simple wine news

swn.

245 УРОЖАЕВ «ПАТРИАРХА» БУРГУНДИИ



Впервые: **изучаем бургундские От-Коты**

Испанская революция **от Гредоса до окраин**

А также: **просекко, креманы, кап классик и Кампания**

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

9 785427 401418

Zalto

GLASPERFEKTION

ПРЕВОСХОДСТВО РУЧНОЙ РАБОТЫ





РЕКЛАМА

БУРГУНДИЯ

44 Биение сердца великого региона замерили на **Grands Jours de Bourgogne**

52 **Ценное приобретение:** что представляет собой сегодня древний дом Patriarche

64 Уговорили **Давида Эммерле** научить нас готовить кок-о-ван и яйца мёретт

72 Впервые (не только на русском): **серьёзный взгляд на От-Коты и их лучшие коммуны**, знакомство с местными

ДЕГУСТАЦИИ

20 **Жеманные креманы** и дерзкие кап классики на одном ринге

36 «Особое мнение»: **Сергей Сухов о том, кто такие «Просекковны»** и как мы теперь путешествуем

88 **Вспомнить Кампанию:** пока вы изменяли ей с другими вулканическими регионами, она ещё похорошела

110 **Новинки импорта**, часть вторая

ЭКСКЛЮЗИВ

98 Крутое интервью с **Comando G** для продвинутых виноманов и российских виноделов

АССАМБЛЯЖ

6, 8, 10, 12, 16 Россыпь новинок на любой вкус

14 Продуманные **пары месяца** к сложным блюдам с морепродуктами в файн-дайнингах

24 Знакомимся с новыми образами просекко **Ruggeri**

28 **Отель в Иванове**, наполненный искусством: открываем «Алхимист»

32 Высокая мода для вина: **Donnafugata** и не только

80 Разные стейки — разные вина. Вплоть до белых. **Откровения от команды Steak it easy**

84 Секреты успеха в ресторанном бизнесе с **Алексеем Пинским**

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

18+



ФОТО:
© PATRIARCHE

simple wine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

РЕДАКТОРЫ **Валерия Труфакина, Яков Лысенко, Анна Бебекина**

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ФОТОРЕДАКТОР И ПРОДЮСЕР РЕЙТИНГА SWN **Татьяна Платонова**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ **Владлена Ефименко**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:
Илья Кирилин, Лилия Варфоломеева, Галина Воронцова, Маша Бойнова, Александр Платонов, Семён Кузьмин

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА
Ксения Никифорова

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА
Марина Сидакова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:
Агентство Universum Community
Наталья Кокорина
nkokorina@simple-adv.ru
www.universum-community.com

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ
Максим Каширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хатиашвили

Издание предназначено для лиц старше 18 лет. Настоящая книга не является периодическим печатным изданием. Книга предназначена для распространения исключительно на территории предприятий розничной торговли и общественного питания, обладающих лицензией на продажу алкогольных напитков. Любое иное распространение этой книги в РФ запрещено. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламных материалов.

245 урожаев «Патриарха» Бургундии
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство **«СИМПЛ»**, 2026. — 120 с.

ISBN978-978-4274-0141-8

Цена договорная. Тираж 25 000 экземпляров.
Отпечатано в типографии «Ридо». 603074, Нижний Новгород, ул. Шаляпина, 2а. www.rido.ru

Реклама помогает повысить уровень жизни, повышая уровень желаний.

Э. Маккензи
американский писатель и философ

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



В середине апреля в Бордо стартовала кампания En Primeur — важнейший момент для мирового винного рынка и точный индикатор настроений в регионе. Эксперты Simple традиционно одними из первых дегустируют вина нового миллезима. Кажется, 2025-й винтаж возвращает классический стиль Бордо: структурные, грациозные вина с большим потенциалом хранения. Особенно явно это считывается на Левом берегу — вина отсюда наградят терпеливых коллекционеров. Правый берег представил скорее современную интерпретацию Бордо: вина открытые, элегантные, пьются восхитительно уже сегодня. Кампания в самом разгаре — участвуйте, чтобы зайти в миллезим на старте и не упустить редкие позиции, представляемые Simple Privé.

Репортажи с недели En Primeur можно будет скоро найти на сайте swn.ru и в летнем томе Fine & Rare Wine, а у SWN в этом выпуске — фокус на Бургундии. В марте команда издательства работала на «открытых днях» бургундских коммун (Grands Jours de Bourgogne), составив отчёт о том, чем живёт регион. Сегодня интерес к винам Бургундии вышел за пределы узкого круга. Регион, о котором много лет говорили как о территории дефицита и закрытом клубе для избранных, оказался более доступным, чем все о нём думали. Ключ к нему — в изучении «малых» аппелласьонов. Всё чаще на слуху оказываются Живри, Рюлли, Сантене, Маранж, всё больший интерес вызывает Кот-Шалонез. Не пропустите и материал о малоизученной территории От-Кот-де-Бона и От-Кот-де-Нюи.

Чтобы как можно больше любителей вина смогли приобщиться к Бургундии, Simple постоянно находится в поиске новых поставщиков и добавляет новые позиции от тех хозяйств, что составляют костяк нашего бургундского портфеля, — а их более полусотни. Среди последних поступлений новинки от Domaine Ragot, Domaine de la Folie, Benoit Girardin, Arnaud Baillot. Это как раз та Бургундия, которая не отменяет великие крю, но делает сам регион ближе и понятнее для покупателя.

Продолжением этой линии стало недавнее появление в ассортименте Simple большой коллекции дома **Patriarche**. Основанный в 1780 году, с историческими подвалами протяжённостью около 5 километров, он занимает особое место в регионе благодаря широте охвата аппелласьонов и винтажей. У Simple представлено около 30 его вин — от региональной классики до гран крю, — и это редкий пример того, как Бургундия может оставаться великой, не замыкаясь в своей исключительности.

Для полноты бургундской темы SWN попросил Давида Эммерле, шеф-повара ресторана Grand Cru на Малой Бронной, чьё творчество держится на глубоком знании французской классики, дать читателям мастер-класс: нет, кок-о-ван и яйца мёретт не появятся в меню Grand Cru, но с тонкостями их готовки от Давида вы сможете устроить изысканный бургундский обед у себя дома.

Практичный гастрономический блок продолжает команда ресторанов **Steak it easy**: заостряем внимание на том, как подбирать вино к стейкам не «вообще», а с учётом отруба, мраморности, прожарки и даже характера гриля.

Майский SWN получился довольно широким по охвату тем. Из Бургундии мы переносимся в Кампанию — выдающийся по силе автохтонов и красоте ландшафта итальянский регион — и смотрим на него через бокалы с винами **Feudi di San Gregorio**. Здесь же — разговор с **Comando G**, который выводит прямо в центр испанской винной революции — в её бурлящий, постоянно меняющийся котёл идей и стилей.

Для эстетов SWN собрал пул крепких раритетов из новых поступлений Simple Spirits: винтажные арманьяки Darroze вплоть до 1960-х годов, новый коньяк Hine XO Early Landed Bristol Edition, скотчи от классического Campbeltown в лице Glen Scotia (включая Victoriana и Icons of Campbeltown) до хайлендских историй Glenshiel и островного купажа Isle of Skye. Дополняют подборку коллекционные релизы от Glengoyne и Tamdhu и редчайший Càrn Mòr Dufftown 1998, выпущенный тиражом всего 154 бутылки.

А ещё выпуск до краёв заполнен игристым: креманы «спорят» с кап классиками, просекко взбираются по лестнице от базовых до миллезимных и Картицце. «Особое мнение» о любимых Bruni и Ruggeri высказал для SWN популярный тревел-блогер и основатель бренда «Просека» Сергей Сухов. Разговор получился как бы спойлером к летнему «Зелёному гиду» SWN с «Большим Русским Вином», который по традиции выйдет из печати прямо к ПМЭФ-2026: в нём главной темой станет стремительно набирающий силу внутренний туризм — от виноградников, локальной кухни и бутик-отелей Калининграда и Кавказа через гастрономические маршруты Геленджика и Алтая к Байкалу, Камчатке и Кольскому полуострову — вплоть до Арктики.

Максим Каширин, президент Simple Group

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ

Вести бизнес без рекламы —
все равно что подмигивать девушке
в полной темноте.

Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Массового сознания не существует в природе. Масса состоит из личностей. Поэтому хорошая реклама всегда является обращением одного человека к другому.

Фэрфакс Коун
директор Американской ассоциации рекламных агентств

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Без рекламы произойдет самое ужасное — не произойдет ничего.

Том Бискарди
продюсер

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Реклама побуждает людей жить не по средствам? То же самое можно сказать о браке.

Брюс Бартон
сооснователь BBDO

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Реклама — самая интересная и самая трудная форма литературы.

Олдос Хаксли
писатель и философ

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Делать деньги без рекламы может только монетный двор.

Томас Маколей
британский историк и политик

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Ни одно, даже самое верное дело не двигается без рекламы... Обычно думают, что надо рекламировать только дрянь,— хорошая вещь и так пойдет. Это самое неверное мнение. Реклама — это имя вещи... Реклама должна напоминать бесконечно о каждой, даже чудесной вещи... Думайте о рекламе!

Владимир Маяковский
из статьи «Агитация и реклама»

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Люди не читают рекламных объявлений как таковых. Они читают то, что их интересует, но иногда этим оказываются и рекламные объявления.

Говард Госсидж
американский рекламист
владелец рекламного агентства

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Реклама стимулирует сбыт хорошего товара и ускоряет провал плохого.

Альфред Политц
американский социолог

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Сомелье знаковых ресторанов подбирают характерные вина к дарам морей и рек.









Шеф-сомелье
Сергей Голубев





Шеф-повар
Такуми Вада-сан





Шеф-повар
Артём Мартиросов



Maritozzo

МОСКВА, Малая Бронная, 24, корп. 1

ШЕФ-ПОВАР: Симоне Гобби
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ: Сергей Голубев
БЛЮДО: тонарелли с чёрной икрой
РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО:
Domaine Pierre Gelin Côte-d'Or Le Dessus de Prielles Bourgogne Chardonnay 2023
ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: спагетти с вонголе, севиче из морского волка и фритто мисто из хрустящих морепродуктов с айоли

ИНТЕРЕСНО: у ресторатора Арама Мнацаканова — собственный бренд икры. Её привозят из Вологодской области. Для сорта императ используются исключительно осетры старше 15 лет. При этом в каждую банку идёт икра только одной рыбы. Добывается деликатес дойным (прижизненным) щадящим методом. Он позволяет получить икру от одной рыбы несколько раз.

IMA

МОСКВА, Варварка, 14

ШЕФ-ПОВАР: Такуми Вада-сан
СОМЕЛЬЕ: Денис Леонтьев
БЛЮДО: нигири тунец чу-торо
РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО:
Pierre Gimonnet & Fils Cuis 1er Cru Blanc de Blancs Brut
ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: нигири или маки из других частей тунца: наименее жирной — аками и наиболее — о-торо.

ИНТЕРЕСНО: новое камерное заведение Аркадия Новикова в двух шагах от зала «Зарядье» удивляет аутентичной атмосферой модного токийского ресторана и эффектным приготовлением блюд при госте на японском теппане. Кухню возглавляет шеф Такуми Вада-сан, который по принципу кайдзен занимается гастрономией более 30 лет.

«КрабыКутабы»

МОСКВА, Лесная, 20, стр. 4

ШЕФ-ПОВАР: Артём Мартиросов
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ: Владислав Титов
БЛЮДО: мягкопанцирный хрустящий краб с тайским соусом
РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО:
Zenato Lugana San Benedetto
ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: фаланги камчатского краба с топлёным маслом, кутабы с крабом и артишоком, зеленью и страчателлой

ИНТЕРЕСНО: как и следует из названия, в ресторане Александра Раппопорта в морепродуктах знают толк. Мягкопанцирный (soft shell crab) — это краб сразу после линьки, когда его новая броня ещё не затвердела. Он подаётся целиком, обжаренный в темпуре; разные части имеют разную текстуру и вкус. Не слишком кислотное треббьяно ди лугана с ароматом фруктового сада справится с остротой тайского соуса, но не перебьёт нежный вкус краба.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Если готовы к экспериментам, советую прекрасный ягодный и свежий пино нуар из Севастополя от Андрея Долингера. Сладковатый вкус приморского гребешка, сочетание с сельдереем, яблоком, трюфелем и соусом даёт интересное ощущение "свекольника" на рецепторах». Шеф-сомелье Bergamot Валентин Сербулов









Шеф-повар
Вадим Мальков





Шеф-повар
Олег Перфилов





Бренд-шеф
Андрей Грязев



Motto Azabu

МОСКВА, Театральный пр-д, 2

ШЕФ-ПОВАР: Вадим Мальков
СОМЕЛЬЕ: Артём Виничук
БЛЮДО: даши-юдзу желе с уни (икрой морского ежа). Очень деликатное по вкусу желе сделано на основе даши — рыбного бульона, используемого как основа для многих японских блюд традиционного направления васёку.
РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО:
Laporte Sancerre Le Grand Rochoy
ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: строганина из желтохвоста в стиле айнов, спагетти ментайко в сливочном соусе и хамбагу (котлета из мяса вагю) с шимеджи и трюфелем

ИНТЕРЕСНО: новый проект ресторатора Дениса Иванова и его жены Чизуко Сирахамы посвящён кухне реального Токио, удивительным образом сочетающей японскую классику в современной подаче и популярные западные блюда в токийской интерпретации. Такой японской кухни москвичи ещё не пробовали.

Bergamot

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, Малая Зеленина, 4

ШЕФ-ПОВАР: Олег Перфилов
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ: Валентин Сербулов
БЛЮДО: крудо из приморского гребешка с трюфельной сальсой и ремуладом из яблок и сельдерея
РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО: **Laculle Frères Les Deux Vallées Brut Nature** или **STN Pinot Noir 2022**
ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: ладожский судак с зелёными овощами в соусе берблан, тунец бигай с соусом тоннато и цукатами грейпфрута

ИНТЕРЕСНО: новый ресторан на Петроградке воплощает квинтэссенцию петербургской роскоши и авторское видение Алёны Мельниковой и шеф-повара Олега Перфилова. В меню соединились французские традиции и утончённые азиатские подходы. Атмосферу поддерживают винтажные предметы интерьера: например, французский гобелен середины XX века, итальянское столовое серебро и люстра из муранского стекла ручной работы.

«Баран-Рапан»

СОЧИ, Театральная, 11

БРЕНД-ШЕФ: Андрей Грязев
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ: Максим Кочнев
БЛЮДО: рагу из черноморского рапана со сморчками в сливочном соусе и лимонным сабайоном
РЕКОМЕНДОВАНО ВИНО: **Catherine & Pierre Breton Les Beaux Monts**
ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: беляши с рапаном и соусом тартар, филе черноморского горбыля на мангале

ИНТЕРЕСНО: четырежды лучший на юге по версии премии **WhereToEat** ресторан балует локальной рыбой и совмещает сразу две концепции. На первый этаж можно зайти без пиджака или шпилек, а на второй поднимаются при параде — это полноценный fine dining. Рагу из рапана — блюдо-долгожитель, ему уже практически 10 лет, и оно до сих пор не теряет популярности.

От Шотландии до Гаскони: гид по новинкам благородных дистиллятов **Simple Spirits**



Подлинный след места и времени

Лучшие о-де-ви региона Баз-Арманьяк выдержкой от 8 до 60 лет представляет исторический семейный дом **Darroze**. Вся коллекция богатейших терруаров и красивейших поместий в формате винтажных арманьяков **La Collection Unique** от 1962 до 2006 года пополнила портфель **Simple Spirits**. Семья Дарроз тщательно, по винтажам, отбирала лучшие бочки арманьяков в хозяйствах региона — они не подвергнуты редукции водой. Вся коллекция — это **Brut de Fût**, арманьяки бочковой крепости, чья глубина, а также цвет сформированы в процессе естественной выдержки в гасконском дубе.



1966, Château de Gaube Unique Collection (52%) — сорт бако 100%, однократная дистилляция: мощь, насыщенность и взрывной характер.

1976, Domaine de Bellair Unique Collection (56%) — сорта бако и уни блан, однократная дистилляция: плотность, глубина и шёлк. Есть версии в графине и бутылке.

1986, Château de Lahitte Unique Collection (55%) — сорта уни блан и коломбар, однократная дистилляция. В графине.

*Вся коллекция богатейших терруаров и красивейших поместий в формате винтажных арманьяков **La Collection Unique** от 1962 до 2006 года пополнила портфель **Simple Spirits***

Столпы Кэмпбелтауна

Glen Scotia — одна из иконических винокурен региона, который когда-то считался викторианской мировой столицей виски, а сегодня сохранил лишь считаные дистиллерии, — и новый поставщик **Simple**. Glen Scotia находится там же, где была основана в 1832 году, и хранит своё наследие. На предприятии всё ещё на ходу оригинальные перегонные кубы тех лет, а на складе можно увидеть земляной пол. Стиль Glen Scotia — это полнотелость, маслянистость, оттенки морского прибоя на фоне фруктовости, сладкие ноты тоффи и пряностей.

Виски Glen Scotia рекомендуется дегустировать в чистом виде при комнатной температуре, с добавлением нескольких капель чистой воды, хотя можно и с кубиком льда. Такие виски, как **Glen Scotia Single Malt Campbeltown Harbour**, а также семейство **Double Cask** (с довыдержкой в бочках из-под хереса педро хименес или из-под красного вина бордо), отлично раскроются и в коктейлях.



Glen Scotia Single Malt Aged 12 YO (46%) — этот виски заслуженно занимает центральное место в коллекции, это классика вкуса винокурни.

Glen Scotia Single Malt Icons of Campbeltown Release №3 12 YO (51,7%) с изображением мифического духа-хранителя полуволка Вулвера — тёмный шоколад с орехами, розмарин и каштаны.

Glen Scotia Single Malt Victoriana Cask Strength (54,2%) — характер и выразительность виски обеспечены финишем в сильно обожжённых бочках.



Только Early Landed

Дом **HINE** в своё время стал главным представителем стиля коньяков **Early Landed**, когда спирты выдержаны два года в Жарнаке и затем 20+ лет в Великобритании, где гораздо холоднее и выше влажность.

Hine XO Early Landed Bristol Edition — первый XO, который на 100% состоит из Early Landed о-де-ви. Это один из первых (если не первый) коньяков, созданных Полем Шерсновичем, новым мастером погребов Hine, учеником Эрика Форже. Поль утверждает: *«Его ароматика не похожа ни на что из того, что вы пробовали раньше»*.

И это коллекционная редкость в очень красивой подарочной упаковке — релиз ограничен, выпущено всего ***500 бутылок, и 150 из них доступны в России***

ФОТО: SIMPLE GROUP

Ценим жизнь с DAVIDOFF VS

Согласно философии основателя бренда **Davidoff** Зино Давидоффа, суть счастливой жизни — получать удовольствие от прекрасного. У нас появилась возможность убедиться в этом: с июня в винотеках **SimpleWine** появится **Davidoff VS** — впервые за последние 20 лет у нас новинка от одного из самых премиальных коньячных брендов мира. Он был основан в 1980-х годах в партнёрстве с мастерами погребов крупнейших коньячных домов. Сегодня он создаётся в содружестве с Hine, но своей собственной командой в собственном **Domaine de St. Fort** — шато находится в окружении 42 га принадлежащих ему виноградников в Фэн-Буа.



Davidoff VS Sélection Spéciale — о-де-ви выдержаны от 3 до 5 лет. Сливочность, цитрусовые, ваниль и землистый каштан.

Для выдержки ***о-де-ви*** *используют классические бочки из лимузенского дуба средней и сильной степеней обжига*



Glenshiel Single Malt Scotch Whisky (40%) — отличный NAS с лёгкой дымкой и садовыми фруктами в меду.

Glenshiel Highland Blended Scotch Whisky (40%) — согревающий медово-солодовый с тоном зелёного яблока виски создают на дистиллерии Loch Lomond, известной точной работой со спиртами и стилистикой, в которой читается характер региона.

Истории долины Глен-Шил

Общение с шотландским виски — отличный повод послушать эпические истории. Например, бренд **Glenshiel** создан, чтобы отдать дань уважения храбрости, проявленной во время шотландского сражения при Гленшиле в 1719 году между королевской армией красных мундиров и хайлендскими якобитами. В линейке этих самобытных виски из Хайленда представлены и купажированные позиции, и односолодовые виски в подарочной упаковке.



Isle of Skye 8 YO Blended Scotch Whisky (40%) — дымок, вереск и моллюски. Назван одним из лучших шотландских виски до 50 $ по версии VinePair.

Остров широкого охвата

Если вам по душе тона дыма и морской воды, переплетённые более мягкими фруктовыми оттенками хайлендских и спейсайдских виски, бренд **Isle of Skye** — ваш. Его в 1933 году создал Иэн Маклауд, чьи предки поселились на острове Скай более 800 лет назад. В традициях бренда — дополнять свои спирты солодовыми и зерновыми дистиллятами из других регионов Шотландии, обеспечивая виски широкую ароматику.

***Isle of Skye 25 YO Blended Scotch Whisky** (40%) — это лучший купажированный шотландский виски в мире по версии San Francisco World Spirits Competition в 2025-м. Цитрусовые, имбирь, солод и приятная дымка*



Пить и коллекционировать

Предлагаем обратить внимание ещё на несколько небанальных релизов.

Glengoyne Mizunara Oak 16 YO (53,4%) — это третий релиз в рамках лимитированной серии Oak Masters' Selection, без холодной фильтрации. Он удостоился двойного золота на International Spirits Challenge 2025.

Tamdhu Cigar Malt IV (53,8%) — четвёртый релиз в знаменитой лимитированной коллекции сигарных молтов, отмеченной мировыми наградами. Имбирный пряник, панакота с изюмом и херес в органолептике. К каждой бутылке Cigar Malt IV прилагается фирменный каттер Tamdhu из нержавеющей стали для сигар.

Smokehead 15 Years Old (43%) — новый релиз всё ещё секретного авторства был представлен миру в 2025 году и стал самым выдержанным виски в линейке бренда. После 15 лет в бочках из-под бурбона вы прочтёте торфяной дым, сухофрукты, морскую соль, обжаренный дуб, розмарин и тимьян — на фоне насыщенного вкуса с землистыми и кожаными тонами.

Old Perth Aged 21 Years Sherry Casks (43,6%) — семья Моррисон продолжает поддерживать безупречную репутацию. Этот релиз — купаж солодовых виски, созданный из тщательно отобранных спиртов сразу двух культовых дистиллерий, Macallan и Highland Park, который с пользой провёл 21 год в хересных бочках.

Carn Mor Single Malt Dufftown 1998 Bourbon Barrel 27 YO — Моррисоны выпустили всего 154 бутылки этого редчайшего и уже неповторимого виски. Даже больно говорить про удивительный шанс стать владельцем такой бутылки.

ФОТО: SIMPLE GROUP

Реклама помогает повысить уровень жизни, повышая уровень желаний.

Э. Маккензи
американский писатель и философ

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Дуэль в мире классики

текст:
Валерия Труфакина

Решили сравнить и выбрать фаворитов в примерно равном соперничестве **южноафриканских кап классиков Стелленбоша и креманов Бургундии**. И ничего не вышло. Они оказались настолько хороши — каждый по-своему, — что выбор остаётся за винолюбами.

ВВОДНЫЕ

CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC — один из восьми узаконенных во Франции аппелласьонов, где выпускают игристые Méthode Traditionnelle — так принято корректно называть метод производства вне Шампани. Чётко зафиксировано, когда появилась игристая Бургундия: в 1822 году с приходом молодого винодела из Шампани Франсуа-Базиле Убера. Он был приглашён владельцем завода по обработке сахарной свёклы и одновременно собственником виноградников в Меркюре и Рюйи.
В 1830-м «шипучее» бургундское впервые было упомянуто поэтом Альфредом де Мюссе в произведении «Тайные мысли Рафаэля». А в августе 1860 года Наполеон III и императрица Евгения на несколько ночей остановились в Дижоне, где на ужин среди прочих вин им было подано Romanée Mousseux 1846 года из коммуны Вон-Романе.

CAP CLASSIQUE, в свою очередь, — южноафриканское игристое, сделанное классическим методом, входит в топ-10 самых продаваемых игристых в мире. Оно создаётся по методу кап классик (Méthode Cap Classique), или, сокращённо, МКК (МСС). Несмотря на названия, методы производства кремана и капа одинаковы.
Пионером метода шампенуа в Южной Африке был Франс Малан (основатель Simonsig), впервые применивший его в 1971 году — тогда в стране производили исключительно сладкие игристые путём искусственной карбонизации. Вино Малана покорило потребителей Южной Африки и привело к возникновению категории кап классик как таковой. Ассоциация производителей игристых вин ЮАР сформировалась намного позже — в 1992 году.
В 2026 году ассоциация, да и вся винная ЮАР, отмечает важную дату — 55 лет с момента появления Cap Classique.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

АССАМБЛЯЖ · ПРОИСХОЖДЕНИЕ ВИНОГРАДА · ВЫДЕРЖКА · ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН · ИМПОРТЁР · ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТОВ

ПЕРВАЯ ПАРА

Ненавязчивость, лёгкость и приязнь





ЭКСПЕРТЫ SIMPLE


АЛЕКСАНДРА РОЩИНА


ОЛЕСЯ АЛЕКСАНДРОВА


ОЛЕГ ОСОКИН

ЭКСПЕРТЫ SIMPLE WINE NEWS


ДМИТРИЙ МЕРЕЖКО


ВАЛЕРИЯ ТРУФАКИНА

Patriarche Crémant de Bourgogne Brut Blanc

- шардоне 45%, пино нуар 35%, гаме 15%, алиготе 5%
- 15–18 мес. на осадке в бутылке
- ₽ 3390
- Simple

Один из старейших домов Бургундии, Maison Patriarche Père & Fils, выдерживающий вина почти всех ключевых аппелласьонов в своих пятикилометровых погребах под Боном, по совместительству является вторым крупнейшим производителем бургундских креманов.

Бодрая, свежая и сухощавая во вкусе история. Редукция в носу переходит в дымку и становится фишечкой: через неё пробивается подвяленный фрукт. Интересная и удивительная эволюция с участием автолизного присутствия — есть намёк на круассан. Текстура на нёбе ощутима. Изящно, не колюче. И это определённо аперитив: после первого бокала хочется переходить к трапезе.

Neethlingshof Cap Classique Brut

- шардоне, пино нуар
- 18 мес. на осадке в бутылке
- ₽ 2399
- «ВинЛаб»

Поместье Neethlingshof с более чем 300-летней историей — один из наиболее сохранившихся исторических памятников страны. Считается, что у его виноградников идеальные природные условия, почвы, склоны и высоты, позволяющие производить отличные вина.

Как можно вслепую узнать кап классик? Суперзрелые фрукты, часто тропической направленности. Как здесь: айва, сладкое яблоко, абрикосовое желе, персиковое фламбе, никакой лизатности. Ярко, понятно обычному потребителю, который воспринимает такую тональность как «вкусную». Дружелюбный свежий вкус до лёгкой хрусткости. Тот случай, когда тебе требуется надёжное игристое — не под праздник, а без повода, для приятного общения. Как пригласительный билет в классический метод, комфортный брют, который легко пить за счёт его «спелости».

ВЫСТУПЛЕНИЕ ЭТОЙ ПАРЫ ПОДЫТОЖИЛ **ОЛЕГ ОСОКИН**:

«Я каждую субботу вечером иду в магазин, чтобы купить игристое для своей жены и тёщи. Без пафоса, не обязывающее ни к чему, без концептуальности сложной. Вот именно такое»

ИТОГ: выбираем вино по ситуации: креман лучше для тех, кто понимает, и под обед. Кап классик отлично соло для просто хороших людей.

СПОЙЛЕР: КТО ЖЕ ПОБЕДИЛ В ПУЗЫРЬКАХ?

Два континента, две территории, известные своими классическими игристыми, сходные сорта винограда, методы производства, выдержка.
Каждая из стран предлагает и вход для новичка, и удовольствие для зрелого винолюба. Разве что Бургундия обычно не склонна к странностям и хулиганству, она хрестоматийно классическая. Не сомневайтесь. Она не заморочится донесением до публики деталей. Вам нужно только довериться.
ЮАР позволяет себе больше: не только породистую классичность, но и лёгкий хайп, которым может зацепить, заинтересовать. При этом честно обозначит на этикетке свои эксперименты и правила. Отдадим должное: у кап классиков всё в гармонии, от лейбла до содержания, всё по-честному. Для человека, который поймёт, что ему хотят сказать, найдёт и оценит.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН; АРХИВ SWN

*В 2026 году винная ЮАР отмечает важную дату — **55 лет с момента появления игристых Cap Classique***

ВТОРАЯ ПАРА

Разные взгляды на классику





Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

- шардоне, алиготе
- Шатийон-сюр-Сен, север Бургундии: 35 га на глинисто-известняковых почвах
- 14–24 мес. на осадке в бутылке
- ₽ 4490
- Simple

У семейного дома Veuve Ambal шесть поместий и 280 га в Бургундии. Это лидер и важнейший специалист производства креманов, за которым 40% вин аппелласьона. Его история началась в 1898 году с увлечения Анны Мари Амбаль, вдовы парижского банкира, шампанским.

Интересная версия блан-де-блана — с ярким перляжем, с классическими белыми цветами, апельсиновой цедрой, экзотические бергамотовые блёстки. Сложное, рафинированное, аккуратно-минеральное. Бриошь с маслом и цитрусовый финиш. Ощущение воздуха, объёма, чистоты и деликатности. Милое и приятное знакомство с миром блан-де-блан.

Simonsig Kaapse Vonkel Cap Classique Brut 2023

- шардоне, пино нуар, пино менье
- виноградники в Западном Кейпе, в основном в долинах рек, преимущественно на аллювиальных почвах
- 20 мес. на осадке в бутылках. Часть шардоне ферментируют в старых французских бочках со специально подобранными штаммами дрожжей
- ₽ 3490
- Simple

«Первый кап классик» законно написано на бутылке: Франс Малан, основатель Simonsig, хозяйства у подножия хребта Симонс, первым начал производство Méthode Cap Classique в Южной Африке именно с этого вина в 1971 году. Тогда у него был единственный белый сорт — шенен блан, с которого всё и началось, позже добавились другие французские сорта.

Другая ипостась капа, утончённая. Сорбетное яблоко, крошки цукатов, какая-то дичинка сидровая, аптека и лейкопластырь выдают непривычные дрожжи. Освежающий фруктовый вкус с деликатным минеральным послевкусием и тонко-медовой нотой. Он очень структурный, выстроенный вдоль кислотности, лимонный лёд фраппе, приятная сливочность. Игристое, с которым не скучно, — и это не профдеформация.

ИТОГ: оба вина — с возвышенной чуткостью, тонкостью, правильностью. Но креман остаётся в рамках строгой классики: он для тех, кто не любит шага в сторону. Кап позволяет себе больше — это более широкий взгляд на классический мир.

ТРЕТЬЯ ПАРА

Пузырьки настроения



André Delorme Crémant de Bourgogne Rosé Brut

- гаме, шардоне, пино нуар, алиготе
- несколько участков на глинисто-известняковых почвах. Органические принципы на виноградниках
- 12–15 мес. на осадке
- ₽ 3490
- Simple

У важнейшего специалиста по креманам, дома André Delorme, 116 га в пяти аппелласьонах Кот-Шалонеза с центром в Рюйи — вина зреют в высеченных в скале сводчатых погребах.

Ягодное вино без ягодного акцента, лёгкое и чистое, свежее. Барбариска в кремовой обёртке, вдохновляющая кислотность, весёлые пузырьки. Сочно, объёмно, с настроением.

ИТОГ: этот кап сделает вечер небанальным, необычным, а то и супероригинальным. А с таким креманом удобно на свидании — с правильным настроением и интересным завершением.



Stellenrust Clement de Lure Cap Classique Rosé Brut 2024

- шенен блан, шардоне, кабфран
- специальные виноградники под игристое, раздельная ферментация на диких дрожжах в стали и неновом дубе и выдержка на осадке 7 мес. Вторичная ферментация в бутылках 18 мес.
- ₽ 3610
- Fort

Семейное хозяйство «Стелленруст» известно с 1692 года, сегодня им занимаются люди, пришедшие в виноделие из бухгалтерии и стоматологии, — они воплощают творческую одержимость и внимание к деталям. Их кап классик вдохновлён луарскими креманами, это отражено даже в названии: Clement de Lure.

Для тех, кто любопытен и хочет похулиганить с вином. Сознательно, понимая в вине, — поскольку там много забавных, оригинальных моментов кроме ожидаемой красной смородины и чая каркаде с айвой. Чего можно ожидать от южноафриканской «Луары»? Всего чего угодно — но при его сюрпризности вино правильное, грамотное.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН

ЧЕТВЁРТАЯ ПАРА

Эмоциональный подъём



Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Rosé Brut

- шардоне, гаме, пино нуар
- Шатийон-сюр-Сен, самая северная часть Кот-д'Ора, примыкающая к Шампани, — 35 га 25-летних лоз на глинисто-известняковых почвах
- 12–15 мес. на осадке в бутылке
- ₽ 3290
- Simple

Виноградники в Шатийон-сюр-Сен существуют более 2 тыс. лет. Сегодня лозы занимают 250 га на территории 23 коммун и считаются королевством Cremant de Bourgogne.

То, что и ожидают от розе: лепестки роз, клубника и малина россыпью, красная и чёрная смородина. Бодрящая сочность пузырьков, плавные переливы аромата и вкуса, уверенность в себе и в вашем желании следующего бокала.



Simonsig Kaapse Vonkel Cap Classique Brut Rosé 2022

- пино нуар 83%, пино менье 1%, пинотаж 16%
- коферментация всех сортов в стали, 15 мес. в бутылке на осадке
- ₽ 3490
- Simple

Настоящий капский бленд, классика и достоинство страны, с неповторимой оригинальной органолептикой.

Вино атакует волнами свежести, земляничностью на цветочной полянке, свежевыпеченным караваем. Изысканность и понятность, обаяние и мощь, эмоциональный восторг.

ИТОГ: креман — поучительный улучшатель настроения, кап — незабываемый, обильный, крышесносный темпераментный друг.

Вести бизнес без рекламы —
все равно что подмигивать девушке
в полной темноте.

Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Без рекламы произойдет самое ужасное — не произойдет ничего.

Том Бискарди
продюсер

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Массового сознания не существует в природе. Масса состоит из личностей. Поэтому хорошая реклама всегда является обращением одного человека к другому.

Фэрфакс Коун
директор Американской ассоциации рекламных агентств

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Реклама побуждает людей жить не по средствам? То же самое можно сказать о браке.

Брюс Бартон
сооснователь BBDO

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



«Алхимист» в Иванове открылся в декабре 2024 года. **Это небольшой отель на 21 номер, который сразу цепляет своим вниманием к деталям.** Аутентичное пространство с собственной философией, уникальные объекты искусства и безупречный сервис словно пазл складываются в редкий для регионального проекта формат, позволяющий по-новому посмотреть на сам город.

Алхимия впечатлений

Как в Иванове появился отель с особенным характером

Город как отправная точка

Название отеля связано не столько буквально с алхимией, сколько с образом Иванова. Проект сделали коренные ивановцы, и задумывался он как история о родном городе и регионе.

«Иваново был текстильной столицей страны уже с XVIII века. В городе до сих пор сохранены старинные мануфактуры, которые ныне превращены в деловые или развлекательные центры. Приглядевшись к этим зданиям, можно увидеть, что первый этаж заложен кирпичом. Почему так? Потому что наши колористы, сотрудники тогдашних мануфактур, работали без окон, без дверей, без права разглашения секретов, сродни средневековым алхимикам», — рассказывает Мария Краснова, управляющая отелем «Алхимист».

Как и сам город Иваново, где уживаются бок о бок модерн, конструктивизм и промышленная архитектура, отель довольно эклектичен: исторический особняк фабриканта Крюкова соединён с новым корпусом, а антиквариат соседствует с современным искусством.

Жить с искусством

Чтобы оценить замысел проекта, необходимо понимать, что здесь гостю предлагают пожить с искусством, встраивая его в свою повседневность. Искусство не вынесено в отдельную зону. Оно встречает гостя в лобби, продолжается несколькими яркими работами в ресторане, провожает в коридорах и в конечном счёте оказывается в номерах.

Такое художественное устройство сложилось не сразу. Отправной точкой стало случайное знакомство собственницы Елены Колесовой с галеристкой Мариной Гисич, а дальше к проекту постепенно подключились другие галереи, художники и куратор коллекции Дарья Челпаченко. В результате получилась живая эклектичная среда, где у каждой зоны есть свой характер.

«Самый частый вопрос журналистов звучит так: “Какое количество объектов современного искусства в вашей коллекции?” Это самый жуткий вопрос, какой можно задать, потому что он для нас очень сложен. Наша коллекция — это двигающаяся субстанция: что-то продали, что-то докупили. И этой математикой мы не очень любим заниматься. Часть произведений у нас доступна к приобретению, но если гость интересуется тем, что не для продажи, то мы всегда с радостью сводим его с художником или галереей», — отмечает Мария Краснова.

Реакция гостей на обилие произведений искусства разнится. Иногда кто-то не сразу отличает произведение от постера, но через несколько дней начинает к нему привыкать. Тут и начинается магия жизни с искусством, когда, уезжая, человек говорит: *«Не представляю, как вообще без этого теперь жить»*.

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ ОТЕЛЯ «АЛХИМИСТ»

Лобби



Джуниор сьют улучшенный



Библиотека



Ресторан

«Мы действительно даём возможность пожить с искусством. Почувствовать, каково это. Это очень интересный опыт»



Джуниор сьют улучшенный

Вино как часть общей идеи

Винная карта в отеле — продолжение концептуальной идеи, её органичная часть. В ней собрано 21 белое и 21 красное вино — по числу номеров и по номеру дома, где находится сам отель. Если гости не могут выбрать, что пить вечером, им предлагают вытянуть карту из фирменной колоды Таро на 21 старший аркан и доверить решение случаю.

Большое внимание здесь уделяют Старому Свету, особенно Италии, но в карте есть и Новый Свет, и Россия.

«Культура потребления вина в нашем городе всё-таки находится на начальном уровне. И наша главная миссия — просветительская. Нам хотелось сделать максимально яркую, понятную карту с разными сортами вин. Сложно найти сорт, который, если не говорить об узких автохтонах, здесь не был бы упомянут», — рассказывает управляющая «Алхимистом».

Само пространство ресторана органично встроено в отель: лобби плавно переходит в бар, бар — в зал с открытой кухней, и всё это работает как единая среда. Ресторан открыт не только для постояльцев, но и для самих ивановцев, которые, придя на ужин, возможно, захотят остаться на ночь и тем самым устроить себе небольшое путешествие внутри собственного города.

Место притяжения

«Алхимист» с самого начала задумывался не просто как красивый отель, а как точка притяжения, которая поможет привлечь в регион туристов и показать интересное направление для поездки.

«Иваново и Ивановская область — это, пожалуй, один из самых недооценённых регионов Золотого кольца. Для нас всегда большая честь, когда после экскурсий, которые организует консьерж-сервис, гости возвращаются и говорят: "Мы даже подумать не могли, до какой степени это интереснейший город, в который мы хотим возвращаться вновь и вновь"», — делится Мария Краснова.

Влюбить гостя в регион, показать ему ценность современного искусства и вина — в этом, по сути, и заключаются главные задачи «Алхимиста». Показать, что за красивой картинкой может стоять наполненность смыслом и глубиной, в которую можно погружаться слой за слоем. А для тех, кто уже живёт в похожей системе координат, «Алхимист», вероятно, станет местом, куда захочется возвращаться.

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ ОТЕЛЯ «АЛХИМИСТ»

Реклама — самая интересная и самая трудная форма литературы.

Олдос Хаксли
писатель и философ

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

формируя силуэт





Доменико Дольче и Стефано Габбана

Donnafugata × Dolce & Gabbana: Сицилия как код

Доменико Дольче родился в Полицци-Дженерозе — горной деревне в провинции Палермо. Сицилия для него не эстетический выбор, а биография. Отсюда — лимонные принты, расписные повозки, барочные орнаменты, которые десятилетиями кочуют из коллекции в коллекцию. Donnafugata — хозяйство с не менее сицилийским характером. Его название переводится буквально «сбежавшая женщина» — отсылка к легенде о королеве Марии Каролине, искавшей убежища на острове; той самой, которую Лампедуза упомянул в «Леопарде». Джакомо Ралло основал хозяйство в 1983 году, его дочь Жозе, нынешняя владелица, — профессиональная оперная певица. Их виноградники разбросаны по всей Сицилии: Марсала, Пантеллерия, Этна. Каждый год — новая этикетка, всегда история. Здесь вино с самого начала мыслилось шире, чем просто напиток, — высказывание. Встреча с Dolce & Gabbana в 2019 году была логичной: два сицилийских проекта с равносильно страстной любовью к острову. Альфонсо Дольче, генеральный директор компании и брат Доменико, сформулировал суть партнёрства коротко: *«И одежда, и вино одинаково красноречиво говорят о тех, кто их носит и пьёт»*.

Dolce & Gabbana создали этикетки и подарочную упаковку. Они рассказывали о Сицилии через орнамент, цвет и фактуру, а Donnafugata — через терруар. Коллаборация разворачивалась

> *«И одежда, и вино одинаково красноречиво говорят о тех, кто их носит и пьёт»*

ФОТО: AFP / EAST NEWS; DONNAFUGATA

У вина и моды много общего. Оба говорят о времени — но по-разному: мода фиксирует момент, вино его растягивает. **Оба завязаны на происхождение, ремесло и идентичность.** Неудивительно, что эти два мира всё чаще сближаются, находя общий язык.




Жозе Ралло





постепенно, каждый релиз добавлял новую грань сицилийского портрета.

Первым вышло Rosa — розе из нерелло маскалезе и ночеры, старинного красного сорта с севера Сицилии, с этикеткой, отсылающей к расписным сицилийским повозкам.

Затем появились этнийские Isolano и Cuordilava: белое из карриканте и красное из нерелло маскалезе с вулканических склонов.

Позже линейку дополнило Tancredi — красное из неро д'аволы и каберне совиньона из Контессы-Энтеллины. Так серия постепенно сложилась в почти полную карту острова — с его разными зонами, сортами и темпераментами.

Bollicina Gold: кульминация

Новинка Bollicina Gold Brut Rosé 2019 — логичное продолжение этой истории. Это выполненное классическим методом игристое розе из 100% нерелло маскалезе с виноградников в Рандаццо. Лозы растут на северном склоне Этны, на высоте около 700–750 метров, на вулканических песчаных почвах.

«Нерелло маскалезе — чрезвычайно универсальный сорт, способный по-разному выражать идентичность терруара, — поделилась Габриэлла Фавара, представительница шестого поколения семьи Ралло, дочь Жозе. *— В игристой розовой версии он раскрывает новую сторону: элегантную, минеральную, с яркой свежестью».* Вино выдержано на осадке более 36 месяцев, после дегоржажа оно наслаждалось ещё годом покоя — всё ради глубины и точности.

«Bollicina Gold родилось из ощущения. Прямых референсов не было — скорее, внутренний диалог с французским стилем в части точности и внимания к деталям, переосмысленный через свет и силу нашего острова», — заметила Габриэлла.


Габриэлла Фавара




Фаррелл Уильямс


Стелла Маккартни






Симон Порт Жакмюс

Визуальный образ вдохновлён интерьерной коллекцией Dolce & Gabbana Casa — серией Oro 24K. Это гимн сицилийскому барокко в интерьерном исполнении: золото, орнаменты, ручная работа, фактуры, отсылающие к расписным потолкам итальянских палаццо.

Вариации на тему

Ещё одна из недавних изящных коллабораций — от Veuve Clicquot и Симона Порта Жакмюса. Тот облачил La Grande Dame 2018 в льняной чехол, что отсылает к старинному итальянскому способу охлаждения вина: ткань смачивали водой и оборачивали ею бутылку, чтобы сохранить прохладу в жаркий летний день. На «корсет» нанесена жёлтая каллиграфия: этот цвет используется на этикетках дома с 1877 года, он же — любимый цвет Жакмюса, что родом с юга Франции. Его эстетика напрямую связана с провансальским ландшафтом: жара, открытые пространства, тело. Он работает с предельно простыми формами, доводя их до почти абстрактной чистоты, но при этом сохраняет чувственность и уязвимость. Его мода всегда балансирует между наивностью и строгостью, где за внешней лёгкостью стоит очень точное чувство пропорции. Коллаборацией с Veuve Clicquot он стремился передать образ напитка «с солнечной душой». И, наверное, слегка смягчить премиальный имидж кюве-де-престиж, придав ему лёгкости и убрав излишнюю торжественность.

В том же 2025-м Moët & Chandon выпустили лимитированную серию шампанских линейки Imperial с музыкантом, креативным директором мужской линии Louis Vuitton Фарреллом Уильямсом. Тот обнаружил среди эскизов 1889 года ленту, которая раньше украшала каждую бутылку, — позже её заменил привычный сегодня развязанный узел. В новой версии именно эта лента возвращается как ключевой элемент, сформировав крупный бант и заново встроившись в визуальный язык дома. Уильямс связывает ленту с идеями единства, щедрости и радости, которые традиционно сопровождают шампанское. *«Когда вы открываете бутылку шампанского, вы делаете это, чтобы создать воспоминания на всю жизнь»,* — рассказывал он Vogue.

Ранее Кэмерон Диас, что владеет брендом Avaline на юге Франции, попросила подругу

ФОТО: AFP / EAST NEWS; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Айрис ван Херпен



Карл Лагерфельд



Кристиан Лубутен





Стеллу Маккартни визуально интерпретировать её розе. Та выстроила дизайн этикетки вокруг идеи лент, что огибают бутылку и формируют её ритм. Цветовая палитра — розовый, белый и насыщенный красный — отсылает как к самому вину, так и к визуальному языку Маккартни с лёгкими рок-н-ролльными акцентами.

В 2014-м Dom Pérignon представил коллаборацию с Айрис ван Херпен — нидерландским дизайнером, работающей на стыке высокой моды, науки и архитектуры. Её подход строится на идее трансформации: она создаёт формы, которые выглядят как живые структуры, находящиеся в процессе роста и изменения. Проект был приурочен к переходу Dom Pérignon Vintage 2004 из стадии P1 в P2. У дома это две фазы зрелости одного и того же вина: P1 — первая «пленитюда» после примерно девяти лет выдержки, когда шампанское уже сформировано и показывает классический стиль дома; P2 — вторая стадия после 15 и более лет, где вино становится более глубоким, с иной текстурой и большей энергетикой. В ответ Айрис ван Херпен разработала лимитированную серию бутылок и подарочных боксов. Она наполнила классический гербовый щит сложным, почти симметричным узором в глубоких изумрудных и чёрных тонах. Он напоминает одновременно кристаллическую структуру и органические формы, как будто это срез живой материи или цифровой орнамент.

Ещё в 2011-м Château Rauzan-Ségla решили отметить своё 350-летие коллаборацией с Карлом Лагерфельдом. Легендарному креативному директору Chanel всегда удавалось делать радикальные арт-высказывания и при этом не громить традиции. Для Château Rauzan-Ségla 2009 он зарисовал пастелью фасад шато, построенного в 1904 году.

Ещё один культовый дизайнер, Кристиан Лубутен, в 2009-м объединился для совместного проекта с шампанским домом Piper-Heidsieck. Он создал для бутылки футляр в форме женской туфли на высоком каблуке, используя свой фирменный приём — контраст чёрного и насыщенного красного, отсылающий к подошвам Louboutin.

Кюве-коллаборации с модными дизайнерами – это не только большое вино, но и эффектный штрих для коллекции, где ценят стиль, культурный жест наравне с содержанием

Просекковны на каникулах



Популярный тревел-блогер и самопровозглашённый амбассадор гедонизма Сергей Сухов попробовал для **SWN** девять образцов просекко, взобравшись по «лесенке» **от простого Prosecco DOC до миллезимного и Cartizze**, чтобы понять, чем вино схоже с путешествиями и куда испаряются пузырьки из наших бокалов.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

текст: Анна Бебекина

Италия как неочевидное направление

« Так получилось, что я попал в Италию уже после 50 других стран. Само собой, я хотел в Италию, но когда меня закрутила путешественническая история, мои поездки были частично продиктованы медийной работой в социальных сетях — и маршруты не всегда от меня зависели. Италии всё не было и не было.

« В итоге поехал я туда не по работе и не по приглашению министерства туризма, а сам. Зато потом за один год состоялось три или четыре поездки — так я восполнил весь накопившийся итальянский дефицит.

« Моей точкой входа стал Южный Тироль. Это нетипичная Италия, там очень сильно австрийско-германское влияние, и на кухню в том числе. Совсем не та картинка, которую обычно представляешь при слове "Италия". Но Доломиты с их озёрами Карецца и Брайес — одна из самых красивых природных точек на карте Европы. После этого я бывал в Канаде, которая тоже славится своими озёрами, но искренне считаю, что в Северной Италии горные озёра намного более впечатляющие.

Потом я возвращался в Италию ещё неоднократно. И на родине просекко мне тоже посчастливилось побывать.

Ponte del vino

« Секрет просекко простой: это качественный и понятный продукт, который обладает идеальным балансом. Сам процесс распития вина важен не только непосредственно в моменте, важно и то, как ты будешь чувствовать себя после. Если это будет что-то некачественное или слишком сладкое, последствия нам всем хорошо известны.

« Моё путешествие в мир сухих вин началось именно с просекко. На него я перешёл после полусладких, поглощаемых в период студенчества. Изначально у меня не было какого-то гурманского вкуса в отношении алкогольных напитков, и долгое время алкоголь должен был быть вкусненьким, сладеньким — понятным.

« Но просекко стало мостом: в нём есть та сладость, которую многие любят, но при этом оно уже достаточно сухое, чтобы не забивать рецепторы. Для меня этот переход произошёл в пору, когда я оканчивал университет, то есть в 22–23 года. К брют-натюрам и совсем сухим винам я пришёл намного позже, ближе к тридцати. Постепенно вкусовые рецепторы адаптировались, и то, что казалось нормальным, становилось излишне сладким — хотелось чего-то посуше.

« Любовь зумеров к сладким винам мной ощущается скорее как возрастная, нежели поколенческая тенденция. Вкус у большинства людей развивается постепенно, зачастую это занимает годы — я уверен, что есть исключения, но у меня был точно такой же путь. Поэтому у зумеров есть надежда приобщиться к прекрасному миру вина.

La dolce vita

« Просекко для меня — это праздник, гедонизм, тёплое время года, приятное времяпрепровождение, шумная компания, тёплые летние ужины.

« А ещё просекко — это про отдых и путешествия. Это не то вино, которое ты нальёшь себе после тяжёлого дня, хотя формально можно. Бокал просекко несёт ритуальный смысл — это как предвкушение каникул.

« Бренд Италии в мире воспринимается в позитивной коннотации: это dolce vita. Итальянская ДНК просекко — это идеальный финальный штрих, который складывает пазл воедино. Именно поэтому мне кажется, что оно так классно легло на российский рынок: культурные связи между Россией и Италией очень сильны. Если бы аналогичный напиток с теми же вкусовыми характеристиками был, например, из США — пазл бы не сложился. Здесь страна происхождения — важная часть образа и ассоциативного ряда.

« Скажем, Шампань, куда я собираюсь сейчас, — это вообще другая эстетика и своя специфика. Они жуткие снобы — мы это поняли ещё на этапе организации поездки.

« В этом есть что-то от Hermès: приходишь с деньгами, хочешь купить сумку, а тебя отправляют сначала за пледом и чашкой. Меня это раздражает. Я Францию очень люблю как страну, но этот момент — их "изюминка", которую все знают.

Топ-5 направлений Сергея Сухова

Рейтинг составлен по критерию «в какую страну можно вернуться несколько раз и каждый раз найти что-то новое».

1. Франция
2. США
3. Исландия
4. ЮАР
5. Иран

Секрет просекко простой: *это качественный и понятный продукт, который обладает идеальным балансом*



Комьюнити

« Просекко стало частью моего личного бренда, который я под его аккомпанемент транслировал в социальных сетях, — беззаботного, весёлого.

« В общении с аудиторией появился свой локальный юмор: например, мы с подписчиками начали называть друг друга “просекковнами”.

« Просекковна — это фантазийное отчество, которое определяет часть моей аудитории. Это условный шифр, способ распознать своих в толпе. Это люди гедонистичные в своих порывах, активные путешественники, лёгкие на подъём, но в то же время пылкие и глубокие — те, кто любит постоянно узнавать что-то новое сквозь призму путешествий. Я объездил с ними почти весь мир, от Японии до Аргентины.

«Просека»

« Мой бренд одежды Proséka — это чисто фантазийно-ассоциативная история. Просека — это ещё и дорога. Поэтому мы играли со смыслами, а дальше — кто как нафантазирует. Бренд никак не связан с алкоголем — это мерч, основанный на локальном юморе комьюнити, чтобы у нас были свои опознавательные знаки.

Про силу соцсетей

« Instagram *[принадлежит Meta, признанной экстремистской и запрещённой в России]* очень сильно повлиял на индустрию туризма, на образ жизни в целом. Благодаря ему популяризировали некоторые направления. Исландия, например, до 2012 года была нишевой историей для трекинга — для любителей эпичной природы. С помощью соцсетей люди увидели, как там на самом деле красиво. И инфраструктура начала развиваться под массовый туризм. То же самое с Каппадокией, которая буквально на моих глазах превратилась в место тотального паломничества людей, приезжающих сфотографироваться на фоне парящих шаров.

Открытия

« С вином, как и с путешествиями, всегда надо быть готовым к открытиям и пробовать что-то новое. Например, Иран попал в мой топ направлений, а ведь мы поехали туда самостоятельно в 2018 году без конкретного плана и ожиданий. Тогда практически никто не возил авторских туров. Страна под санкциями, карты не работают, ничего не забронировать через международные сервисы. В итоге нам помогли наши подписчики, местные ребята: увидели в соцсетях, что мы приехали, написали, предложили встретиться. Они организовали нам весь опыт: мы проехали страну от Тегерана до острова Кешм, были на острове Ормуз с Радужными горами (за таким многие едут в Перу, но в Иране тоже есть свои). Иран добавляю в топ, потому что контраст между ожиданием и реальностью оказался самым мощным — настолько гостеприимно, разнообразно, красиво и уникально. До сих пор вспоминаю эту поездку.

Путешествия в современных реалиях

« Путешествовать стало сложнее, но не для всех. Я, наоборот, радуюсь. Был момент, когда путешествия были интегрированы в жизнь огромного количества людей — и это сильно отражалось на индустрии. Все фотогеничные места были переполнены, трафик огромный. Я тогда подумал: *“Сколько можно путешествовать?”* Для меня, как для блогера, потерялась эксклюзивность. Потом случился 2020-й — и путешествия резко стали малодоступны. Так что — бойся своих желаний.

« Сейчас путешествия стали труднее, но от этого — ценнее. Те, кто не горел этим по-настоящему, осели. А те, для кого это мотор и вдохновение, — продолжают.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



Bruni Zero

Безалкогольная альтернатива от популярного бренда просекко из муската с виноградников Пьемонта.

CC: Чувствуется зелёное яблоко, ананас, маракуйя — такая фруктовая корзина. В сладковатом тоне ощущается, что вино сделано из другого сорта, и мне кажется, что он отлично подошёл для безалкогольного «просекко».
Совсем недавно я был на полностью безалкогольном дне рождения у моей подруги, и на столе как раз стоял этот экземпляр.
Он приятный. Есть безалкогольные версии, которые более кислотные или сладкие. Но здесь отличный баланс: это не лимонад, но и не что-то резкое. Такой классный компромисс. Хорошее самочувствие наутро после вечеринки прилагается бонусом.

Bruni Prosecco Brut Prosecco DOC

Классическая база просекко от Bruni, бренда Simple Group, создаваемого на лучших предприятиях Венето.

CC: Это самое близкое и знакомое, не до боли, но — до удовольствия.
У меня ассоциации с цветочным лугом. Есть, конечно, и фрукты, хрустящее яблоко и немного дюшеса, но гораздо больше ощущаю цветочную составляющую. Присутствует некая аристократическая горчинка.
Перляж — активный и весёлый, такое броуновское движение, как многочисленные вечеринки, где я его часто пил.

Bruni Prosecco Extra Dry Millesimato Prosecco DOC

Любовь россиян к Bruni подтолкнула создателей этого бренда к расширению линейки, в которой теперь есть и миллезимная версия, и вальдоббьядене, и розовое.

CC: Я думал, что почувствую намного больше сахара*, но, вопреки ожиданиям, нет: вино очень сбалансированно. Я бы даже не смог на вкус определить, какое из вин более сладкое. Это хороший знак, потому что содержание сахара — для многих краеугольный камень. И удивительно, что вино с таким количеством сахара на контрасте с брютом показывает себя настолько питким и приятным. Перляж — более витиеватый, здесь быстрее находится вертикаль.

** В терминах просекко Extra Dry — это чуть менее сухое вино, чем Brut.*

Bruni Valdobbiadene Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG

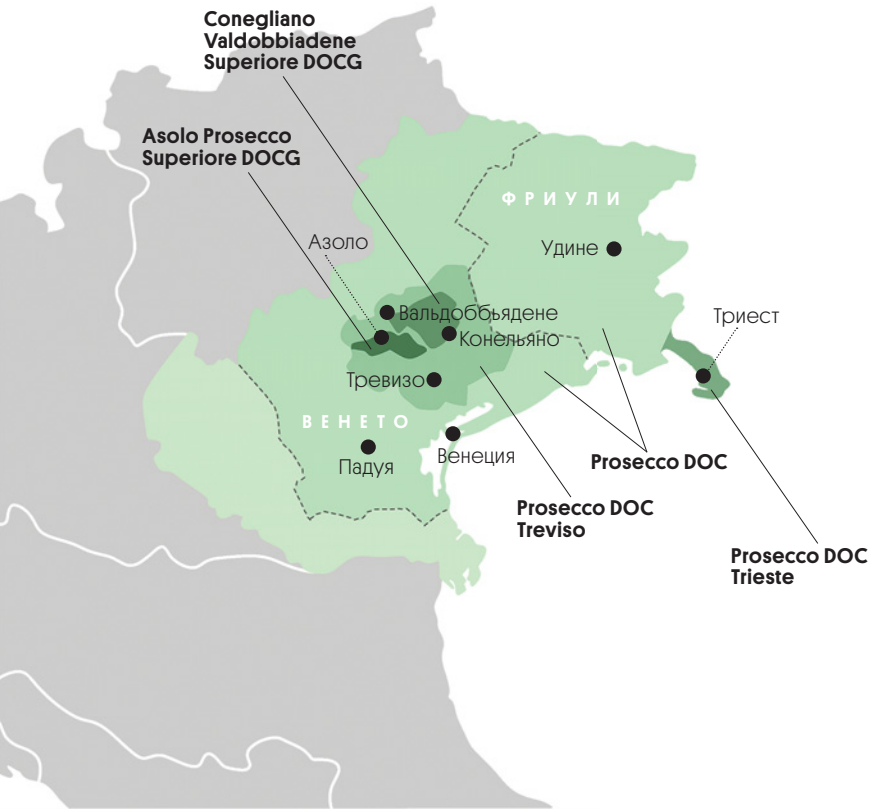
Просекко с холмистой зоны Вальдоббьядене в провинции Тревизо, где рождаются лучшие вина категории.

CC: Цвет — самый прозрачный, светло-пшеничный. Оно более сложное и многогранное по вкусовым характеристикам, с цитрусовыми тонами. Здесь меньше сладости фруктов, но очень звонкое послевкусие.
У меня ассоциация с Моникой Белуччи из картины «Малена» — в знаменитой сцене, где она в чёрном платье, элегантная и сексуальная.
Перляж более «вдумчивый», мелкие пузырьки словно танцуют в чуть замедленном темпе. Но меньше — не значит хуже.

Лестница просекко

*Просекко — это самое продаваемое вино из Италии. Оно производится в огромных объёмах: суммарно все категории дают **800–900 млн бутылок** в год (для сравнения: шампанского производится менее 300 млн). Из них **660 млн** — это простое **Prosecco DOC**.*





Стоит различать аппелласьоны:

Prosecco DOC — зона производства охватывает сразу два региона северо-востока Италии, Венето и Фриули.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG — это просекко из классической зоны на холмах между городками Конельяно и Вальдоббьядене с лучшими почвами и климатом для глеры.

Asolo Prosecco DOCG — небольшая отдельная зона, где просекко делают многие маленькие артизанальных производители.

Cartizze — особо престижная субзона (чуть больше 100 га) внутри DOCG Конельяно-Вальдоббьядене.

Rive — отдельные крю в Конельяно-Вальдоббьядене, их 43.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



Анна Бебекина:
Паоло Бизоль в своё время пробовал делать игристое традиционным методом — как шампанское. Но пришёл к выводу, что глера — совершенно другой сорт и дрожжевые тона портят её характер.

Сергей Сухов:
Интересно. Это как ехать загорать в Антарктиду, хотя там активное солнце и даже можно сгореть. Это любопытно, но зачем? Глобально есть какие-то характеристики и исходные данные, с которыми ничего не сделаешь. Уместность тут тоже важна.

Pradio Passaparola Prosecco DOC

Вино родом из Фриули. Начиная с урожая-2009 хозяйство Pradio, основанное в 1970-х братьями Чело, входит в расширенную зону Prosecco DOC, которая берёт своё начало в деревне Просекко, находящейся всего в 40 км от винодельни.

CC: La classe! Изысканное вино. Из-за активных тонов цитрусовых и зелёного яблока оно воспринимается иначе — более хрустящим и чуть более строгим и звонким. Новая нота в дегустации — миндаль.
Производитель общается в том числе через этикетку и дизайн бутылки — это часть позиционирования. Я визуал и сразу считываю такое.
И мои вкусовые ощущения здесь хорошо коррелировали с дизайном: тёмная этикетка, элегантная форма бутылки, нестандартная для игристых. Молодой денди с Севера Италии, каких часто можно встретить где-нибудь в Вероне за бокалом вина. Он довольно сдержанный, но расслабленный, не так чтобы застёгнут на все пуговицы.
Перляж состоит из мелких пузырей, более кучный и централизованный.

Ruggeri Giustino B. Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry Millesimato 2024

Флагман хозяйства Ruggeri, названный в честь основателя Джустино Бизоля. В 2024 году это просекко в 12-й раз получило «три бокала» — высшую награду итальянского винного гида Gambero Rosso. Виноград собирают с лучших участков холмов Вальдоббьядене.

CC: Вино чуть более обволакивающее, вкус — в модном оттенке сливочного масла с ароматами персика и спелой дыни.
Если говорить об ассоциациях — вино сложно ассоциировать с кем-то, кроме Джустино Бизоля, хотя я и не знаю, как он выглядел. Если ориентироваться исключительно на аромат и вкус, возможно, подошёл бы женский образ. Например, Клаудия Шиффер.
Перляж деликатный и аристократичный.

Ruggeri Giall'oro Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Просекко из зоны Вальдоббьядене, входящей в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО. Ruggeri производит игристые в этой местности с середины XX века.

CC: Очень щедрое вино с нагретыми солнцем фруктами: жёлтые сливы, сочный персик. Из бокала сразу повеяло виноградниками в «золотой час», по которым гуляет леди в соломенной шляпе. Ассоциации: лето, нагретое поле, натуральные ткани.
Перляж очень бойкий, красивый и долгий.





Ruggeri Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut Millesimato 2024

Для миллезимной версии просекко из топовой зоны Картицце виноделы Ruggeri кроме глеры используют 15% других местных сортов. Картицце — это всего 108 га виноградников. Местные виноградники — самые дорогие в Италии: стоимость одного гектара начинается от 2 млн евро. Ruggeri в этой зоне является крупнейшим производителем: в его распоряжении урожай с 11% виноградников. Средний возраст лоз — 40 лет, а самым старым — более 90.

CC: Мне напоминает брют-натюр — категорию игристых, которую я очень ценю. Образец такой же тонкий и звонкий, но и менее угловатый, чем они могут быть. Более цветочное, но не яркое — такое пыльцовое.
Интересно, что он контрастно отличается от того, что мы пробовали до этого. По аромату тоже такое аккуратное, с тонами груши, персика и цитрусовых. Тут нет несоответствия между ожиданием и реальностью: вкус отвечает той же деликатностью. Я слышал, что Картицце — это гран крю в мире просекко.
Перляж долгий, игривый, закручивающийся.
У меня ассоциируется с элегантной, утончённой барышней, например Моникой Витти в фильмах Антониони.

Ruggeri Vecchie Viti Valdobbiadene DOCG Brut Millesimato 2024

Vecchie Viti — «старые лозы» в переводе с итальянского. Их возраст для этого кюве достигает 80–100 лет. Главный винодел хозяйства Джанлука Туньон приезжает к 12 виноградарям с лучшими участками и отмечает лозы, урожай с которых попадёт в это особенное просекко.

CC: Оно менее очевидное, в хорошем смысле. Но при этом узнаётся нотная грамота просекко. Я ощущаю чуть-чуть выжженные солнцем фрукты, даже сухофрукты. Есть лёгкая косточковость. Оно очень гладкое, при этом — с сочной кислотностью и лёгкой сливочностью в послевкусии. Такое обволакивающее ощущение. Не просто режущая кислотность, а именно ощущение объёма и мощи. Есть здесь что-то от молодого Марлона Брандо.
Непрерывный перляж тонкими ожерельями.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

Делать деньги без рекламы может только монетный двор.

Томас Маколей
британский историк и политик

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Штатный замер температуры в Бургундии. Редактор SWN Яков Лысенко на два дня заглянул на **Grands Jours de Bourgogne**. Он докладывает, какими выдались 2023-й и 2024-й миллезимы в Кот-де-Нюи, даёт повод вкрутить штопор в марсанне, брифует по лучшим производителям От-Котов и бургундского кремана, а также докладывает о больших изменениях в самом культовом ресторане Бона.

Перепады высот в Бургундии



На дегустации в Château du Clos de Vougeot — панорама легендарных терруаров Вужо и Вон-Романе

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

На святую землю по спискам

Час на поезде из Парижа до Дижона. Жду посадки на электричку, что рассекает Кот-д'Ор. Двери открываются на станции Вужо. Птицы, петрикор, Clos Vougeot — самый большой виноградник гран крю в регионе, который занял почти всю площадь одноимённой деревушки. Его заложили ещё цистерцианские монахи аббатства Сито около 1110 года: именно они первыми заметили, как почва, экспозиция и микроклимат формируют вкус вина, — по сути, здесь родилась идея терруара. Паломничество на святую землю Бургундии интенсифицируется. Среда реагирует: всюду стройка, крыши зарастают традиционной полихромной черепицей, что можно наблюдать на крыше Hospices de Beaune. Каждый год картинка меняется, Бургундия становится всё более привлекательной для туристов.

Мимо меня проезжают Mercedes, Audi, Cadillac — и я знаю, куда они едут. Туда, куда я вот уже полчаса бреду от ж/д станции — в Château du Clos de Vougeot, где когда-то жили и делали вино те самые монахи-цистерцианцы. С 1945 года оно принадлежит братству Confrérie des Chevaliers du Tastevin, продвигающему бургундские вина. Конкретно 10 марта 2026-го — площадка для встречи производителей из Вужо и соседнего Вон-Романе с сомелье, импортёрами, журналистами. Те уже давно особо не сдвигаются с места: их вина настолько востребованы, что все, кому надо, а надо игрокам из порядка 60 стран, сами ежегодно стягиваются на **Grands Jours de Bourgogne**. Профессиональный смотр вин Бургундии проводится раз в два года с 1992-го. Формат мероприятия выстроен по географическому принципу: каждый из пяти дней посвящён отдельному субрегиону — Шабли и Гран-Осеруа, Кот-де-Нюи, Кот-де-Бон, Кот-Шалонез и Макон. За несколько дней около тысячи производителей представляют порядка 6000 вин. На входе в Château du Clos de Vougeot пять охранников.





Пинотирующий Echézeaux 2023 от Domaine du Comte Liger-Belair — тонкая инфьюзивность, сочность грейпфрута, концентрация, напряжение



Приглашение проверяют дважды. На экране замечаю максимальную вместимость — 487 человек. К вопросу о доступности великой Бургундии.

На этот раз домены выступали в основном с 2023-м (текущим на рынке) и 2024-м (что постепенно выходит) миллезимами. Первый — щедрый по объёму и стилю: в нём спелые ягоды, восточные специи, ощутимая концентрация, объём, плотная текстура, местами с недостатком напряжения. Второй — более прохладный, небольшой по объёму: про чистую пино-идентичность, выразительные ягоды, лёгкую грибницу, свежесть, сочность, яркую кислотную линию, почти эфемерную структуру, единственное — местами проседает интенсивность фрукта.

« 2023-й, несмотря на очень солнечный характер сезона, не воспринимается как перегруженный или чрезмерно концентрированный миллезим. Урожайность была высокой, и это немного "разбавило" концентрацию — в хорошем смысле. В результате вина получились более открытыми, доступными уже сейчас. 2024-й был непростой год, и изначально ожидалось, что вина будут менее концентрированными. Но в итоге результат оказался довольно удачным: вина отлично проявляют себя, они ориентированы на фрукт, живые, интересные и, как и 2023-й, доступны в молодом возрасте», — поделилась со мной Джэок Чу Краметт, новый винодел **Domaine d'Eugénie**, что уже винифицировала свой первый, 2025-й урожай в домене.

Впрочем, в Бургундии, как всегда, решает не столько миллезим, сколько рука винодела. Автору этих строк особенно понравились интерпретации этих винтажей в исполнении **Berthaut-Gerbet** (прямо все!), **Domaine du Comte Liger-Belair**, **Cécile Tremblay**, **Grivot**, **Domaine Eugénie**, **Bizot**. Объективности ради стоит отметить, что в бургундских винах я ищу инфьюзивности, идеального баланса воздушности и нерва. Отсюда выбор.

Если бы не следующий за Вужо визит, я с удовольствием дошёл бы до Вон-Романе: мимо Grands Echézeaux, Richebourg, через поклон Romanée-Conti, — и спустя полчаса оказался бы в **La Cuverie de Vosne**, винном баре от Liger-Belair, где взял бы бокал вилляжного вона почти по себестоимости с пате-ан-крут. Это место — ещё один серьёзный аргумент возвращаться в Кот-де-Нюи. Побокальная карта регулярно обновляется, за соседними столами сменяются великие виноделы, круговорот винных идей. Монокультурный Кот-д'Ор кажется лишённым пасторального флёра. Но зелёное движение с каждым годом возвращает его. Междурядья покрыты густой травой, полевыми цветами, по ним бродят бараны. На границах кло цветут сливы, сакура и миндаль. Здесь приятно, хочется находиться.

Впрочем, в Бургундии, как всегда, решает не столько миллезим, сколько рука винодела

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО







Достаточно одного бокала Les Longeroies в интерпретации Charles Audoin, чтобы понять, почему признание премье крю — лишь вопрос времени. Его соседи в представлении не нуждаются



Восхождение новых премье крю

После насыщенного дегустациями дня в сердце Кот-де-Нюи я оказался у его ворот, в Марсанне. За успехами этого аппелласьона наблюдаем, как за успехами родных детей. С каждым годом он демонстрирует всё более высокое качество. Марсаннейцев становится всё больше, и скоро у них будет ещё один повод поднять бокал своего любимого аппелласьона.

Вечером в культурном центре Марсанне-ла-Кот, внешне смахивающем на муниципальный каток, собрали банкет, чтобы отметить 10 лет с момента включения бургундских климатов в список Всемирного наследия, а также анонсировать признание 14 премье крю, которые ожидаемо появятся на этикетках уже с урожая 2027 года.

Удивительно, но самая северная коммуна Бургундии укрепила свои позиции на карте Кот-де-Нюи относительно недавно. Вплоть до 1980-х она оставалась в тени — выживала за счёт поставок недорогого гаме жителям Дижона. Только в 1987 году она получила вилляжный аппелласьон. И это притом, что до Французской революции местные вина соперничали с Жевре, Вужо и Нюи, которые ещё не носили в своих названиях приставки великих виноградников. Виноделы, во многом с подачи Жозефа Клера, начали в деталях изучать свои земли, работать с пино нуаром, интегрировать регенеративные практики на виноградниках. Всё это дало плоды и превратило Марсанне в одну из самых динамичных, востребованных «малых» коммун.

« За такими участками, как Les Longeroies, Les Grasses Têtes и Clos du Roy, стоят поколения мужчин и женщин, которые с упорством и вниманием работали на них. Потребовались века, чтобы прийти к признанию этих климатов», — открыл вечер президент ассоциации **Climats de Bourgogne** Сиприен Арло.

В группе поддержки — виноделы из Мерсо, Жевре-Шамбертена, журналисты, коллекционеры из Греции, Испании и США. Многие пришли с бутылками из личных запасов: мне посчастливилось соседствовать с ассиртико с острова Тинос от T-Oinos, орегонским пино нуаром от Ostia Tempore авторства двух MW, мерсо от Arnaud Ente. Мимо пролетели

14 ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПРЕМЬЕ КРЮ МАРСАННЕ, ЧТО СТОИТ ДЕРЖАТЬ В ПОЛЕ ЗРЕНИЯ ЛЮБИТЕЛЯМ БУРГУНДИИ:

- Clos du Roy
- Les Longeroies
- En La Montagne
- Es Chezots (будет переименован в En Grands Vaux)
- La Charme aux Prêtres
- Le Boivin
- Les Grasses Têtes
- Le Clos de Jeu
- Les Saint-Jacques
- Les Favières
- Au Champ Salomon
- Aux Genelières
- Le Clos
- Champs Perdrix



В Марсанне праздновали скорое признание своих премье крю, а также поднимали бокал за юбилей: 10 лет с момента включения бургундских клима в список ЮНЕСКО



Фиксируем географию друзей коммуны Марсанне: трофеи с греческого острова Тинос, из Корнаса и Орегона



Отель Bellevigne в Шамболь-Мюзиньи — адрес, который стоит сохранить всем, кто собирается в путешествие по Бургундии



Маттьё Данжен



Аликс Данжен



Коммуна Молем, расположенная на границе с шампанским Кот-де-Баром: здесь тот же известняковый терруар

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

Если говорить о стилистике бургундских креманов, то чем южнее, тем больше шардоне, больше солнца, больше насыщенности. На севере, в Шатийоне, наоборот, преобладает пино нуар с выраженной свежестью и минеральностью

Vosne-Romanée Les Petits Monts 2017 от Thibault Liger-Belair, магнум Volnay 2019 от Michel Lafarge, кабсов Artemis 2017 от калифорнийского Stag's Leap. Но важнее даже не сами вина, а движение, которое они задавали. Гости бродили от столика к столику, делились своими трофеями, связанными с ними историями, смотрели в глаза, ждали реакцию на первый глоток. Эта человечная составляющая и удерживает в вине.

« Я очень люблю вина Марсанне. Ценю их, конечно, за выдающееся соотношение цены и качества, но не только за это. Прежде всего — за разнообразие. На сравнительно небольшой территории сосредоточена удивительная палитра терруаров. Это позволяет создавать вина широчайшего спектра стилей», — сказал журналист Чарльз Кертис MW. Автор **Bettane+Desseauve** Ален Шамейр подчеркнул природную сочность пино нуара, которую так искусно удаётся транслировать Марсанне. «Когда пробуешь эти вина, ощущаешь нечто праздничное, радостное, очень гастрономичное. А радость и ощущение праздника, мне кажется, сегодня нам нужны как никогда», — заметил он.

Долетавшие до моего стола марсанне подтверждали эти мысли. Особенно запомнились потенциальный премье крю La Charme aux Prêtres 2015 в исполнении Charles Audoin — сложной дрожжевой линией, напряжением, длиной; Sylvain Pataille Marsannay Blanc Chardonnay Rosé 2021 — оригинальным характером, миндально-персиковой сердцевиной; ещё один потенциальный премье крю Les Longeroies 2020 от Charles Audoin — атакой, тапенадно-ягодной концентрацией, щедростью; а также интерпретация Les Longeroies 2018-го миллезима от Bruno Claire — дарджилинг-танинами, соблазнительной сочной вишней.

Игристый север

Проснулся я в Шамболь-Мюзиньи, где оказался за полночь после вакханалии в Марсанне. Эта коммуна почти вплотную примыкает к лесу — можно затеряться в особо экзистенциальные дни. Я же, выйдя из отеля Bellevigne, отправился на восток, в сторону Вужо. С остановками у легендарных крю Les Amoureuses и Musigny. Спустя полчаса — вновь на станции, откуда стартовал днём ранее. Платформы в Кот-де-Нюи неприметные — нет ощущения, что ступаешь на «золотую землю». Есть потрёпанные лавочки, уставший асфальт, бездомные собаки, заросли сорняков, крыши чьих-то дачек. Но поездное сообщение — благо для тех, кто, как и я, не водит машину. От Вужо можно за несколько минут и евро домчать на чистенькой, комфортной электричке до Жевре-Шамбертена, Нюи-Сен-Жоржа.

И, шагая от станции до центра этих коммун, понять про них что-то неожиданное.

Второй и завершающий в моём случае день Grands Jours de Bourgogne я провёл в Боне. Сюда я приехал, прежде всего чтобы чуть лучше разобраться в От-Котах: с результатами моего исследования вы можете ознакомиться в отдельной статье далее. Но также в поиске выразительных игристых вин. Бургундские креманы глобально — без изысков: виноград на них идёт со средних терруаров, выдержка на осадке не столь продолжительная, не хватает глубины, точности. Но есть исключения!

Во Дворце конгрессов на этот раз был отдельный павильон производителей креманов. И здесь случились открытия. Châtillonnais — зона на крайнем севере Бургундии, граничащая с шампанским Кот-де-Баром. Граница аппелласьона Champagne, окончательно закреплённая законом 1927 года, прошла по административно-историческим рубежам — и оставила Châtillonnais за бортом, под аппелласьоном Crémant de Bourgogne. Между тем с геологической точки зрения это прямое продолжение южной Шампани, тот же известняковый терруар. Лишившись золотой жилы, виноградарство в этой зоне пришло в упадок: с 3–4 тыс. га в начале XX века площадь сократилась до примерно 400 га, к которым удалось вернуться лишь после возобновления посадок в 1980-х.

В коммуне Молем на 4 га трудится Маттьё Данжен (**Domaine Bruno Dangin**): органическое виноградарство, парцеллярная философия, все новомодные шампанские подходы в погребе.

« Если говорить о стилистике бургундских креманов, то чем южнее, тем больше шардоне, больше солнца, больше насыщенности. У нас, в Шатийоне, наоборот, преобладает пино нуар с выраженной свежестью и минеральностью. Мы, конечно, ближе всего по стилю к Шампани — тот же климат и те же почвы. На юге Бургундии условия другие, и это уже другая типичность», — отмечает он. У Маттьё Данжена стоит попробовать Prestige de Narcès 2021 с самого старого парцеля пино нуара, засаженного ещё в 1970-е, с винификацией в бочке: чувствуется шаманская мощь, сложность, щедрость пино. Присмотреться стоит и к винам его супруги Аликс Данжен, которая начала развивать свой **Domaine Marie de Louvoy** в 2022-м: Val Bouclé 2023, парцеллярный брют-натюр, что про свежесть, энергию, сочность. Сложность Шампани с ценником кремана.

Игра вдолгую

После дегустации креманов заглянул на пресс-конференцию Комитета бургундских вин. Там доложили, что Бургундия постепенно выходит из перегретого состояния последних лет и возвращается к более устойчивой траектории развития. Урожаи остаются нестабильными, но в то же время это ограждает рынок от перепроизводства и поддерживает ценность вин. Интересно, что структура спроса меняется: внимание смещается в сторону более доступных региональных и субрегиональных аппелласьонов, что долгое время оставались в тени.

Помимо прочего, бургундцы работают над порядка 60 исследовательских и экспериментальных проектов, что позволят региону в перспективе устоять перед изменениями климата и сохранить высокое качество вина. О трёх самых амбициозных стоит сказать отдельно.

Запущенный в январе 2026 года трёхлетний проект **Vitilience CAP-2050** задаётся вопросом: каким должен быть бургундский виноградник через 25 лет — и как начать строить его уже сейчас? Ставка сделана на комбинацию нескольких направлений: новые клоны и сорта, защита от заморозков и града, более







Совместно с шампанцами бургундцы активно работают над выведением устойчивых к милдью и оидиуму сортов, максимально близких по стилю к пино нуару и шардоне, которые в будущем могут частично использоваться в AOC-ассамбляжах

плотные посадки как один из способов сократить выбросы CO^2. Но главная головоломка — тепловой стресс. Как сохранить узнаваемый характер бургундского пино нуара и шардоне, когда температуры продолжают ползти вверх?

Основным полигоном служит Vinipôle Sud Bourgogne — исследовательский центр на юге Маконне с собственными опытными парцелями. Параллельно эксперименты ставятся в сети пилотных доменов, разбросанных по всей Бургундии. В этом году проект проведёт семь открытых дней по всей Бургундии — на опытных виноградниках и в пилотных хозяйствах, в Cités des Climats и профильных лицеях.

Милдью и оидиум всегда были головной болью бургундских виноделов — но с потеплением давление этих болезней резко возросло. Одновременно индустрия взяла курс на сокращение фунгицидов. Противоречие очевидное, и именно его пытается разрешить программа **CEPInnov**, запущенная 10 лет назад в партнёрстве с шампанцами. Цель — вывести новые сорта, которые сохранят характер пино нуара и шардоне, но будут куда устойчивее к болезням.

Метод — направленное скрещивание, никакой генной инженерии. Пыльцу болезнеустойчивых сортов наносят на цветки пино нуара и шардоне. Из полученных семян вырастают тысячи новых растений: каждое — уникальное сочетание свойств родителей. Из них отобрали 350 наиболее перспективных, высадили по пять кустов каждого и шесть лет наблюдали, как ведут себя в винограднике, что дают в бокале — исследователи параллельно делали микровинификации.

В этом году CEPInnov подходит к развилке: из всего массива отобрано около 40 кандидатов с лучшими показателями — их высадят на экспериментальном парцеле в Кот-Шалонезе (в Шампани будет участок-близнец). Финальный отбор займёт ещё несколько лет. Те, что пройдут все испытания, могут быть разрешены в рамках AOC — но только как вспомогательный сорт, не более 10% в ассамбляже.

Бургундские шардоне — одни из немногих белых, выдерживающих проверку временем. Но с 1990-х годов виноделов преследует неприятная загадка: часть бутылок, которым полагалось раскрываться через 20 лет, начинала пахнуть мёдом, орехами и варёными овощами уже через пять. Это явление получило название premox (с англ. *premature oxidation* — «преждевременное окисление»). Долгое время его списывали на внешние факторы: плохие пробки, неправильное хранение, температурные скачки. Программа **Apogée**, запущенная пять лет назад совместно с Университетом Бордо, пошла глубже — внутрь самой молекулярной структуры вина.

Главным открытием стал метиональ — молекула с запахом варёного картофеля, которая оказалась ключевым маркером преждевременного старения шардоне. Исследователи научились её количественно измерять, а значит — оценивать уязвимость вина к окислению ещё до того, как оно окажется в погребе. Параллельно выяснилось, что дата сбора

ФОТО: BIVB







Ma Cuisine

Обязательная остановка в Боне — ресторан Ma Cuisine, гастрономический центр притяжения города. В этом году он открылся после значительной реновации

урожая напрямую влияет на содержание метионаля в готовом вине: у винодела есть реальный инструмент влияния уже на виноградник, до начала виноделия.

Программа продолжится ещё два года. Три приоритета: сделать анализ доступным для обычных энологических лабораторий, научиться определять риски ещё на стадии сусла — и превратить всё это из университетского исследования в рабочий инструмент для любого домена.

Форма догоняет время

Вечер перед возвращением домой провёл в **Ma Cuisine**, что скрывается на одной из самых красивых мощёных улиц Бона. Эта гастрономическая Мекка города, место встречи всех бургундских виноделов, была основана Пьером и Фабьенн Эскофье ещё в 1996 году. Домашняя атмосфера, слегка рустичный дух, щедрая кухня и винная карта с почти символическими наценками — таким мне запомнился ресторан. В этот раз, переступив порог, я на секунду засомневался — точно ли пришёл по адресу. Белоснежные своды остались, но под ними появились дизайнерские кресла, длинная дубовая барная стойка, эклектичный фарфор. Вместо семейной таверны — скорее стильное бистрономи. Оказалось, ресторан несколько недель был закрыт на реновацию и в январе 2026 года открылся в новой интерпретации Маттьё Эскофье, сына основателей.

Кухня по-прежнему замечательная (см. улитки по-бургундски и запечённого голубя), побокальная карта — амбициозная (Cécile Tremblay, Dureuil-Janthial, Bastian Wolber), общая винная — всё так же одна из лучших в регионе, достойна отдельных цитат. Gaia 2022 Jérôme Bretaudeau — 79 €, Bourgogne Aligoté William Kelley 2022 — 220 €, Meursault Comtes Lafon 2021 — 189 €, Patrimonio Blanc Muriel Giudicelli 2023 — 80 €. Сервис заметно улучшился, приблизился по уровню к тому, что встречаешь ресторанах со звёздами от гида Michelin. Полагаю, это и есть новая амбиция Ma Cuisine. При этом важно, что получить удовольствие здесь по-прежнему можно и без мишленовского бюджета.

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

Patriarche от Батара до Монтели

Бургундия многолика: есть домены-легенды, есть негоцианты-гиганты. **Maison Patriarche — особый случай. 1780 год основания, 5 км погребов, около 30 позиций в портфеле Simple — и новое дыхание под крылом группы Castel.** Здесь многовековая история органично сочетается с современным размахом, а вина от региональных до гран крю сохраняют честность аппелласьона и доступность для ценителя. Это возвращение на международную арену, чтобы доказать: Бургундия может быть не только великой, но и открытой.



ФОТО: PATRIARCHE

«Патриаршие» дары из Бургундии

Всё больше людей открывают для себя вина Бургундии, вот и **Simple** постоянно ищет возможности расширить свою бургундскую коллекцию — как позициями для знатоков тонких различий между льё-ди и комбами, так и для более широкой публики, тянущейся к пино нуарам и шардоне из лучшего на планете места для их производства. Недавно компания Simple стала официальным поставщиком коллекции мэзона **Patriarche**, одного из старейших и крупных производителей региона: он обеспечит российских любителей вина большим спектром коммун и аппелласьонов, а также разнообразием урожаев.

Компания Simple неспроста заинтересовалась Patriarche и одобрила его для своего портфеля именно сейчас. Дело в том, что в последние полтора десятилетия этот старинный бургундский дом переживает подлинный ренессанс — выходя из тени собственных подвалов на международную арену.

До 2010-х большинству иностранцев Patriarche был известен скорее как одна из главных достопримечательностей Бона: ежегодно около 65 тыс. туристов спускались в знаменитые подвалы бывшего монастыря визитандинок, чтобы пройти по галереям, протянувшимся на 5 километров под историческим центром Бона, — и прямо на месте приобретали более 120 тыс. бутылок, увозя с собой частичку Бургундии, но редко — её настоящее экспортное лицо. Дом оставался феноменом локальным и туристическим, а его вина были известны преимущественно тем, кто уже стоял у входа в эти прославленные подвалы на улице Коллеж, дом 5.

Новая глава началась в 2011 году, когда Maison Patriarche перешёл под крыло бордоской группы **Castel**, привнёсшей в его жизнь системный подход к дистрибуции и мощную финансовую опору. Новый владелец — третий по величине винный оператор в мире — открыл дому доступ на международные рынки, превратив его в полноценного экспортного игрока. В легендарные подвалы на улице Коллеж пришли инвестиции, о которых при прежних владельцах можно было только мечтать, и началось укрепление «мирового престижа и превосходства» дома.



Восьмичастный крестовый свод над монастырской лепной церковью XVII века — узнаваемый архитектурный символ Patriarche

Сама группа Castel, основанная Пьером Кастелем в 1949 году (этому легендарному предпринимателю недавно исполнилось 99 лет, и он в прекрасной форме), в последнее время активно меняется. Теперь это не просто «крупный производитель», а настоящая винная империя. Она владеет сетью магазинов Nicolas (более 500 точек), флагманами Бордо вроде Château Beychevelle, множеством престижных объектов в Долине Луары и Провансе. И когда такая компания называет дом Patriarche своей «жемчужиной», это означает только одно: здесь не экономят на качестве. Castel премиумизируется, и теперь именно Patriarche становится его парадным лицом в Бургундии. Сумма сделки, по данным прессы, составила около 85 млн евро — за бренд и легендарные подвалы, тогда как семья Буассо, прежние владельцы, сохранила за собой Château de Meursault, Château de Marsannay и несколько знаковых объектов в Боне, включая знаменитый книжный магазин Athenaeum рядом с Осписом.

Старейшина и его связь с Бушарами

Поскольку компания Simple давно поставляет вина другого крупного бургундского дома — **Bouchard Père & Fils**, который в 2022 году перешёл под контроль группы **Artémis Domaines** Франсуа Пино (Château Latour, Quinta do Noval и др.) и вскоре объявил об отказе от негоциантского бизнеса, превратившись в один из крупнейших доменов с собственными 130 гектарами по всей Бургундии, — нам показалась особенно интересной историческая связь Bouchard Père & Fils с новым героем, домом Patriarche. Бушар — одна из старейших бургундских фамилий, она упоминалась с 890 годов, времени правления Людовика I Благочестивого, третьего сына Карла Великого. Среди Бушаров были рыцари крестовых походов и архиепископы, они чеканили собственную монету и были связаны кровными узами с Бурбонами. Они же стояли у истоков знаменитых винных домов Бона: Bouchard Père & Fils, Bouchard



ФОТО: PATRIARCHE

«Патриарш» в монастыре

Монастырь визитандинок, «вершина айсберга» исторических погребов Patriarche, был основан в 1632 году и сохранил до наших дней среди прочего клуатр с девятью арками, церковь со скульптурной лепниной с изображениями ангелов и библейских сюжетов, а также 25 монашеских келий на втором этаже, где сейчас расположены офисные помещения работников Patriarche.

Визитандинки (*от фр. visitandines*) — монахини ордена Посещения Пресвятой Девы Марии (Ordo Visitationis Mariae, OVM), основанного в 1610 году в Анси и названного в честь евангельского сюжета о том, как Дева Мария посетила свою родственницу Елизавету.

По завету основателя ордена, Франциска Сальского, вразрез привычным тогда монашеским аскезам в визитандинки принимали вдов, пожилых, больных и немощных женщин. Это было подлинное нововведение для XVII века: орден, созданный для «женщин хрупкого сложения», которые не могли выдержать суровых дисциплин других орденов.

Накануне Французской революции орден насчитывал около 200 монастырей и примерно 7 тыс. монахинь, но в августе 1792 года, как и все религиозные ордена во Франции, был запрещён, а его имущество — включая будущий дом Patriarche — конфисковано и объявлено национальным достоянием. Здания были проданы тремя лотами. 23 августа 1796 года Жан-Батист Патриарш — старший, торговец винами и тканями из Бона, приобрёл «монастырский дом с его зависимостями» за сумму 43 200 фунтов.

В 1950-е годы здания были существенно отреставрированы и расширены по проекту дижонского архитектора Роже Мартена Барада (автора здания регионального совета Бургундии).



Aîné & Fils, а также Patriarche.

В XVII веке Бушары контролировали торговлю сукном, шёлком и гобеленами, но её всё больше вытеснял винный бизнес. В 1771 году Жозеф Бушар — патриарх «винных Бушаров», доживший до 100 лет, совместно со своим клерком Филибером Патриаршем основал торговый дом **Joseph Bouchard Père & Fils & Patriarche**. Со временем партнёры разошлись, и в 1780 году племянник Филибера — Жан-Батист Патриарш — возглавил собственный дом под именем Patriarche, к которому вскоре добавилось «Père & Fils». В то время дом базировался в Савиньи-ле-Боне, но в годы Французской революции, когда с молотка распродавалось церковное имущество, Жан-Батист купил национализированный ранее монастырь визитандинок, основанный в 1632 году в историческом центре Бона. В августе 1796 года семья Патриарш поселилась непосредственно в монастыре, заложив основы того, что сегодня называют «винным лабиринтом» Бона.

Бонские закрома

За почти полтора века в винном монастыре Патриаршей мало что поменялось. Но с 1941 года для Patriarche началась новая глава: на сцену вышел Андре Буассо, родившийся близ Бона в семье виноделов и начинавший свою карьеру в семейном доме Boisseaux-Estivant. Буассо выкупил компанию вместе со своим кузеном и другом детства Жоржем Криттером (в 1950-х Андре основал и назвал в его честь знаменитый бренд игристого вина Kriter — один из самых узнаваемых в Бургундии). О самом Буассо в Patriarche говорят как о «визионере, маркетинговом гении, создателе современных вин, изобретателе брендов и современного спонсорства».

И начал он с безумной идеи расширения погребов. Буассо купил 35зданий вокруг монастыря, чтобы «забрать себе» их подвалы и погреба. Сами дома он затем продал другим людям, а все их разномастные подземелья соединил переходами в один гигантский лабиринт. Его протяжённость — более 5 километров.

Помещения здесь совершенно разные. Один из старейших и крупнейших подвалов относится к XIV веку, он настолько просторен, что в нём можно устраивать мероприятия, например свадьбы. Там же расположена библиотека старых урожаев: у дома довольно солидные запасы вин разных коммун и крю Бургундии; миллезимы XIX века не предназначены для продажи, но начиная с урожая 1904 года некоторые бутылки можно купить. Достаточно большим интересом у покупателей традиционно пользуется возможность выбрать в Patriarche вино какого-то старого урожая, например вино года чьего-то рождения в качестве подарка на юбилей, — или на золотую свадьбу.

Дегустация века

У дома Patriarche есть солидный запас красных и белых вин из разных коммун легендарного бургундского урожая 1959 года, сопоставимого по статусу с бордоскими 1961-м и 1982-м. Эти вина не продаются. Они — часть грандиозного





плана, который Андре Буассо обдумывал с начала 1960-х.

Идея была проста и амбициозна: отобрать лучшие бочки урожая, разлить их по бутылкам, замуровать в специальном погребе и открыть в 2000 году, на рубеже веков. Получилось 2134 бутылки: Richebourg, Musigny, Clos de Vougeot, Chambertin, Bâtard-Montrachet, Corton, Meursault-Charmes, Nuits-Saint-Georges, Pommard Epenots, Volnay Santenots и два крю из Бона, включая знаменитое кюве Hospices de Beaune.

В шесть часов вечера 29 июня 1963 года в подвалах бывшего монастыря визитандинок собрались высокопоставленные свидетели, префекты и сенаторы, но главным действующим лицом стал легендарный Феликс Кир — каноник, депутат-мэр Дижона, декан Национального собрания, изобретатель знаменитого коктейля «Кир рояль». Именно он повернул три замка, намертво закрывшие решётки погреба.

Один из ключей остался в Patriarche, ещё два переданы на хранение в мэрию Бона и в Hospices de Beaune. Так Буассо исключил соблазн открыть погреб раньше срока: без участия всех трёх сторон никто не мог попасть внутрь. Открытие запланировали на 15 ноября 2000 года, накануне 140-го аукциона Hospices de Beaune.

Сам он не дожил два года до миллениума, но его завещание неукоснительно исполнили его вдова Моник и сын Жак. Патронаж события доверили Филиппу Фор-Браку, лучшему сомелье мира 1992 года.

На дегустацию собрались не менее 2 тыс. гостей и клиентов дома. СМИ назвали это событие «дегустацией века в Бургундии». Вина 1959 года, проведя почти четыре десятилетия в тиши бонских подвалов, наконец-то были представлены миру.

Этот жест — одновременно маркетинговый, человеческий и почти поэтический — идеально характеризует Андре Буассо, человека, который мыслил не урожаями, а эпохами. И который за 37 лет до открытия уже знал, что в ноябре 2000 года мир будет пить за его здоровье.

ФОТО: PATRIARCHE



Идея была проста и амбициозна: отобрать лучшие бочки урожая, разлить их по бутылкам, замуровать в специальном погребе и открыть в 2000 году, на рубеже веков

Терруар без посредников: путеводитель по коллекции Patriarche у Simple

Благодаря Patriarche портфель Simple пополнился инсайдерскими коммунами — Сен-Ромен, Монтели, Маранж, — чьи вина обладают особой ценностью в глазах профессионального сообщества за выдающееся соотношение качества и цены.

Будучи одним из системообразующих производителей вин всей Бургундии, Patriarche в своих винах традиционно стремится в первую очередь ясно отражать типичность и аутентику региональных и коммунальных аппелласьонов. В то же время в его коллекции много вин премье и гран крю, а это, как правило, лишь несколько бочек (пьес), приобретённых домом у конкретного виноградаря. И тогда вино говорит уже не просто о коммуне, а о конкретном кло, о почве, о скале — о своём точном адресе в Бургундии.



ИГРИСТОЕ / КРЕМАН

Patriarche Crémant de Bourgogne Brut Blanc

Великолепный аперитив, задающий тон всей трапезе. В основе Crémant de Bourgogne Brut Blanc лежит искусно составленный купаж. 45% шардоне дарят вину тонкость, элегантность и цветочные оттенки. 35% пино нуара создают структуру, тело и насыщенность. А 15% гаме и 5% алиготе, пикантные и свежие «миноритарные» бургундские сорта, довершают ансамбль, добавляя ему лёгкости, фруктовости и узнаваемого местного колорита. Именно этот уникальный бургундский бленд позволяет креману Patriarche сохранять индивидуальность, оставаясь в одном ряду с лучшими образцами региона.

Отличие и гордость Patriarche — это длительная выдержка на осадке. Закон требует для кремана минимум девять месяцев. Patriarche же выдерживает своё вино от 15 до 18 месяцев. За это время оно впитывает в себя сложную палитру ароматов, становясь более округлым, маслянистым и приобретая те самые ноты выпечки и орехов.

Креман от Patriarche идеально сочетается с лёгкими закусками, слабосолёной красной рыбой, десертами на основе бисквита. Подавать его лучше всего охлаждённым до +6… +8 °C. Его потенциал хранения составляет 5–6 лет, в течение которых он будет лишь набирать сложность и благородство.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА







БЕЛЫЕ

Patriarche Bourgogne Chardonnay 2023

Классическое, свежее, с нотами белого персика и цитрусов. Идеальный вход в Бургундию.

Patriarche Mâcon-Villages 2022

Сочное и округлое, с типичными для южных коммун нотами абрикоса и айвы.

Patriarche Monthélie Blanc 2019

Редкий белый гость с этого склона: в Монтели, расположенном между Вольне и Мерсо, производят лишь 15% белых вин, что делает их настоящей находкой для коллекционера. Плотное, с ароматами сухофруктов и орехов.

Patriarche Saint-Romain 2019

Коммуна Сен-Ромен расположена на высоте до 400 м, она одна из самых высоких в Кот-де-Боне. Здесь нет виноградников премье крю, зато есть удивительная минеральность и электризующая кислотность — всё то, за что ценят белые вина Бургундии. Ароматы белых цветов и лимонной цедры.

Patriarche Meursault Premier Cru Les Genevrières 2018

Мощное и структурное вино. В Мерсо по исторической случайности нет гран крю, поэтому топовые премье крю этой знаменитой коммуны — и в их число, безусловно, входит Ле-Женевриер — фактически по статусу соответствуют гран крю.

Patriarche Puligny-Montrachet Premier Cru Les Chalumaux 2018

Тонкое и аристократичное. Ноты лимонного курда, тостов, живая кислотность. Виноградник Ле-Шальмо входит в высшую лигу бургундских премье крю. Вина этого крю обладают отличным потенциалом к выдержке (8–15 лет и более), постепенно обретая всё более сложные и богатые нюансы.

Patriarche Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Embazées 2017

2017-й — один из самых желанных и «готовых» миллезимов Бургундии за последние 10 лет. Лес-Эмбазе — премье крю в самой южной части Шассани-Монраше, почти на границе с Сантене. Участок расположен в верхней части склона, выше аббатства Моржо. Почвы здесь бедные, мелкие, красноватые, с множеством мелких камней на известняковом основании байосского яруса (средняя юра). Вина Les Embazées сотканы из контрастов: богатые и мощные, с отличной кислотностью и длительным послевкусием.

Patriarche Corton-Charlemagne Grand Cru 2019

Вино главного белого гран крю северной половины Золотого склона от Patriarche происходит с юго-западного склона холма Кортон. Для него характерна сильная кислотность: образец «каменистый», напряжённый, с электризующей свежестью.

Patriarche Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2018

Самое маленькое (всего 1,5 га) гран крю из «семьи» Монраше: вино шелковистое, спелое, с нотами груши, медовых сот и свежевыпеченного хлеба.

КРАСНЫЕ

Patriarche Bourgogne Pinot Noir 2023 и 2024

Идеальные образцы регионального пино. 2023 — свежий и фруктовый (клубника, вишня), 2024 — более концентрированный и мощный.

Patriarche Côte de Nuits-Villages 2020

Лучший вход в легендарный Кот-де-Нюи: мускулистый, землистый, с дикими ягодными нотами.

Patriarche Monthélie Rouge 2019

Монтели — сосед Вольне, чьи вина обладают той же элегантностью, но значительно более доступны по цене. Вина этой коммуны исторически могли продаваться под именем Вольне. Яркий рубиновый цвет, ароматы красных ягод и фиалки, бархатистые танины.

Patriarche Savigny-lès-Beaune 2018

Шелковистое, ягодное, с лёгкой перчинкой. Отлично демонстрирует свежий и женственный стиль коммуны Савиньи-ле-Бон.

Patriarche Chassagne-Montrachet Rouge 2020

В прошлом пино нуар был почти на равных с шардоне в Шассани-Монраше, но сегодня эта коммуна — одна из самых востребованных белых, и красные вина оттуда — сложная и серьёзная редкость: мощный букет чёрной вишни, лакрицы, лёгкие бургундские «дикие» оттенки.

Patriarche Pommard 2018

Сложно найти более танинное бургундское, чем классический поммар: оно под дичь, под бёф-бургиньон. Классический мощный и мускулистый стиль.

Patriarche Volnay 2020

Нежная душа Кот-де-Бона: ароматы малины, красной смородины и фиалки. Шелковистые танины.

Patriarche Vosne-Romanée 2018

Эпикурейский соблазн типичного Вон-Романе: спелые чёрные фрукты, бархатные танины, анисово-перечная нотка.

Patriarche Maranges Premier Cru La Fussière 2020

Маранж — один из самых молодых коммунальных аппелласьонов Бургундии (с 1989-го). Коммуна расположена на южной оконечности Кот-де-Бон. Вина здесь мощные, пряные, с тонами тёмных ягод и вишнёвого джема. Ла-Фюссьер — одно из семи премье крю аппелласьона.

Patriarche Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Vaucrains 2018

Классика Кот-де-Нюи: мощное, плотное, с тонами тёмного шоколада и чёрной вишни.

Patriarche Gevrey-Chambertin Premier Cru La Perrière 2017

Прохладный, долгий урожай 2017: ароматы чёрной смородины, мха, мощная танинная структура жевре-шамбертена.

Patriarche Volnay Premier Cru Les Mitans 2017

Вольне на пике грации: элегантный, шелковистый, с ароматами дикой вишни и фиалок.

Patriarche Clos de Vougeot Grand Cru 2019

Легендарное вино легендарного года: 2019-й — жаркий, но очень сбалансированный. Мощное, масштабное выражение Кло-де-Вужо.

Patriarche Chambertin Grand Cru 2016

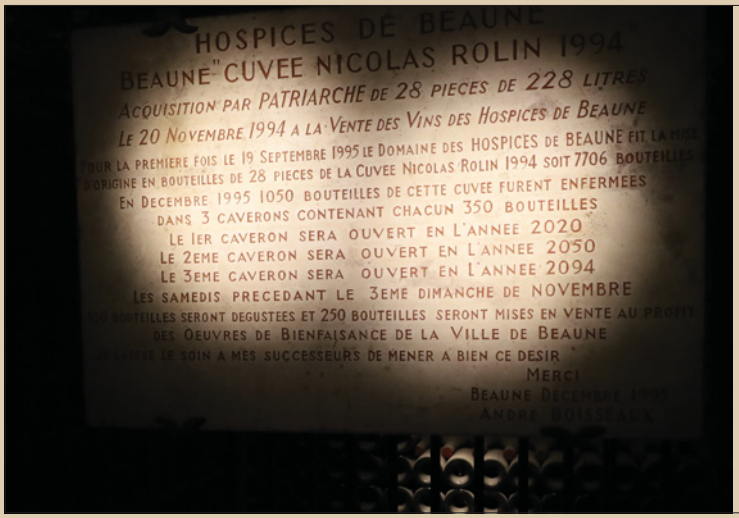
Величественный пик коллекции. Урожай 2016 года был сложным из-за заморозков, но подарил миру вина с огромным потенциалом к выдержке. Сочетание невероятной мощи и элегантности.

ФОТО: PATRIARCHE





ФОТО: PATRIARCHE



Капсулы времени

В 1994 году Андре Буассо купил на аукционе Hospices de Beaune все 28 бочек (пьес) кюве Beaune Premier Cru Cuvée Nicolas Rolin. Получилось 7706 бутылок. Из них он отобрал 1050 бутылок и в декабре 1995 года запечатал в трёх небольших замурованных нишах — по 350 бутылок в каждой. Вскрыть их предполагалось в 2020, 2050 и 2094 годах. Из-за пандемии covid-19 первый каверн (2020 год) до сих пор не открыт. Теперь его планируют открыть в 2030 году — к 250-летию дома Patriarche.

А в 2025-м уже новые владельцы сделали ещё одну закладку: в честь десятилетия включения клима Бургундии в список Всемирного наследия ЮНЕСКО в замурованный грот погреба отправились 972 бутылки и 60 магнумов вин урожая 2015 года. Ключи от нового «сейфа», как и в 1963 году, были распределены: один остался у Patriarche, второй — у Ассоциации клима.

В погребах на улице Коллеж проходят эксклюзивные дегустации, где посетителям предлагают старые винтажи и исключительные вина

Искусство элеважа

Patriarche принадлежит к категории *négociant-éleveur* — «негоциант-воспитатель», если переводить буквально. В отличие от доменов, где всё выращивают и делают сами, негоциант-элевёр покупает молодое вино у маленьких виноградарей по всей Бургундии, чтобы довести его до совершенства в своих подвалах, которые могут вмещать до 2,5–3 млн бутылок на выдержке. Именно этот финальный этап — выдержка, *élevage*, — и есть его главное искусство.

Для бургундских вин выдержка значит почти всё. Вино после ферментации подобно подростку: у него есть задатки, но нет характера. Именно в тиши погреба, в дубовых бочках — пьесах — оно обретает плоть, структуру, ароматическую глубину. Белые шардоне проводят в бочках от 10 до 18 месяцев, постепенно приобретая свою фирменную сливочность, но не теряя минеральной остроты. Красные пино нуары могут выдерживаться дольше — до двух лет, — и здесь бургундский метод предполагает максимальную деликатность: дуб должен не перебивать, а оттенять ягодную чистоту, вплетая в неё тонкие нюансы специй, кожи или лесного ореха.

На первый взгляд, такой подход может показаться старомодным. Но сегодня в Бургундии именно élevage становится козырем ряда виноделов новой волны. Возьмём Мунира Саума, основателя дома Lucien Le Moine, заслужившего культовый статус. Уроженец Ливана сделал ставку на «искусство элеважа» — собственных виноградников у него нет ни клочка. Саума покупает не виноград, а уже винифицированные молодые вина, и в его бонском погребе ежегодно в сотне барриков из дуба леса Жюпий оказываются вина более 80 гран и премье крю. Его фишка — выдержка на супергустом осадке, и не только белых, но и красных вин.

В Patriarche всё устроено масштабно и системно. Когда Андре Буассо в середине XX века расширил подвалы, он не просто приобрёл туристическую достопримечательность. Он получил возможность выдерживать и продавать в разы больше вин, превратив дом в одного из ключевых игроков региона. Сегодня бизнес работает по отлаженной схеме: у Patriarche налажены давние связи минимум с двумя-тремя семьями маленьких виноградарей-виноделов почти в каждой коммуне Бургундии. Команда дома консультирует их — и по методам виноградарства, и по виноделию. Patriarche закупает дубовые пьесы, выдаёт их своим партнёрам, те сами делают молодое вино, заливают в эти бочки и передают дому на финальную выдержку в его великолепные погреба. 80% виноградарей из года в год сохраняют верность этому партнёрству.

В подвалах за всем этим следит Мэрилин Джианна — энолог и технический директор Patriarche. Уроженка Бона, она сначала собиралась лечить людей, но старшая сестра-энолог увлекла её за собой — и Мэрилин выбрала факультет энологии в Дижоне. *«Виноделие — это искусство, магический момент»*, — говорит она. Её подход — синтез научной точности и творческой интуиции. *«Моё величайшее удовольствие — видеть в глазах клиентов то наслаждение, которое они испытывают, вдыхая и пробуя наши вина… Делиться с ними теми знаниями о вине, которые они хотели бы открыть для себя»*, — говорит Мэрилин.

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА



ФОТО: PATRIARCHE

Patriarche & Hospices de Beaune

Будучи главным бургундским éleveur, Андре Буассо стал и главным покупателем молодых вин в бочках на традиционном аукционе Hospices de Beaune.

Каждое третье воскресенье ноября Бон замирает в ожидании. С 1859 года здесь проходит старейший и самый престижный благотворительный винный аукцион в мире — **Vente des Vins des Hospices de Beaune**. Вина, которые уходят с молотка, рождаются на собственных виноградниках госпиталя, основанного в 1443 году канцлером Бургундии Николя Ролленом и его женой Гигон де Сален. Сегодня это 60 гектаров лучших терруаров Бургундии — премье и гран крю. Средства от продажи поступают на нужды больницы и благотворительность. Аудитория — профессионалы и коллекционеры со всего мира. Атмосфера — торжественная и немного театральная: торги ведутся при свечах, и последняя потухшая свеча означает завершение торгов.

Для Андре Буассо этот аукцион был не просто коммерческой необходимостью, а делом чести и ритуалом. На протяжении более 30 лет он считал своим долгом увести первый лот — и регулярно это делал. В 1985 году, например, он заплатил за него на 250% больше предыдущей цены, установив личный рекорд. Журналисты называли его «маленьким элегантным человеком в сером костюме с синим галстуком», который неизменно сидел в первом ряду. Его главным жестом была покупка президентской бочки (*Pièce des Présidents*) — специального благотворительного лота, средства от которого шли в фонды борьбы с детской инвалидностью, помощи больным раком и другим нуждающимся. Буассо делал это ежегодно, вкладываясь не только в вино, но и в репутацию дома.

После его смерти сын поддержал традицию: в 2010 году Жак Буассо приобрёл президентскую бочку — двойной фудр объёмом 500 литров Beaune Premier Cru Cuvée Nicolas Rolin — за 500 тыс. евро. Вино, купленное на аукционе, — ещё не готовый продукт. Сразу после торгов молодое вино передаётся на выдержку (élevage) авторизованному негоцианту-элевёру, который должен довести его до совершенства. Именно этим занимался Patriarche. Купленные пьесы он выдерживал в своих подвалах, разливал по бутылкам и продавал коллекционерам. На этикетке таких вин всегда значится имя покупателя — Patriarche Père & Fils, а также указание на происхождение с виноградников госпиталя.

После продажи дома группе Castel в 2011 году роль Patriarche на аукционе Hospices de Beaune претерпела эволюцию: новые владельцы сосредоточились на том, что у дома получается лучше всего, — на приёме и выдержке.

В дни проведения аукциона команда Patriarche увеличивается с 12 до 40 человек, чтобы принять до 1500 гостей в день. В погребах на улице Коллеж проходят эксклюзивные дегустации, где посетителям предлагают старые винтажи и исключительные вина.

Сегодняшний Patriarche не пытается конкурировать с Albert Bichot за звание крупнейшего покупателя «Осписа» (в 2024 и 2025 годах Bichot удерживал это звание, приобретая более 85 бочек каждый раз). Вместо этого дом взял на себя другую, не менее важную миссию: он стал «винной гостиной» Бургундии в дни аукциона, местом, где профессионалы и любители со всего мира могут прикоснуться к великому наследию бургундского виноделия.

Рекордная бочка Hospices

В 2022 году благотворительная бочка (Pièce des Présidents) была посвящена памяти недавно ушедшего из жизни Луи-Фабриса Латура, главы дома Louis Latour. Аукцион превратился в подлинную манифестацию бургундского единства. Бочку Corton Grand Cru, выставленную на торги, купили совместно несколько домов. Louis Latour и Joseph Drouhin внесли по 350 тыс. евро, а остальные — Badet Clément, Albert Bichot, Boisset, Bouchard Père et Fils, Champy, Chanson, Faiveley, Louis Jadot, Olivier Leflaive, Patriarche и Veuve Ambal — добавили ещё 110 тыс. евро. Общая сумма в 810 тыс. евро стала абсолютным рекордом за всю историю аукциона.

ИГРИВОЕ ДЫХАНИЕ БУРГУНДИИ: CRÉMANT DE BOURGOGNE ОТ PATRIARCHE

В тени знаменитых тихих вин Бургундии вот уже полтора века вызревает своя, не менее блистательная традиция — искусство производства игристых вин. Её фундамент был заложен в 1822 году, когда молодой винодел из Шампани Франсуа-Базиле Убер принёс на берега Кот-д'Ора метод вторичной ферментации в бутылке. Но поистине второе дыхание этому направлению подарил в середине XX века Андре Буассо в Patriarche. Визионер и гений маркетинга, он в 1955 году основал легендарный бренд Kriter, назвав его в честь своего кузена и делового партнёра Жоржа Криттера. Детище Буассо быстро стало одним из лидеров бургундского производства игристых вин: в определённые периоды они занимали до двух третей площади в знаменитых подвалах монастыря визитандинок, где их выдержка в классических люпитрах была делом привычным и повсеместным. Именно этот богатейший опыт и лёг в основу Patriarche Crémant de Bourgogne Brut Blanc — вина, которое сегодня с гордостью носит имя дома.

Теперь, когда объёмы производства выросли многократно, игристые вина дома переехали в отдельный современный комплекс. С 1995 года их производством занимается компания SAS Kriter Brut de Brut, расположенная на Route de Challanges в предместьях Бона. Это позволило не только нарастить мощности, но и внедрить новейшие технологии контроля качества, сохранив при этом верность традиционному методу.



ФОТО: SIMPLE GROUP

Бургундия
на медленном огне

По просьбе **SWN**, специально для нашего выпуска с бургундским акцентом, шеф-повар **Grand Cru** Давид Эммерле обращается к бургундской классике — кок-о-ван и яйцам мёретт: первое блюдо давно перекочевало в арсенал увлечённых вином домашних кухонь, второе в самой Бургундии работает как безотказный повод зайти в ресторан между дегустациями в погребах.

интервью: Анна Бебекина, фото: Семён Кузьмин





Яйца мёретт регулярно появляются на церемониальных ужинах братства Tastevin в замке Château du Clos de Vougeot — так называемых *chapitres*, которые проходят несколько раз в год и собирают сотни гостей за длинными столами. За вечер здесь подают примерно 1200 яиц и около 200 бутылок вина — редкий случай, когда масштаб лишь подчёркивает суть, простую и точную.



Давид Эммерле родился на севере Эльзаса, там же началась его карьера шеф-повара. В разное время он возглавлял Pavillon Ledoyen (Париж, 3* Michelin) Янника Аллено, рестораны в отелях One&Only (Дубай) и отеле Four Seasons (Москва). С 2021 года шеф руководит кухней московского **Grand Cru**, который при нём был награждён звездой Michelin.

Кок-о-ван

[coq au vin]

Кок-о-ван (*coq au vin*) прочно ассоциируется с Бургундией, хотя давно перерос рамки региона. Его путь — не столько история экспорта, сколько история усвоения: из деревенской кухни он постепенно вошёл в репертуар ресторанов, сохранив при этом свою логику медленного приготовления. Суть остаётся неизменной: птицу томят в красном вине на медленном огне, позволяя танинам смягчить мясо, а соусу — собраться в плотную, почти глянцевую текстуру, ради которой стоит подождать.

Сегодня чаще используют курицу — более мягкую и предсказуемую в работе. *«Если вы всё же решитесь готовить петуха и найдёте его на рынке, его обязательно нужно мариновать: мясо у него суше и плотнее»*, — замечает Эммерле.

Яйца мёретт (*œufs en meurette*) — блюдо менее известное, но в самой Бургундии в ресторанных меню оно в наши дни встречается повсеместно наравне с такими специалитетами, как улитки по-бургундски (запечённые с чесноком и петрушкой *escargots de Bourgogne*), бёф бургиньон

После Великой французской революции повара выходят за пределы аристократических кухонь и ***открывают собственные заведения***



(*bœuf bourguignon*) и жамбон персийе (*jambon persillé*, ветчина с прожилками петрушкового желе).

На тарелке это выглядит почти скромно, но есть в этом блюде что-то затягивающее. Густой винный соус — чаще на красном бургундском, хотя встречаются и версии на белом, — собранный на беконе, луке и грибах, даёт тёмную, насыщенную основу с глубиной почти как у бёф бургиньона. В него опускают яйцо, и стоит тронуть жидкий желток, как он смешивается с вином, собирая вкус в одно целое. Дальше возникает гипнотический эффект: тёплый, густой, чуть дымный вкус, к которому хочется возвращаться вновь, — находясь в винном туре в Бургундии, ты готов есть разные версии яиц мёретт на завтрак, обед и ужин.

Начало начал

Для Давида Эммерле, получившего кулинарное образование в Страсбурге, фундамент всего его творчества и мастерства — это французская классика: «*Это в первую очередь техника, продукт и культура еды, которая начинается дома. Сейчас принято, что шефы что-то меняют, добавляют свой подход, некоторые даже думают, что могут сделать революцию. Но французская кухня отточена столетиями, она очень чёткая и выверенная. Да, произошла революция с молекулярной кухней, но в итоге все вернулись к фундаменту, без него никак*».

« Блюда, которые мы будем готовить сегодня, — это классические рецепты, они ничуть не устарели. Они сохранены в книгах по французской кухне, — продолжает шеф, показывая свои фолианты Поля Бокюза, Мишеля Герара и других мастодонтов французской кухни. — Мы всё это изучали в школе. В России почти никто так не работает, это слишком сложно. Есть техники, которые можно переосмыслить, а есть такие, которые требуют точнейшего повторения в мельчайших деталях. Французская кухня — это не про экономию времени или сил. Нельзя ничего упрощать — но надо уметь работать быстрее».

За этой требовательностью стоит длинная и очень собранная традиция. Уже с XVII века при французском дворе складывается культура церемониальных ужинов и строгих правил подачи. После Великой французской революции повара выходят за пределы аристократических кухонь и открывают собственные заведения — так техники высокой гастрономии постепенно становятся доступнее и начинают распространяться шире.

« У каждого региона есть свой терруар и, соответственно, кухня. Климат, культура, история — всё разное. Эльзас и Средиземноморье — это две разные системы. Бургундия — это лес, дичь и, конечно, вино. Отсюда и блюда: говядина по-бургундски, улитки, петух в вине, яйца мёретт, — отмечает Эммерле. — Мы в Grand Cru стараемся не терять аутентичность. Каждый терруар несёт своё наследие».

« При Мари-Антуане Кареме кухня усложняется, появляется особая эстетика, рафинирование, — говорит Эммерле. — Огюст Эскофье развил эти идеи и фактически собрал кухню в систему, работая в отеле Carlton в Лондоне. Он ввёл чёткую иерархию, порядок на кухне и добился того, чтобы блюда получались одинаковыми каждый раз. Он записал огромное количество рецептов — от закусок до десертов. Эти книги читают до сих пор, на них основано обучение во французских школах».

Из этой же логики вырастает и отношение к профессии. «*Важно не только образование, но и практика. Шеф должен передавать знания, исправлять, учить. Ничего не происходит само собой: чтобы хотя бы нарезать кубик в полсантиметра, нужно правильно держать нож и иметь много практики*».

СОПРОВОЖДЕНИЕ

Если вы решитесь приготовить бургундские блюда по рецептам Давида Эммерле дома, то вино к ним можете заранее выбрать на интернет-витрине **simplewine.ru**: эти же образцы — достаточно демократичные по меркам Бургундии — представлены и в винной карте Grand Cru, а посоветовал их нам сомелье ресторана Андрей Перелыгин.

«Очевидным выбором к этим блюдам остаётся красное бургундское из пино нуара. В Бургундии кухня веками складывается вокруг вина: рецепты подстраиваются под его структуру, кислотность и ароматический профиль, и в итоге формируется общий язык — тёплый, лесной, с оттенками подлеска, грибницы и лёгкой дымности, — который считывается и в бокале, и в тарелке.
Пино нуар с его деликатной, мелкозернистой танинной структурой не перегружает блюдо, а встраивается в него, поддерживая текстуру мяса. Высокая природная кислотность работает как механизм балансировки: она удерживает плотный винный соус кок-о-ван от тяжеловесности, делает вкус более собранным и подвижным. В аромате это даёт узнаваемый спектр: красные ягоды, дикая вишня, подлесок — те же ноты, которые уже звучат в самом блюде».

Похожие тона господствуют в соусе **яйца мёретт**. Сама консистенция блюда довольно плотная по текстуре и не ароматичная: кислотность бургундского вина освежит, а тона подлеска в вине подчеркнут грибы.

Gilbert et Christine Felettig Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2023

В большой коллекции вин семейного домена из Шамболь-Мюзиньи, владеющего сотней крошечных участков, есть и вина из От-Котов. Их Hautes-Côtes de Nuits с участка Ле-Мушет в Виллер-ла-Фей — одной из самых перспективных коммун, которую называют «мини-Кортоном» за счёт железистых известняков, — показывает более прохладную и напряжённую сторону Бургундии.

«Правильная структура вина, кислотность в сочетании с мягкими танинами и точный ароматический профиль соединяются в идеальную гастрономическую пару. Это вино дополняет оба блюда, делая вкус более глубоким, сбалансированным и завершённым».

Benoit Girardin Pommard 2022

Бенуа Жирарден — молодой винодел из Поммара, сын Вансана Жирардена, одного из заметных бургундских негоциантов, в 2017-м основал собственное хозяйство. Его вина — современная интерпретация классических коммун. В Поммаре, где вина исторически отличаются плотностью и структурой, Бенуа делает ставку на чистоту и баланс, сохраняя при этом характер коммуны — с её более тёмным, насыщенным профилем и выраженной танинной основой.

«Это выбор для тех, кто ищет в вине больше мощи, структуры и глубины. Вино вступает в полноценный гастрономический диалог с кок-о-ван.

Patriarche Volnay Premier Cru Les Mitans 2017

Вино предлагает третью, совершенно иную философию пары с кок-о-ван — не лёгкую элегантность Hautes-Côtes de Nuits и не мощную структуру Pommard, а аристократичную утончённость, которая работает с блюдом через контраст и изысканность.

«В коммуне Вольне в теории рождаются более "женственные", изящные и ароматные пино нуары, по сравнению с винами соседнего Поммара. Для кок-о-ван это означает, что вино не будет доминировать над блюдом, а создаст изысканный аккомпанемент, подчёркивая нюансы мяса и соуса. В сочетании с яйцом вино разрежет жирность бекона, а мягкие третичные тона будут перекликаться с нотами умами в блюде».



Viticola Mentridana Las Uvas de la Ira 2022

Если не Бургундия, то выбор сомелье в этот раз пал на элегантную гарначу из Гредоса. Las Uvas de la Ira — «Гроздья гнева» — одно из ключевых вин Дани Ланди, которого часто называют главным евангелистом гарначи. Он работает с высотными виноградниками на гранитах и сланцах, где старые лозы дают вину напряжённость и прозрачность. Это кюве — своего рода вход в его «театр гарначи»: чистое, собранное, с акцентом на текстуру и энергию.

«Вино с выраженной гранитной минеральностью, мелкозернистыми танинами и ярким профилем красных ягод. В сочетании с кок-о-ван оно проявляет себя особенно точно: поддерживает текстуру блюда и освежает насыщенный винный соус, не перегружая его».

David Hemmerlé Cuvée du Chef Rouge

Коллекция вин Signature Chef разработана мишленовскими шеф-поварами из Франции и отражает их любовь к французским винам и огромный кулинарный опыт. Эти аперитивные вина невероятно гастрономичны. Виноград для кюве от Давида Эммерле — сира с небольшим добавлением вионье для округлости — собран на юге Франции, вблизи города Пезена региона Лангедок-Руссильон. Это деликатное вино для начала ужина, облегчающее плотные блюда, в том числе оно прекрасно поддержит бургундские блюда с винными соусами.



Кок-о-ван

Для блюда Давид взял фермерскую курицу породы голошейка фермы M2, получившей французский сертификат Label Rouge, который выдаётся Министерством сельского хозяйства Франции и означает высшее качество. Курицы этой породы растут медленно и гармонично.

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
около 1 часа 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица — 1,3 кг
- Масло топлёное — 50 мл
- Мука — 20 г
- Красное вино — 750 мл
- Морковь — 1 шт.
- Лук репчатый — 2 шт.
- Корень сельдерея — 1 шт.
- Сельдерей черешковый — 1 розетка
- Порей — 1 шт. (нужна лишь зелёная часть)
- Чеснок — 1 головка
- Перец эспелет — щепотка
- Шампиньоны — 4–5 шт.
- Петрушка — 20 г
- Бекон сырокопчёный — 150 г
- Масло сливочное — 50 г
- Вода — 2 л
- Соль
- Чёрный перец

БУКЕТ ГАРНИ

- Стебли петрушки
- Розмарин — 3 ветки
- Зелень от стебля сельдерея
- Лавровый лист — 3 шт.

Давид: *«В гастрономии не существует ограничений: если вы хотите использовать другие овощи для бульона — вперёд!»*







МАЛЕНЬКИЙ СЕКРЕТ С БУКЕТОМ ГАРНИ

Давид оборачивает травы в зелёные листья лука-порея, чтобы добавить соусу ароматики и вкуса, при этом не создавая лишнего «шума» в блюде, мельтешения мелких стеблей и кусочков трав. Соус получает гладкий, почти лаковый.










ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА

Ставим кастрюлю с водой на огонь, чистим овощи и отправляем в воду.

ТОНКОСТЬ *Давид сразу вырезает ложкой-ниазеткой свои фирменные шарики из корня сельдерея и моркови, которые оставляет для гарнира, а «обрезки» бросает в бульон. Если у вас нет такого инструмента, вы можете нарезать овощи, как пожелаете, например кубиками.*

1 Срезаем шкуру от бекона и добавляем в бульон. Сам бекон оставляем для приготовления соуса. Чеснок разрезаем пополам поперёк и отправляем в кастрюлю.
2 Очищаем и крупно нарезаем луковицы: одну отправляем в бульон. Вторую разбираем, шелуху в мусор, внешние слои идут в бульон, внутренние оставляем для соуса. Чистим грибы: шляпки откладываем, ножки и очистки отправляем в бульон.
3 Бульон не солим, иначе при выпаривании он можем оказаться пересоленным.
4 Варим бульон минимум час. Затем процеживаем.

ТОНКОСТЬ *При очистке шампиньонов Давид вырезает внутренние пластинки под шляпкой. Так гриб становится чище. У белой части шляпки консистенция более плотная, не водянистая. Но ничего не выбрасывается — всё отрезанное идёт в бульон.*

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ ДЛЯ ГАРНИРА

1 Добавляем в бульон овощи, отобранные и очищенные для гарнира (корень сельдерея и морковь), и варим их примерно 3 минуты. Овощи должны быть хрустящими.
2 Достаём овощи, заливаем маслом и оставляем отдыхать. Процеженный бульон оставляем на огне, чтобы выпарить.

ПОДГОТОВКА КУРИЦЫ

Разделываем курицу, режем на куски, затем солим и хорошенько обваливаем их в муке. Мука в дальнейшем позволит соусу загустеть.

ТОНКОСТЬ *Хребет, обрезки и прожилки также можно отправить в бульон. «Я хочу получить насыщенный вкус бульона, поэтому у меня нет обрезков. Всё можно использовать», — говорит Давид.*

1 Отправляем курицу в жаровню и жарим до красивой золотистой корочки. Давид использует топлёное масло, но его можно заменить на растительное. Например, из виноградных косточек.
2 Вынимаем курицу и вместо неё в жаровню отправляем лук и нарезанный брусочками бекон. Обжариваем, возвращаем курицу. Вливаем вино, добавляем букет гарни и выпариваем в течение 5–10 минут.
3 Вливаем в жаровню бульон (он должен полностью покрывать курицу) и оставляем на среднем огне на 45–60 мин.
4 Сливаем жидкость из жаровни с курицей в кастрюлю, процеживаем и оставляем её выпариваться на среднем огне, периодически помешивая. Добавляем сливочное масло и размешиваем до полного растворения.
5 Возвращаемся к гарниру: выкладываем овощи на сковородку. Солим, слегка обжариваем, добавляем мелко нарезанные листья петрушки.

ПОДАЧА

Выкладываем куски курицы, поливаем соусом, сверху украшаем овощами и веточкой петрушки.
Солим и перчим.



Яйцо мёретт

Яйцо пашот на хрустящей бриоши в красном винном соусе с беконом и луком — концентрат бургундского вкуса. Соус мёретт уваривается до состояния, в котором вино меняет свою структуру: становится насыщенным и плотным. А жидкий желток связывает всё вместе.

Яйцо по-бургундски на две персоны

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

около 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйца — 4 шт.
- Бриошь — 1 шт.
- Шампиньоны — 4 шт.
- Масло сливочное — 40 г
- Бекон — 100 г
- Топлёное масло — 40 г
- Вино — 150 мл
- Бульон — 50 мл
- Лук репчатый — 50 г
- Листья петрушки — 20 г
- Мука — 1 ст. л.
- Столовый уксус
- Соль
- Вода



















ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СОУС

1 Очищаем грибы, нарезаем бекон брусочками. Чистим и мелко нарезаем половину луковицы.

2 Кладём в жаровню сливочное масло, обжариваем на нём бекон, лук, солим и перчим. Добавляем шампиньоны, солим.

3 Присыпаем всё ложкой муки, чтобы соус загустел.

4 Вливаем вино и чуть выпариваем. Затем добавляем бульон и выпариваем соус порядка 10–15 минут на среднем огне. Ориентируемся на консистенцию.

5 Добавляем сливочное масло и мелконарезанные листья петрушки.

6 Пока соус выпаривается, готовим яйца пашот.

ЯЙЦА ПАШОТ

1 В кастрюлю с водой вливаем столовый уксус из расчёта 100 мл на 1 литр воды. Солим воду по вкусу.

2 В маленькие мисочки разбиваем яйца: одна ёмкость — одно яйцо.

3 Аккуратно помещаем яйцо в воду, которая не должна сильно кипеть. Пузыри должны быть мелкие.

4 Работаем шумовкой, помогая сформироваться массе яйца.

5 Варим 3 минуты. Достаём яйцо, выкладываем на бумажное полотенце, даём стечь и поливаем растопленным сливочным маслом.

ВАЖНО

Яйца должны быть очень свежими, иначе пашот может не схватиться / Для проверки свежести яиц шеф предложил такой способ: разбиваем яйцо и смотрим на расположение желтка. Если он находится в центре — яйцо свежее, если желток сбился в край — не очень.

ПОДАЧА

1 Разрезаем бриошь и вырезаем из ломтика круглый мякиш. А корочку нарезаем кубиками.

2 Наливаем в сковородку масло. Обжариваем кружочки до золотистой корочки, затем вынимаем их. Из корочки бриоши делаем гренки.

3 Выкладываем яйца на кружки хлеба, заливаем соусом. Украшаем сверху гренками и нарезанными листьями петрушки.

От-Коты: будущее Бургундии

Скрывающиеся за перенаселённым Кот-д'Ором пасторальные коммуны От-Кота дождались своего часа. **Знатоки всё чаще выбирают их вина за терруарную выразительность по адекватной цене**, напряжение даже в жаркие миллезимы. Яков Лысенко разбирался, что предлагают за «золотым склоном».



Виноградники в коммуне Коллонж-ле-Беви (От-Кот-де-Нюи)

Горизонты От-Котов

Виноградарством в От-Котах начали заниматься примерно в то же время, что и в Кот-д'Ope, — ещё во II веке н. э. В раннее Средневековье климат был более тёплым и стабильным и здесь создавались вина, которые ценились монастырями и знатью: их даже подавали на коронациях. С наступлением малого ледникового периода производить сбалансированные вина становилось всё сложнее. Постепенно От-Коты ушли в нишу незамысловатых вин на каждый день: к XIX веку значительная часть посадок была занята гаме, вина отсюда, часто разбавленные водой, были в ходу главным образом у виноградарей из Кот-д'Ора.

Эту модель регион сохранял и после эпидемии филлоксеры, делая ставку на более урожайный, устойчивый гаме. Однако с развитием железных дорог рынок заполнили дешёвые вина с юга Франции и из Алжира — и локальная экономика потеряла устойчивость.

В 1930-х годах для производства региональных вин под аппелласьоном Bourgogne AOC власти разрешили использовать исключительно пино нуар и шардоне. От-Коты, ориентированные на гаме, оказались вытеснены в категорию Bourgogne Grand Ordinaire. Параллельно пощёчину нанёс общий экономический кризис — регион придёт в себя лишь спустя 30 лет.

Бурление началось в коммуне Орш рядом с Сен-Роменом, где в конце 1950-х виноградари От-Котов создали кооператив. Общими усилиями они добились признания 4 августа 1961 года двух AOC — Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune и Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits. Хотя вплоть до 1990-х годов значительные площади региона остаются заняты полевыми культурами, малиной и смородиной, местные постепенно возвращаются к лозам: исследуют участки, заброшенные после филлоксеры, засаживают их пино нуаром и шардоне, начинают искать их уникальную, от-котовскую интерпретацию.

Конечно, ещё долгое время значительная часть вин из От-Котов скупалась негоциантами и бутилировались под региональным аппелласьоном Bourgogne, но параллельно нарастало терруарное движение. В 2010-х стало всё больше разговоров о том, что у Hautes-Côtes — свой уникальный характер. Если раньше виноделы предпочитали не афишировать свои от-коты на дегустациях, теперь охотно представляют их критикам. В марте 2026-го Комитет Бургундии* объявил **Horizon Hautes-Côtes** главным стратегическим проектом, по сути, своим будущим. Так что же такого особенного в этих аппелласьонах, почему в погребе стоит выделить для них отдельную полку?

*** Comité des vins de Bourgogne** — новое, введённое в 2025-м название Межпрофессионального бюро вин Бургундии (BIVB).

ФОТО: VINS DE BOURGOGNE



Расположенная над Нюи-Сен-Жоржем коммуна Шо (От-Кот-де-Нюи)

Терруарный аргумент

Пожалуй, главный аргумент — геологический. В основе От-Котов — та же материнская порода, что и на «золотом склоне»; различие в том, что почвенный слой здесь тонкий, местами почти сведён к минимуму. Виноградники Hautes-Côtes расположены сразу за уступом Кот-д'Ора — к западу от основного склона, на плато и по склонам долин. В обоих субрегионах почвы в значительной степени сформированы на юрских известняках и мергелях; местами к ним добавляются более древние триасовые отложения — песчаники и глины.

От-Кот-де-Нюи в широком смысле — это известняковое юрское плато с мягко волнистыми холмами и очень тонкими почвами, нередко в непосредственной близости от деревень Кот-д'Ора — например, над Вон-Романе. В От-Кот-де-Боне почвы более смешанные: долины здесь чаще идут перпендикулярно коммунам «золотого склона», а часть виноградников расположена на крутых каменистых известняковых склонах.

« Лучшие участки От-Котов, как правило, находятся ближе к самому Кот-д'Ору, к классическим деревням. Когда мы находимся рядом с Поммаром или Вольне, геология практически та же самая. Но чем дальше уходишь вглубь, тем сильнее она меняется: где-то больше глины, где-то меньше известняка. И, соответственно, стиль вин тоже меняется. Это не значит, что дальше нет хороших вин, но именно близость к Кот-д'Ору даёт наиболее точное и выразительное выражение терруара», — говорит Борис Шампи (**Domaine Boris Champy**) из Нанту, ответственный за реализацию проекта Horizon Hautes-Côtes.

Лозы в От-Котах растут на 100–150 метров выше, чем в Кот-д'Оре, — местами до 480 метров над уровнем моря, что исторически делало этот регион зоной пограничного созревания с высокой вероятностью заморозков. Однако за последние 30 лет температура в Бургундии выросла на 1,5 °C — сегодня температура в От-Котах соответствует той, что была в Кот-д'Оре 20–30 лет назад.

« Ещё 20 лет назад было сложно доводить виноград до нужного уровня. Сейчас это уже не проблема. Мы практически каждый год получаем хорошую зрелость. Несколько дополнительных градусов температуры сыграли на пользу Hautes-Côtes. Если раньше были годы удачные и неудачные, то теперь всё стало гораздо стабильнее», — делится Жан-Кристоф Аршамбо (**J&J Archambaud**), у которого виноградники От-Кот-де-Нюи расположены в административных пределах Нюи-Сен-Жоржа.

Более того, в жаркие винтажи высота становится преимуществом. Каждые 100 метров температура падает примерно на 1 °C, так что местами в От-Котах на 5 °C холоднее, чем в Кот-д'Оре. Виноград созревает медленнее, дольше, ягоды набирают в сложности, сохраняют свежесть. Финальный уровень алкоголя ниже на 0,5%!

ФОТО: VINS DE BOURGOGNE; ЯКОВ ЛЫСЕНКО

Многие потребители уже не могут позволить себе вина из классических коммун Кот-д'Ора, и ***От-Коты выступают естественной альтернативой***



Борис Шампи (Domaine Boris Champy)


Жан-Кристоф Аршамбо (J&J Archambaud)



Люка Жанде (Domaine Aegerter)

«Основная часть наших виноградников расположена за Нюи-Сен-Жоржем, в коммуне Шо. Они близки по терруару, но за счёт высоты здесь в среднем на два градуса прохладнее. В солнечные годы наши Hautes-Côtes начинают приближаться по стилю к Nuits-Saint-Georges, тогда как вина самой коммуны в такие винтажи могут становиться слишком мощными», — рассказывает Люка Жанде из **Domaine Aegerter**.

«В жаркие годы вина в Hautes-Côtes остаются свежими, но приобретают большую плотность. Например, в тёплый 2022-й мы получили сочетание: с одной стороны — свежесть и мягкость, с другой — плотную танинную структуру, что для этой зоны довольно редкое явление. В более прохладные годы, как 2021-й, стиль совсем другой: больше подлеска, классической нюи-сен-жоржской выразительности», — добавляет Жан-Кристоф Аршамбо.

Органическое виноградарство — норма, которую продвинутые винные любители сегодня ждут от каждого производителя. Применять устойчивые практики в От-Котах проще, чем в Кот-д'Оре, так как винодельческая зона здесь частично совпадает с территорией Arrière Côte de Dijon et de Beaune, включённой в сеть охраняемых природных участков Natura 2000*. Здесь, в частности, обитают филин и змееяд, в связи с чем сроки посадки и выкорчёвки виноградников, а также расчистки леса регламентированы: работы допускаются только после того, как птенцы покидают гнёзда, то есть не ранее августа.

«Работать органически, биодинамически в Hautes-Côtes легче, поскольку виноградарство здесь менее интенсивное, а участки крупнее. У нас большое биоразнообразие, осыпные склоны, живые изгороди, сады, луга, множество орхидей, рябина», — делится Борис Шампи.

Где заканчивается Кот-д'Ор, начинаются От-Коты

Терруарную динамику усилила рыночная. На фоне устойчивого спроса и небольших урожаев последних лет цены на бургундские вина остаются на довольно высоком уровне. Многие потребители уже не могут позволить себе вина из классических коммун Кот-д'Ора, и От-Коты выступают естественной альтернативой.

«Сегодня во Франции в ресторанах это самый продаваемый бургундский аппелласьон по объёму», — говорит Борис Шампи. Он — представитель новой волны рекольтанов. В регионе также есть золотая лига старожилов, таких как **Naudin-Ferrand**, **Thevenot le Brun**, **Denis Carré**, постепенно развиваются микронегосы, такие как **François et Julien Millet**. Однако основной вес на рынке сегодня за гранд-доменами из престижных коммун, которые всё чаще инвестируют

*** Natura 2000** — европейская сеть охраняемых природных территорий, где деятельность человека (в том числе виноградарство) регулируется.





Пограничная коммуна Маньи-ле-Виллер, которая буквально соединяет Hautes-Côtes de Beaune и Hautes-Côtes de Nuits

На фото справа: Виноградники в коммуне Арсенан (От-Кот-де-Нюи)

в От-Коты, стремясь расширить портфолио, — ведь в Кот-д'Оре свободных земель почти не осталось, около 99% уже засажено. Цены на их топовые кюве запредельные, они доступны немногим, а вот те, что с земель за «золотым склоном», дают возможность поделиться мастерством с большей аудиторией. Для понимания: в От-Котах гектар обойдётся в среднем в 75 тыс. евро, в то время как, например, вилляжный Пюлиньи — в 1,5 млн.

Одни из первооткрывателей — **Michel Gros**, **Domaine Antonin Guyon**, **Thibault Liger-Belair**. Относительно недавно подтянулись **A.F. Gros, Domaine Sylvain Cathiard & Fils и Domaine Leflaive**, что в 2021-м засадили 4 га в Нанту. Активно ищут участки Кристиан Сили [**AXA**], Жан-Мишель Шартрон [**Domaine Jean Chartron**], группы **Artémis Domaines** и **LVMH.**

С одной стороны, эти акулы соблазняют местных продать семейные хозяйства, не дают развернуться рекольтанскому движению, с другой — форсируют узнаваемость региона.

« Мы считаем позитивным, что виноделы из Кот-д'Ора приходят в От-Кот. Они приносят с собой опыт и высокий уровень работы, что позитивно сказывается на общем качестве вин региона. В любом случае лучше, когда большие домены выпускают вина под аппелласьоном Hautes-Côtes, чем когда деклассифицируют их до регионального Bourgogne AOC. Это приводит к укреплению идентичности региона», — признаётся Борис Шампи.

Места, впрочем, в теории должно хватить всем. Всего на два AOC От-Котов сегодня приходится 1800 га (столько же, к примеру, в бордоском Pessac-Léognan AOC), при этом остаётся ещё порядка 2600 га незасаженных, потенциально пригодных для виноградарства земель.

На конференции в Боне в марте 2026-го в комитете доложили, что в ближайшие годы планируют составить подробную карту От-Котов — понять, где какие почвы, климат, природные зоны и ограничения, — а затем на её основе установить, где можно сажать новые виноградники, а где лучше ничего не трогать. Задача — выделить и сохранить лучшие терруары, не навредить окружающей среде, заранее адаптироваться к изменениям климата. Проект реализуется в два этапа: тестовая фаза в 2025–2026 годах на коммунах Нанту и Мелуазе и масштабирование на весь регион в 2026–2027 годах.

При этом на практике разрешения на посадку дают не так охотно. С 2010 года в От-Котах высадили не больше 300 га лоз. Например, в 2024-м во всей Бургундии разрешили посадить всего 85 га новых виноградников — отчасти из опасений перепроизводства и давления на цены. Но чего думать о будущих виноградниках, разобраться бы с теми, что уже осмыслены.

ФОТО: VINS DE BOURGOGNE



Встреча с От-Котами

Автор этих строк попробовал десятки вин из От-Котов во время Grands Jours de Bourgogne в марте 2026 года и делится открытиями.

От-Кот-де-Нюи

У хозяйства **Geantet-Pansiot** виноградники между коммунами Шеван и Мессанж, что неподалёку от Нюи-Сен-Жоржа. Некоторые из них достигают высоты 600 метров, что позволяет сохранить свежесть вин в тёплые миллезимы. 2023-й — отличный пример: с грибницей, прохладными лесными ягодами, строгой структурой. Этот же миллезим особенно удался **Domaine Antonin Guyon**, что трудятся рядышком в Мёйе на винограднике Les Dames de Vergy: хрусткость, вишнёвая сочность, энергия.

2023-й миллезим также весьма порадовал у **Aegerter**, что работают в Шо, прямо за Нюи-Сен-Жоржем. Рекомендую всю линейку их вин из Hautes-Côtes de Nuits, особенно парцеллярное кюве Les Dames Huguettes, что выделяется своей оригинальностью на фоне остальных. Пино нуар удивительной энергии, концентрации, с оригинальным букетом с тонами кожицы абрикоса, ароматами персика и ройбуша.

Если попадётся на глаза От-Кот-де-Нюи от **J&J Archambaud** 2021-го винтажа — это точно да. Чистое, сочное, с желанным тонким подлеском, гранулированными танинами — классика пино. Опять же, сказывается близость великого соседа: все парцели Archambaud, на которых преобладают глинисто-известняковые почвы с выраженной железистой составляющей, расположены вокруг Вон-Романе.

От-Кот-де-Бон

Оцените интерпретацию коммуны Мелуазе от Агнес Паке [**Domaine Agnès Paquet**], у которой 30-летние лозы пино нуара растут на красных известняковых почвах с большим содержанием глины. Hautes-Côtes de Beaune 2024 — про спелые ягоды, строгую фенольную структуру. Чувствуется соседство с Поммаром! Неподалёку Гаэтан Каррe [**Domaine Denis Carré**] трудится на участке La Perrière, который заложили ещё её родители в 1976-м. Её парцеллярное кюве под тем же названием 2023-го и 2024-го миллезимов достойно охоты: холодная голубика, малина, подчёркнутые подлеском, щедрость, сочность и плотность во вкусе.

В соседней коммуне Нанту работает Борис Шампи [**Domaine Boris Champy**], к нему на салоне самая длинная очередь — и неспроста. Его вина полны индивидуальности, напряжения, в них и фрукты, и специи, и элегантная грибница. В названиях кюве указана высота, на которой растут виноградники, что подчёркивает её важность для терруара От-Кот-де-Бона. Особого внимания заслуживает кюве Altitude 421 En Bignon 2023, а также Bourgogne Aligoté Doré Presse Verticale 429 2023, в котором столько жизни. Широкая палитра цитрусовых, сшитая тонкой дрожжевой нитью.

Заглянуть стоит и к Клер Нодан [**Claire Naudin**] в Маньи-ле-Виллер, где она создаёт кюве Orchis Mascula с трёх участков. 2023-й миллезим — образец изящности, свежести, мягкой цветочности, ягодной мощи и выразительности.

Территория **Hautes-Côtes de Beaune** выглядит «разорванной», потому что границу здесь провели административно, местами просто по дороге, а не строго по геологии. В результате северный участок, который по рельефу и почвам фактически продолжает **Hautes-Côtes de Nuits**, формально отнесли к Hautes-Côtes de Beaune, и он оказался отделён от основной зоны.

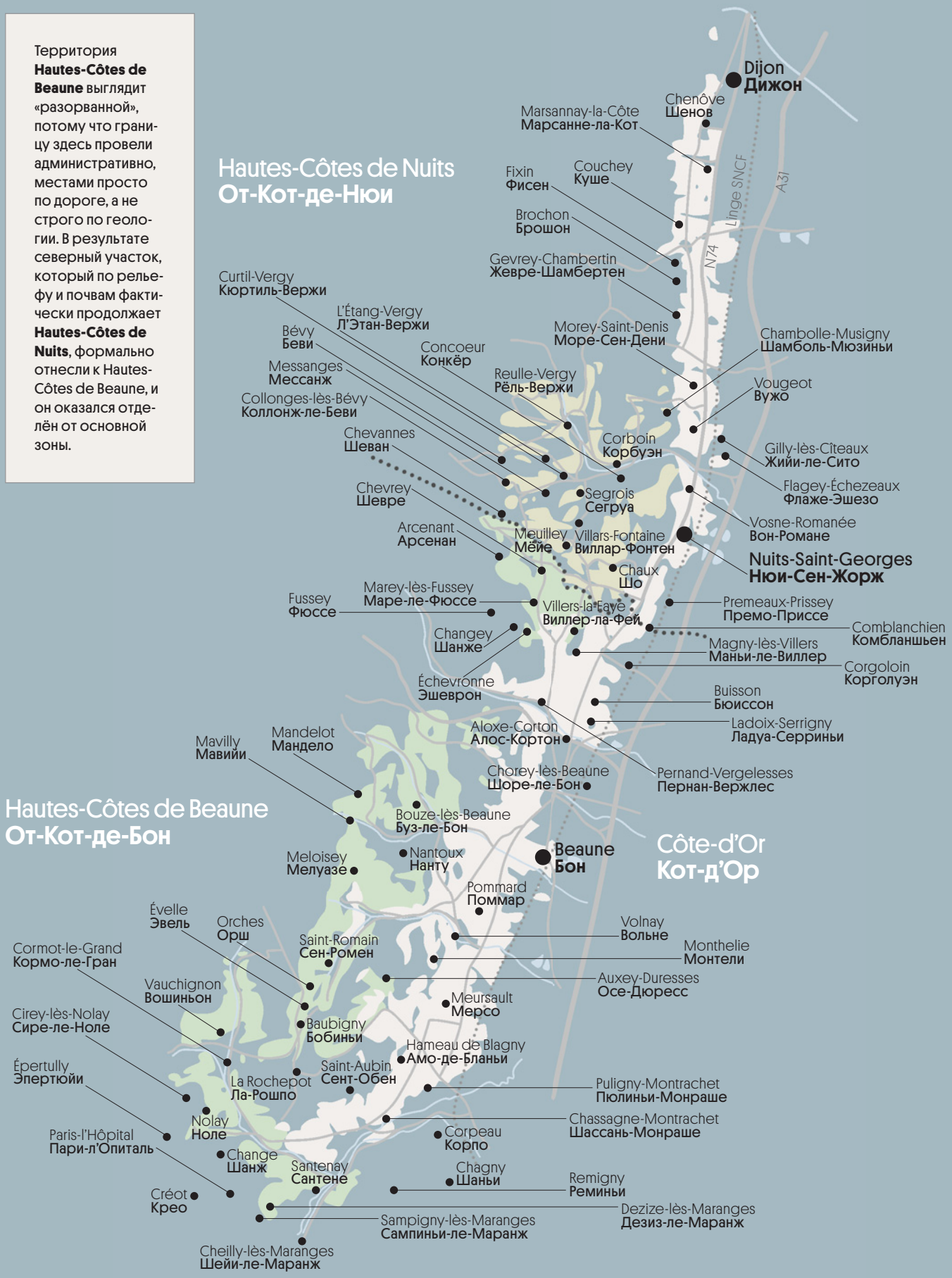


ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

Топовые коммуны, названия которых стоит запомнить уже сейчас

В От-Кот-де-Боне

НАНТУ

Эту коммуну наряду с Мелуазе называют одной из самых престижных в От-Котах. Её признанию во многом поспособствовал Дидье Моншове [**Didier Montchovet**], пионер органического и биодинамического виноградарства, который в 2017-м продал свои виноградники Борису Шампи, что продолжил его линию. Здесь же относительно недавно экспансию начал **Domaine Leflaive**.

МЕЛУАЗЕ

Историк Дени Морело утверждает, что в XIV веке вина Мелуазе были дороже, чем вина из соседнего Вольне. В коммуне два условных терруара: около 50 га глинистых почв в самой деревне, позволяющих создавать вина с яркой фруктовостью, и ещё около 50 га выше по склону, где известняка больше и пино получаются более структурными, изящными. Стоит присмотреться к работе доменов **Agnès Paquet**, **Denis Carré**, **Sébastien Magnien** и **Dandelion**.

МАНЬИ-ЛЕ-ВИЛЛЕР

Пограничная коммуна, которая буквально соединяет Hautes-Côtes de Beaune и Hautes-Côtes de Nuits. На карстовых известняковых почвах здесь трудятся **Claire Naudin**, **Bernard Rion**.

В От-Кот-де-Нюи

ШО

Расположенная над Нюи-Сен-Жоржем коммуна со схожим терруаром. Большие надежды на неё возлагают **Aegerter** и **Thibault Liger-Belair**.

КОНКЁР

Продолжение терруара великого Вон-Романе. Здесь трудятся **A.F. Gros**, **Berthaut-Gerbet**.

АРСЕНАН

Эту деревню особенно выделяет Доминик Гийон. В ней работают также **Michel Gros**, **Domaine Les Cocottes**, **Thibault Liger-Belair**.

МЁЙЕ

По словам Доминика Гийона, в этой коммуне та же почва, что на холме Кортон. Ещё в 1980-х он исследовал регион с вертолёта, подбирая новые земли, и выбор остановил именно на Мёйе. Он убеждён, что это самая крутая коммуна в От-Котах. Стоит присмотреться к винам доменов **Nicolas Faure** и **Antonin Guyon**.

ВИЛЛЕР-ЛА-ФЕЙ

Писатель Джон Боне называет её «мини-Кортоном» — схожесть вплоть до такой же полосы богатого железом оолитового известняка посередине. Выдающиеся вина — у **Claire Naudin**.

От-Коты в цифрах:

1838 га виноградников

2600 га незасаженных территорий в пределах AOC

+2,3% прироста площади виноградников в год против 1,2% в среднем по Бургундии

85% площади расположено в охраняемой природной зоне Natura 2000

429 виноградарей

47 коммун

2 AOC

3 разрешённых цвета: белые, красные и розовые вина

2 доминирующих сорта: шардоне и пино нуар

Топовые отдельные крю

Бургундцы и в От-Котах — бургундцы. Куда же без парцеллярной философии?

Les Dames Huguettes в Нюи-Сен-Жорже

Расположен в административных пределах Нюи-Сен-Жоржа, но относится к Hautes-Côtes de Nuits AOC. Это крупный участок в 50 га, лежащий над южной премье-крюшкой Нюи на высоте 350–400 метров — на пологом юго-восточном склоне с аргованскими мергелями. Среди прочих на нём работают **Laurent Delaunay**, **Jean-Claude Boisset**, **Sylvain Cathiard**, **Aegerter**.

Fontaine Saint-Martin и Le Clos du Prieuré в коммуне Арсенан

Монопольное льё-ди семейства **Michel Gros** — 7 га в коммуне Арсенан на востоко-юго-восточном склоне, на высоте 350–390 метров. Участок был восстановлен доменом в 1970-х годах. Геолог Франсуаза Ванье провела исследования, показавшие, что холм, на котором лежит Fontaine Saint-Martin, сопоставим с холмом Кортон: оксфордский известняк верхней юры, сходные пласты и схожий профиль мергелей. В той же коммуне расположен участок Le Clos du Prieuré, на который большие надежды возлагает **Thibault Liger-Belair**. 1,1 га пино нуара на крутых склонах на высоте около 400 метров.

Clos de la Perrière и Au Clou в коммуне Мелуазе

Себастьен Маньен [**Sébastien Magnien**] называет этот участок лучшим терруаром Hautes-Côtes de Beaune. На 8 га в Мелуазе, засаженных в 1964 году, работают шесть производителей.

С ним готов поспорить Борис Шампи, который лучшим парцелем Hautes-Côtes de Beaune считает свой родной Au Clou в Нанту. Пино нуар здесь растёт на высоте 377 метров на мергелистой почве.

На изи: подбираем вино к стейкам



Сергей Лименько



Александр Драгомиров

Бренд-шеф Сергей Лименько и операционный директор **Steak it easy** Александр Драгомиров рассказывают, почему универсальных формул здесь не существует.

Три параметра, с которых всё начинается

Прежде чем тянуться к винной карте, стоит разобраться с тремя вещами: отруб, мраморность и соус. В целом — чем выше мраморность, тем насыщеннее и нежнее вкус мяса, и тем более полнотелое вино ему потребуется.

Прожарка

Логика здесь такая: чем выше степень прожарки, тем мощнее должно быть вино. К стейкам с кровью (rare) подойдут яркие фруктовые вина с хорошими танинами — невыдержанный каберне совиньон, шираз или мальбек. К средней прожарке (medium well), где мясо плотнее, с дымными нотами корочки, нужны насыщенные вина, например зинфандель или бароло.

«Мы всегда советуем жарить стейки не сильнее medium или medium rare — именно так вкус и сочность мяса раскрываются в полную силу. Но решение всегда за вами», — говорит бренд-шеф Сергей Лименько.

Жирность

Чем жирнее отруб, тем больше танинов должно быть в вине: они расщепляют жир и не дают ему перегрузить рецепторы.

«Танины помогают жиру лучше усваиваться, а тот, в свою очередь, обволакивает рецепторы — структурные вина рядом с мраморным мясом ощущаются мягче и более округлыми», — объясняет операционный директор Steak it easy Александр Драгомиров.

Страна происхождения

В ресторанах Steak it easy представлены стейки из России и Аргентины. Российский блэк ангус зернового откорма отличается высокой мраморностью: мясо мягкое, маслянистое, со сливочным ароматом и ореховыми нотками. Аргентинские пастбищные бычки больше двигаются — их мясо плотнее, зато вкус насыщеннее, с травянистыми нотками и пряностью. Впрочем, страна происхождения не так уж влияет на выбор вина. Куда важнее жирность отруба, его текстура, соус, гарнир и способ приготовления.

Josper grill

Все стейки в Steak it easy готовятся в испанском закрытом гриле Josper, где образуется поджаренная корочка и аппетитный аромат дыма. Такому мясу нужны вина с характером. «Аромат стейка с огня вам другого не простит», — добавляет Сергей Лименько.



Изи-стейк с перцем Рамиро



Стейк из индейки с морковью и соусом блю чиз



Фирменный рибай Steak it easy с трюфельным маслом

ЛИЧНЫЙ ВЫБОР

Александр ДРАГОМИРОВ

Какой стейк и какое вино вы бы выбрали для себя сегодня вечером?

« **Рибай сухой выдержки и выдержанное неббиоло.** Жир и умами, высокая кислотность, совпадающая сложность вкуса — это сочетание даёт максимальную глубину.

Стейки

Рибай

Высокая жирность, яркая мраморность — рибаю нужны насыщенные, полнотелые вина с хорошей танинной структурой: каберне совиньон, сира, мальбек.

Из конкретных рекомендаций: австралийский каберне совиньон **Two Hands**, аргентинский мальбек **Luigi Bosca**. Из российских вин — каберне совиньон **«Старая Дорога на Джанхот»** от **«Усадьбы Мезыбь»**.

В меню два рибая, которые требуют разного подхода. При выборе аргентинского придерживаемся классической логики подбора. Фирменный рибай подаётся со сливочным маслом и трюфелем, что смещает акцент в сторону более сложных, выдержанных вин: неббиоло от **Mauro Molino** или пино нуар **Bourgogne Laforêt** от **Joseph Drouhin**.

Такой отруб может включать рёберную кость: стейк на короткой называется «ковбой», а на длинной — «томагавк».

Стриплойн («нью-йорк»)

Премиальный отруб из поясничной части — плотнее и менее жирной, чем рибай, с ярким мясным вкусом и характерной жировой полоской по краю. Ему подойдут темпранильо, например **El Pícaro** от **Matsu**, или пинотаж — от **Spice Route**.

Филе-миньон

Самая нежная и постная часть туши. Круглые куски нарезаны поперёк из тонкой части вырезки (большая поясничная мышца), это «ленивая» мышца, которая практически не работает.

« Задача вина номер один — не перебить деликатный сливочный вкус мяса. Хорошей парой будет санджовезе **Nipozzano Chianti Rufina Riserva** от **Frescobaldi**. Из российских вин можно взять **«Мерло Резерв»** от **Loco Cimbali**», — рекомендует Сергей.

Изи-стейк

Премиальная вырезка, нарезанная небольшими порционными кусками и приготовленная при высокой температуре до medium rare. Подаётся с запечённым перцем. У блюда две вкусовые доминанты: пряная насыщенность мяса и сладковатая растительная нота перца и гриля.

Если действовать по классике, можно выбрать деликатный бургундской пино нуар с мягкими танинами и элегантным послевкусием, частично выдержанный в дубе.

Но Александр Драгомиров предлагает выйти за рамки и попробовать к этому стейку белое: *«Стейк имеет очень низкое содержание жира и тонкий, слегка сладковатый вкус. Белое вино должно обладать достаточной кислотностью, чтобы освежить и при этом*

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА STEAK IT EASY



Стейк «денвер»



Маринованный цыплёнок, приготовленный в гриле Josper, с соусом дзадзики и пшеничной лепёшкой

Александр называет «универсальными солдатами» три вина из винной карты Steak it easy, которые идеально подойдут к 70% стейков: ***«Старая Дорога на Джанхот» винодельни «Мезыбь» из Геленджика, шираз из Бароссы Tenacity Shiraz от Two Hands и Malbec Luigi Bosca из аргентинской Мендосы***

не потеряться». Его выбор — бургундское **Chardonnay La Vignée**, **Bouchard Père & Fils**, с частичной выдержкой в дубе. Округлое и маслянистое шардоне с лёгким минеральным оттенком подчеркнёт вкус стейка.

Стейки сухой выдержки

(шортлойн, ти-бон, портерхаус, «ковбой»)

Сухая выдержка кардинально меняет вкус мяса: появляются ореховые и грибные ноты, умами. Вину здесь нужны глубина и выдержка. Например, **Barolo** от **Giacomo Fenocchio**, выдержанное шесть месяцев в стали и ещё 30 в больших дубовых бочках. Полнотелое вино с выразительными танинами и долгим пряным финишем.

Выдержанный каберне совиньон **Sexy Beast** от **Two Hands** и **Sassi Chiusi** — супертосканский ассамбляж санджовезе и мерло от **Bertinga** — также станут идеальными партнёрами для гастрономического дуэта, где встречаются два характера — и ни один не упрощает другого.

Ти-бон и **портерхаус** объединяют на одной кости два отруба — филе и стриплойн. Тут прекрасным выбором станет бордоский бленд из Сент-Эмильона, например, **Château La Croix Meunier (Saint-Emilion Grand Cru)**. Виноград собран с лоз, чей средний возраст — 35 лет. Элегантное, комплексное, выдержанное в дубе, с шелковистыми танинами и оттенками вишнёвого джема в долгом финише. Также Александр советует авторскую версию бордоского бленда от **«Скалистого берега»** — **«Красная Книга. Глава 2»**.

«Ковбой» — толстый край на кости, стейк внушительного объёма.

« Тут, конечно, подойдут вина по аналогии с рибаем, но для данного экземпляра у нас есть что-то поинтереснее. К списку мощных вин я бы добавил **“Cosaque Красная Горка”** от **“Галицкий и Галицкий”** — сочетание французских сортов с российскими автохтонами, 14 месяцев выдержки. Идеально для насыщенного вкуса “ковбоя” из spa-камеры, — говорит Александр. — И, конечно, **бароло** от **Giacomo Fenocchio** — сбалансированное, полнотелое, с выразительными танинам и долгим пряным послевкусием. Выдержка шесть месяцев в стали и 30 месяцев в дубе».

Альтернативные отрубы

(трай-тип, пиканья, «денвер», флэт-айрон, мачете)

Альтернативные отрубы — из лопатки, диафрагмы, пашины. Они дешевле премиальных, но при правильном приготовлении дают более насыщенный вкус. Общая логика подбора вин: средние танины, яркая фруктовость, средняя кислотность. У каждого отруба, впрочем, есть свои нюансы.

Здесь отлично сработают такие вина, как кубанское **Château de Talu «Каберне Фран Премиум»**, сицилийское сира **Tenuta Sallier de La Tour от Tasca d’Almerita**, чилийский карменер **Max Reserva** от **Errázuriz**.

ПИКАНЬЯ

Популярный в Бразилии стейк из верхней части тазобедренного отруба с обязательной жировой «шапкой», которую не срезают до готовки: при жарке она плавится, делая мясо сочным и насыщенным.

В Steak it easy пиканья представлена в двух вариантах. К классической Александр советует **«Кюве №1 Réserve»** от **«Усадьбы Маркотх»** — бленд из мерло, каберне совиньона и сира. К стейку с соусом из зелёного перца, бататом и пармезаном напрашивается чуть больше ягодного фона. Рекомендации Александра — австралийский **Tenacity Shiraz** от **Two Hands** или итальянское примитиво из Апулии (оно же **Zinfandel**) от **Conti Zecca**.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА STEAK IT EASY

Ни одно, даже самое верное дело не двигается без рекламы... Обычно думают, что надо рекламировать только дрянь,— хорошая вещь и так пойдет. Это самое неверное мнение. Реклама — это имя вещи... Реклама должна напоминать бесконечно о каждой, даже чудесной вещи... Думайте о рекламе!

Владимир Маяковский
из статьи «Агитация и реклама»

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



Мы поговорили с Алексеем Пинским — владельцем и создателем **Regent** — о том, как ресторан может существовать без вывески, почему санкции неожиданно ускорили развитие российского вина и где проходит граница между ремеслом и самовыражением на кухне.

интервью: Анна Бебекина

Алексей Пинский:

«Русская кухня — это не борщ и пельмени, это **целая философия**»

В своём ресторане **Regent** Алексей Пинский собрал коллекцию искусства: от Беттанье и Гарбеля, Купера и Кузнецова до Музалевского и Чтака. Но если в просторных залах он выступает как куратор, то на кухне остаётся бессменным бренд-шефом. За восемь лет существования проекта Пинский выработал свой стиль, где во главе угла стоит честность и точность в работе с продуктом.

Как изменилась за восемь лет гастрономическая сцена Москвы?

Скорее, она изменилась не за последние восемь лет, а за последние два-три года. Сначала был экстремум по числу открытий. А сейчас гастрономия становится тише, и это хороший знак. Рынок начал взрослеть. Появляется ощущение, что гастрономия перестаёт быть шоу и становится всё-таки профессией. Раньше все кричали концепциями, сейчас же вкус начинает доминировать. Поход в двух-трёхзвездочный ресторан был некоторой альтернативой культурной программе, как театр или концерт. Но этот путь местами приобретает откровенно гротескные формы.

Последние события на рынке это подтверждают: в долгосрочной перспективе выигрывают не самые громкие, а самые точные. Не шоу, где кто-то поёт и пляшет вокруг ветки с горелкой в темноте под музыку, как, например, в лучшем азиатском ресторане прошлого года Gaggan (Бангкок). Мы понимаем, что одноразовая развлекаловка — это тупиковый путь.

Перформанс, когда что-то на тебя прыгает из тарелки, может, и производит вау-эффект, но на самом-то деле всё гораздо сложнее. Чем проще блюдо, тем меньше оно прощает ошибок.

Кто ваши гости?

Это люди, которые по-настоящему разбираются. У кого есть насмотренность, жизненный опыт, кого природа одарила достаточным количеством рецепторов.

В последнее время в Москве открылось очень много ресторанов русской кухни. Вы уже давно в этой теме.

Мы опередили тренд. Но, слава богу, смогли его удержать. Я много раз это наблюдал. Может быть, какая-то изощрённая форма шизофрении, но я замечаю: когда ты что-то делаешь, а тебе просто не хватает сил или рынок ещё не принимает, — через два года это подхватывают все, но тебе уже неинтересно. Ты уже это сделал, обжёгся, повторять не хочется.

С русской кухней удалось удержать, потому что настоящая русская кухня — это такой вкус, который не требует объяснений. Это не просто борщ и пельмени — это целая философия. Она у нас где-то в ДНК, здесь всё должно быть максимально честно. На мой взгляд, русская кухня работает только тогда, когда с ней не заигрывают. Как только начинаются вольные интерпретации — всё пропадает, это становится уже какой-то авторской историей.

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ АЛЕКСЕЯ ПИНСКОГО



Сашими-сет



«Авокадо Фаберже»

Потому что исчезает ощущение родного?
Да, безусловно. Когда её начинают украшать — она исчезает, становится ненастоящей. В этом и сложность.
Именно из самых простых продуктов рождаются самые сложные вкусы. Здесь нужна особая точность: когда люди не знают, как блюдо должно выглядеть, — они это съедят. Намного сложнее, когда люди знают, каким должен быть результат.

Я правильно понимаю? Например, с азиатской кухней есть элемент экзотики — человек пробует, потому что это что-то новое. С русской так не работает?
Давайте точнее: с какой азиатской кухней? Если всё стричь под одну гребёнку — да. Но тайская еда, например, вполне конкретная. Очень точно описываемая. То же самое — с русской, то же самое — с итальянской.
А вот французская еда — гораздо менее точно формулируемая вещь.

В одном из интервью вы говорили, что ваше любимое блюдо — пельмени.
Но такая формулировка мне не очень нравится: скорее, не «любимое», а «если бы пришлось есть только одно блюдо всю жизнь». Такое ограничение позволяет ответить гораздо вдумчивее. Пельмени — это гастрономический минимализм, который не прощает никаких ошибок. Там всё должно быть выверено до микрона: от качества мяса до силы муки и температуры заморозки. Количество глютена определяет текстуру теста — и для этого есть свои цифры. В магазинных пельменях эта цифра — семь. В идеальных должна быть 30 — это практически недостижимый эталон. Мы используем пшеницу северного происхождения, сейчас алтайскую, иногда другую сибирскую. Только она даёт нужный уровень клейковины. И никаких экспериментов — вообще запрещено.

Чёрные, зелёные, с трюфелем?
Молния может ударить. *(Смеётся.)*

Есть ли у вас блюдо-долгожитель?
Есть блюда, которые присутствуют с самого начала и никуда не денутся. Но держим мы их не из ностальгии, а из-за актуальности. Они просто проверены временем. Например, абсолютно чудны́е гребешки с фуа-гра — чистое умами: живы с самого начала и пользуются стабильным спросом.
В моём меню выживает только то, что не врёт, что не надумано. Если блюдо остаётся восемь лет — значит, оно честное.
Я как бренд-шеф остаюсь всегда, а шеф-повара у нас несколько раз менялись. И каждый пытался убрать знаковое блюдо и добавить что-то своё. Только безуспешно: на второй день постоянный гость, который ходит сюда семь лет, говорит: *«В смысле, убрали моё блюдо? Я за ним из аэропорта напрямую ехал».*

Как сейчас происходит поиск поставщиков?
Поиск поставщиков — это формальное название. Мы ищем не

Наш конкретный гость — тот, для кого цена никогда не была главным аргументом. И сейчас не является. При одном условии: ***чтобы в бокале была правда***

поставщиков, мы ищем продукт. А хороший, как водится, имеет лицо — это и есть его поставщик. Очень непростой процесс. Все лучшие находки случайны — просто повезло, стечение обстоятельств.

Вы стали больше работать с фермерами?

Как раз об этом я и говорю. Раньше, лет пять назад, это было скорее соотношение качества и цены, на первом месте качество, довольно обезличенное. Сейчас индустрия наконец созрела: мы стали больше похожи на рынки с большой историей. Работаем с человеком, который сам отвечает за то, что продаёт.

Российский рынок развивается семимильными шагами относительно Европы, которая давно закостенела. После введения контрсанкций мы проделали путь, который в Европе занял века.

Другое дело, что российский продукт, если он качественный, зачастую стоит дороже зарубежного. Например, мы покупаем отечественные чеснок и лук, они дорогие, зато дают глубину вкуса. Один зубчик такого чеснока стоит целой головки китайского. Плюс наш — сложный в хранении, в нём минимум пестицидов. Добрые 80% ресторанов Москвы покупают всё обработанное. Мы можем себе позволить чистить лук, чистить картошку: есть площадь 1500 кв. м, отдельные заготовочные цеха. Но мало кто имеет такие возможности. Дьявол — в этих деталях. Наша философия, одна из её частей, — выбрать лучшее из того, что есть, и не испортить. Но настоящий продукт всегда разный: скажем, зимнее мясо сильно отличается от летнего.

Как за восемь лет изменились винные предпочтения гостей?

Не так много ресторанов в этом городе живут столь долго и успешно, продолжая развиваться.

За последние несколько лет все поняли, как изменились цены и доступность. Наш конкретный гость — тот, для кого цена никогда не была главным аргументом. И сейчас не является. При одном условии: чтобы в бокале была правда.

В связи с текущими ограничениями люди стали гораздо более открыты. Мы здесь — витрина стопроцентных попаданий: куда ни ткни, везде лучшие из категории. И поэтому гости всё чаще отказываются от привязанности к бренду в пользу ощущений.

Знаменитых марок берут меньше — цена на них становится ещё более спекулятивной. Поэтому гости стали смелее и спокойнее пробовать новое.

Гостю интересно пробовать российское?

Я бы назвал нашу карту органичным диалогом Франции и России: первая учит, вторая достойно отвечает.

Безусловно, российское вино очень важно. Но в нашей карте у вина нет паспорта — происхождение никогда не может быть оправданием высокой цены. Выбирается только вино: оно либо работает, либо нет.

Российское вино сделало семимильные шаги. Я говорю про отобранное, лучшее — не про массу, а про то, что заслуживает внимания и отобрано правильным поставщиком, и уже не нуждается в скидке. Раньше было: *«Ну ничего, оно же российское»*. Сейчас нет — это то, что можно не краснея предложить нашему взыскательному гостю.

Хотя в отношении вина я не люблю экономический язык — это всё-таки эмоция. Но если говорить экономически, то оно работает.

Мы стали отбирать ещё точнее, потому что ценовой критерий становится всё важнее. Раньше люди, не меняя привычек, не смотрели на ценник. Сейчас смотрят — цены местами стали действительно высокими. Мы постоянно анализируем конкурентов, сопоставляем наценки, иногда идём на компромисс.

Расскажите про тренды в винных картах, которые вам нравятся.

Мы консервативное место, слепо трендам не следуем. Но то, что мне лично нравится, — это честность, которой становится всё больше. Когда карта короткая — и в ней есть смелые позиции. В огромной карте, как у меня, более тысячи позиций, легко спрятать пару смелых — и они будут жить своей жизнью, кто-то кому-то предложит. Когда карта умещается на одном листе — это совершенно другая история.

И конечно, можно следовать трендам. Но самое главное — не забывать: если тренд невкусный, он точно временный.

Например?

То, что талантливые винные пиарщики постоянно доносят до людей, которые жаждут разобраться в вине, но не имеют фундаментальных знаний. Они это легко впитывают — а потом довольно быстро осознают ошибочность тренда и отторгают его.

Я слышала, вы запускаете линию бокалов.

Об этом немного рано говорить. Технологическая часть отработана полностью, но мы ещё работаем над формами. Надеюсь, до конца года все увидят готовый продукт.

Что вас сподвигло на это решение?

Пришло время. Имея большую экспертизу — я долго этим занимался, — решил: а почему бы нет? Мои бокалы будут с очень правильной ценой. Минимум вложений в маркетинг. Мы молодая, энергичная компания. Поставим цену, которая будет очень конкурентной.

На что вы обращаете внимание, когда посещаете рестораны?

В первую очередь меня отталкивает ресторан, который пытается понравиться изо всех сил. Тот, кто не умеет сказать «нет», кто улыбается ненастоящей улыбкой — всегда чувствуешь эту маску, — как правило, это самое большое разочарование.

Обращаю внимание на детали: не те, что прыгают на тебя, а те, что по-настоящему сложны и требуют контроля.

Когда люди годами держат марку — это самое сложное.

Изменится ли что-то в ресторане Regent?

Нет, он останется таким же. Надеюсь, ещё много-много лет. Возможно, появится филиал — мы к этому идём давно. Он будет практически точной копией, просто в другом месте.

Почему у вас нет вывески?

До какого-то момента на неё был запрет, теперь он не действует, но мы уже сформировали свой имидж: лучшие места в указателях не нуждаются. Мы никак не завлекаем людей с улицы: нас находят по рекомендациям, работает сарафанное радио — в деле. Те, кто понимает, — это и есть наше комьюнити.

Многие рестораторы отмечают важность комьюнити гостей. Как вы считаете?

Это абсолютно так, всегда так было. Возможно, в какой-то момент, когда ресторанов было слишком много и поток гостей виделся нескончаемым, этот фактор стал казаться неважным. Но комьюнити всегда было важно — и сейчас не менее, чем раньше.

Люди не читают рекламных объявлений как таковых. Они читают то, что их интересует, но иногда этим оказываются и рекламные объявления.

Говард Госсидж
американский рекламист
владелец рекламного агентства

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Кампания и её вулканические вина

Знакомимся с автохтонными сортами и пробуем лучшие вина, которые можно найти в Неаполе, в исторической Ирпинии и других уголках этого красивейшего региона Италии. текст: Валерия Труфакина

Вся сельскохозяйственная Кампания — это зона Везувия, близлежащих «дышащих» вулканических Флегрейских полей или потухших вулканов, как Роккамонфина, с почвами зримо вулканическими — пепельно-серыми, с булыжниками магматических пород или же несущими последствия непосредственного многотысячелетнего влияния неспокойного соседства с пирокластическими породами. «Тень» Везувия вкупе с климатическими условиями обеспечивает одни из лучших территорий в мире для выращивания винограда.

Почему вулканические — не синоним популярных

Пошёл второй десяток лет, как понятие «вулканические» среди специалистов и винолюбов вознесло вина с территорий, хотя бы намёком имеющих отношение к былому вулканическому влиянию, в тренды благодаря уважаемой минеральности в органолептике. Вечная соперница Кампании, Сицилия, лишь по вине своей регулярно пыхающей Этны стала необыкновенно модной, и в винной среде заговорили о сорте нерелло маскалезе и о специфике контрад.

Что касается Кампании, многочисленные туристы давно оценили не только головокружительную красоту Амальфи и обаяние тесных улочек старого Неаполя, но и прекрасные свежие и породистые вина с отличным потенциалом, особенно очаровательные в компании с местной кухней. Казалось бы, осталось красиво устроить на весь мир шумиху о ценнейшем месторождении вулканических вин с настоящего опасного вулкана, но почему-то не подхватили эту идею кампанийцы, не прочувствовали — а могли заодно и сделать ставку на безграничные возможности своих автохтонов. Но нет. Возможно, в районе Везувия не нашлось горячих и энергичных «локомотивов», как на Сицилии. Или скудное финансирование преобладающих небольших хозяйств убедило не высовываться, или успех у туристов ввёл в заблуждение? Кампания всё ещё заповедник, её вулканические вина феноменально остаются до сих пор как бы вещью в себе, несмотря на ежегодные «откровения» специалистов о многообещающем подъёме местных вин в целом убедительного качества. И который годами не выливается в международный успех — за исключением отдельных имён.

ФОТО: FEUDI DI SAN GREGORIO



ТОП ГОРЯЧИХ НОВОСТЕЙ ИЗ КАМПАНИИ

- **СУПЕРВУЛКАН КАМПИ-ФЛЕГРЕИ (Campi Flegrei DOC)** оживился в начале апреля: несколько толчков магнитудой 3,3 были зарегистрированы Везувийской обсерваторией в районе постоянно дымящего Сольфатары — его хорошо видно с окрестных виноградников. Толчки ощущались в густонаселённых западных кварталах Неаполя. Но никто не бежит оттуда, стоимость чрезвычайно плодородной флегрейской земли безумна — поэтому виноградников считаные гектары.

- **ВИРТУАЛЬНЫЙ АРХЕОЛОГИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ ГЕРКУЛАНУМА (MAV)** — один из основных примеров интеграции культурного наследия и цифровых технологий в Италии. В нескольких шагах от раскопок Геркуланума он предлагает посетителям исследовать римский город до извержения 79 года н. э. с помощью виртуальных реконструкций, интерактивных инсталляций и мультисенсорных сред. Посетители могут виртуально прогуляться по улицам, войти в дом, осмотреть ремесленные мастерские и стать свидетелями сцен из повседневной жизни: 3D-симуляторы, голограммы, иммерсивные проекции и сенсорные среды превращают археологию в захватывающий опыт.

- **АРХЕОЛОГИЧЕСКИЙ ПАРК ПОМПЕЕВ** и группа Tenute Capaldo (через винодельческое хозяйство Feudi di San Gregorio) представили особую форму государственно-частного партнёрства, охватывающую науку, культуру и продвижение made in Italy. С инвестициями около 2 млн евро семья Капальдо недавно высадила 4 гектара в Стабиях, объединив их со старыми посадками. В течение трёх лет Feudi **возродят этрусское виноградарство**, с примерно 6 га произведут 30 тыс. бутылок для продажи в археологической зоне: два красных вина и одно белое будут выдерживаться в амфорах и бочках.

- Начались восстановительные подсадки лоз в аппеласьоне **Lacryma Christi del Vesuvio DOC**, который пострадал от августовского пожара в 2025 году: часть виноградников выгорела, дым и зола ухудшили качество оставшегося винограда.

- В Тауразии официально объединились винодельни для **сохранения исторической «старсеты»**, определяющей ландшафт, — системы формирования лозы альянико, считающейся символом Ирпинии. Метод ещё называют *candelabro*. Цель — сохранить древние традиции виноградарства и обучить правильным методам ухода (не исключая и огороды под этими «деревьями» с паучьи раскинутыми рукавами). Старсета на собственных корнях, переживших филлоксеру, оказалась удивительно адаптированной к изменениям климата: её высокая пергола обеспечивает благоприятную тень для винограда и почвы.

- **GAROFALO WINE В АВЕЛЛИНО**, одна из лучших энотек Италии, награждённая в 2025-м премией Tre Bottiglie (высшая награда) в путеводителе Gambero Rosso Ristoranti d'Italia, с четверга по субботу открывает бар с 300 наименованиями побокально. Но можно и подыскать для себя бутылку среди 3500 итальянских и международных марок: здесь богатый выбор исторических вертикальных дегустаций, от Бароло до Шампани и Хереса. Меню предлагает множество деликатесов Ирпинии.

Пробуем Везувий

У нас есть правильная возможность попробовать вина Кампании и оценить их по достоинству. Мы сформировали небольшой список от **Feudi di San Gregorio**, одной из трёх самых значимых (наряду с Mastroberardino и Terredora) компаний, суммирующих **виноградники лучших терруаров региона и продвигающих Кампанию своим авторитетом.**

Feudi di San Gregorio Lacryma Christi Bianco Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2024

кода ди вольпе, фалангина

виноградники у подножия Везувия, на вулканических «языках»

5 мес. в стали

₽ 3999

Поэтическое название вина, как умеют итальянцы. Легенда гласит: когда падший Люцифер покидал рай, он отломил его частичку — и это оказалось красивейшее Неаполитанское побережье. Господь заплакал, видя это, в сожалении о падшем, и на том месте, куда падали его слёзы, выросли виноградники «Слёзы Христовы», или «Лакрима Кристи». Это часть Vesuvio DOC — ориентируйтесь на Помпеи.
Лёгкое оно, ненавязчивое, очень свежее, с тональностью яблока и семечек, гиперспелого лимона. Не ярко, не агрессивно, аккуратно. Но и не легкомысленно! Очень гастрономично в силу сладковато-солоноватых ощущений.

классическая «Маргарита» с «итальянским флагом»: черри, фиор ди латте, базилик

Feudi di San Gregorio Lacryma Christi Rosso Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2024

пьедироссо, альянико

виноградники у подножия Везувия на холмах высотой 350–700 метров. Вулканические почвы

5 мес. в стали

₽ 3990

Представьте сочную перетёртость спелой ягоды, вишня-вишня с горьковатой косточкой. Благодаря невысокой экстракции танин выражен, не более. Удивительно: в этом красном вине нет тяжести южной страсти — это довольно лёгкое красное современной стилистики с сухим финалом. Вход в старую церковь, сушёная фиалка, табачные крошки. Как сказано в одном источнике, «оно помнит руку монаха, впервые посадившего лозу на склоне и молитвой превратившего пепел в нектар». Приятно выпить бокал-другой просто между делом, даже в жару. И охлаждение его не испортит.

пицца маринара с морепродуктами

Feudi di San Gregorio Falanghina Falanghina del Sannio DOC 2024

фалангина 100%

почвы вулканического происхождения с вкраплением известняка

5 мес. на тонком осадке в ёмкостях из стали

₽ 4490

Суперсвежая скошенная трава, полевые цветы, белый чай, пыльца в воздухе. Не сильно на фрукте, хотя есть ощущение фруктового сада, кристаллизованной груши. Спокойные, приязненные ощущения. Акцентированная кислотность, хорошее тело, фруктовый намёк — всё скручено правильно. Пара бокалов в удовольствие — без углубления в сложности виноделия.

пицца рипьено (типа кальцоне), закрытая, с проволой, моцареллой, чёрным перцем и шпинатом

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СОРТ, АССАМБЛЯЖ · ПРОИСХОЖДЕНИЕ ВИНОГРАДА · ВЫДЕРЖКА · ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИНЫ SIMPLEWINE НА СЕРЕДИНУ АПРЕЛЯ 2026 · ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН



Суперсвежая скошенная трава, полевые цветы, белый чай, пыльца в воздухе. Не сильно на фрукте, хотя есть ощущение фруктового сада, кристаллизованной груши. Спокойные, приязненные ощущения



Цепко собрано, без громкой жестикуляции. На финише соль растекается по всему языку. Хочется большими глотками, оно и горчит, и сладит, и изысканно утоляет. Оправдает каждую минуту с ним

Feudi di San Gregorio Greco di Tufo DOCG 2024

греко 100%

холмы до 600 м с крутыми склонами, вулканические почвы

4 мес. на тонком осадке в стали

₽ 4490

В Ирпинии свежесть не является проблемой, потому что климат там по факту прохладный, — с этим вином думаешь не о свежести, она сама собой разумеется. Ювелирная грань созревания алычи и жёлтой сливы, с кислинкой и терпкостью. Припечённые сладкие фрукты на корочке пирога, рубленый помело, цедра, разбросанная на свежем сене. Идеальная вязкость, свежесть на стороне амальфитанских лимонов. Цепко собрано, без громкой жестикуляции. На финише соль растекается по всему языку. Хочется большими глотками, оно и горчит, и сладит, и изысканно утоляет. Оправдает каждую минуту с ним.

пицца путтанеска: красные и жёлтые томаты, оливки, каперсы, анчоусы, чеснок, орегано

Feudi di San Gregorio Cutizzi Greco di Tufo DOCG 2023

греко 100%

Санта-Паолина, лучшие участки хозяйства. Высоты до 600 м

4–5 мес. на тонком осадке с регулярным батонажем в стали

₽ 5990

Любите ли вы приличные сансеры? А вот тогда вам и итальянский «сансер»: кремний и мел, галька. Спелые и мочёные лимоны, лимонное масло, хвостики черри, медовость — всё сложно, накатами, многослойно. Маслянистое, пружинисто-структурное, в момент глотка взрывается минеральной кислотностью, как электрический укус. Сдержанная солоноватость на нёбе. Удивляешься и повторяешь глоток, не веря себе. Грезится ужин в ресторане высокой кухни.

пицца романо с анчоусами и моцареллой, томатами, каперсами и орегано

Feudi di San Gregorio Fiano di Avellino DOCG 2024

фиано 100%

виноградники на холмах высотой 350–600 м, почвы вулканического происхождения

4 мес. на тонком осадке с регулярным батонажем в стали

₽ 4490

Согласно итальянским рейтингам, среди лучших белых страны 5–6 всегда будут родом из Кампании — и в рейтингах лидирует среди них обычно фиано. Вот такое — тонкое, многогранное, со скрытыми деталями: чем дольше сидишь с бокалом, тем больше удивляешься. Деликатная настойчивость, элегантность. Оно пленяет надолго.

пицца с фиор ди латте, прошутто и дыней канталупа

Feudi di San Gregorio Campanaro Irpinia DOC 2021

фиано, греко

крю Санта-Паолина, холмы высотой 350–700 м. Почвы вулканические и меловые

ферментация в тонно, выдержка 6 мес. в больших дубовых бочках

₽ 7990

Фиано вообще сложен для начинающих, но в этом вине квинтэссенция гиперсложности. Оно меняется и меняется в бокале, и вкус волнами — то лёгкая дымка, то кедровые орешки и каштаны. Вино-загадка, обаятельная и манящая: хочется говорить о нём, постичь суть, но оно ускользает и восхищает. Лучше сразу взять бургундский бокал, чтобы дать ему места вдоволь, — и просто довериться ему.

пицца каприччоза с артишоками, грибами, прошутто котто и фиор ди латте

НЕ ПРОСТО ПИЦЦА

Мы попробовали подобрать к каждому вину свою классическую пиццу: понятное, вкусное и правильное сопровождение прекрасным винам. Кстати, в 2017 году благодаря сбору подписей 2 млн человек было решено объявить неаполитанскую пиццу и традиции её приготовления объектом культурного наследия ЮНЕСКО.

- Пицца зародилась в Неаполе в XVII веке в образе лепёшки с чесноком, салом и солью, для господ добавляли сыр качокавалло и базилик.
- «Маргарита» появилась в июне 1889-го: в честь королевы Италии Маргариты Савойской её приготовил шеф-повар Раффаэле Эспозито, «окрасив» в цвета национального флага при помощи томатов, моцареллы и базилика.
- Кстати, томаты начали использовать для пиццы только в XVIII веке, когда они проникли в Италию через Сардинию, — благодаря связям с испанским двором, владевшим островом до 1720 года.
- Регламент неаполитанской пиццы составлен поварами Неаполя и официально издан в 1984 году.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН



Джеймс САКЛИНГ:

«Кампания остаётся в центре споров о том, является ли она в первую очередь регионом для производства белого или красного вина. Но её сортовое и географическое разнообразие настолько велико, что такой бинарный подход видится упрощённым. Кажется, что каждое сочетание винограда и терруара имеет свою собственную логику, свой собственный стилистический и гастрономический смысл — короче говоря, свою индивидуальность».

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН

RESTAURANT
SIRENA
SINCE 1992



ЛЕГЕНДА МОСКВЫ
ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН АРКАДИЯ НОВИКОВА

тел.:
+7 (495) 767-14-12

ул. Большая Спасская, 15, стр.4

Альянико, особенно в версии Taurasi, часто называли «бароло юга», но это довольно сомнительное сравнение. И если вы вновь его слышите, то стоит помнить, что речь идёт всего лишь о способности вин из альянико из аппелласьонов Taurasi DOCG и Aglianico del Taburno DOCG к благородному и длительному развитию в бутылке.

В Таурази многие лозы альянико пережили филлоксеру благодаря вулканическим почвам, богатым образованными в результате извержений пирокластическими породами, поэтому здесь такое количество старых виноградников.

Feudi di San Gregorio Taurasi DOCG 2020

альянико 100%

виноградники расположены на холмах высотой 350–700 м над уровнем моря. Почвы вулканического происхождения, известняк

в течение 18 мес. во французских барриках среднего обжига и ещё минимум 9 мес. в бутылках

₽ 6990

♥ JS 93, RP 93

Элегантное, насыщенное, гладкое, с многослойными вялено-фруктовыми ароматами, концентрированной чёрной смородиной, черникой, ароматическими травами и солоноватой каменной минеральностью. Как тяжёлый струящийся шёлк, оно дружелюбно предлагает спелые, бархатистые танины и хрустящую длинную кислотность. Сухие комья земли, высохший валежник, грибы. Интересно, что в ощущениях оно прохладное, хотя явно сложено как южное.

⊕ пицца карретьера: с сальсичей, местной травой фриарьелли, проволой

Feudi di San Gregorio Serpico 2014 Irpinia Aglianico DOC

альянико 100%

урожай со старых вековых лоз с исторического виноградника Dal Re на 600–700 метрах

минимум 18 мес. в барриках из французского дуба и бочках средней обжарки объёмом 500 л, затем 12 мес. в бутылке

₽ 16 490

♥ JS 94, RP 94, WS 92

Это вино с шикарной художественной палитрой находится в прекрасном возрасте. Оно уже двинулось в сторону ароматов ладана в церкви со старинными фресками, заодно напоминая о бальзамической полироли в реставрационной мастерской. Жилистое, стойкое и длинное вино — самое время пить его в удовольствие, вникая в суть альянико.

⊕ пицца «Дьявола» с пикантной салями, перцем чили, томатами, фиор ди латте

Feudi di San Gregorio Pàtrimo Campania IGT 2017

мерло 100%

ферментация и мацерация в стали, выдержка 18 мес. во французских барриках, бочках объёмом 500 л среднего обжига и ещё минимум 10 мес. в бутылках

₽ 23 490

♥ AG 94, JS 92, RP 94, WS 92

Вяленые томаты в оливковом масле и сладкая паприка, сухая абхазская аджика, интересная острота. Объём красивый, насыщенность и структурность — есть о чём поговорить, особенно в сравнении с мерло Тосканы. Массетизация достигла и юга Италии, и вот мы видим — с успехом воплощена. Комфортное вино вызывает самые добрые чувства.

⊕ пицца «Четыре сыра»: провола, грана падано, горгонзола и моцарелла

СОРТА — ПЛОТЬ ОТ ПЛОТИ КАМПАНИИ

Если Италия является одним из главных рассадников автохтонных сортов, то Кампания может стать их наиболее полным воплощением, с богатыми нюансами во всех стилях и гораздо большей свежестью, чем можно было бы ожидать от южного средиземноморского региона, сформированного благодаря сочетанию высоты, близости к морю и вулканически-минеральным почвам.
В последние годы активно заявляют о себе сорта винограда, что совсем недавно можно было опознать только на фермерских огородах, предназначенных для «домашних» вин. Им просто повезло встретить своих энтузиастов и талантливых виноделов, которые продвигают собственные версии сортов паллагрелло неро и паллагрелло бьянко, касавекья, кода ди вольпе, бьянколелла, джинестра, кода ди пекора, щащиносо, асприньо аверса, бьянкатенера, капреттоне и так далее.
Тем не менее погоду в регионе всё ещё делают три белых — фалангина, греко и фиано, и один красный — альянико. Характерно, что лучшие их аппелласьоны находятся в Ирпинии.

ФАЛАНГИНА — это высокая кислотность, устойчивый хребет. Более цветочные вина с выраженной минеральностью у побережья — и явно фруктовые в Беневенто.

ГРЕКО в разных ипостасях тоже культивируют по всей Кампании, но только в Туфо (Greco di Tufo DOCG), на месторождении природной серы, он раскрыл весь свой мощный потенциал: это минеральные вина, от кремня и дымки костра до морских водорослей и мела, жестковатые, с солоноватой точкой в конце. После 3–5 лет выдержки у лучших проявляется рислинговая нефтянка.

ФИАНО тоже имеет своё место силы — Лапио (Fiano di Avellino DOCG), где обманчивая нежность обнаруживает стержень собранности и глубину, а цветочность обретает ледяное крошево свежести и ореховость.

АЛЬЯНИКО — великий красный сорт Италии и символ Кампании. Это глубина и мощь, насыщенность и танинность. Его личное пространство, где рождаются впечатляющие блокбастеры, — Taurasi DOCG.
В последние годы на вакантное место второго красного вышел **ПЬЕДИРОССО**, ещё недавно незаметный помощник и «смягчитель» альянико, — их удачный союз можно сравнить с бордоским ансамблем. Он способен и на самостоятельные содержательные вина, и на «лёгкие красные».

IMA



Новый японский ресторан в самом сердце Москвы

Поварская 52/55, к. 2

+7 (495) 730-66-66

Реклама

Миссия **на Марс**



Илье Кирилину (aka GarnachaMan) снова удалось побывать в самом обсуждаемом и довольно закрытом хозяйстве, флагмане «новейшей Испании» — **Comando G**. И хотя вина «Командо» не нуждаются в дополнительной «подсветке» (жаждущих на скромные аллокации всегда в избытке), мы не могли отказать себе в удовольствии опубликовать этот текст **о поисках стиля, новых техниках, рентабельности и прочих деталях «культовости»** — он для продвинутых читателей, для сомелье и виноделов. А самое сокровенное — в самом конце, в нескольких последних вопросах: не упустите.



Легендарная вечеринка в честь праздника цветения Fiesta de la Floración, благодаря которой Дани и Фернандо удалось громко заявить: Гредос существует

ФОТО: COMANDO G

Недавно **Comando G** получили первые 100 баллов по Паркеру не за своё топовое «гран крю» Rumbo al Norte (у Rumbo сотен уже три), а за вино 2023 года с другого отдельного виноградника — Tumba del Rey Moro. Цена на вторичном рынке взлетела уже наутро, а для меня это стало поводом посетить наконец новую винодельню и узнать, куда движется главный проект гарначи Испании.

Поймать героев Comando G — Фернандо Гарсию и Дани Ланди — вдвоём практически невозможно. И дело тут не в пафосе, а просто ребята выросли, у каждого семьи, дети, школы, поликлиники. Вот и приходится разделяться на визиты. Исторически мне везёт на Фернандо, он из тандема более приближенный к земле, не углубляется слишком в философию, как Дани, так что найти общий язык получилось с первого раза в сентябре 2018 года, когда он, увидев палатку и спальный мешок в кузове моего Fiat Panda, предложил заночевать на командном винограднике в деревне Росас-де-Пуэрто-Реаль. Не на Лас-Умбриас, конечно, — туда заехать было бы сложно, — но у подножия холма, защищённого стеной. Ибо шутки шутками, а кабаны и олени здесь есть, а в прошлом году ещё и волки завелись. Но тогда

В Испании был сложившийся рынок и стиль иберийских вин, над нами смеялись, что мы пытаемся продать «воду из шланга после мытья ёмкости» — вина, в которых не было цвета, танина и экстракции в обычном их понимании. Это были вина против системы

их не было, винодельня Comando G располагалась в крупном гараже в городке Кадальсо-де-лос-Видриос, ребята были молодые, чуть стеснительные, но уверенные в правильном пути. Ибо 100 баллов по Паркеру не проходят мимо даже самых скромных, а они уже были у них в кармане за Rumbo 2016.

Второй визит после второй сотни (Rumbo 2018) был в 2021 году, через месяц после открытия страны от пандемии. Всё было иначе. Место встречи — Вильянуэва-де-Авила, самая высотная часть Гредоса, именно там находятся главные звёздные виноградники: El Tamboril, Tumba del Rey Moro и Rumbo al Norte. Тогда въезд на него ещё не был закрыт, поэтому по карте и интуиции я таки его пару раз уже находил, но в этот раз окрестности выглядели по-другому. На месте диких зарослей и кустов — голые валуны и шурфы. Виноградник на подъезде, ставший Breña 1er, приобрёл уже знакомый командовский вид с лозами на отдельных кольях, а просёлочная дорога зачем-то засыпана гравием. Что-то явно планируется. *«Здесь будет винодельня! Пришла пора сосредоточиться на высоте»*, — гордо заявил Фер. А вокруг неё новые посадки, исследование территорий выше 1200 метров, белые сорта и, конечно же, гарнача. Планов громадьё, Comando G выходит на новый уровень. Было ощущение, что проект на пороге нового этапа.

Так и оказалось. Пандемия стала переломным моментом. Вместо роста пошло сокращение и концентрация на главном. Продавались виноградники и целые проекты, уходили люди и контракты на консалтинг, пошли даже сплетни, что ставшее культовым хозяйство собираются продать. И с чем же мы встретимся в 2026 году?

Признаться, задавать некоторые вопросы было то ли страшно, то ли некомфортно, ведь с гарначей, Гредосом и «Командой» у меня личная история. Но всё быстро встало на свои места, когда ворота на Rumbo al Norte были открыты, Фер грузил в багажник не самой новой «шкоды» коробки с вином, а навстречу бежали собаки. В это пятничное утро мы были не одни, компания собралась что надо: пара виноделов из Рибейры-Сакры, дистрибьютор топовой Италии и Франции из Барселоны, основатель Olé & Obrigado Imports из Штатов и два роскошных пса.

Имена у собак говорящие: Raspon и Limo, то есть Гребень и Известняк. Появились они здесь не случайно: финка из просто виноградника превращается в биодинамическую ферму полного цикла. Здесь живут коровы и лошади, без которых эти горные клочки земли не обработать, вскоре появятся куры, уже есть небольшой огород и персиковый сад. Он до сих пор принадлежит бывшему владельцу Румбо: тот вообще собирался выкорчевать лозы и посадить вместо них персиковые деревья: за ними проще ухаживать и урожай стабильный. Даже страшно представить, насколько хороши должны были бы быть персики на месте одного из культовых виноградников мира!

Новая винодельня идеально вписана в пейзаж и оформлена в традиционном стиле региона, с каменной кладкой снаружи. Специалиста по ней пришлось сильно поискать: ремесло забывается, молодёжь не хочет им заниматься. Такие же настроения были среди виноградарей всего 15 лет назад, а сегодня другое дело — этап спасения виноградников от вырубки закончился, значительную часть старых лоз удалось сохранить и восстановить, пришло время смотреть в будущее и высаживать новые. Сейчас идёт активная программа по новым посадкам вокруг топовых виноградников. Узнать участок, на котором в 2021 году были одни валуны, невозможно. Всё в зелени, лозы уже довольно большие, но это ещё совсем раннее превью, ибо высажен пока только американский подвой. Такой подход призван заставить лозу сначала активно развить корневую систему, а когда ей сделают прививку гарначей, лучше работать над землёй. Первый урожай с такого виноградника собирают только через семь лет, но в суровых условиях, когда плодородной почвы почти нет, правильно делать именно так.

Внутри винодельня на удивление скромная — складывается ощущение, что её специально спроектировали так, чтобы не было желания расти в объёмах. Зал для ферментаций в процессе изменений: широкие фудры уступают место более узким и вытянутым, чтобы у шапки было меньше контакта с кислородом, кюве с топовых виноградников полностью перевели на цемент, и в будущем его будет ещё больше. Дальше — небольшой зал для выдержки со старыми дубовыми ёмкостями разных размеров и просторный погреб, где хранятся исторические винтажи, включая самые первые, с шутливыми этикетками, в которых не признать будущих грандов,а ещё — личная винная коллекция Фера и Дани. Не зря говорят, что, если хочешь понять стиль и уровень винодела, посмотри, что он пьёт и дегустирует.

Но самое интересное — в небольшом отдельном зале для экспериментальных вин. Здесь всё самое дикое и необычное: Rumbo al Norte без серы в демижоне, гарначи под флором, белые с оксидацией и без, новенький Wineglobe и, конечно же, отличный винтажный уксус. Делать вина с минимальным вмешательством не так просто, в процессе поиска себя всегда есть риски.

Первым урожаем, который полностью был сделан на новой винодельне, стал 2023-й: можно сказать, что с переездом стиль хозяйства окончательно сложился, осталось дело тонкой настройки и тюнинга. Но об этом пусть расскажет Фер, что в промежутке между дантистом и сбором чемоданов во Францию нашёл пару часов на интервью.

«Командо» до сих пор продолжает традицию выбираться на машине по виноградникам, раз в год проезжая через Лангедок и Рону до Бургундии, и ящики с вином для личного потребления едут именно туда. Там можно и вдохновиться, и себя показать, неспроста же сам Жан-Марк Руло ходит в футболке Comando G.

Но хватит лирики, переходим к делу.

Свет гарначи

Почти в каждом материале о Comando G можно прочитать, что главным вдохновением для вас было Château Rayas. По стилю ваши вина совсем иные, но вы действительно взяли на вооружение какие-то технические детали?

Да, нас часто называют «**Château Rayas** Испании», но это совсем не так, мы не хотим этого сравнения, хотя обожаем «Райас». Первой гарначей, которая открыла наше восприятие

ФОТО: COMANDO G



сорта, были старые винтажи **La Mémé от Domaine Gramenon**: 1994, 1996, 1997. Первые биодинамисты в Кот-дю-Роне, их вина были мутными и с заметными тонами био, но при этом и свежестью, цветочностью, мёдом. Совсем иное прочтение гренаша.
Дальше — **Pignan** и первое вино Rayas, когда мы наконец смогли его себе позволить*. Поразительные вина, но с технической точки зрения это радикально иной подход к винификации: очень высокая спелость и поздний сбор в ноябре, когда появляется ботритис, совсем другие почвы, длительная выдержка. В этом вся прелесть — что нет только одного рецепта и правды, как работать с сортом. Несмотря на все различия, с философской точки зрения мы близки. «Райас» — это тонкая, деликатная гарнача, которая в поиске не широты вкуса, а обратного, это работа по бургундским канонам. Это вино, в котором в первую очередь доминируют цветы, а дальше всегда присутствует характерная для всех вин хозяйства пчелиная перга.

То есть глобально главным вдохновением была Бургундия? Всё-таки не просто так сегодня гарначу называют пино нуаром Средиземноморья.

В этом есть смысл, когда мы говорим о вине с меньшим количеством цвета и доминантой свежих кислых красных ягод в аромате. О гарначе в этой роли начали говорить, потому что она была самой распространённой, но она не одна, сегодня есть арко в Валенсии, балеарские автохтоны. Я бы говорил о двух разных семьях сортов — сортов структуры и сортов света.

При этом гарнача может быть и про структуру, и про «свет»: как появился тот самый подход к винификации, что включил свет в гарначе?

В результате экспериментов. Когда мы начинали, главным в Испании была концентрация. «Урожайность 150 граммов с куста» (то есть запредельно низкая) была мантрой, нас этому учили в университете. На любой выставке разговоры были про «200% нового дуба». Это были vinazo (*«винище», так обычно называют вино, в котором все показатели на пределе. — Прим. SWN*) с дикой структурой, цветом и бочкой. Нам они казались странными на фоне других вин мира.
Это как с едой — если вы предпочитаете более свежую кухню с большим количеством овощей, то свиные рёбра с соусом барбекю вам вряд ли будут интересны. Мы были больше в теме японской кухни, деликатной, акцентирующей детали и продукт, в ней есть вкус, причём его много, но он не давит и не забивает всё на своём пути, как мощные соусы.
Когда мы оказались на виноградниках Château Rayas, мы заметили, что они делают очень короткую подрезку, при этом оставляют очень много зелёного покрова. Нас это заставило задуматься, что, может, нет смысла так сильно опираться на учебники, которые были написаны через призму и опыт Бордо? Там совсем

*** Это было крайне вовремя: сегодня цены пробили уже совсем недостижимую отметку, а после смерти культового винодела Эммануэля Рейно (он скончался 25 ноября 2025 года в возрасте 61 года после продолжительной болезни) вина, сделанные им, вырастут в цене ещё больше.**

Если вы предпочитаете свежую кухню с большим количеством овощей, то свиные рёбра с соусом барбекю вам вряд ли будут интересны





другой климат и шпалера, цель — правильно распределить грозди на кусте, получить мелкие ягоды, дабы избежать ботритиса, дать максимально возможную зрелость, пока это можно успеть до дождей. Нам же требуется обратное.

На одном из салонов я попал на доклад Хосе Луиса Переса, отца Сары Перес *[Mas Martinet, Приорат, один из «великолепной пятёрки». — Прим. SWN]* о том, как зелёный покров влияет на урожайность: чем его больше, тем крупнее гроздь и ягода. Более крупные грозди затормаживают созревание, потому что лозе приходится распределять все накопленные вещества. Другой важный момент — более высокий процент мякоти по отношению к кожице и косточкам. Постепенно пазл начал складываться у нас в голове. Когда в Испании говорили о *doble pasta* (двойное содержание жмыха), мы в шутку говорили о *doble mosto* (двойном содержании сусла), мы хотели найти экстракцию не фрукта, но минеральности.

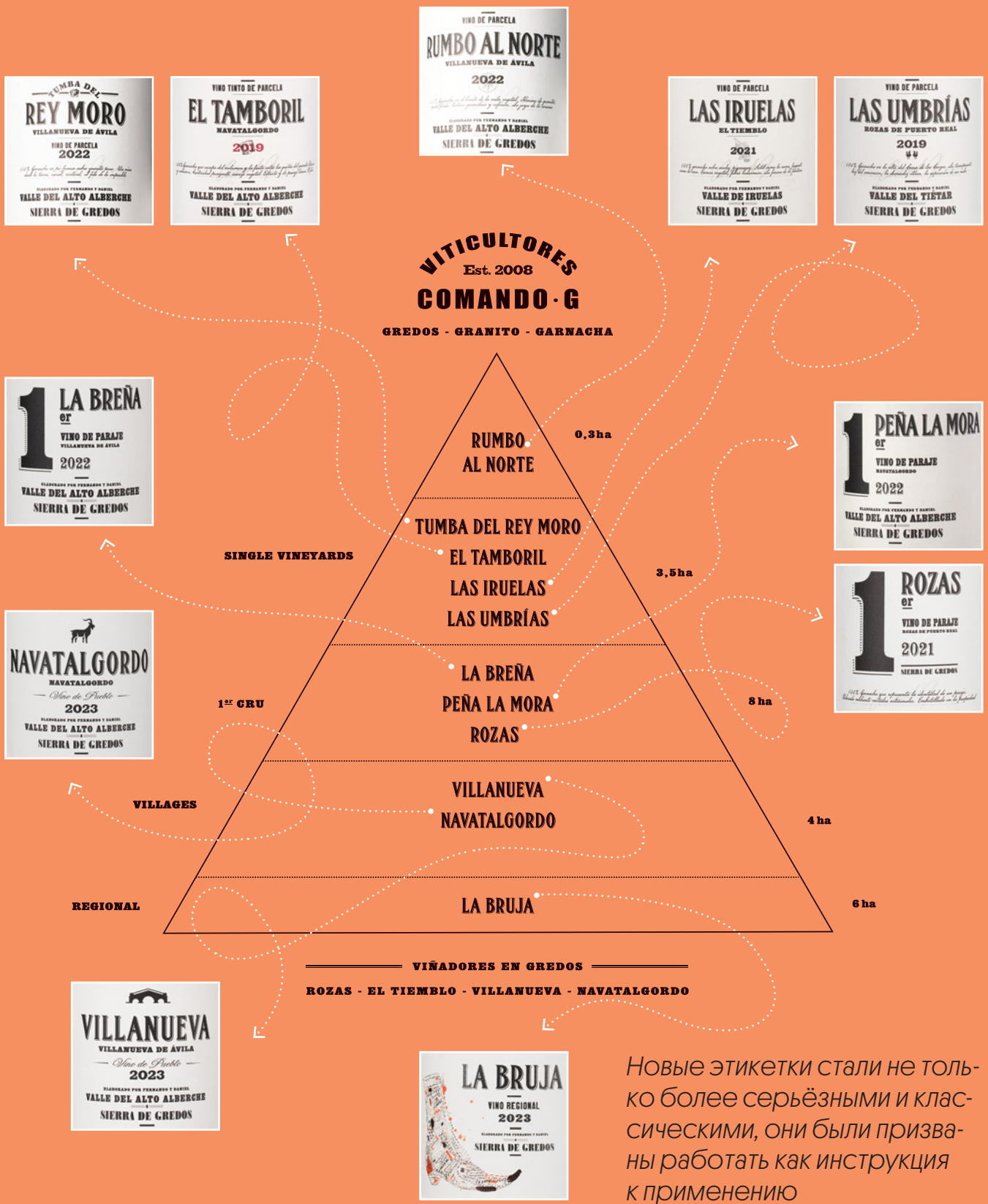
Использование целых гроздей без отделения гребня — бургундская техника. Идею задействовать гребень вы взяли оттуда?

Да. Начиная с 2006-го мы три-четыре раза в год бывали в Бургундии и всегда сравнивали вина, сделанные с гребнями и без. Виноделы — сторонники целых гроздей не скрывали, что при работе с гребнем можно получить не всегда желательные зелёные тона, но также и цветочные: важно понимать, как его использовать. Когда проект Comando G стартовал в 2008 году, мы сделали эксперимент на себе, ферментировав один виноградник в трёх вариантах: без гребней, с половиной гребней и полностью на гребнях. И, как можно догадаться, больше всего нам понравился последний. У нас как не было гребнеотделителя, так его и нет.

В университете говорили, что лучший танин, который может дать гребень, — это плохой танин, он зелёный. Это не так. Другое заблуждение — про зрелость самого гребня: его принято использовать, когда он созрел и поменял цвет. При низкой урожайности и уровне зелёного покрова он действительно

ФОТО: COMANDO G

Фирменная пирамида Comando G, удобно иллюстрирующая их коллекцию вин и виноградников



Новые этикетки стали не только более серьёзными и классическими, они были призваны работать как инструкция к применению

может созреть, но появляется другая проблема: в Испании, если гребень созрел, то ягоды будут уже перезрелыми, с потенциальным уровнем алкоголя в 16–18%. Наш гребень зелёный, как киви, и не надо этого бояться.

Когда вы точно поняли, что всё состоялось и ваш подход к винификации финален?

До винтажа 2023 года мы постоянно что-то меняли. Например, 2009-й был запредельно жарким, мы поняли, что гребень нужен, и использовали его на 100%. В 2013-м мы отказались от пижажа. В 2014-м перешли на длительные ферментации. В 2015-м мы думали, что наконец готовы показать всё лучшее, но он был слишком жарким и не дал нам шансов, а вот 2016-й оказался идеальным: с этого винтажа можно видеть то наше направление, которое было задумано изначально.

Тонкая настойка продолжается. Мы переходим на более вытянутые ёмкости для ферментации, желательно из цемента: раньше мы ежедневно поливали шапку суслом (*все шутили — «из леечки». — Прим. SWN*), сегодня стараемся работать с постоянно опущенной шапкой, при этом сокращаем количество серы.

В 2018 году на всех наших виноградниках появились штамбы, чтобы листовой покров лучше защищал грозди. В 2023-м мы начали переходить на регенеративное виноградарство. Теперь мы либо вообще не вспахиваем, либо делаем это заметно меньше. Идёт более подробное изучение почв и их состояния с точки зрения микроэлементов и жизни внутри, пришло время понимания не просто виноградника, но каждого конкретного парцеля.

Технические протоколы для каждого виноградника и ёмкости готовы, главная задача на 2026 год — финальная доводка.

Сложная задача — вина без добавленной серы. Когда работаешь с длительной ферментацией, это очень непросто, летучая кислотность развивается в момент. У нас есть уже опыт нескольких винтажей, эти вина ещё не вышли на рынок, и вряд ли вы их увидите под классической этикеткой. В этом смысле нам нравится подход домена **Simon Bize** в Бургундии, у которого есть классическая линейка, а есть натуральные вина типа Aka, Shiro, Akatcha.

Фактор винтажа крайне важен в Гредосе, погодные условия меняются год от года самым радикальным образом. Если упростить, то как можно классифицировать урожаи?

Я бы выделил три категории. Жаркие и сухие, которые откровенно не доставляют удовольствия, но именно они нас научили многому, потому что они дают полную противоположность того, что мы ищем. Это 2022, 2019, 2015, 2012 и 2009-й. Дальше хорошие, но не выдающиеся, может, в них чуть больше фрукта, чем хотелось бы: 2024, 2020, 2017, 2014, 2013, 2011 и 2010-й. Идеальные и магические, как год кометы, — это 2025, 2023, 2021, 2018 и 2016-й. Раньше мы думали, что лучшими были чётные, но потом пришёл 2021 год, и всё изменилось. Есть и годы, которые могли дать выдающееся вино, но этого не случилось: 2007-й был отличным, но проект ещё не стартовал, 2010-й мог дать роскошные вина, но мы были не готовы, в 2013-м не были готовы виноградники.

Мои любимые винтажи: 2018-й — он не был настолько идеальным, как 2016, 2021 или 2025-й, но был очень радикальным, более зелёным и травянистым в профиле; и 2014-й — настоящий экстрим, очень много дождей, много жары, это был год, когда мы многому научились, был ботритис, мы потеряли много вина, Rumbo al Norte вообще не вышло. Очень сложный год, ставший для нас классическим.

Раньше часто можно было услышать сомнения, что вина с такой низкой экстракцией, особенно из гарначи, не имеют большого потенциала хранения. Что можете сказать по этому поводу?

Потенциал выдержки вина — это открытый вопрос. Раньше считалось, что лучшие вина — те, которые могут жить десятилетиями, классика XX века. Но вопрос: есть ли в них энергия, не живут ли они за счёт огромного количества сульфитов? Когда мы начинали, нас действительно критиковали, говоря, что эти гарначи не будут жить в бутылке, потому что в них нет экстракции. А как же белые вина, которые совсем не держат на кожице? Бургундия, Луара, Мозель — разве они не живут? Они в идеальной форме и через пару десятков лет, в отличие от некоторых испанских красных начала нулевых с 200% нового дуба и огромным количеством цвета и танина, — сегодня эти бутылки мертвы.

Наши вина имеют скелет — это танин и кислотность, они дают хороший потенциал. Мы открывали вина, что делал Дани в 2007 году, — они чуть потеряли свежесть, что нормально, но не жизнь. Пару лет назад была вертикальная дегустация всех винтажей Rumbo al Norte, 2011 и 2013-й в отличной форме, La Bruja 2013 тоже. Возьмите вина Château Rayas, в которых нет ни жёсткой экстракции, ни высокого уровня танина: они выходят через 10 лет после винтажа — и ничего, они замечательно живут.

Другой важный момент — в изменении потребителя. Когда он слышит, что вино будет готово через 10 лет, он предполагает, что это время оно проведёт в погребе винодельни, как в случае с Tondonia, а не у него дома. Пример бордо, что всё хуже продаётся на примёрах, это только доказывает.

У нас был период жизни, когда мы пили много старых вин. Порой это ощущение железа, крови — прекрасно, но вино не даёт ничего больше. И начинаешь задумываться — а не стоило ли его выпить лет 15 назад? Нет единственно верного ответа относительно того, когда нужно пить вино. Да, мне нравятся наши вина через три года после выхода больше, чем через год: тогда наиболее активно проявляется минеральность. Но хочу ли я обязательно ждать пять, семь и десять лет? Не думаю. Гарначи Comando G не про фруктовость, поэтому не нужно долго ждать, чтобы она успокоилась и активно проявился терруар.

Винный бизнес для начинающих

Из «школы Comando» вышло немало виноделов новой волны, при этом вы сами продолжаете не только учить, но и учиться.

Мы много работаем с консультантами и стажёрами, потому что нужно постоянно искать лучшие пути. Например, Рикардо Перес Паласиос довольно давно практикует регенеративное виноградарство. Мы поначалу не были уверены в том, что в скупом на питательные

Мои любимые винтажи: 2018-й — он не был настолько идеальным, как 2016, 2021 или 2025-й, но был очень радикальным, ***более зелёным и травянистым в профиле****; и 2014-й — настоящий экстрим*







вещества Гредосе это возможно. Но он познакомил нас с Маргарет из Жюры — и она ведёт этот проект, мы видим первые результаты. Также сейчас идёт работа по созданию фермы прямо на винодельне, выделению не просто парцелей, а микроучастков с конкретной микробиологией, ещё более глубокому изучению почв с Педро Парроой*. Важно, что в такой работе мы учимся друг у друга: Педро после Гредоса сильно изменил собственный взгляд на Итату и Био-Био. Раньше он работал по-бургундски, и однажды мы задали ему логичный с нашей точки зрения вопрос: *«Почему ты работаешь с сенсо на граните так же, будто это пино на глине и известняке?»*

Работа со стажёрами тоже важна. Например, из El Bulli** вышла целая плеяда топовых шефов современности, каждый со своим взглядом и стилем, но многие формировались именно там. Поэтому мы любим работать с молодыми людьми со всего мира. Недавно был парень с Крита. Их местный сорт коцифали чем-то похож на гарначу, у него тоже тонкая шкурка, и он набирает много алкоголя. Посмотрев на наши подходы, он попробовал их на своём терруаре, и теперь его вина просто не узнать. Это не значит, что нужно брать под копирку то, что увидел в успешном проекте, — всё нужно пропускать через себя. Но всё же увидеть потенциал за пределами традиций это помогает.

Сегодня Comando G выглядит как полностью сформировавшийся проект. Но часто, общаясь с молодыми сомелье, можно услышать странное мнение, что это был успех с первых дней, мол, ребятам повезло. На деле явно было не так?

Часто за тем, что есть сейчас, не видят прошлого. Нашей целью не было делать вино на 100 баллов по Паркеру — мы просто хотели делать вино и жить этим, и не только в собственном проекте, но и в тех, где мы были наёмными работниками. И когда стартовали, это было сложно назвать успехом. В Испании был сложившийся рынок и стиль иберийских вин, над нами смеялись, что мы пытаемся продать «воду из шланга после мытья ёмкости» — вина, в которых не было цвета, танина и экстракции в обычном их понимании. Это были вина против системы. Рынок был иным. В Мадриде пили риоху и риберу, не было винных баров и современных ресторанов, даже фудкортов на рынках. Мы начали с экспорта, на который приходилось 95%. США, Великобритания и Япония стали первыми рынками, которые открыли сознание и дали Испании шанс на то, чтобы быть не только темпранильо со звучным названием на латыни.

Сегодня мало кто вспомнит, но первые этикетки Comando G не имели ничего общего с теми, которые известны сейчас всему миру.

О да, это была другая история. Мы начинали с весёлых, вдохновлённых комиксами этикеток. Это отражало момент, мы были более молодыми, драйвовыми и прогрессивными, плюс сам проект был как хобби, что и становилось понятно по этикетке. Но когда всё стало серьёзно, пришло время отразить это и в дизайне, который поменялся с 2012-го винтажа на винах с отдельных виноградников, а с 2014-го и на Bruja de Rozas. Новые этикетки стали не только более серьёзными и классическими, они были призваны работать как инструкция к применению. Гредоса не существовало в умах и винных картах, поэтому нужно было сначала чётко обозначить логику: «Сьерра-де-Гредос, конкретная долина, деревня и парцель», чтобы уже по этикетке можно

ФОТО: ИЛЬЯ КИРИЛИН

*** Педро Парра** — чилиец, самый «модный» мировой консультант по почвам, известный как Доктор Терруар, сам винодел на юге Чили (хозяйство называется Pedro Parra y Familia, и его вина представлены в Simple Collection). Интервью с Паррой было в SWN, в майском томе 2024 года с Марко Симонитом на обложке (том 166 в архиве на сайте swn.ru).

****** Ресторан Феррана Адрии в Росасе (Коста-Брава), легенда молекулярной гастрономии, пять раз становился лучшим рестораном мира по версии The World's 50 Best Restaurants (2002, 2006, 2007, 2008, 2009). В 2011-м закрылся, превратившись в кулинарный фонд.



ФОТО: ИЛЬЯ КИРИЛИН

Начиная с 2017 года все наши вина ***оказываются распроданными ещё до релиза****, но в первый раз проект что-то заработал и у нас сошлись цифры в конце года лишь в 2020 году*

было идентифицировать происхождение вина. Концептуально мы похожи не на Риоху и Риберу с их классификациями по выдержке, а на Приорат, в котором выделены деревни и есть понимание стиля каждой из них. В Гредосе в какой-то момент мы работали аж в 12 вилляжах, и, поверьте, они сильно отличаются между собой, так же, как в Бургундии, Долине Роны или на Этне.

Когда появился Comando G, у вас уже был определённый опыт и связи в индустрии?

Дани начал в 2004 году с семейного проекта с кузеном, у них были виноградники и заброшенная винодельня в Ментриде. В те времена действовала государственная программа по высадке темпранильо и французских «улучшающих» сортов на шпалере — изначально они пошли по этому пути. Ставку на гарначу начали делать с 2006 года, а 2007-й винтаж стал первым, когда вышла чистая гарнача с отдельного виноградника. Только представьте, что тогда на всю страну было лишь одно моносортовое вино с отдельного участка — это La Cabrida от **Capcanes** в Монсанте, всё остальное было либо блендом виноградников, либо сортов. Даже L'Ermita всегда была ассамбляжем, гарначе вечно чего-то не хватало: в Испании обожали всё смешивать.

Я работал с Тельмо Родригесом в 2006–2007 годах, благодаря ему я на деле познакомился с Себреросом, хотя основной акцент был на Риохе и Рибере, это была отличная школа работы со старыми лозами, натуральными дрожжами, бочкой.

Идею сделать по-французски тонкое вино с выраженной минеральностью мы вынашивали где-то с 2005 года, и мало кто знает, что нашим первым вином была… менсия с 90-летнего виноградника в Льебана в Кантабрии! Первой же гарначей стал винтаж-2008, когда мы втроём с Марком Исартом, нашим другом из университета, взяли два виноградника — один в Сенисьентос для La Bruja, второй — Las Umbrías.

«Командо» был проектом выходного дня, раннего утра, позднего вечера и праздников, ведь у каждого была основная работа. Помогали друзья, по сути, это был винодельческий краудфандинг, первые вина мы даже винифицировали где могли: у меня в **Marañones**, у Дани в **Jiménez-Landi**. В 2010 году появился проект **Uvas Felices** с важным испанским дистрибьютором **Vila Viniteca**, в 2012-м мы решили, что пора арендовать нормальный склад в Кадальсо, помыть его и сконцентрировать всё производство в одном месте. А дальше всё пошло-поехало: первый нанятый сотрудник, 3 тыс. бутылок превращаются в 6 тыс., потом 20 тыс., второй сотрудник. Проект стал более серьёзным, появились обязательства, в 2012 году Марк решил сосредоточиться на других делах.

До сих пор ходят слухи, что Vila Viniteca с первых лет была среди важных инвесторов, которые помогли проекту выйти на мировой уровень.

Каких только версий я не слышал за последнее время. С самого начала и до 2014 года мы развивались на свои деньги и небольшие займы от друзей. Всё, что зарабатывали на наёмной работе и консалтинге, мы вкладывали в проект, у нас не было ни богатых родственников, ни спонсоров. Дело было в 2008 году, мировой финансовый кризис, который в Испании продлился до 2016 года. Банки не рассматривали заявки, да у нас ничего и не было, даже жильё в ипотеку. Первый кредит удалось получить в 2014 году, и мы потратили его… на Fiesta de la Floración, вечеринку в честь праздника цветения. Было 450 гостей, импортёры с их клиентами, виноделы от **López de Heredia** до **Roagna**, три музыкальных группы, еда, куча вина. Звучит странно и безответственно, но это нужно было для того, чтобы громко заявить на весь мир: Гредос существует.

А дальше пошёл второй кредит, на его выплату берёшь ещё один и так далее. Было непросто: надо понимать, что в Гредосе каждые четыре года ты теряешь целый урожай. Один год урожайность падает на 20%, потом 50%, дальше 30% — и так набирается. Это зона с низкой урожайностью, большим количеством ручного труда, вино здесь просто не может быть дешёвым. Как-то раз с визитом был Алехандро Вихиль*, и он сказал, что Rumbo al Norte должно стоить на 30% дороже, потому что в цене не заложены риски малоурожайного года.

Считается, что на топовых винах делается имидж, а на базовых — деньги. Так ли это было в истории Comando G?

Не совсем так. Экспортная цена Bruja de Rozas начиналась с 5 евро, но никто не посчитал, что по факту мы теряли деньги из-за высоких затрат на вспашку с лошадьми, органику, биодинамику и так далее. И так как мы плохо работали с цифрами, то начинали делать больше, 40 тыс. бутылок превращались в 50 тыс., но с этим росли и убытки. Начинаешь брать дополнительные проекты в консалтинг, работать больше, зарабатывать всё так же, не видеть семью… Это замкнутый круг, без умения работать с банками и цифрами из него не выбраться. Этому не учат в школе, а зря.

Нас критикуют за то, что вина стоят дорого. Это так, но в Гредосе не сходится экономика, если вино уходит с винодельни дешевле 15 евро. Marañones, Bernabeleva — примеры успешных проектов, которые никогда не приносили прибыли, но их владельцы имеют доходы из других источников.

А успешен ли сегодня проект Comando G?

Что такое успех? Может, это возможность поехать в отпуск без стресса, что не получится закрыть очередной квартал, делая 15 тыс. бутылок? Или 300 тыс. бутылок с парой сотрудников, как это часто бывает в куда более простых для виноградарства регионах? Мы с Дани назначили себе зарплату от Comando G только в 2016 году. Начиная с 2017 года все наши вина оказываются распроданными ещё до релиза, но в первый раз проект что-то заработал и у нас сошлись цифры в конце года лишь в 2020-м. И произошло это потому, что в тот год наши виноградники

* Винодел Catena Zapata, один из топовых аргентинских энологов: сейчас он работает в Гредосе в проекте El Reventón, созданном на базе одноимённого виноградника сначала Дани Ланди, а потом и Comando G.



*Я бы оставил себе два виноградника — **Rumbo al Norte и Las Umbrías. Как и мы, они разные, но дополняют друг друга**: один интроверт — второй экстраверт, один стабильный из года в год — второй может дать чистую магию, а может быть настоящим демоном*

вышли на плато по объёмам. Но в 2023-м мы много вложили в новую винодельню, а потом были два плохих по урожайности года. Может быть, лишь с урожаем 2026-го Comando G вернётся на проектную мощность с точки зрения финансов.

Коллеги говорят, что для того, чтобы спать спокойно, нужно иметь в банке средства, сравнимые с выручкой от целого урожая. Потому что хоть град, хоть заморозки, хоть пожар, а ты всё равно платишь зарплаты. Для того чтобы винодельня с 15 сотрудниками вышла на стабильный доход, нужно где-то 20 лет — у нас юбилей как раз в 2028 году. Мир вина сложный с точки зрения бизнеса для всех, за исключением сотни доменов Бургундии, Бордо и частично Италии, у кого всё стабильно хорошо. Ну и Шампань как зона с высокой урожайностью, высокими ценами и ассамбляжами урожаев — вот это просто идеальная модель.

Продолжим развенчивать мифы и легенды. Что насчёт обвинений в связях с критиками и статуса «любимчиков» Луиса Гутьерреса?

Зависть в Испании — это национальный вид спорта. Много кто будет говорить, не зная нас ни лично, ни как проект, что Ким Вила (*совладелец Vila Viniteca. — Прим. SWN*) или Луис Гутьеррес — наш крёстный отец. Но, как говорил Дон Кихот, *«собаки лают на нас, Санчо, значит, мы движемся вперёд»*. А наш хороший друг из мира ресторанов, которого часто критикуют, добавляет: *«Зависть — это восхищение со знаком минус»*. Лучше и не скажешь. Я не люблю говорить о баллах, но они до сих пор важны, особенно для импортёров. Помню, как El Reventón 2008 получил 97 баллов по Паркеру, причём тогда репортаж был на всю страну, вино оказалось в одном ряду с Vega Sicilia и Pingus. Дальше первые 100 баллов Rumbo al Norte 2016 уже от Луиса — это придало нам уверенности.

Мы не из славных винодельческих семей. Мы начали проект в зоне, у которой не было имени. Не было ни единой статьи про Гредос, на нас не обращали внимания критики — ни Саклинг, ни Паркер. Но мы оказались в моменте, когда Испания начала открываться другим регионам. Канары, Рибейра-Сакра, Рибейро, Майорка — мы вышли примерно в одно время и вместе начали это движение. Альваро Паласиос, Питер Сиссек и Тельмо Родригес доказали всем, что Испания существует, мы же открываем разнообразие страны.

Зрелое будущее «Команды»

Было несколько странно увидеть, что новая винодельня по размерам достаточно компактная и расти в объёмах в таких условиях вряд ли получится.

Потому что мы не хотим расти. Сегодня мы сосредоточены на виноградниках и на сокращении. Когда-то мы делали 60–70 тыс. бутылок La Bruja, сегодня — около 30 тыс. бутылок в зависимости от винтажа. И не потому, что они не продаются, — мы не хотим быть коммерческими агентами или ферментаторами больших объёмов. Это понимание пришло в пандемию: когда ты постоянно растёшь, в том числе с командой, то становишься в первую очередь менеджером и управляющим, и так легко позабыть, ради чего это всё начиналось.

ФОТО: ИЛЬЯ КИРИЛИН

Есть виноградники, на которых мы с Дани лично делаем подрезку вот уже 10–12 лет, и ***только сейчас мы начинаем их действительно понимать***

Пришлось научиться делегировать, особенно в области управления, коммерческой части и так далее, чтобы самим сосредоточиться на том, что нравится именно нам, — на виноградарстве.

Мы действительно продали или сдали в аренду несколько участков. Многие из них были с нами буквально с винодельческого детства, это бесконечные часы работы, смятения, непонимания, слёз и расстройств, когда прошёл град, урожай съели коровы или по своей ошибке ты собрал его позже, чем следовало. Но нужно уметь вовремя отойти в сторону и дать дорогу другим: например, мы передали аргентинцам из Catena Zapata наш виноградник El Reventón — и их проект сразу начался с выдающегося крю, давшего ему своё имя; а с 2025-го в «родной» деревне Comando — Наватальгордо — начал свой проект **Niepoort Iberia** зашедший в Испанию великий португалец Дирк Нипорт.

Могли ли мы продолжить держать всё при себе? Конечно, но я люблю приводить пример космического корабля. Чтобы достичь Луны, нужно стартовать с топливными камерами и другими ступенями, но по мере приближения к цели они отбрасываются, а финала достигает только самое главное — капсула. Было ли мне грустно, когда **Marañones** перешёл в **Alma Carraovejas***, а я понял, что никогда больше не сделаю Peña Caballera? Абсолютно, но это важный этап жизни, и нужно быть к нему готовым.

Какие планы на будущее?

Наши 16 га виноградников, отличная молодая команда, ферма, которая закроет цикл с локальными продуктами, новые посадки вокруг уже имеющихся участков на высоте и поиск будущего великого терруара с Педро Паррой. Не знаю, где это будет, но где-то в совершенно радикальных условиях.

Нам обоим уже под 50 лет, пришло время немного насладиться тем, что сделано. Хотелось бы сделать вино где-то на греческом острове или, может быть, на Сицилии? Абсолютно, но потом начинаешь думать, а стоит ли, или, может, позволить себе отпуск с семьёй? В нашем деле всё требует времени: есть виноградники, на которых мы с Дани лично делаем подрезку вот уже 10–12 лет, и только сейчас мы начинаем их действительно понимать.

А если представить, что появится солидный инвестор, который захочет полностью купить Comando G под ключ?

Честно скажу — я не знаю, как ответить. Сложный вопрос, нужно в любом случае изучить предложение: от кого оно исходит, что в него входит. Предложения уже были, но, как видите, мы ещё у руля. Наши дети ещё маленькие, никто не хочет давить на них, как это бывает в старых семейных историях, когда пятое поколение — хочет оно того или нет — должно возглавить домен.

Даже если они не захотят продолжать наше дело, я бы оставил себе два виноградника — Rumbo al Norte и Las Umbrías. Как и мы, они разные, но дополняют друг друга: один интроверт — второй экстраверт, один стабильный из года в год — второй может дать чистую магию, а может быть настоящим демоном. Это наши истоки, Las Umbrías стал первым выдающимся виноградником «Команды», здесь впервые мы увидели ту самую цветочную, эфемерную гарначу, Rumbo al Norte показал нам экстремальную выразительность гарначи, жидкий кварц в бокале. И ещё одна история, от которой не отказаться, — белый Tamboril. Это абсолютный уникум.

В чём секрет работы главной команды Comando G — тебя и Дани?

Со стороны многие постоянно пытаются найти трещину в «Команде», но мы сильны как никогда. Дани и я начали этот проект с дружбы, мы как Rumbo и Umbrías: у каждого свои ценности, философия и подходы, которые обогащают, а не заставляют тянуть одеяло на себя. Мы выросли на одних винах, это как музыкальная рок-группа, которая началась ещё в школе. Со временем одному стал больше нравиться панк-рок, а второму блюз-рок, но база одна, а не когда к группе присоединяется выходец из школы джаза, что может быть полезно на короткой дистанции, но не навсегда.

Мы разные характерами, при этом дополняем друг друга. Когда один устал или не в духе, тянет второй, и наоборот. Мы научились делиться самым важным, будь то успехи или сомнения. А многие вопросы даже не нужно обсуждать. И это тоже большая работа, для которой нужен коуч или психотерапевт. Да-да, именно так, у спортсменов есть не только физиотерапевты, но и специалисты, которые настраивают их ментально. Так и в нашем мире — консультант по работе в команде не менее важен, чем специалист по почвам или сере.

Последний вопрос — вы просыпаетесь по утрам с мыслью: «Да, всё получилось»?

Я об этом не думаю. Comando G как проект можно сравнить с ледоколом, который идёт впереди и расчищает путь для остальных. Но тот, кто первый, в авангарде, часто первым теряет запал, фактически отдавая себя в процессе. С нами такого, к счастью, не случилось. Для нас важен не только успех «Команды», но и всей зоны. Когда видишь бутылку гарначи из Гредоса, понимаешь, что местная экономика закрутилась, опустение деревень идёт уже не таким темпом, как раньше, кто-то даже возвращается из городов, чтобы взять дедовские виноградники. Зона появилась на карте мирового виноделия. Я не хочу сказать, что все вина Гредоса теперь должны быть как наши, тонкие и едва экстрактивные. Пусть будут и яркие мощные гарначи, вино должно отражать своего создателя. Ведь человек — это один из факторов терруара вместе с почвой, климатом и сортом. В один из моментов мы работали с одним виноградником вместе с другим производителем, даже собирали в один день, а вина были разные. В таком хаосе стилей, мыслей и движений проявляется настоящая красота.

---

* В 2021 году Bodega Marañones, где Фернандо Гарсия долго работал главным энологом параллельно с развитием Comando G, была выкуплена группой из Риберы-дель-Дуэро Alma Carraovejas.

Привезли — **разбираем**

Что нового у нас появилось на рынке? Какие тренды? Продолжаем разбираться во второй части материала **SWN**, посвящённого **новинкам винного импорта**.



С первой частью дегустации и комментариев представителей компаний можно ознакомиться в **томе 183**, pdf которого уже доступен для скачивания в разделе «Архив» на сайте **swn.ru**



Олеся АЛЕКСАНДРОВА,

старший бренд-амбассадор Simple

Особенно актуальной сейчас нам кажется Бургундия, и в том числе — «малые» аппелласьоны. Интерес к региону не угасает, но цены на вина Бургундии в целом высокие, отсюда поиск более демократичных вариантов из менее раскрученных коммун. Те вина, которые ещё 5–7 лет назад редко встречались в картах ресторанов, всё чаще звучат в запросах. Изменения климата, более жаркие винтажи способствуют росту качества вин в тех коммунах, которые считались менее престижными. Выход на сцену виноделов нового поколения только усиливает тренд.

У нас появился ряд производителей из Кот-Шалонеза. Одна из новинок — **Domaine Ragot** из Живри с сочным, спелым, слегка редуктивным стилем. Вернулся **Domaine de la Folie** из Рюлли, который занимает там особую северную часть аппелласьона и имеет монопольные участки. Также расширилось предложение в таких коммунах Кот-де-Бона, как Сантене и Маранж, например, от **Benoit Girardin** и **Arnaud Baillot** — это пул современных производителей новой волны.

Другой тренд — красные вина в тонкой стилистике из неочевидных для этого регионов: Приората, например. Если Гредос и **Comando G** выстрелили недавно и сразу ярко заявили о регионе и гарначе в тонкой стилистике, то современная история Приората строилась совсем на другом стиле. При этом там есть производители, которые работают с гарначей и кариньяном в деликатном, элегантном ключе. Например, новинка в нашем портфеле от **Mas d'en Gil**. Это гренаш в тонкой стилистике от биодинамиста из деревни Бельмун.

Новый Свет долгое время был равен ягодной, насыщенной, плотной стилистике (если говорим о красных) и фруктовым белым, зачастую чересчур бочковым (если имеем в виду шардоне и другие вина с выдержкой в дубе). Но сегодня ввиду разных факторов — с одной стороны, поиска территорий с более прохладным климатом, а с другой, развития технологий — в винах Нового Света мы находим всё больше строгости, а зачастую деликатности и лёгкости, которая сравнима и иногда неотличима от европейской стилистики. В этом ключе давно есть **David & Nadia** из ЮАР, одни из молодых, но очень ярких звёзд; **Pedro Parra** из Чили — «главный по почвам», его проект на родине; а недавно появился **Filos** от хорошо известного производителя **Luigi Bosca** — шардоне из долины с тонкой, филигранной работой с бочкой, ни в одной слепой дегустации не отправленное в Новый Свет.

На первый взгляд может показаться, что такие вина будут интересны довольно искушённому покупателю, но, как показывает практика, иногда и новичок сразу с удовольствием смотрит на менее очевидные направления. Главным остаётся готовность и открытость новому либо искусная работа с возражениями. Например, у покупателя может быть сложившееся мнение, что все красные испанские вина — мощные и насыщенные, и это не его стиль, но (смотрим комментарий выше) у нас точно есть что предложить.

ЭКСПЕРТЫ



ДМИТРИЙ МЕРЕЖКО (**ДМ**), SWN



МАКСИМ ГРЕБЕНИК (**МГ**), VINOTERRA



ДМИТРИЙ ЛЫСЕНКОВ (**ДЛ**), DP-TRADE



ЯКОВ СМИРНОВ (**ЯС**), VINE SPACE



СТАНИСЛАВ НОВАК (**СН**), FORT



ЮЛИЯ ЕРЕМКИНА (**ЮЕ**), AST

ФОТО: ПОЛИНА НАЗАРОВА; ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЭКСПЕРТОВ

Категорию безалкогольных вин оцениваем по **10-балльной шкале**. О методах производства безалкогольных вин и развитии этой категории мы подробно рассказывали в томе **174 SWN**.



Яков СМИРНОВ,

эксперт Vine Space Trade

На наш взгляд, самый очевидный тренд — это продолжающийся поиск потребителем адекватных по соотношению «цена — качество» альтернатив современной Бургундии, как красной, так и белой. Это в том числе может быть выражено через новое прочтение «старых» аппелласьонов типа Риохи, Роны или Луары. На этой дегустации SWN мы показываем **Турень от графа Анри д'Ассе**. Сам мэтр, к сожалению, уже покинул эту бренную землю, но в наших руках оказались буквально последние его винтажи. Турень в его исполнении «прочитана» по-иному: вместо присущей этому аппелласьону обычно довольно агрессивной ароматики здесь всё очень благородно.

Вторым по значимости трендом считаем очередную волну популярности креманов, приближенных по условиям производства к породистой шампани — в плане работы как на винограднике (органические подходы), так и в погребе (длительность выдержки). У нас недавно появился **Maison Antech** с креманами из Лиму: по своей стилистике, методам и даже терруару он соотносится с Шампанью. Помимо представленного нами для дегустации SWN кремана от Maison Antech, внимания, безусловно, заслуживает их Blanquette de Limoux: те же 30 месяцев выдержки на осадке, но с мозаком с хорошего терруара удивительно облагородили сорт, придав ему немало «шампанистых» нот.

Третий тренд (в контексте первых двух) — повышенный интерес к Австрии, от игристых вин до грюнеров с отдельных виноградников. Здесь мы представляем грюнер вельтлинер от **Diwald** уровня премьер крю — 1Ötw. Потрясающее качество и глубина при относительно невысокой цене — и эта характеристика применима ко всем винам хозяйства в нашем портфеле.

Услышано во время дегустации безалкогольных вин

« Безалкогольное вино пока не укладывается в привычную систему координат и логику винного восприятия и оценки. Маркетологи стараются приблизить его к вину, но по своей сути оно вином не является. Именно этот диссонанс пока мешает и профессионалам, и любителям воспринимать его.

« Ни в Европе, ни в США пока нет единого и точного законодательного определения безалкогольного вина. Категория находится в стадии формирования и до конца не осмыслена даже самими производителями. Но рассматривать б/а вина в общем винном контексте вполне логично, продавать их нужно прежде всего тем, кто пьёт и понимает вино. Иначе продавать бы их могли компании, которые занимаются лимонадами или продуктами.

« Общая закономерность какая? Даже небольшой алкоголь позволяет лучше выстраивать баланс. Самый сложный случай — это когда 0,0%. И ещё одно правило: игристые безалко обычно лучше, чем тихие; сухие лучше, чем сладкие; белые лучше, чем красные. В красных непонятно, куда девать танинную структуру, чем её сглаживать без алкоголя.

« Мне просто хочется порадоваться тому, что безалкогольные образцы вообще существуют. К ним стоит относиться как к вещи в себе. Если человеку хочется чего-то винного, но он не пьёт алкоголь, почему бы такой категории просто не быть?

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЯКОВА СМИРНОВА



Celebrities Zero Alcohol Sparkling

Испания

айрен 100%

24 г/л

₽ 1690

AST

ЮЕ

Новинка на российском рынке от кооператива Bodegas San Valero, который расположен в Кариньене. Сам бренд Celebrities появился в феврале 2020 года, его цель — познакомить молодое поколение с культурой виноделия.

МГ: Образец подойдёт тем, кто привык пить очень сухие вина с высокой кислотностью — совиньон блан, рислинг. Здесь оттенки зелёного яблока, цедры лайма. Аперитив, который может бодрить, освежать в жаркую погоду. **8 баллов.**

ЮЕ: Если это не суперсладко, то это уже хорошо, потому что для меня 90% категории безалкогольных — это сладкий лимонад. И здесь достаточно яркая кислотность, которая хорошо освежает. Вино подойдёт к свежим овощным салатам, потому что в нём есть некоторая травянистость. Людям, которые привыкли пить вино, но по какой-то причине сейчас не могут или не хотят, этот образец понравится. **9.**

ДМ: Показалось немного зелёным чаем. Его хорошо подать к роллам или онигири. Бывает ощущение, когда хочется вина, но пить алкоголь не тянет, потому что на самом деле хочется просто чего-то кислого. Вот этот образец может стать выбором в данном случае. **5.**

СН: Цветущие абрикосы, алыча, жёлтый киви. **7.**



Convivi Spumante Rosé

Италия, Фриули — Венеция-Джулия

глера 98%, мерло 2%

% 0,5

39,45 г/л

₽ 2790

Simple

Винодельню основала семья Спадотто в 2018 году, в её арсенале — 105 га сертифицированных органических виноградников в DOC Фриули-Граве. Для удаления алкоголя используется щадящая мембранная техника.

ДЛ: С большим удовольствием сделал глоток этого розе. Чувствую овощные тона, немножко борща, цветной капусты, что вполне неплохо. Приятная кислинка во вкусе достаточно быстро уходит и даёт ту свежесть, которую я бы хотел получить от игристого розового вина в жаркий день. **8.**

ДМ: Уваренные, припущенные фрукты, овощные тона. Чувствуешь не прямолинейные ароматы, а ферментированные, винозные. **6.**

ЮЕ: Хороший перляж долго держится в бокале. **8 баллов.**

МГ: С одной стороны, очень сдержанный, спокойный образец, а с другой — послевкусие долгое, вкус серьёзный, гармоничный, с хорошим балансом. **9.**



Selbach-Oster Funkelwürtz Zero

Германия, Мозель

мускатель 80%, мюллер-тургау 20%

% 0,5

сахар — 66 г/дм³

₽ 2690

Fort

Хозяйство Selbach-Oster в Мозеле принадлежит семейству Зельбах-Остер. Предки семьи занимались виноградарством с 1661 года.

ДМ: Сладкий, универсальный, безрисковый напиток. В аромате — абрикосовый компот. **7.**

МГ: Понятный, дружелюбный, выразительный образец. Много экзотических фруктов, всё консервированное: персики, абрикосы, курага, золотой изюм. Во вкусе радует баланс. Здесь есть и свежесть, и сладость. Очень гармонично всё выглядит. Хочется сделать ещё глоток, хочется его пить. Достойный образец без сложностей. **7.**

СН: Ощущение, что использовались ароматные сорта винограда. Немного камушков, немного липового цвета. Сахар есть, но очень аккуратно спрятан. Послевкусие тоже интересное. **8.**



Convivi Red

Италия, Фриули — Венеция-Джулия

мерло

% 0,5

35,18 г/л

₽ 3290

Simple

ДМ: Похвала за смелость. Красные безалкогольные вина сделать сложнее. Этот образец пахнет красным вином — как первичными ароматами, так и вторичными, проскакивает дубовая ванилька. На нёбе чувствуются танины. Вино не разочаровывает. **8.**

МГ: Действительно чувствуются не только ягодные оттенки, но и нюансы вроде копчёного мяса, костра. Это сразу напоминает о новосветском шираз либо пинотаже. Во вкусе довольно вязкий танин. **6 баллов.**

СН: Хорошо, что здесь нет зашкаливающего сахара. Есть лёгкий сливовый тон, вишня, пробежали шелковистые танины. **8.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СТРАНА, РЕГИОН · СОРТ, АССАМБЛЯЖ · НЮАНСЫ ВЫДЕРЖКИ · КРЕПОСТЬ · СЛАДОСТЬ · ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН · ИМПОРТЁР · ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ

БЕЛЫЕ



Maison Antech Françoise Cuvée Blanc Crémant de Limoux

- Франция, Лиму
- шардоне 70%, шенен блан 20%, мозак 10%
- % 12
- выдержка 30 мес. на дрожжевом осадке
- ₽ 3990
- Vine Space

♥ ЯС

Вино создано в честь Франсуазы, дочери нынешнего владельца винодельни и представительницы семьи Антеш в шестом поколении. Антеши используют как классический игристый метод, так и ансестраль. Даже для базовых кюве практикуется довольно длительная выдержка на осадке. Органические подходы и сертификация, терруар на предгорьях Пиренеев.

ЯС: Йогуртовый тон, автолизные тона, жёлтые фрукты. Во рту объёмное, с чуть-чуть блесковатой в начале кислотностью. Очень добротно, понятно сделано. **91 балл.**

МГ: Яркое вино, где много жёлтых садовых фруктов: айва, жёлтое яблоко, всевозможные груши. Во вкусе — косточки абрикоса, миндальные оттенки. Дружелюбное, понятное, немножко пышное, воздушное по характеру. Много цветочности. **89.**

СН: Понравился долгий перляж. Айва, акациевый мёд, пышные во вкусе нектарины, кремовость. У меня было ощущение, что я пошёл в кофейню и взял паштел-де-ната с крем-брюле. И интересно, что чувствуется лёгкий тон бензина. **88.**



Comte Henry d'Assay Sauvignon AOC Touraine 2022

- Франция, Луара
- совиньон блан
- % 12,5
- выдержка на дрожжевом осадке до 12 мес.
- ₽ 5290
- Vine Space

Винодельня Comte Henry d'Assay была основана в 2016 году графом Анри д'Ассе с его женой Коринн. До этого Анри д'Ассе управлял семейным Château de Tracy в Пуйи-Фюме — одним из старейших хозяйств Франции, принадлежащих семье д'Ассе с 1396 года.

МГ: Очень яркое, ароматное вино. Всё, что связано с зелёным цветом, экзотическими фруктами. Зелёное яблоко, зелёная груша, цедра лимона, грейпфрут, скошенная трава, крыжовник, лист смородины и тропические нюансы: зелёный банан, даже киви, маракуйя. Думаю, это совиньон блан из Новой Зеландии, хотя и в Европе такое могут сделать. Во вкусе немножко фенольное, немножко горьковатое, но при этом свежо. **87 баллов.**

ЯС: Вслепую сразу угадывается совиньон блан. Смородиновый лист, обилие экзотики, немножко зеленушки, петрушка, кинза. Приятная кислотность, понятный абсолютно образец. **89.**



Hugel Gentil 2023

- Франция, Эльзас
- гевюрцтраминер, пино гри, рислинг, сильванер, пино блан, мускат
- % 13
- ₽ 2939
- AST

Один из ключевых эльзасских домов вернулся на российский рынок. Компания Hugel & Fils была основана иммигрантом из Швейцарии Гансом Ульрихом Хюгелем в 1639 году в городе Риквир. Хюгели входят в Primum Familiae Vini — объединение 12 выдающихся семей виноделов, от Ротшильдов до Симингтонов.

ДЛ: Гармоничный, с классным балансом, с доминантой ароматов акации. **89.**

МГ: Парфюмное, цветочное. Роза, липа, акация, сладкие цветы, цедра, личи, очень терпеновое по характеру, очень яркое. Не слишком экспрессивное и не сложное, но сбалансированное, с благородным ароматом, элегантным и свежим вкусом, где хорошо проявляются горчинка и экзотика. **87.**

ЮЕ: У меня аромат не был закрытым, а был очень парфюмным. Розы, рахат-лукум. Мне понравилось, что этот аромат не продолжается во вкусе, то есть вкус не отвлекает тебя от того, что ты прочувствовал в аромате. **88.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

НОВИНКИ ИЗ ФРАНЦИИ



Domaine Giudicelli Patrimonio Blanc 2022

Франция, Корсика, Патримонио

верментино 100%

% 13,5

11 мес. в дубовых фудрах; биодинамика

₽ 12 490

Simple

МГ СН ЮЕ

Патримонио — старейший из девяти аппелласьонов Корсики. Domaine Giudicelli принадлежит коренной корсиканке Мюриэль Джудичелли, которую называют послом биодинамического виноделия на острове. Во владении хозяйства — 10,5 га с верментино и ньеллуччо (сандживезе).

ЯС: На первый план сразу вышел маслянистый тон, жирное текучее масло, которое позже перешло в карамель. За всем этим скрылись жёлтые фрукты, груша. Честная, понятная история а-ля бочковое шардоне. **89.**

МГ: Правда похоже на шардоне, потому что тут много тостов, сливочности, маслянистая текстура во вкусе, нежная, достаточно объёмная, округлая. Ириски, ваниль, воск. Дальше нюансы: сухая осенняя листва, сладкие специи, спелые жёлтые фрукты, айва. Интересный образец, гармоничный, округлый, с многогранным характером. **90 баллов.**

СН: Напоминает объёмное кружево, которое мастерица делает в несколько рядов. В ароматике — мёд, который уходит в гречишный и каштановый, яблоко Golden Delicious, пчелиные соты. **89.**



Gérard Bertrand Cigalus Blanc 2023

Франция, Лангедок-Руссильон

шардоне, вионье, совиньон блан

% 14,5

7–8 мес. в бочках из французского дуба, меньшая часть — в стальных ёмкостях

₽ 11 680

Simple

МГ

Жерар Бертран — культовый винодел, который в 2002 году решил обратиться к принципам биодинамики на нескольких виноградниках Domaine de Cigalus. В 2010-м винодельня была полностью переведена на биодинамику. Это кюве — новинка в портфеле Simple.

ЯС: Яркий, сочный, понятный стиль с маслом, липовым мёдом, айвой, ореховыми тонами и объёмной структурой. Всё это из аромата классно переходит во вкус, долго держится во рту маслянистый оттенок. Кислотность в супербалансе. Всё очень красиво. **93.**

МГ: Комплексное, сложное, многогранное. Сладкие цитрусы, лайм, юдзу, цедра апельсина, мандарин. При этом и сухие травы, и мёд, и воск, и лак, которым покрывают дерево. Очень много весенней и спелой цветочности, сладкой жимолости, цветов липы. Во вкусе маслянистое, объёмное: и орехи, и смола, и ванильные нюансы, и свежая кислотность. Тельное, но не перегруженное, длинное послевкусие. В общем, потрясающий образец. **93.**

КРАСНОЕ



Château Belair Saint-Georges Les 3 Sans Saint-Georges — Saint-Emilion AOC 2023

Франция, Бордо, Сен-Жорж — Сент-Эмильон

мерло

% 15

₽ 5880

«Винтаж-М»

Редкое бордо без выдержки в дубе, без добавления сульфитов и без осветления, что указано на этикетке. Во владении хозяйства — 12 га, с 1979 года Надин Поччи Ле Менн со своим братом Янником, дипломированным энологом, контролируют каждый этап производства.

СН: Про него хочется сказать слово «попурри» — это когда зажигаешь ароматические палочки. Аромат тайского спа в этом вине. **87.**

МГ: Джемовое, очень много тёмных ягод, очень при этом землистое и вязкое, со сладкими пряными специями. Тон сладкого перца на гриле. **87.**



Дарья СОЛОГУБ,

директор по закупкам Fort

Мы видим устойчивый тренд на премиальные безалкогольные вина. Это часть глобального движения в сторону осознанного потребления и ЗОЖ, которое активно проявляется и в ресторанной среде. Категория развивается прежде всего в HoReCa и интересна профессиональной аудитории, формирующей современные винные карты. Мы в Fort отбираем деликатно деалкоголизированные вина с сохранённой структурой и кислотностью, которые органично работают в ресторанной подаче.

В сегменте безалкогольных вин мы работаем с брендом **Codorníu**. В портфеле представлены две б/а игристые позиции с хорошим соотношением цены и качества — сегодня это одни из top sellers в ресторанах и HoReCa. Также в линейке есть тихая гарнача Codorníu Garnacha Zero. Кроме того, мы сотрудничаем с немецким крафтовым производителем **Selbach-Oster**, у него есть интересный безалкогольный бленд Funkelwürtz Zero с лёгким игристым оттенком, чуть fizzy (шипучий).

Второе направление — премиальная Греция, которая перестаёт восприниматься как нишевое предложение. Интерес к средиземноморской кухне в России растёт, появляются новые греческие рестораны, что поддерживает спрос на аутентичные вина и яркие автохтонные сорта Греции. Ассиртико с Санторини — это высококислотное, минеральное вино с серьёзным гастрономическим потенциалом. Ксиномавро, в свою очередь, отвечает тренду на элегантные, не перегруженные красные вина.

В Греции мы работаем с двумя хозяйствами: **Kir-Yianni** с материковой части страны и **Domaine Sigalas** с их знаменитыми ассиртико с Санторини.

Также мы видим рост интереса к премиальным винам ЮАР. Они всегда были стилистически близки к европейским, но долгое время находились в тени регионов Старого Света. Сейчас, в условиях пошлин на вина из недружественных стран, эта категория получает более широкую узнаваемость на российском рынке. Речь идёт не только о Стелленбоше, но и о таких регионах, как Свортленд, где производятся выразительные, структурные вина, в том числе сира. По ЮАР в нашем портфеле представлена серьёзная подборка хозяйств, но отдельно хотим отметить двух производителей. Первый — **Porseleinberg**, икона региона Свортленд и один из ориентиров по сорту сира в Южной Африке. Второй — **Stellenrust** из Стелленбоша. Помимо классической линейки, у хозяйства есть проект ArtiSons. Рекомендуем обратить внимание на Stellenrust The Mothership Chenin Blanc (2024), а также на сира и гарначу.

Продолжает расти игристое направление. Мы видим устойчивый интерес к немецким зектам, которые формируют собственную нишу в профессиональной среде (стоит обратить внимание на позиции от **Ökonomierat**). Также усиливается интерес к игристым винам Южной Америки, в том числе Аргентины.



*ВОДА НА ДЕГУСТАЦИИ — **SAN BENEDETTO**: МИНЕРАЛЬНАЯ ПРИРОДНАЯ ВОДА № 1 В ИТАЛИИ С ОСОБЕННО МЯГКИМ ВКУСОМ. ВОДА ЗАРОЖДАЕТСЯ В ДОЛОМИТОВЫХ АЛЬПАХ И ПРОХОДИТ КАЖДЫЙ ДЕНЬ СВЫШЕ 800 ПРОВЕРОК, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ ЕЁ БЕЗУПРЕЧНОЕ КАЧЕСТВО*

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ДАРЬИ СОЛОГУБ

БЕЛОЕ



Paco García El Yergo Tempranillo Blanco Rioja DOC 2024

- Испания, Риоха
- темпранильо бланко
- % 13,5
- выдержка части вина на осадке 6 мес. в новых дубовых бочках из Бургундии
- ₽ 3780
- «Винтаж-М»

Темпранильо бланко растёт на винограднике La Finca del Yergo на песчано-суглинистых почвах с известняком. Винодельня была основана в 2008 году Хуаном Батистой Гарсией и Анной Фернандес Бенгоа.

ЯС: Косточковые фрукты, по бокам ароматы лесных трав. Когда вино постояло, на первый план вышли персик с дыней в очень округлом, маслянистом исполнении. Гармоничная кислотность, среднее плюс послевкусие. **92.**

МГ: Напоминает про леденцовые напитки, дюшес. Много спелых жёлтых фруктов, интересный тон лесного ореха или зелёного миндаля. Дружелюбный, понятный, умеренно яркий аромат. **86.**

ДЛ: Поставил **90 баллов** за комплексность, за характер, за силу. Здесь ничего не выбивается.

КРАСНЫЕ



Mas d'en Gil Bellmunt Negre 2021

- Испания, Приорат
- гренаш, кариньян
- % 14
- 10 мес. в бетонных ёмкостях и бочках из французского дуба
- ₽ 6490
- Simple

История хозяйства Mas d'en Gil началась в 1860 году благодаря одному из первых виноделов Приората, Франсеску Жилю. Сегодня, спустя череду смен владельцев, хозяйством руководит Марта Ровира Карбонелл. Она внедрила биодинамику и продолжает развивать поместье вместе с отцом и сестрой.

ЯС: Лесные ягоды, осенняя листва, подлесок, немного бочки. Во рту всё то же самое и такое длинное послевкусие с натянутой кислотностью. **90.**

МГ: Бледный цвет и много сладких красных ягод, уваренная клубника, малина. Тут же копчёные нюансы, специи. Вино не суперсложное, оно достаточно приятное и понятное. Я бы предположил, что это сочетание гарначи и сира. **89.**

СН: Я про него написал «тирольский вишнёвый пирог». **89.**



Veronica Ortega Roc 2022

- Испания, Кастилия-и-Леон, Бьерсо
- менсия 100%
- % 13
- 14 мес. в бочках из французского дуба
- ₽ 11 990
- Simple

Одна из главных звёзд молодого поколения испанских виноделов, предлагающих новый взгляд на вина региона Бьерсо: тонкие вина из менсии и годелло с низким уровнем алкоголя (12–13%). Для этого кюве используют виноград с двух участков, Вальтуй-де-Абахо и Ла-Рата, где возраст лоз достигает 80–100 лет.

ЯС: Классический ванильный стиль, возвращение к истокам сочных красных гастрономичных вин. В аромате — черничный пирог с заварным кремом. Во рту ненапрягающий танин. Сразу же напрашивается гастрономия вроде соте из овощей с рагу из телятины. **89 баллов.**

ДМ: Шершавость, чёрные ягоды, фиалка, перчик, похоже на сира в прохладном стиле. **92.**

МГ: Очень яркий фиолетовый оттенок, много цветочности, фиалка. Взрывные нюансы черники и, может быть, ежевики. Ещё немножко овощные оттенки вроде свёклы. Во вкусе вино одновременно лёгкое и вязкое. **88.**

Похоже на сира в прохладном стиле

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

НОВИНКИ ИЗ ИТАЛИИ

БЕЛЫЕ





КРАСНОЕ



Брунелло в очень современном стиле, но при этом абсолютно узнаваемом

Frank Cornelissen MunJebel Bianco 2022

- Италия, Сицилия, Этна
- греканико, карриканте
- % 12
- выдержка в резервуарах из нейтральной эпоксидной смолы объёмом 1500-4500 л около 16 мес.
- ₽ 9890
- DP-Trade

♥ ДЛ

Франк Корнелиссен — один из самых радикальных и влиятельных виноделов Этны и вообще натурального движения. Бельгиец по происхождению, выходец из виноторговой среды, он осел на северном склоне Этны в 2001 году: во многом ему регион обязан своей нынешней славой. Сейчас у него 24 га, и на 13 из них растут очень старые лозы, много дофиллоксерных.

ДЛ: Узнал вслепую это вино. Это белая Этна, но не самый типичный её пример, потому что тут ощутимый скин-контакт. Я поклонник такого стиля и хотел бы, чтобы люди больше с ним знакомились и получали удовольствие от вулканической белой стилистики. **91.**

ЯС: Натуральное в лучшем смысле слова. Забродившие яблоки, древесно-травянистые оттенки, овощной тон. Во рту очень сбалансированная, освежающая кислотность, которую не ожидаешь после такого аромата. **90.**

СН: В аромате жёлтые сухофрукты: манго, папайя, дыня, но всё это чуть полежавшее. Для меня это вино ассоциируется с садом в ноябре, где на деревьях остались последние яблоки, которые уже никто не соберёт. Абстрагируясь от Этны, я бы подумал, что это хорошо сделанное бургундское алиготе. **90.**

Cantine Paolini Gurgo Frappato / Syrah Terre Siciliane IGT 2024

- Италия, Сицилия
- фраппато, сира
- % 13,5
- выдержка не менее 6 мес. в больших дубовых бочках, затем в цементных чанах
- ₽ 2772
- «Винтаж-М»

♥ ЮЕ

Винодельня Cantine Paolini была основана в 1964 году. Она выращивает как исконно сицилийские сорта винограда, так и ронские.

ЮЕ: У меня это вино вызвало ностальгические чувства. Мне бабушка делала вареники из черники с тоненьким тестом. Здесь как будто тоже есть какая-то выпечка, ваниль, сливки, а внутри очень сочная начинка из черники. **92 балла.**

МГ: Очень джемовое, много варенья, черника, ежевика. Но при этом структура во вкусе, чувствуется танин, вяжущий эффект. Южная итальянская история. **88.**

Gianni Brunelli Brunello di Montalcino 2020

- Италия, Тоскана
- санджовезе 100%
- % 14
- 24–30 мес. в больших бочках из славонского дуба, новых, средних и старых
- ₽ 24 960
- Vinoterra

♥ МГ ДЛ ЮЕ

Винодельню основал в 1987 году Джанни Брунелли. С 2000-х используется недогматическая биодинамика, виноградников всего 6,5 га. Изображение на этикетках вин Gianni Brunelli — «Эльвира в шляпе» — создано экономистом и художником из Гарварда Ричардом М. Гудвином.

ЯС: Очевидные вариации на тему неббиоло. Первый нос — чернильный тон, смола, сушёные лесные ягоды, потом на первый план выходит роза. Достаточно интегрированные танины, но всё ещё весьма колкие и живые. Просится дополнительная выдержка, ему явно полежать надо. Подавать в широком бургундском бокале. Предположу, что это молодое бароло 2021 года. **91.**

МГ: Мне безумно понравилось это вино. Абсолютная классика. Здесь Италия узнаётся начиная с цвета. В аромате спелая и сушёная вишня, красные ягоды, пряные травы, розмарин, лавровый лист, томатный лист, вяленые томаты, что сразу указывает на санджовезе. Вино красиво развитое, очень воспитанное, изысканное, комплексное, потому что чувствуются и ягодные оттенки, и вторичные, и третичные оттенки: табак, кожаные изделия, перчатки, подлесок. Во вкусе отличная кислотность. Оно очень живое, очень энергичное, очень эластичное. Танин, безусловно, традиционный, сухой, немножко вяжущий, но при этом сочность, ягодность сохраняется очень хорошая. Согласен с тем, что это вино может лежать ещё 5–10 лет, но уже сейчас оно невероятно комфортно пьётся. Это брунелло в очень современном стиле, но при этом абсолютно узнаваемом. **96.**

БЕЛОЕ



Sigalas Santorini Assyrtiko PDO 2024

Греция, Санторини

ассиртико 100%

% 14

трёхмесячная выдержка на осадке

₽ 10 365

Fort

МГ СН

Domaine Sigalas — одна из самых известных в мире виноделен Греции. Парис Сигалас основал её в 1991 году, он применил математику и другие инновационные идеи в энологии и виноградарстве, благодаря чему вина Санторини приобрели международную славу.

ЯС: Классика для любителей покислотнее, поярче. Вслепую подумал, что это Греция, ассиртико. Леденцы, яблоки, морская соль, мокрые камни. **91 балл.**

МГ: Очень богатый, сложный, многогранный, яркий образец. Первые впечатления были, что это совиньон, но в южном стиле. Очень много цитрусов, цедра лайма, солёный спелый лимон, душистые травы. Оттенки папоротника, фенхель, мята. Во вкусе достаточно фенольное, со структурой, с объёмом, с хорошей кислотностью, но при этом ощущается и сладость, и спелость. Долгое послевкусие. Всё в балансе. **92.**

СН: Солома, сено, белая черешня, белые фрукты с горчинкой. Я прямо так и написал: «лето, солнцепёк, пляж». **92.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ; АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ



Дмитрий ЛЫСЕНКОВ,

винный журналист, эксперт DP-Trade

Бургундия — регион, вина из которого продолжают вызывать наибольший резонанс. Однако тренд сегодня не только в поиске лучшего соотношения цены и качества, но и в обращении к разумным альтернативам. Например, пино нуар из Жюры — со своим характером, но с узнаваемым «бургундским» профилем. Таков у нас, в частности, **Clos Saint-Laurent Pinot Noir** от **Domaine du Pelican**.

Продолжается устойчивый интерес к тонким винам с низким уровнем алкоголя, и, кажется, этот тренд не завершится без тектонических климатических изменений. Да и они вряд ли повлияют на желание потребителя пить лёгкие и гастрономичные вина. Всё больше виноделов экспериментируют с белыми сортами, работая с ними «по-красному», с минимальным вмешательством.

Принятие региональных стилей — ещё один позитивный вектор. Показательный пример — белые вина Этны. Регион больше не воспринимается исключительно как территория нерелло маскалезе. Разнообразие белых интерпретаций не только приятно удивляет, но и формирует самостоятельную идентичность. Здесь стоит упомянуть белые крю от знаменитого хозяйства **Tenuta delle Terre Nere**.

И наконец, немного парадокса: вино как будто начинает надоедать. Мы не перестаём его любить, но смотрим шире. Всё чаще выбор падает на херес фино — не абы какой, а нефильтрованный, почти «сырой», предельно сухой: менее 1 г/л остаточного сахара, электрически нервный. Как, например, линейка **En Rama** от **Lustau**. Универсальность и эмоциональная сила этой категории вполне заслуживают более широкой популярности.

В сегодняшних условиях приходится говорить не столько о новинках, сколько о возвращающихся виноделах, не поставлявших свои бутылки несколько лет. У нас среди таких — бургундцы **Jean Tardy**, **Chantereves**, **Sylvain Pataille**, луарцы **Clau de Nell**. Кроме того, спустя три года к нам вернулось рекольтанское шампанское **Domaine Nowack**.

Из последних новинок — **Domaine Caroline Frey** из Бургундии, и ещё скоро привезём сансеры **Gérard Boulay**. В любом случае всё перечисленное — в рамках чётких сегодняшних трендов и потребностей рынка.

Из рекомендаций: в контексте тренда на более интеллектуальные и тонкие вина стоит ещё упомянуть Доменика Хубера из **Terroir al Límit** (Приорат-Монсант, Испания), **Roagna** (Пьемонт), а также отдельный проект **Catena Zapata** — невероятные аргентинские пино нуары **Domaine Nico**.

Услышано во время дегустации сухих хересов

«Для нас, как для людей, работающих с вином, важно возвращать херес в винные карты, а не оставлять его в барных. Пока в большинстве ресторанов, да и в массовом восприятии тоже, это всё ещё скорее барная история. Отсюда и плохой бокал, и неправильная температура подачи, и отсутствие человека, который может объяснить, в чём вообще удовольствие от этого вина, как его сочетать с едой, как оно раскрывается и какую абсолютно неподдельную эмоцию способно дать — ту, на которую обычное вино, особенно если пьёшь его часто, порой уже не выводит.

«С хересами в ресторанах часто настоящая беда: тебе могут принести едва ли не тёплый, почти раскалённый херес.

«Я, конечно, очень сочувствую тем, кому приходится продавать хересы. К сожалению, это и во всём мире не самая простая категория, а в России о ней пока либо почти ничего не знают, либо представляют её себе довольно смутно и часто неверно.

«Херес — это изюминка, которая украшает и винную карту, и портфель поставщика.

«Наша задача — не только включать хересы в винные карты, но и помогать людям понять такую стилистику.

СУХИЕ ХЕРЕСЫ



Toro Albalá Eléctrico Fino Montilla-Moriles DO

- Испания, Андалусия, Монтилья-Морилес
- педро хименес
- % 15
- 5-летняя выдержка под флором по системе «солера-криадера»
- ₽ 5355
- «Винтаж-М»
- СН ДЛ

Бодегу Toro Albalá основал Антонио Санчес Ромеро в 1844 году. Fino Eléctrico производится с 1922 года. Название вина связано с самой винодельней, которая расположена в здании бывшей электростанции. Местные жители шутили, что в вине есть электричество или что оно само и есть электричество.

СН: Объёмнее тело, здесь больше жёлтых ягод, фруктов и даже какое-то фиалковое послевкусие. Электрический разряд. Я бы подавал его очень холодным. **93 балла.**

МГ: Традиционный образец, больше в сторону ореховой истории: грецкий орех, фундук. Ощущение старого погреба со мхом, с плесенью, но при этом вкус очень чистый, свежий, с осенним настроением. Листва, сушёные грибы, землистость. **90.**

ДМ: Замечательный образец, ярко выраженный аромат. Флор хорошо чувствуется. Полнотелое, насыщенное вино. **92.**



Lustau Fino de Jerez de la Frontera En Rama 2019

- Испания, Херес
- паломино
- % 15
- биологическая выдержка под дрожжевым флором в старых бочках 600 л из американского дуба по системе «солера-криадера» 4 года
- ₽ 4980
- DP-Trade
- ЮЕ МГ ДЛ

Один из ключевых производителей хереса всех категорий ведёт историю с 1896 года. Сегодня Emilio Lustau — единственный производитель Хереса, делающий вина в каждом из трёх важных городов магического «хересного треугольника»: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María и Sanlúcar de Barrameda.

ЮЕ: Мне, как человеку, нечасто имеющему дело с хересом, этот образец дал невероятный вау-эффект. Это про эмоции, про что-то новое, удивительное, про маслянистость во вкусе, которая очень долго держится и радует, даже когда вино уже давно не во рту. Невероятный аромат: и спичечный, и кремниевый, и жжёных семечек, и сероводорода. **93.**

МГ: Оксидативно-редуктивный стиль. Комбинация интересных нюансов: шампиньоны, порох, электричество, стальная стружка. Ощущение будто лизнул батарейку. Во вкусе оно, с одной стороны, с оттенками умами, маслянистостью, но при этом очень свежее, чувствуется соль, солёный лимон. Также тут есть ромашка, зелёный миндаль. Очень много контрастных ощущений, которые заставляют воспринимать это вино очень самобытным и интересным. Отличный баланс. **92.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

FINE RARE WINE

издание о великих и редких винах

Главное издание на русском языке для винных коллекционеров и ценителей редких образцов Fine & Rare Wine






18+

Купить один выпуск
или подписаться на год
можно через вашего
менеджера **SimplePrivé**
или отсканировав **QR-код**


ДЛЯ САМЫХ ТРЕБОВАТЕЛЬНЫХ
КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ ВИНА
ASKO
18+
ASKO
Inspired by Scandinavia*
RU.ASKO.COM
ООО «Горенье БТ» реклама. * – Вдохновлены Скандинавией.
реклама