

simple wine news
swn ■ **20 ЛЕТ**
БАРНОГО КОМЬЮНИТИ

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+



9 785427 401432 >

БЕЗОБИДНЫЙ **РЕЙВ** / ГЕДОНИСТИЧЕСКИЙ **СПОРТ**
И ДРУГИЕ **КОНТЕКСТЫ НОВОЙ КОКТЕЙЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ**



КАЧЕСТВО ХРУСТАЛЬНОГО СТЕКЛА С 1521 ГОДА



ДО 1500 ЦИКЛОВ
В ПММ*



ВЫСОКАЯ
ПРОЧНОСТЬ



КРИСТАЛЛЬНАЯ
ПРОЗРАЧНОСТЬ



ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ
МЕНЕДЖМЕНТ



Шпигелау Стайл Купетт, эсклюзивная дистрибуция Симпл Групп

НОСТАЛЬГИЯ

- 80 Четыре барменских **династии**
- 88 Эксклюзив с **Беком Нарзи**
- 96 Главные события, люди, напитки, конкурсы за **20 лет барной индустрии**
- 120 **Герои эпохи** о минувшем и грёзах
- 132 Как устроен главный новый **барменский чемпионат у Bar Hub**

АССАМБЛЯЖ

- 6 Вторая **pergata Loco Cimbali**
- 10 **Grand Cru** гордится новыми спиритами и хайболами
- 20 Сёту от **Dassai**, явление **Aberargie**, переодетые **Angostura** и **Matusalem**, лакомый **Golden Eight**, «Сайдкары» под руку с **Samus**, новые рецепты коктейлей с **Hoppers** и другие новости брендов
- 34 Миксы-трендсеттеры
- 40 **Вектор событий:** открытия и закрытия, рейв по-новому, рекорды No-Low, «Севкабель»
- 50 Дневной гудёж московской жизни
- 60 Точки соприкосновения фитнеса и аперитива
- 72 Зачем москвичам **аперичена** и **херес** из-под крана
- 138 Как **текила** разлилась по всей России
- 146 Исключительные образцы откровенной **белой текилы**
- 156 Почему **Бодрум?**

УДК 663.2 / 3
ББК 36.87
K28



ИЛЛЮСТРАЦИЯ:
Ксюша Гурченкова

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

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

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР
Катерина Медведева

ФОТОРЕДАКТОР И ПРОДЮСЕР
РЕЙТИНГА SWN **Татьяна Платонова**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатишвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен,**
Софья Конева

АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ **Владлена Ефименко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Ллак**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:

Валерия Плотникова, Полина Иванова,
Галина Воронцова, Лилия Варфоломе-
ева, Маша Бойнова, Ксюша Гурченкова,
Александр Платонов

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА **swn.ru**
Ксения Никифорова

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА
Марина Сидакова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА
Анатолий Корнеев

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:
агентство «РУМЯНО!»

Наталья Малик (Кокорина)
nkokorina@simple-adv.ru
www.rumyano.com

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

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.

20 лет барного комьюнити
Серия Simple Wine News: Редакол.:
А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.:
Издательство «СИМПЛ», 2026. — 160 с.

ISBN: 978-5-4274-0143-2

Цена договорная. Тираж 25 000 экземпляров.
Отпечатано в типографии «РИДО», 603074,
Нижегород, ул. Шалапина, 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 swm.ru

simple wine news



В этом году мы отмечаем двадцатилетие Simple Wine News, вот и летний «коктейльный» выпуск решили посвятить сюжету, который все эти годы развивался буквально у нас на глазах, — истории современного барного сообщества. Ведь с самого начала SWN писал не только о вине, но и о культуре крепкого алкоголя. Ещё в 2009 году мы завели традицию каждый ноябрь делать целый отдельный том об элегантных спиритс, а с 2022 года добавили к этому июльский миксологический дайджест. Юбилей оказался хорошим поводом оглянуться назад. Сегодня трудно представить, но ключевые институты мирового барного сообщества возникли совсем недавно. Например, главный салон бармендерского креатива — **Tales of the Cocktail** в Новом Орлеане — появился лишь в 2003 году, а крупнейшая профильная выставка **Bar Convent Berlin** — в 2007-м. Рейтинг **The World's 50 Best Bars** существует с 2009 года и до сих пор остаётся одним из главных ориентиров барной сцены — впрочем, не вполне, ведь в нём больше нет российских заведений, которые в 2010-х уверенно покоряли мировой чарт. Барная культура и культура крепкого алкоголя в эти годы развивались неразрывно. Чем сложнее становился язык коктейлей, тем шире открывался мир самих дистиллятов с акцентом на их происхождении и стилях. Синхронно с этим рос и портфель **Simple Spirits**. В начале разговор в основном шёл о нескольких классических категориях. Первым «крепким»

партнёром Simple в 1999 году стали **Nonino** — главный ориентир в современной граппе, затем — независимые дома коньяка **Frapin** и **Hine**. В начале 2010-х рынок стал заметно разнообразнее, и мы со своей стороны стремились находить топовых артизанальных производителей в каждой новой категории, будь то кашаса или текила. Первые мексиканские бренды появились в нашем портфеле в 2010 году, а сегодня именно Мексика стала самым драйвовым направлением мирового рынка. Поэтому особенно важно, что теперь в портфеле Simple Spirits есть **Jose Cuervo** — мировой лидер категории и флагман группы **Proximo**, которой также принадлежит ирландский виски номер один — **Bushmills**. Партнёрство с Proximo наглядно показывает путь, пройденный Simple Spirits, — от небольшой коллекции выдающихся маленьких домов до одного из сильнейших собраний мировых брендов в России. Но развитие рынка невозможно без развития профессионального сообщества. Поэтому для нас работа с брендами всегда означала больше, чем дистрибуцию. Это долгосрочное развитие категорий, инвестиции в знания и поддержку индустрии — от образовательных проектов до крупнейших профессиональных мероприятий, которые помогают рынку сохранять живой диалог и двигаться вперёд. Для этого спецвыпуска SWN редакция поговорила с людьми, которые создавали российскую барную индустрию. Их воспоминания позволяют увидеть главное: за два десятилетия здесь выросла самостоятельная культура — со своими героями, традициями, языком и амбициями. А на соседних с этой историей страницах вы, как всегда, найдёте всё самое актуальное, что происходит в барной индустрии прямо сегодня и, вполне возможно, будет определять её завтрашний день.

Максим Каширин,
президент Simple Group

*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 swm.ru

simple wine news



Прямым курсом к победе

Как прошла Вторая Москов-
ская **регата Loco Cimbali**.

Парусные регаты Loco Cimbali уже стали доброй традицией. Первая состоялась в мае 2021 года в Севастополе и собрала более 100 представителей винной отрасли. В 2025 году прошла Первая Московская регата, объединившая 80+ участников винной индустрии. В 2026 году, помимо уже состоявшейся московской гонки, винодельня впервые проведёт регату в Сочи: в Имеретинском порту соберутся более 50 специалистов винной индустрии региона.

29 июня в акватории Пироговского водохранилища для участия во Второй Московской регате собрались сомелье ведущих ресторанов и отелей столицы, винные эксперты и представители ресторанной индустрии. На один день они сменили белые рубашки на спортивную форму, чтобы побороться за победу в гонке. Июньским утром участники регаты и болельщики собрались на лёгкий завтрак в яхт-клубе «Фарватер». Пока гости общались и обменивались

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА LOCO CIMBALI



В оформлении мерча использовали силуэт башни Чембало и цветок цикория — одного из символов виноградуников Loco Cimbali.



Винная станция с винами Loco Cimbali для зрителей и участников регаты



1 Долгожданный момент объявления результатов определил лучших участников регаты. Победу одержала команда **«Оранже»**, в состав которой вошли Мария Порова (Agalarov Group), Анастасия Амирова (White Rabbit Family), Кирилл Хаустов («Бани Малевича») и Севара Син («Водный»).



2 Второе место заняла команда **«Пино Менье»**: Дмитрий Белоконь (UTair), Екатерина Иванова (UTair), Сергей Журавлёв («Рестораны Раппопорта») и Елена Ахватава (Lucky Group).



3 Третье место завоевала команда **«Куприн»**: Алексей Акимов (Italiani), Татьяна Старикова («Батлер»), Анна Макренкова («Дача Сколково») и Игорь Черемных (Italiani).

приветствиями, вовсю шла подготовка к старту: на воду спускали яхты, участникам выдавали фирменную экипировку — спортивный костюм, ветровку, кепку и многоразовую бутылку для воды.

Главный винодел **Loco Cimbali** Олег Репин записал видео-обращение для участников регаты прямо с виноградуников.

«Конечно, очень жаль, что я лично не могу присутствовать и быть в этот день вместе с вами. Я от всей души поздравляю вас с нашей традиционной регатой Loco Cimbali 2026. Желаю вам провести этот день незабываемо, ощутить в

Команды-призёры получили коллекционные магнумы вина с автографом Олега Репина и памятные медали. А каждый участник регаты увёз с собой бутылку «Шардоне».



Подготовка команд к гонке



Пока судьи подводили итоги, гости могли сыграть в настольный теннис, бадминтон или мини-гольф, а также сделать фотографии в цветочной фотозоне, передававшей атмосферу разнотравья Севастополя.

полной мере драйв от парусных гонок, семь футов под килем и попутного ветра в паруса», — сказал он.

После подробного инструктажа команды познакомились со своими шкиперами и вышли на воду. За победу боролись 16 экипажей, всего 65 участников. Погода располагала к гонке, а настрой у сомелье был очень азартный. Несмотря на плотные облака, которые временами заставляли с опаской поглядывать на небо, дождь так и не начался. Главным испытанием стал ветер: он то уверенно наполнял паруса, то почти полностью стихал, вынуждая экипажи быстро менять тактику.

Подход шкиперов очень разнился. Пока одни спокойно объясняли детали и поддерживали участников, другие руководили экипажами гораздо строже, не позволяя расслабиться ни на минуту. Регата состояла из трёх кругов, причём на одном из стартов даже случился массовый фальстарт. До самого награждения сохранялась интрига, кто же займёт первое место.

Победителем оказалась команда **«Оранже»** [см. фото], её участники поделились впечатлениями:



Участники регаты внимательно слушают инструктаж

«Половина нашей команды уже участвовала в регате, а для остальных это был первый опыт. Наш шкипер — настоящий молодец. Он постоянно держал нас в тонусе, вёл команду к победе, и во многом первое место — именно его заслуга».

После объявления победителей главной точкой притяжения стало винное казино на веранде ресторана, где гости проверяли свои профессиональные навыки в слепой дегустации. Необходимо было угадать сорт, страну и винтаж девяти образцов. Победитель игры также получил магnum вина с автографом Олега Репина.

Новинкой этого года стал винный квиз, посвящённый истории винодельни Loco Cimbali и её винам. Также гости могли продегустировать весь ассортимент



Кавер-группа Offbeat Orchestra

Loco Cimbali на одной из винных станций. Подборка была разделена на три группы:

Хиты — трендовые, летние вина без выдержки в дубе: «Вионье», «Пино Блан», «Рислинг», «Оранже», «Пино Менье Кюве №2».

Резервные белые — глубокие, строгие, с бургундским подходом: «Шардоне» и «Ркацители».

Резервные красные — авторское прочтение сорта с выдержкой в дубе: «Саперави», «Каберне Совиньон», «Мерло», «Пино Нуар» и авторский blend «Куприн». К слову, «Рислинг» и «Мерло» были доступны к вертикальной дегустации.

Завершился вечер выступлением кавер-группы **Offbeat Orchestra**, которая поддерживала настроение гостей исполнением известных хитов.

*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

Лето винного сноба: **Grand Cru** поддался текиле

Это случается раз в год, когда солнце начинает пригревать веранды на Патриарших прудах: даже такой винный ресторан, как Grand Cru, **поддаётся общему летнему легкомысленному вайбу и запускает коктейльную карту.**

Каждое лето **Grand Cru** удивляет коктейлями, для создания которых ресторан привлекает звёздных бартендеров. В прошлом году над картой работали Кенан Ассаб, создатель бара **The Nest** и автор канала *Gastropair*, и Александр Глазунов, шеф-бармен **Mendeleev Bar**. Тройку их хитов можно попробовать и в этом году.

Курортный роман

Пять новинок этого года переносят на экзотический курорт. Возможно, виной тому — главный герой карты, премиальная текила **«1800 Ресерва Репосадо»**. Коктейли на ней придумали Дэнис Вальдес, сооснователь проектов **El Pushka** и **Uno Mas**, и Артём Кузин, бронзовый призёр **Diageo Reserve World Class Competition 2021**, совместно со старшим бартендером Grand Cru Даниилом Тарасевичем.

Как и полагается ресторану для эноэстетов, Grand Cru создаёт коктейли с расчётом на гастрономические сочетания. Поэтому в центре внимания — сложные вкусовые комбинации, сезонные ингредиенты и премиальный алкоголь.

«Гости в этом году стали ещё более осознанными: они активно интересуются составами и происхождением ингредиентов. Часто спрашивают про баланс и уровень сладости или кислотности. Если пару лет назад все пили классику, то сейчас популярны твисты, поэтому мы добавили необычную вариацию “Негрони” — “**Эльдорадо-негрони**” на текиле с кампари, апельсином и концентрированным пюре из маракуйи и персиков», — говорит Даниил.

Не так часто встретишь алкогольный коктейль на безалкогольном вине. Элегантный **«Агавовый спритц»** сочетает крепкий алкоголь, ананас, чёрную смо-



Пять новых коктейлей показали разные характеры текилы: есть и жгучий мачо, и нежная мексиканка

Даниил Тарасевич
с хайболом **«Верде»**
[текила «1800 Резерва
Бланко», щавель, лайм,
содовая]

Свежий хайбол благодаря щавелю получил зеленоватый оттенок и несладкий элегантный профиль

родину и безалкогольное игристое Bruni, которое добавляет напитку пузырьков. Ботаникал «Нонино» отвечает за балансирующую горькую ноту.

«Если сравнивать коктейль с вином, то это шардоне: сложный вкусовой профиль в невесомом теле», — добавляет Татьяна Манн, управляющий директор Grand Cru. Даниил обратил внимание, как необычно

в коктейле раскрывается текила «1800 Резерва Бланко». Благодаря кислотности её вкус остаётся выразительным и при этом тщательно сбалансированным. В этом году ресторану Grand Cru исполнилось 20 лет. Он не постарел ни на день и постоянно меняется: недавно обновил освещение, а сейчас готовит новости — следить за ними можно в tg-канале.

Винный погреб без погреба



Современный винный погреб — это уже не обязательно отдельное помещение. **ASKO** переносит принципы профессионального хранения вина в городскую квартиру, дополняя их цифровыми технологиями и интеллектуальным управлением.

Каждая винная коллекция начинается одинаково: с нескольких бутылок, привезённых из поездки, удачной покупки на аукционе или знакомства с виноделом. Сначала появляются вина, которые хочется оставить на несколько лет, потом — бутылки для особого случая, и в какой-то момент становится понятно, что коллекция уже существует, даже если её владелец пока не готов назвать себя коллекционером.

Именно в этот момент возникает вопрос хранения. Вино чувствительно к температуре, свету, влажности и вибрациям, поэтому условия, в которых оно проводит месяцы и годы до открытия, имеют не меньшее значение, чем выбор самого вина.

Сегодня винные климатические шкафы умеют гораздо больше, чем просто поддерживать заданную температуру. Современные модели берут на себя часть функций классического винного погреба, но некоторые идут ещё дальше.

Шведская компания ASKO, более 75 лет развивающая философию функционального скандинавского дизайна, увидела в хранении вина задачу не бытовую, а культурную. Не случайно партнёром ASKO стал Андреас Ларссон — лучший сомелье мира по версии ASI 2007. За годы работы он неоднократно подчёркивал, что удовольствие от вина начинается задолго до момента открытия бутылки. Хранение, понимание происхождения вина и внимательное отношение к коллекции — такая же часть винной культуры, как дегустация.

Линейка винных шкафов ASKO включает решения разного масштаба — от вместительных моделей для серьёзных собраний до компактных шкафов для первых шагов в коллекционировании. Хороший пример такого подхода — двухзонная встраиваемая модель на 38 бутылок. Несмотря на компактные размеры, она сочетает традиционные принципы хранения с современными технологиями контроля и управления коллекцией.



Климат коллекции

9°C Две независимые температурные зоны позволяют одновременно хранить до 38 бутылок в разных режимах. Часть коллекции может спокойно развиваться и ждать своего часа, другая — находиться при температуре, близкой к поддаче. При этом параметры хранения поддерживаются с высокой точностью, а система циркуляции воздуха обеспечивает равномерное распределение микроклимата внутри шкафа.

18°C Не менее важен контроль влажности. Уровень около 70% считается оптимальным для длительного хранения вина: пробки не пересыхают, а содержимое бутылок остаётся надёжно защищённым от контакта с воздухом.

Для коллекционных вин критически важно и отсутствие вибраций. Работа компрессора практически не влияет на покой бутылок, позволяя вину спокойно развиваться в течение месяцев и лет.

Защита от того, что незаметно

Главные враги вина редко бросаются в глаза. Тогда как перепады температуры могут ускорить старение вина, ультрафиолетовое излучение постепенно разрушает ароматические соединения, а постоянные вибрации влияют на процессы созревания. Поэтому дверца шкафа ASKO оснащена УФ-фильтром, а работа компрессора организована таким образом, чтобы свести вибрации к минимуму. Деревянные полки с плавными доводчиками дополняют систему бережного хранения, помогая минимизировать механическое воздействие на бутылки, и обеспечивают удобный доступ к каждому экземпляру.

Цифровой помощник коллекционера



Самое интересное начинается там, где винный шкаф превращается в цифровой инструмент коллекционера. Цветной дисплей и экосистема **ConnectLife.TRIR** позволяют контролировать параметры хранения и управлять устройством через приложение. Интеграция с **Vivino** добавляет ещё один уровень удобства. Этикетки можно сканировать и регистрировать в цифровом каталоге, получая доступ к информации о винах и сохраняя историю собрания.

Архитектура хранения

Винный климатический шкаф ASKO объединяет два мира: принципы хранения вина, выработанные столетиями, и технологии, которые делают эти условия доступными в обычной городской квартире. Встроенная под столешницу модель создаёт для коллекции среду, максимально близкую к идеальной, и при этом органично вписывается в современный интерьер.



Система открывания нажатием позволяет отказаться от выступающих ручек и сохранить чистую, лаконичную архитектуру пространства. Шкаф не стремится доминировать в интерьере — он работает точно и почти незаметно, оставая главным не техникой, а саму коллекцию.

*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 swm.ru

simple wine news

Летние Жесты

Сервировать сётю со льдом, бросить «вишню» в бокал игристого, открыть розе на закате. Лето складывается из простых ритуалов — и под каждый найдётся своя бутылка. **Делимся новинками, коллаборациями, идеями** — гимнами этого сезона.

НА ЧЕТЫРЁХ ШИРОТАХ

Тихая сила Японии

Сегодня всё чаще хочется не громкости, а тонкости — в разговоре, в еде, в выборе мест и напитков. Среди крепких напитков именно сётю лучше многих умеет говорить вполголоса. Этот напиток — японский ответ на вопрос, каким может быть дистиллят, если в центре внимания оказывается сырьё.

Представляем новинку в азиатском портфеле Simple — сётю от одного из самых известных производителей sake. **Dassai Shochu** создают на основе sake-касу — ароматного рисового осадка, остающегося после производства sake. Поскольку **Dassai** работают исключительно с премиальными категориями sake, новый напиток уже успели неофициально окрестить «дайгиндзё-сётю». В основе — 95% сётю и 5% sake Dassai. Такой подход позволяет сохранить узнаваемый ароматический профиль бренда с деликатными цветочными и тропическими нотами, добавив к нему структуру и глубину крепкого напитка.

При крепости 39% Dassai Shochu остаётся удивительно мягким и универсальным. Его можно подавать в чистом виде, со льдом или использовать в коктейлях — от хайболов с содовой до твистов на мартини и сауэр.





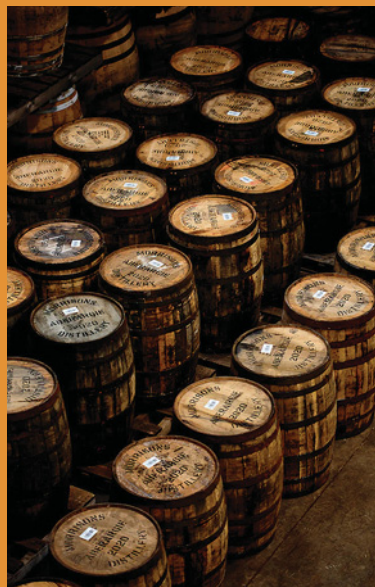
Aberargie: виски с чистого листа

В мире виски этой осенью ожидается знаковое событие — выход первого релиза **Aberargie**. Совершенно новая дистиллерия стартовала в 2017 году и сейчас готова представить свои дебютные бочки рынку. Одной из первых стран, где появится новинка, станет Россия.

Это проект семьи Моррисон, хорошо известной поклонникам виски по брендам **Old Perth**, **Mac-Talla** и независимому бутлеру **Càrn Mòr**. Они построили небольшую современную дистиллерию в Пертшире — прямо на границе регионов Хайленд и Лоуленд, в зоне, где сегодня работает совсем немного производителей.

Ключевая идея — «от зерна до бокала». Виски делают из собственного ячменя, выращенного на семейной ферме площадью около 120 га. В дебютный релиз вошли два сорта, **Golden Promise** и **Laureate**, а выдержка проходила в бочках первого заполнения из-под бурбона и хереса.

Для коллекционеров и любителей виски это шанс познакомиться с брендом буквально с первой страницы его истории. Остается лишь ждать осени — и не упустить момент: премьерный релиз выйдет ограниченным тиражом.





Старая школа — новая форма

Ром долго жил в плену летних ассоциаций: лёд, лайм, пляж, сладкие коктейли. **Matusalem** и **Angostura** напоминают, что у категории есть куда более серьёзная сторона: выдержка, текстура, длина, карибская энергия и сложность, которые позволяют рому быть самостоятельным, серьёзным напитком. Оба бренда обновляют дизайн — и это отличный повод посмотреть на них свежим взглядом.

Matusalem — это испанский стиль во всей его выверенности. Бренд, который во времена «золотой эры» Кубы называли «коньяком среди ромов», строит свои купажи по системе «криадера — солера», добиваясь той самой бархатистости, за которую и ценят испанскую интерпретацию. Это семейное дело, за которым стоит вот уже пятое поколение династии **Альварес**. Икона линейки, **Gran Reserva 15**, основана на рецепте 1872 года, в то же время на другом полюсе — розовый **Insolito**, созревающий в бочке из-под темпранильо. В Россию **Gran Reserva 15** в обновлённом образе уже приехал, остальные позиции подтянутся к концу 2026-го.

Angostura заходит с другой стороны. Дом, известный прежде всего своими оригинальными

биттерами, два века делает и ром — белый, золотой, выдержанный, пряный — на острове Тринидад и Тобаго. Новый дизайн охватывает все шесть основных ромов и строится вокруг укрупнённого логотипа-бабочки: на Тринидаде прилёт бабочек на тростник — знак того, что пора собирать урожай. Кроме того, сделана ставка на более лёгкую бутылку, экологичные материалы и отказ от дополнительной упаковки для трёх ключевых позиций.

Есть и сюжет для коллекционеров. Легендарный **1919** в новой линейке перерождается в **Angostura Grand Reserve** — а значит, оставшиеся бутылки в прежнем оформлении превращаются в предмет охоты. Глобально обновление стартует в середине 2026-го с ключевых рынков; в России бутылки в новом дизайне ждём партиями начиная с конца 2026 — начала 2027 года.

Облик сменён, но под новыми этикетками — те же напитки, к которым мы возвращаемся из года в год. **Matusalem** — когда хочется мягкого выдержанного рома без лишней тяжести. **Angostura** — когда нужен более яркий карибский темперамент. И оба дома ценят за топовые выдержанные релизы, что требуют лишь правильного бокала и времени.

*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



Он называет его «жидким тарт татеном», где сладость груши встречается с мощным умам-ным характером сыра

Культовая «груша»

Грушевый ликёр **Golden Eight** в этом году отмечает свой первый круглый юбилей. Всего 10 лет, а ощущение, что «груша» всегда была с нами. За ней стоит эльзасский дом **Massenez**, что уже более 150 лет создаёт лучшие фруктовые о-де-ви и ликёры. В основе Golden Eight — груши сорта вильямс и ассамбляж выдержанных грушевых дистиллятов, где самому молодому не менее восьми лет — отсюда название. Получается не просто сладкий грушевый ликёр, а комплексное прочтение категории: спелая груша, мягкая текстура, немного специй и длинный, почти о-де-вишный финал. «Груша» быстро вышла за пределы привычного дижестивного сценария. Стала вдохновлять топовых шефов,

кондитеров, барменов на создание произведений гастрономического и миксологического искусства. Сегодня Golden Eight можно встретить в картах ресторанов со звёздами Michelin, баров при отелях уровня palace и даже на рейсах Air France. Ближе всего подобраться к сути «груши» позволяет минималистичная подача — в чистом виде со льдом в бокале для виски. Однако со временем стало ясно, что её потенциал этим не исчерпывается: ликёр стал вдохновлять на десятки неожиданных сочетаний. Их авторы по случаю юбилея рассыпаются в поздравлениях. Шеф Гийом Ниренбергер особенно выделяет дуэт «груши» с фуа-гра: «Кулинария — это искусство, а Golden Eight — кисть шеф-повара, которая



Golden Espresso

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 40 мл Golden Eight
- 30 мл свежесваренного эспрессо
- 20 мл коньяка
- лёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Наполните шейкер льдом, добавьте Golden Eight, коньяк и эспрессо, затем энергично взбейте. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

ГАРНИШ:

Кофейные зёрна, немного тёртого шоколада или тонкий слайс груши на край бокала.

наносит последний штрих на гастрономическое произведение и делает его уникальным». Ксавье Тюре, обладатель звания Meilleur Ouvrier de France среди сыроделов, активно продвигает союз Golden Eight с рокфором. Он называет его «жидким тарт татеном», где сладость груши встречается с мощным умамным характером сыра. Настоящая симфония вкусов, выходящая за рамки привычного. Давид Паланк, обладатель звания Meilleur Ouvrier de France Barman, влюбился в «грушу» с первого знакомства. Его впечатлили богатство ароматов, сложность и длинное послевкусие напитка, открывающие широкие возможности для миксологии. Это вдохновило его на создание авторского коктейля Masha, в состав которого помимо Golden Eight

вошли апельсиновый ликёр Dom Pacello Royal Orange, кофейный ликёр Djebenah Buna, эспрессо и ванильный сироп.

«Golden Eight — это золото груши, драгоценная мягкость, в каждой капле которой скрыто уникальное сокровище. Она помогает создавать по-настоящему выдающиеся коктейли в мире миксологии», — сказал Паланк, сегодня занимающий должность шеф-бармена Harry's Bar в Каннах.

От России «грушу» поздравила амбасадор Simple Валерия Плотнокова, приготовив Golden Espresso. В этом коктейле груша, кофе и ванильные оттенки складываются в десертный образ, напоминающий сочетание холодного тирамису и грушевого торта. Делимся рецептом.

БОТАНИЧЕСКИЙ САД HOPPERS

С приходом лета в коктейлях мы ищем воздушно-сти, чистоты — уходим от плотности и сладости к свежей зелени, цветам и фруктовой кислотности.

Главный герой летних террас, садовых вечеринок, неспешных аперитивов — **Hoppers**. Он вдохновил миксолога Валерия Расина на серию коктейлей, в которых джин раскрывается через растительные, цветочные линзы. Его летние миксы складываются в ботанический маршрут — от прозрачного, почти винного **Hoppers Garden** до более плотного **Tomato Gimlet**, где томатный кордиал и базиликовое масло задают неожиданную гастрономическую глубину.

Во всех четырёх рецептах **Hoppers** остаётся точкой опоры, вокруг которой возникают разные оттенки свежести — травяные, цветочные, фруктовые и пряные. Каждый коктейль рассказывает свою летнюю историю.



Hoppers Garden

Если бы лето можно было подать в бокале, результат напоминал бы этот коктейль. Яблоко, щавель, бузина и рислинг собираются вокруг Hoppers в лёгкую, почти невесомую композицию.

СОСТАВ:

- Hoppers Original — 40 мл
- Кордиал «Яблоко — щавель» — 40 мл
- Рислинг — 20 мл
- Сироп бузины — 15 мл
- Содовая — 20 мл

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Наполните хайбол или высокий стакан льдом. Влейте Hoppers Original, кордиал, рислинг и сироп бузины. Аккуратно перемешайте длинной ложкой. Долейте содовую и ещё раз слегка перемешайте.

ПОДАЧА:

Подавайте в хайболе со льдом. Можно украсить кислым мармеладом.

Hoppers Tomato Gimlet

Вдохновение для этого коктейля — летний рынок: спелые томаты, свежий базилик и ничего лишнего.

СОСТАВ:

- Hoppers Original — 40 мл
- Томатный кордиал — 40 мл
- Базиликовое масло — 2 dash / 2–3 капли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Влейте Hoppers Original и томатный кордиал в смешительный стакан или обычный стакан со льдом. Добавьте базиликовое масло. Перемешивайте 15–20 секунд, чтобы коктейль хорошо охладился. Процедите в охлаждённый бокал через ситечко.

ПОДАЧА:

Подавайте в небольшом коктейльном бокале — шале или Nick & Nora. Украсьте небольшим кусочком моцареллы на шпажке.

Hoppers Osmanthus

Вдохновлённый ароматами цветущего сада, этот коктейль соединяет лаванду, османтус и персик в одной композиции. Лёгкий, округлый и ароматный, он балансирует между аперитивом и десертом.

СОСТАВ:

- Hoppers Lavender — 30 мл
- Вино на османтусах — 50 мл
- Персиковый шраб — 20 мл
- Лимонная кислота — 10 мл

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Влейте все ингредиенты в смешительный стакан или обычный стакан со льдом. Перемешивайте 15–20 секунд, пока коктейль не станет хорошо охлаждённым. Процедите в низкий бокал со льдом.

ПОДАЧА:

Подавайте в бокале олд фэшн. Украсьте кусочками белого шоколада.

Hoppers Basil Smash

Самый зелёный коктейль в подборке. Базилик, лимон и Hoppers Free дают сочетание, построенное на чистоте и свежести. Отличный выбор для тех, кто хочет создать летнее настроение без градуса.

СОСТАВ:

- Hoppers Free — 60 мл
- Лимонный сок — 30 мл
- Сахарный сироп — 20 мл
- Зелёный базилик — 5 г

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Поместите базилик в шейкер и слегка прижмите его мадлером или ложкой вместе с лимонным соком и сахарным сиропом. Добавьте Hoppers Free и лёд, хорошо встряхните и процедите в бокал с кубиками льда.

ПОДАЧА:

Подавайте в бокале олд фэшн. Украсьте свежим листом базилика.

*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 swm.ru

simple wine news

БЕСПРОИГРЫШНЫЙ ЛЕТНИЙ ВЫБОР

Розе и оранж — одни из редких винных категорий, что ежегодно демонстрируют двузначный рост. Им не нужна дополнительная реклама — винные любители сами с огромным энтузиазмом вкручивают в них свои штопоры. Представляем по одной бутылке каждой категории, что мы будем разделять с друзьями этим летом.



Orange Gold от короля Лангедока Жерара Бертрана — квинт-эссенция Средиземноморья.

Это вино родилось в Ла-Клап — бывшем острове, который со временем соединился с материком и сегодня возвышается между Средиземным морем и равнинами Нарбонны. Это места почти нетронутой природы: лозы растут на известняковом плато среди лаванды, тимьяна и розмарина, участки обрамлены оливковыми рощами и пиниями. В воздухе — солёное дыхание моря. Оно же — в бокале, вместе с белым перцем и сухофруктами. Именно ради этого букета мы каждый раз возвращаемся к Orange Gold.

В поисках идеального розе Жерар Бертран отправился на террасные участки Кабриера. Там древние сланцево-известняковые почвы и заметные суточные перепады температур помогают сохранять свежесть и минеральность даже в условиях средиземноморского климата. Именно здесь рождается **Clos du Temple** — ассамбляж сенсо, гренаша, сира, мурведра и вионье. Каждый

парцель винифицируют отдельно, а затем выдерживают около шести месяцев на тонком осадке в новых французских дубовых бочках с регулярным батонажем, что придаёт вину дополнительную глубину и текстуру.

В этом вине есть классическая линия средиземноморского розе, но это скорее её самое эфемерное воплощение: даже по цвету оно больше напоминает белое. Клубника в сливках, мягкая ваниль, жасмин, кожица лимона и абрикоса, пряные травы. Напряжённая цитрусовая основа, шелковистая текстура, ощутимая сочность. И всё это — живой организм, эволюционирующий в бокале: по прошествии часа выступают миндаль, светлый табак, тимьян. Мало какие розе способны вызвать столь яркие сенсорные впечатления. Это кюве-хамелеон станет идеальной парой летнему аперитиву с морскими закусками и с тем же успехом раскроет серьёзную гастрономическую подачу — например, блюдо на основе грешешка. Отложите ящик на десять лет и убедитесь, что розе способно стареть не хуже крышных белых бургундских вин, если это Clos du Temple.



*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



ИНОГДА ЗВЁЗДЫ СХОДЯТСЯ

Два ярко выраженных характера, каждый со своей историей и армией поклонников. **La Scolca Brut Rosé** и **Griottines** давно стали самостоятельными явлениями, они поражают сольными выступлениями.

La Scolca уже более ста лет остаётся одним из главных имён Пьемонта. Хозяйство прославилось своими гави, которые выбирали британская королевская семья, нобелевские лауреаты и голливудские знаменитости. **Brut Rosé** создают из кортезе и пино нуара по классической технологии с длительной выдержкой на осадке. Вино сочетает минеральную точность с ароматами цветов апельсина, бриоши, шиповника, корицы и красных ягод.

У **Griottines** не менее выразительная история. Для производства используют вишню морелло сорта облачинская, выращенную в Сербии, — единственную в стране со статусом апелласона. Ягоды собирают вручную на пике зрелости, тщательно отбирают по размеру, очищают от косточек и выдерживают во Франции в ликёре по секретному рецепту. Благодаря этому они сохраняют естественную сладость, лёгкую кислинку и приятную хрустящую текстуру.



Каждый из этих продуктов самодостаточен. Но иногда звёзды сходятся. Союз La Scolca Brut Rosé и Griottines оказался именно таким случаем. Деликатные земляничные оттенки игристого находят продолжение в экспрессивном букете вишни, свежая кислотность вина смягчает её терпкость, а тонкий перляж придаёт сочетанию дополнительное напряжение. Из этой встречи родилась целая серия коктейлей — гимнов этого лета.

Rossé Royale

Переосмысливаем классический «Кир Рояль» через вишнёвую призму. Свежая кислотность игристого смягчает терпкий нрав вишни, а тонкий перляж дарит лёгкость.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- La Scolca Brut Rosé — 90 мл
- Ликёр Griottines — 15 мл
- Вишни Griottines — 3 ягоды

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Охладите бокал флуте. Налейте ликёр Griottines, затем аккуратно добавьте La Scolca Brut Rosé. Украсьте вишнями на шпажке.

Frozen Cherry

Пожалуй, самый неожиданный коктейль в подборке. Здесь La Scolca Brut Rosé встречается не с биттерами и цитрусами, а с ванильным мороженым и вишней Griottines, создавая нечто среднее между коктейлем и летним десертом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- La Scolca Brut Rosé — 100 мл
- Ликёр Griottines — 30 мл
- Ванильное мороженое — 1 шарик
- Вишни Griottines — 5 ягод
- Мята

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Смешайте в блендере мороженое, ликёр Griottines и три ягоды до однородной текстуры. Перелейте в охлаждённый винный бокал и аккуратно добавьте La Scolca Brut Rosé. Украсьте оставшими вишнями и мятой.

Scolca Sour

Игристая интерпретация вишнёвого сауэра. Ягодный, цитрусовый и слегка пряный благодаря розмарину — это изящный летний жест.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- La Scolca Brut Rosé — 60 мл
- Hoppers Mandarin & Rosemary — 30 мл
- Лимонный сок — 15 мл
- Сахарный сироп — 10 мл
- Вишни Griottines — 5 ягод
- Веточка розмарина

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Разомните в шейкере три ягоды Griottines с сахарным сиропом. Добавьте джин, лимонный сок и лёд, затем тщательно взбейте. Перелейте в бокал рокс со льдом, долейте La Scolca Brut Rosé и аккуратно перемешайте. Украсьте оставшимися вишнями и розмарином.

Negroni Rosato

Горьковато-вишнёвый твист на классику, где минеральность игристого встречается с травянистой горечью и цитрусовыми оттенками апельсиновой цедры.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- La Scolca Brut Rosé — 75 мл
- Suze — 30 мл
- Carlo Alberto Riserva White — 30 мл
- Вишни Griottines — 3 ягоды
- Апельсиновая цедра

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Соедините Suze и Carlo Alberto Riserva White в стакане для смешивания со льдом и перемешивайте 20–30 секунд. Перелейте в рокс с большим кубом льда, долейте La Scolca Brut Rosé. Украсьте вишнями Griottines и апельсиновой цедрой.



«САЙДКАР»: СТО ЛЕТ В ПУТИ

С 5 по 7 июня в Москве в четвёртый раз прошёл **Camus Sidecar Fest** — оммаж одному из главных коньячных коктейлей XX века. В этом году площадкой стала Пятницкая: девять баров, среди которых Mitzva, RIZZ, Masters & Margaritas, на одной улице готовили твисты на «Сайдкар», а также предлагали классическую версию коктейля. Гости перемещались от стойки к стойке не только пешком, но и в боковой коляске мотоцикла — буквальном сайдкаре. Этот коктейль стал известен в начале 1920-х, его происхождение до сих пор остаётся спорным: одни дороги ведут в парижские **Harry's New York Bar** и **Ritz**, другие — в лондонский **Buck's Club** к бармену Пэту Макгэрри. Классическая формула: коньяк, апельсиновый ликёр и лимонный сок. В ней нет ничего лишнего — только баланс коньячной

насыщенности, лимонной свежести и сладости апельсинового ликёра. Поэтому «Сайдкар» давно стал одним из тех коктейлей, по которым легко понять руку бармена.

Коньяку в этой ситуации не спрятаться за сиропами, биттерами или сложными техниками. Он — главный герой, поэтому выбор базы особенно важен. Camus как раз отличается своей выразительной ароматикой, что в «Сайдкаре» раскрывается особенно ярко: цитрус подчёркивает фруктовые и цветочные ноты, не перекрывая их. Всего три ингредиента, вековая история и достаточно пространства для того, чтобы каждый бармен рассказал через него собственную главу. Возможно, именно из-за своей простоты, честности «Сайдкар» и продолжает находить всё новых поклонников.

МИСТЕЛЬ ПО-МОСКОВСКИ

Urban Winery отмечают свой первый день рождения — за год им удалось создать мощную точку притяжения винных энтузиастов. Одним из их самых любопытных проектов стало создание мистеля совместно с коньячным домом Camus.

В России хорошо известны креплёные вина вроде портвейна, чуть меньше — херес. Мадера, марсала и малага встречаются значительно реже, а мистель и вовсе остаётся почти неизвестной категорией. Между тем именно этот напиток позволяет особенно ярко сохранить и раскрыть ароматический потенциал винограда. Эта задача и стояла перед beverage-директором **Urban Winery** Дмитрием Малко.

«Мы использовали один из самых ароматичных сортов в нашем ассортименте — вионье. У него узнаваемый яркий профиль, который невозможно спутать ни с чем другим. И наша задача состояла в том, чтобы создать максимально свежий продукт, сохраняющий первичную ароматику винограда», — поделился он. Не дожидаясь начала брожения, вместе с бренд-амбассадором **Camus** Константином Плесовских они закрепили суло коньяком и заложили его на выдержку. Всего было использовано 240 бутылок Camus, 170 литров вионье и шесть дубовых бочек. Часть мистеля отправили в бочки из-под кавказского, французского и испанского дуба, часть — в бочку Stockinger, а отдельную партию заложили в стеклянный демижон. Чем больше материала для создания ассамбляжа — тем лучше.

Бутилировали мистель 13 марта, после долгой зимовки, — получилось 270 бутылок. На официальной презентации его подавали в чистом виде, а также в основе коктейлей — под музыку от **Danabek & Kostromin**.

Теперь мистель занял почётное место на барных столах UW — его предлагают гостям в качестве диджестива. Он же вдохновил шеф-кондитера на создание фирменного десерта — мистель-бабы, что подают с ванильным сабайоном и вишней. Ещё один повод заглянуть в Urban Winery этим летом.



Всего было использовано **240 бутылок Camus**, **170 литров вионье** и **шесть дубовых бочек**. Часть мистеля отправили в бочки из-под кавказского, французского и испанского дуба, часть — в бочку Stockinger



Лёгкая сторона крепкого

подготовила
Катерина Медведева



Trini Colada

Самый летний коктейль, который моментально отправляет в тропики. Та самая «Пиña Колада» в тринидадском стиле с добавлением пряностей от биттера **Angostura**. Что ещё нужно для летнего напитка?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пом Angostura Aged 5 Years — 50 мл
- Сок ананаса — 80 мл
- Кокосовое пюре — 30 мл
- Кокосовое молоко — 80 мл
- Консервированный ананас — 1 кольцо
- Биттер Angostura Aromatic Bitters — 2 капли
- Лёд — 8 кубиков

РЕЦЕПТ:

В блендер добавить все ингредиенты, включая лёд. Лёд должен быть не переморожен (после морозильника дайте ему постоять 5 минут), чтобы ножи блендера

не поломались или не затупились. Взбивать на низких оборотах в течение 30 секунд до получения однородной массы. Перелить в максимально тропический бокал и

украсить кусочком ананаса и всем тропическим, что найдётся под рукой. Сверху можно добавить пару капель биттера Angostura для игры цвета.

Когда столбик термометра ползёт вверх, меняются и вкусовые предпочтения. **Мы попросили игроков рынка поделиться рецептами, которые однозначно заслуживают внимания в летнем сезоне.** Собрали в одной подборке неожиданные твисты на классику и лёгкие истории для тёплых вечеров.



РЕЦЕПТ:

Смешать ингредиенты и готовить методом шейк. Подавать в кружке, добавив кубик льда. Украсить ягодами можжевельника.



MAMONT CAMP

Коктейль вдохновлён алтайскими рассветами и закатами, чистым воздухом и ягодами тайги. Он сочетает насыщенный вкус облепихи с мягкостью **MAMONT Vodka**, цитрусовой свежестью и лёгкой горчинкой можжевельника.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- MAMONT Vodka — 50 мл
- Кордиал «облепиха — алтайский чай» — 40 мл
- Сироп из можжевельника — 10 мл
- Сок апельсина — 15 мл
- Содовая вода

Jimsher Royal



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски Jimsher Trio — 30 мл
- Ликёр Frangelico — 20 мл
- Сироп Cookie — 15 мл
- Сироп White Chocolate — 5 мл
- Сливки с двумя каплями трюфельного масла — 50 мл

РЕЦЕПТ:

Охладить бокал и шейкер, используя лёд. Смешать все ингредиенты в шейкере со льдом, взболтать, затем процедить. Подавать в классическом коктейльном бокале, украсив съедобным гарнишем.





«Крутояр»

«Для флагманского коктейля мы подобрали сочетание, которое, с одной стороны, отсылало бы к максимально традиционному русскому напитку, а с другой — содержало бы изюминку, способную подчеркнуть особенный профиль нашего виски. Так появился микс, где квас с его невысоким содержанием сахара и характерной кислинкой встречается с горчинкой и миндальными оттенками амаретто. Вместе с древесно-карамельными нотами виски **«Крутояр»** они создают широкую палитру вкусов — с пряностью и даже вишнёвыми ароматами, отсылающими к знакомым многим популярным напиткам, при этом коктейль остаётся простым в приготовлении», — говорит Владимир Коврижных, бренд-амбасадор компании LADOGA.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски «Крутояр» — 40 мл
- Ликёр Fruko Schulz Amaretto — 20 мл
- Квас — 120 мл

РЕЦЕПТ:

Смешать все ингредиенты в хайболе по методу билд. Украсить вишней на шпажке и лимонной цедрой.



«Таёжный Негрони»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Джин Barrister North-West — 30 мл
- Портвейн Kopke Porto White — 30 мл
- Биттер Ligare Bitter — 30 мл

РЕЦЕПТ:

Смешать все ингредиенты методом билд. Подавать в бокале олд фэшн. Украсить веточкой розмарина и ягодами клюквы.



«Черноморский пунш»

«Лаванда в наших краях ассоциируется не только с Провансом, но и с Крымским полуостровом. Про арбузы и вишню и говорить нечего — они и так давно стали неотъемлемыми символами лета, кстати, как и лёгкие аперитивы в венецианском стиле с некоторых пор. Смешав всё в блендере, мы получаем лёгкий, яркий и очень свежий “живой” микс», — отмечает Владимир Коврижных.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Аперитив Ligare Alla Lavanda — 50 мл
- Водка «Царская Оригинальная Вишня» — 20 мл
- Лимонный фреш — 20 мл
- Мякоть арбуза — 120 г

РЕЦЕПТ:

Все ингредиенты взбить в блендере до однородного состояния, подавать в большом винном бокале, наполненном льдом. Украсить слайсом арбуза.



Про арбузы и вишню и говорить нечего — они и так давно стали неотъемлемыми символами лета



Джин **Barrister North-West** из линейки Taste Of Russia, помимо традиционных ботаникалов, содержит карельские специи: бруснику, клюкву и морошку. Чтобы подчеркнуть «лесные» особенности, за основу был взят классический «Негрони», к которому добавили белый портвейн, придающий медовость и плотность, а также биттер Ligare с розмариновыми нотами.



Lavender Hedonist 75

Первые упоминания о классическом French 75 ведут в Париж времён Первой мировой войны. Считается, что коктейль придумал легендарный бармен Гарри Макэлхоун, владевший знаменитым заведением Harry's New York Bar. Изначально солдаты и лётчики смешивали доступные им ингредиенты — бренди, кальвадос или джин — с шампанским. В современном виде коктейль строится на основе джина, свежесжатого сока лимона, сахарного сиропа и игристого вина. «Мы же, в свою очередь, придали коктейлю цветочный акцент, сделав его на основе **Hoppers Lavender** и подкрепив сладкую часть с помощью лавандового сиропа, что придало коктейлю более воздушный, летний и яркий акцент», — подчёркивает Валерий Расин, старший бренд-амбасадор портфеля крепких спиртных напитков компании Simple.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Джин Hoppers Lavender & Thyme — 40 мл
- Просекко — 80 мл
- Сок лимона — 20 мл
- Лавандовый сироп (фиолетовый) — 15 мл

РЕЦЕПТ:

Налить все ингредиенты в бокал, наполненный льдом, перемешать. Украсить долькой лимона.



«Фин-а-лэ» (Fine à l'eau)

Традиционный французский лонг-дринк на основе коньяка, разбавленного минеральной водой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Коньяк Camus Very Special — 30 мл
- Сок зелёного винограда — 60 мл
- Кордиал Lychee/Lotus/Cardamom* — 30 мл
- Содовая — 100 мл

* Можно приготовить без кордиала: увеличьте порцию коньяка до 40 мл — получится классическая версия коктейля.



РЕЦЕПТ:

Наполнить высокий бокал льдом, налить в него все ингредиенты, за исключением содовой, тщательно перемешать. Далее добавить содовую, ещё раз аккуратно перемешать, чтобы пузырьки не улетучились. Украсить шпажкой с несколькими ягодами зелёного винограда и цедрой лимона.

*Ни одно, даже самое верное дело
не движается 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 swm.ru

simple wine news

Здравствуй и прощай

текст: Катерина Медведева



Bus hand roll bar



«Нюанс»

ОТКРЫТИЯ

Bus hand roll bar

📍 Москва, Малый Козихинский пер., 8/18

Говорят, это место стало популярным на Патриках буквально за ночь. Это первый хулиганский проект от **Lucky Group**, в котором холдинг отошёл от своих же привычных правил, касающихся сервиса, и обратился к демократичному формату. Столы здесь не бронируют, дресс-кода нет, а атмосфера заметно отличается от привычных проектов группы. В центре внимания — японская кухня под руководством Артемия Лопатина: хенд-роллы, рамены, гёдза и сменяющиеся нестандартные спешлы. Особое внимание уделяют напиткам. Помимо пива, которое подают в ледяных бокалах с характерной для японских баров плотной глянцевой пеной, в карте представлена

внушительная подборка саке — от базовых позиций до премиальных образцов. Коктейльное меню строится в основном вокруг хайболов.

«Любой из гостей ощущает себя легко, здесь нет натянутого сервиса из *fine dining*. Здесь тебе рады абсолютно в любой одежде, в любом настроении. Это действительно очень простой, открытый, добрый проект в стилистике *Neighborhood*», — говорит Максим Горелик, шеф-бармен Lucky Group.

Everest Mansion

📍 Москва, Житная ул., 4

Проект сети ресторанов-лаунджей Everest открылся в историческом особняке в центре Москвы. Концепция отсылает к эпохе городских усадеб и трактиров XIX века, когда первые

этажи служили местом встреч, отдыха и застолий, а вторые — пространством для переговоров и частного общения. На первом этаже проходят джазовые вечера, иммерсивные постановки, звучат DJ-сеты. Второй этаж выполнен как современная интерпретация купеческой гостиной. Здесь расположены приватные переговорные пространства, два дровяных камина и VIP-комнаты с отдельным входом и собственной уборной. Гастрономическая концепция Mansion также продолжает тему переосмысления русских традиций. В меню представлены интерпретации знакомых блюд, включая купеческую гречку с говядиной и брусничкой, шницель и другие позиции. В барной карте широкий выбор коктейлей, крепкого алкоголя и вин.

Что такое пара лет в барном мире? Почти вечность. За это время культовые проекты успевают закрыться, легендарные бары — сменить адрес, а новые места — стать главными точками притяжения сезона. Собрали громкие и памятные открытия, переоткрытия и закрытия **на барной сцене Москвы и Петербурга** за истекший период.



Everest Mansion



Alkemista



«Нюанс»

📍 Москва, Столешников пер., 11

Новый клубно-событийный проект Алексея Ольхового в духе парижских апартментов с музейной архитектурой и современным искусством. В открывшееся в конце мая заведение уже не попасть без брони. «Нюанс» разделён на четыре зоны: в одной расположена открытая кухня, другой зал предназначен для встреч больших компаний, а в третьем можно уединиться за столиками на двоих. Есть и уличная, и крытая веранда с мансардными окнами. Здесь проходят вечеринки, концерты, мастер-классы и множество других ивентов. Кухня с французским уклоном, а в коктейльной карте — твисты на классику.

Alkemista

Санкт-Петербург, Жуковского ул., 14

Коктейльный бар Alkemista — это второй проект от команды **Laboratorio Distilata**. Его концепция строится вокруг собственного производства. В том числе базой коктейльной карты стал свой крепкий алкоголь — от роторно-вакуумных дистиллятов и ароматных джинов до вермутов, ликёров и биттеров. Кухней занимается шеф-дистиллер и шеф-повар проекта Дмитрий Власенко, отдавая предпочтение азиатскому направлению. Интерьер Alkemista выстроен вокруг эстетики Bauhaus и mid-century modern.

Максим Горелик [Lucky Group] о ситуации на Патриках:

«Патрики правда меняются, но я не согласен с тем, что район переживает какой-то упадок. Просто, как и у всего в жизни, у него есть свой цикл. Патрики уже пережили определённый стиль и формат ресторанов. Из старожилов можно назвать Margarita Bistro и Pinch, который во многом и задавал местные тренды. Да, многое закрылось, но на месте закрывшихся проектов появляются новые. В том числе и Bus. Мне кажется, что мы и другие новые проекты дадим этому району новый виток развития. Я вообще не очень понимаю, почему эту локацию так любят критиковать. На самом деле она классная: центр города, чисто, красиво, очень удобно с точки зрения логистики. Думаю, что здесь просто изменятся форматы, немного поменяется публика и гости, но сама привлекательность района никуда не денется».

Michèle

📍 Санкт-Петербург, Исаакиевская пл.,
Малая Морская ул., 24

Проект команды «Счастье» объединил под одной крышей бар-ресторан и кинотеатр на Исаакиевской площади. Сердце проекта — ресторан авторской кухни от бренд-шефа Олега Азимова с атмосферой элегантной брассерии. В глубине ресторана расположился вечерний пиано-бар с роялем и авторскими коктейлями от Игоря Ваулина и Тараса Завальнюка, которые собрали карту — посвящение поворотным событиям в мире музыки. Продолжить вечер можно в кинотеатре с атмосферой «Полуночи в Париже». Совсем скоро Michèle запустит ещё одно пространство — камерную шеф-тейбл-гостиную с кухней-сценой, где шеф ставит любимые пластинки и готовит особенное для 12 гостей.

«Октав»

📍 Санкт-Петербург, Щербаков пер.,
17/3, стр. 2

«Октав» — это бар-гостиная с Hi-Fi-звуком, авангардным вином, коктейлями и едой. Сюда приходят послушать качественную музыку на сложносочинённой Hi-Fi-аудиосистеме в интерьере, вдохновлённом студиями звукозаписи и японскими listening-барами. Коктейльную карту разработал шеф-бармен Николай Орехов, собрав в ней как твисты на классику вроде Lemon Pie Negroni, так и авторские эксперименты. Кухня сочетает европейские и азиатские мотивы. На стеллажах собрано более 100 бутылок терруарных вин от малых хозяйств, а по бокалам доступны свыше 30 позиций, в том числе Шампань, Бургундия и Жюра.



«Октав»



Mendelev Bar & Music

переоткрытия

Mendelev Bar & Music

📍 Москва, Петровка ул., 20/1

Хоть легендарный speakeasy и переоткрылся по старому адресу, он больше не прячется за китайской лапшичной — теперь вход организован через ресторан Oshi Izakaya. При этом попасть в бар всё так же непросто, на входе вас будет ждать строгий фейсконтроль. Что касается барной карты, то она тоже претерпела изменения, став более современной и приобретая интересные сочетания. «Однако мы чтим старое место и отдаём дань традициям, поэтому мы возродили те самые старые коктейли из «Менделеева», закол-лабившись со «звёздными» ребятами, которые раньше работали у нас в баре. Вместе с ними мы создали special-меню», — рассказывает Александр Глазнов, шеф-бармен Mendelev Bar & Music. В целом коктейльная карта имеет две стилистики — японскую и русскую, а названия коктейлей соединяют символы двух империй, а также истории и мифы. Музыка тоже является неотъ-

емлемой частью нового пространства. В будние дни здесь звучит живой джаз и соул, а по пятницам и субботам — хаус и техно. В 2026 году бар планирует масштабную серию привозов иностранных звёзд и запуск собственного FM-радио.

Mr. Help & Friends

📍 Москва, Малая Сухаревская пл.,
6, стр. 1

Один из главных барных долгожителей Москвы открылся по новому адресу. В ноябре 2025 года Mr. Help & Friends отметил 21-й день рождения, а уже в конце декабря провёл последнюю вечеринку на 1-й Тверской-Ямской. В новом пространстве команде удалось сохранить узнаваемую атмосферу: часть интерьера переехала вместе с проектом. При этом появились и новые акценты, например, почти четырёхметровый общий стол, собранный из двух бывших барных стоек. Одной из них примерно 20 лет, второй — около десяти. Внимание гостей наверняка привлечёт и коллекция шейкеров создателя проекта Дмитрия Соколова. Она насчитывает более



Mr. Help & Friends



El Copitas



Артём Перук о том, почему бар El Copitas поменялся:

«В о-первых, бар действительно подустал за эти десять лет. То, что раньше держалось на энтузиазме, драйве, кортизоле и энергии, а также на желании всем доказать своей проактивностью, что мы молодцы, пусть и бедные, но гордые, со временем перестало работать. После всех титулов, премий и повышений цен уже странно сидеть на икеевских стульях, смотреть на торчащие ржавые саморезы и рассказывать гостям, как им повезло. Во-вторых, изменились и гости, и сама команда. Людям тоже хочется чувствовать себя комфортно и уютно на своём рабочем месте. И самое главное — изменились мы сами. Потому что, если ты не меняешься, — это уже большой вопрос к тебе. В какой-то момент мы поняли, что стали другими, и захотели, чтобы наш главный ребёнок, наш самый первый проект, менялся вместе с нами».

60 экземпляров и считается одной из самых заметных в Восточной Европе. Коктейльная карта по-прежнему строится вокруг классики и выверенных твистов на неё, а в меню кухни сохранились многие знакомые позиции, которые переехали вместе с баром на новый адрес.

El Copitas

📍 Санкт-Петербург, Колокольная ул., 2

Знаменитый «секретный» бар вновь открыл свои двери в начале 2025 года. После ремонта El Copitas изменился практически полностью. Если раньше бар транслировал яркий и понятный каждому образ «туристической» Мексики — красочной, эксцентричной и во многом ориентированной на внешнее восприятие, то теперь команда опирается на более взрослое и глубокое прочтение мексиканской культуры. По словам основателя и идеолога Артёма Перука, новый El Copitas вдохновлён той Мексикой, которая открывается за пределами туристических маршрутов: сложной, многослойной, архитектурной и чрезвычайно стильной. Вместе с этим изменилась и атмосфера самого бара. Она

стала более зрелой, нуарной и даже немного готической. Символично, что место главного визуального ориентира прежнего El Copitas — Девы Марии Гваделупской — заняла Святая Хукила, персонаж мексиканского фольклора с более тревожной и мистической энергетикой. Перемены коснулись и барной карты. Раньше команда El Copitas обновляла меню каждую неделю — эта идея казалась удачной и амбициозной, но со временем стала серьёзным и, возможно, неоправданным вызовом. От неё решили отказаться, и сегодня в меню соседствуют классические мексиканские коктейли и собственная классика El Copitas — напитки, которые появлялись в разных версиях еженедельного меню и стали знаковыми для бара. За годы жизни проекта таких коктейлей накопилось немало, и теперь они получили постоянное место в карте.

Orthodox

📍 Санкт-Петербург, Восстания ул., 4

После семи лет работы на улице Рубинштейна бар Orthodox сменил адрес, отметив своё восьмилетие уже в новом пространстве. Домом для проекта стало

130-летнее здание, заставшее эпоху Серебряного века, что нашло отражение и в интерьере. Новое помещение заметно просторнее, а путь в бар теперь проходит через арку, стены которой украшают портреты русских классиков. При этом концепция Orthodox осталась неизменной. Бар по-прежнему последовательно развивает культуру коктейлей на основе традиционных русских дистиллятов — водки, полугара и самогона, а также напитков из стран бывших союзных республик. Лейтмотивом коктейльной карты остаются выдающиеся деятели русской культуры — художники, поэты, писатели и композиторы. Каждый раздел карты назван по имени и отчеству героя, а коктейли внутри получили названия в честь его произведений.

закрѳтия

Shortlist Books & Spirits

📍 Москва, Петровка ул., 26, стр. 3

Проект закрылся в конце декабря 2025 года, проработав шесть лет. Под одной крышей исторического здания сосуществовали бар с авторской коктейльной картой и книжный магазин. Сюда удобно было заглянуть после выставки в ММОМА или на аперитив перед походом в Театр Наций Евгения Миронова и Театр Станиславского и Немировича-Данченко. В последние месяцы работы бар и сам превратился в сцену: тут шёл спектакль «К следующей зиме я повзрослею».

Впрочем, история проекта на этом не закончилась. Команда уже анонсировала возвращение Shortlist Books & Spirits к концу 2026 года по новому адресу, который пока держится в секрете.

Laowai

📍 Москва, Большой Трёхсвятительский пер., 2/1, стр. 8

Чтобы попасть в Laowai, гостям нужно было пройти через шкаф на минус первом этаже лапшичной «Чифанька» [вот он, настоящий андеграунд!]. В меню предлагали азиатский стритфуд типа лапши, жареных куриных лап ипельменей сяцзяо. Барную карту Артём Кузин и Константин Плесовских построили вокруг напитков Восточной Азии — коктейлей с азиатскими ингредиентами, саке и азиатского пива. Пожалуй, одним из самых запоминающихся событий в Laowai стала гостевая смена всемирно известного тайского бармена и ресторатора Никса Анумана,



Laowai

представившего авторские коктейли с необычными сочетаниями вкусов.

Бар проработал чуть больше года и закрылся в июне 2025-го. В соцсетях команда сообщила, что это произошло «не по собственной инициативе».

«Энтузиаст»

📍 Москва, Столешников пер., 7, стр. 5

«Энтузиаст» закрылся в ноябре 2025 года после 12 лет работы. Небольшое мотокафе в тихом московском дворике пользовалось особой популярностью летними вечерами.

Сюда приходили выпить пива на крыше и перекусить сэндвичами. Бар был оформлен в стилистике гаража с мини-мастерской и виниловым корнером. По вечерам проходили кинопоказы, вечеринки и диджей-сеты.

Команда проекта объявила, что после реконструкции заведение планирует вернуться на прежнее место, но уже в новом формате.

«Квартира 44»

📍 Москва, Большая Никитская ул., 22, стр. 2

Культовая «Квартира 44» открылась в 2006 году в формате пиано-бара, причём пианино было вмонтировано прямо в барную стойку. Интерьер был

вдохновлён романом Ивана Гончарова «Обломов» и стилистикой старых московских домов. Спустя несколько лет заведение стало сетевым — появились ещё две «Квартиры» на Малой Ордынке и Малой Якиманке. Однако именно пространство на Большой Никитской оставалось знаковым для нескольких поколений гостей. В прошлом году команда объявила о закрытии своей первой точки спустя 19 лет работы.

Dream Bar

📍 Москва, Мясницкая ул., 17, стр. 1

Один из самых старых баров на Мясницкой, который работал с конца нулевых, объявил о закрытии в конце мая 2026 года. Сюда приходили танцевать под шумную музыку, знакомиться и пить коктейли.

Dead Poets

📍 Санкт-Петербург, Жуковского ул., 12

За 13 лет работы Dead Poets стал одним из самых узнаваемых коктейльных баров Петербурга, объединив любовь к миксологии, литературе и искусству. Концепция строилась вокруг поэзии: коктейли были названы в честь известных поэтов, а сам бар регулярно становился площадкой для литературных вечеров, поэтических чтений и лекций об искусстве. В феврале 2026 года проект объявил о закрытии. В прощальном сообщении команда написала: «С тяжёлым сердцем сообщаем, что бар Dead Poets прекратил своё существование. 13 лет любви к бартердингу, к нашим гостям и к поэзии закончились сейчас — в феврале 2026-го. Благодарим вас и очень любим. Спасибо за всё».

*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 swm.ru

simple wine news



Что происходит с клубной жизнью в столице? текст: Катерина Медведева

В последние годы клубно-фестивальная сцена в России заметно изменилась. Раньше в одни выходные нередко пересекались несколько крупных событий с участием зарубежных артистов — сейчас такое случается реже.

Иностранные имена не так часто можно найти в лайнапах, а хедлайнерами вечера зачастую становятся российские артисты и локальные команды. Международная музыкальная индустрия в значительной степени перестроила гастрольные маршруты и схемы сотрудничества с 2022 года. Многие именитые западные диджеи либо исключили Россию из туров, либо появляются на афишах скромно, включая поздние анонсы или выступления без предварительного раскрытия лайнапа. Но небольшие инди-артисты всё же доезжают.

Российские промоутеры и площадки чаще взаимодействуют с артистами из Китая и соседних стран, а отечественные диджеи и продюсеры выстраивают гастрольные маршруты в этом направлении.

Меняется и формат клубных событий. Больше внимания уделяется визуальной составляющей — сценографии, световым решениям, архитектуре пространства и перформативным элементам. Поход на вечеринку всё чаще рассматривают как комплексный аудиовизуальный опыт, а не только серию DJ-сетов.

Индустрия остаётся нестабильной и продолжает трансформироваться. Часть клубов и культурных площадок в Москве и Санкт-Петербурге за пару лет прекратила работу или сменила формат. Только за первое полугодие 2026 года

закрылись такие культовые клубы, как **Powerhouse**, московский **Blanc** и петербургский **Blank**. Недавно объявило о закрытии и культурное пространство **НПО «Мелодия»**, которое просуществовало всего год. А годом раньше перестали работать знаменитые **Арма** и **«Газгольдер»**. Ночная жизнь продолжает перестраиваться. Так, промо-команда Арма теперь вкладывает больше сил в фестиваль **Outline**. В лайнапе можно найти и зарубежных артистов, и неожиданных российских хедлайнеров (например, в этом году на Outline будет выступать Жанна Агузарова). Помимо актива на фестивале, Арма иногда организует собственные вечеринки с привозами иностранных исполнителей, одна из последних была посвящена 18-летию проекта. Один из крупнейших фестивалей электронной музыки, **Signal**, также продолжает адаптацию к новым условиям. Проект с 2017 по 2024 год проходил в арт-парке «Никола-Ленивец» в Калужской области, однако в 2025 году местные власти не разрешили провести фестиваль на привычном месте, и организаторам в срочном порядке пришлось искать другие площадки. В этом году Signal состоялся в начале июня на территории бывшего завода «Кристалл» в Москве. Ещё одно громкое событие для заядлых рейверов, которое нельзя оставить без внимания, — камбэк культовой тусовки **«Скотобойня»** от промокоманды **より多くの愛** [**«Больше чем любовь»**]. Хардстайл-вечеринка состоялась в мае 2026 года впервые за 10 лет, собрав одетых в олимпийки и ностальгирующих по 2015–2017 годам миллионеров [именно в этот период проводились знаменитые рейвы] и молодое поколение,

которое только читало об этих тусовках, мечтая когда-то оказаться на них.

Параллельно в Москве появляются новые клубные и мультимедийные пространства. Среди них — **Studio 3** от **Lucky Group**, расположенный в здании Дома радио на Малой Никитской. Вечеринки там проходят под грифом «секретно», на входе заклеивают камеры телефонов, чтобы сохранить приватность гостей, и, конечно, вход происходит по спискам. Концептуально проект отсылает к классике клубной культуры и закрытым городским клубам прошлого, как, например,

Studio 54 в 1970-х в Нью-Йорке. Отдельного внимания заслуживает **Omut by Cyclone** — трёхэтажный ночной клуб и мультимедийное пространство в историческом особняке на Большой Никитской улице на месте бывшего ресторана Historia. Занимая почти 1000 квадратных метров, Omut объединяет несколько функциональных зон: ресторан под руководством шеф-повара Артёма Миненкова, концертную площадку с двумя барными стойками и всепогодную террасу. Отдельный speakeasy-бар на втором уровне ориентирован на камерные мероприятия и частные события.

В городской среде развиваются новые лайфстайл-площадки, включая **Substance** на набережной парка Горького с вечеринками на крыше. Гибридное пространство объединяет бар, событийную зону и бильярд. Вечерние мероприятия проходят в более мягком тайминге по сравнению с классическими ночными клубами, что отражает общий тренд на расширение форматов городской ночной и вечерней культуры.

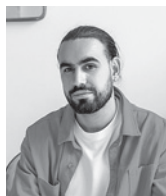
Моктейльный бум

Инфлюенсеры не врал: за этот год **тренд на безалкогольные коктейли** только набрал обороты. Московские бары всегда очень внимательно реагируют на движения рынка. Кажется, что уже не иметь в карте интересный моктейль — *не comme il faut**.

* *Comme il faut* — по-французски «как надо».



Денис Мухин



Дэнис Вальдес



Сергей Балагуров

По прикидкам московского барного бонвивана Дениса Мухина, каждый пятый гость в баре сейчас не пьёт, но при этом не хочет отставать от пьющих друзей и сидеть со сладким лимонадом: «Запрос от гостя есть, его нельзя отрицать. Плюс — все друг за другом следят. “Если у бара через дорогу есть моктейли, то и у меня должны быть”, — размышляют многие».

Дэнис Вальдес, бренд-амбассадор латиноамериканского портфеля Simple Spirits, подтверждает, что это видно и по росту продаж: «Если раньше безалкогольный алкоголь — это была восточная исключительность продвинутых заведений, коктейльных баров, ресторанов категории А, то сегодня безалкогольные спириты можно увидеть даже в кофейнях и самых привычных заведениях. Есть производители, которые уже

начали делать готовые к потреблению б/а коктейли в банках со вкусами джин-тоника, “Френч 75”, “Беллини” и “Апероль Спритца”.

Денис Мухин считает, что спрос пока не вышел на плато: «Нам ещё далеко до пика. Есть с десяток производителей, которые выпускают ингредиенты, есть с десяток баров, где действительно вкусные и интересные моктейли. Но в процентном выражении это всё ещё капля в море».

Сергей Балагуров, шеф-бармен французского бистро **Bijou**, удвоил количество безалкогольных коктейлей в карте: их теперь шесть. Один моктейль добавили даже в сезонное меню. «Иметь в барной карте безалкогольные коктейли сейчас точно нужно. Этот тренд пророчили эксперты



Принцип создания б/а коктейля тот же, что и алкогольного: во главе угла — баланс вкуса. Среди безалкогольных ингредиентов, которые используют в баре Vïjou, Сергей Балагуров называет цитрусовые для кислотности и домашние заготовки в виде кордиалов и сиропов, которые помогают заменить вкус какого-либо алкоголя. В Vïjou сами делают безалкогольный вермут на гранатовом соке.

ещё лет десять назад. Нынешнее поколение начинает отказываться от алкоголя по разным причинам — финансовым или связанным с заботой о себе. Для современных молодых людей нужно искать новые вкусы».

Всё больше ярких гастрономических проектов открывается за пределами центра, главные точки притяжения — элитные жилые комплексы. Олег Кашин, бренд-бартендер LEO в ЖК «Садовые кварталы» и 800 °C Contemporary Steak на Патриарших, подтверждает, что mocktails уже плотно обосновались в современной барной культуре. Тут важно, чтобы всё было по-настоящему: тонкое стекло, крафтовый лёд, продуманная подача и сложные вкусовые сочетания. «Мы внимательно анализируем запросы нашей аудитории и регулярно обновляем коктейльную карту. Безалкогольные коктейли проходят ротацию, как и классические коктейли. За последний год ассортимент mocktails был расширен». Здесь часто делают безалкогольные твисты на классические коктейли. «Мы всё чаще используем кордиалы собственного приготовления, чайные основы и ферментированные заготовки, которые позволяют создавать более

сложный и многогранный вкус», — говорит Олег Кашин.

Следим за новинками

Ассортимент безалкогольных спиритов постоянно растёт. Бренд Drinksome четыре года назад начинал с одного безалкогольного джина, и сегодня у них уже больше 20, от безалкогольной водки до вермутов, биттеров и даже мескаля с лимончелло. Последний, например, используют в LEO: «Он отлично работает в таких коктейлях, как Limoncello Spritz и Sgroppino, сохраняя характерный вкус и классический стиль», — рассказывает Олег Кашин.

В 2025 году свет увидела книга Николая Зинченко **The Mocktail Book*** с рецептами 79 безалкогольных коктейлей. Денис Мухин упоминает выход книги среди важных событий, повлиявших на рынок: «Книга собрала трендсеттеров барной индустрии. Я приложил руку как бренд-менеджер. Также я бы отметил релиз б/а джина **Hoppers** и запуск б/а аперитивов **Pills** от команды **Silencio**. Кроме этого, точно знаю, что журнал BONES сделал выпуск про mocktails».

* Год назад мы подробно писали о ней в интервью с создателями в коктейльном выпуске SWN.



Почти идеальный шторм:

как запускали поп-ап-бар SimpleWine в «Сеv-кабеле»

Уже за несколько дней до официального открытия мы поняли, что погода не на нашей стороне, и отменили большую часть перформанса. А накануне ночью вообще всё пошло не по плану: шквалистый ветер и сильный дождь не давали смонтировать оборудование. Каждый час ставил под угрозу срыва всё мероприятие. Но к обеду распогодилось, и команда приступила к монтажу, на который оставалось три часа



Запуск летнего проекта в питерском «Севкабель Порту» был запланирован на 23 мая. День начался с рассылки от МЧС: *«Ожидается ветер 17 м/с. Высотные работы крайне нежелательны».* **Остановило ли это ребят из Simple?** Конечно, нет.



вместо необходимых 15», — рассказывает Дмитрий Волога, автор ТГ-канала «Ещё не Паркер», Simple СПб.

Но главное событие было впереди, оно было запланировано на полночь: старт таймера, который отсчитывает 100 дней лета. «В одиннадцатом часу налетел ветер и сорвал полотно, которым мы закрывали таймер обратного отсчёта. Всё напоминало сцену из «Хозяина морей» с Расселом Кроу: шторм усиливается, а мы всей командой вцепились в полотно. Команда порта без страховки залезла на самый верх и удерживала его руками. Будь это корабль — мы были бы на границе с Финляндией: полотно парусило со страшной силой и тянуло нас за собой. Металлические крепления начали вырывать со скрежетом, счёт пошёл на минуты. Выбора не было — мы решили начать программу на час раньше. Мы отпустили полотно — и да начнётся шоу!» Несмотря на погоду, все согрелись танцами под забористые диджей-сету до самого утра.

Вспоминает Алёна Антончик, Simple СПб:

«Я пробежала скоростной марафон, собирая по всему «Севкабелю» все службы. Все охрипли и знатно посидели, но выжили и теперь смеёмся. Впереди целое лето. Исцели!».

А что дальше?

Впереди ещё как минимум половина лета, а значит, SimpleWine бар в «Севкабель Порту» ждут концерты, классные коктейли, вкусная еда, умопомрачительные закаты и танцы до упаду. Каждую неделю по пятницам и субботам с 21:00 зажигают на огромном танцполе. За прошедший месяц лета в пространстве прошло уже много интересного. 5 июня джин-тоник за джин-тоником опрокидывали даже бегуны марафонов — здесь прошла вечеринка безалкогольного джина Hoppers. Все танцевали, занимались йогой, читали и играли в пинг-понг. Потом «Порт» на два дня превратился в берег Рио-Гранде-де-Сантьяго, главной реки около города Текила, для фестиваля с брендом Jose Cuervo.

За гастрономию отвечает проект «Паста в голове». Да, это значит, что можно попробовать интересную вариацию любимой карбонары или алла путтанеска, приготовленные в гигантской голове сыра пармиджано реджано.

Ещё есть трюфельный тартар, раклеты с эффектно тянущимся сыром и более 15 видов ярких тапасов. Также к вину можно заказать невероятные антипасты и съесть их с видом на залив.

SimpleWine бар традиционно ждёт гостей до 30 сентября в «Севкабель Порту».



Город пьёт при свете дня: как Москва сменила ночной угар на дневной гедонизм

текст:
Валерия Плотникова
иллюстрации:
Ксюша Гурченкова

От пятничных загулов нулевых и клубного анабиоза — к культуре бранчей, лёгких игристых и **осознанного day drinking**. Взгляд изнутри индустрии.



Валерия Плотникова,
бренд-амбассадор аперитивного
портфеля Simple Spirits

Личный таймлайн

Я не могу назвать себя коренной москвичкой: я приехала в столицу, когда мне было 24 года. И вот шесть лет я наблюдаю за развитием городской лайфстайл-индустрии изнутри. У меня сформировался своего рода трёхмерный взгляд

на происходящее: я смотрю на рынок одновременно со стороны алкогольной компании, как бармендер [благодаря прошлому опыту за стойкой], и глазами обычного гостя, который ну очень любит культуру отдыха в барах и ресторанах. Но даже эти мои шесть лет подсвечивают эффектный контраст. А что, если мы обратимся к гедонистам-старожилам, которые помнят дневную Москву 10–15 лет назад? Давайте сравним.

Москва, 2011 год, три часа дня в будни или субботу. Полупустые веранды (которых тогда в принципе было немного), улицы полны не отдыхающими, а исключительно спешащими по делам прохожими. Из заказов в кафе — редкие бизнес-ланчи [такого понятия, как «бранч», в умах горожан ещё вообще не

было]. Город пьёт американо, зелёный чай или холодные лимонады. Алкоголь днём — это либо маргинально, либо признак затянувшегося с ночи «афтепати».

Москва, 2026 год, то же время. Патриаршие, «Лужники», Большая Никитская или Сретенка гудят от наслаждения. На верандах звенят бокалы с розе и спиритами, а места на бранч бронируют за неделю. Теперь мы близко знакомы с культурой аперитива и позволяем себе наслаждаться жизнью сразу после обеда. Представляете, даже я помню время, когда заказать бокал пива или игристого в субботу в час дня означало встретить понимающе-сочувствующий взгляд официанта: «Тяжёлая ночь?» Сегодня тот же бокал в час дня — это манифест хорошего вкуса и правильного лайфстайла.



Ретроспектива: как это было (10–15 лет назад)

**«Ночь принадлежит нам,
день — для дел и работы»**

Культурный код. В начале 2010-х алкоголь был синонимом «разрядки» после тяжёлой рабочей недели. Пятница была сакральна: строгий офисный дресс-код сменялся клубным, а целью вечера часто становился чистый эскапизм. Алкоголь выступал «топливом» для долгой ночи, а не эстетичным дополнением к беседе.

Инфраструктура. Город чётко делился на рестораны с тяжёлыми ковровыми дорожками (где пили серьёзное вино под серьёзную еду строго вечером) и ночные клубы или бары. Террасы были редкостью и ассоциировались исключительно с курортным вайбом. Бранч-культура существовала разве что в пятизвёздочных отелях для иностранцев и стояла как крыло самолёта.

Дневное табу. Выпить днём в городе разрешалось в двух случаях: если ты турист в отпуске или празднуешь свадьбу/

юбилей [утрированный, но тем не менее факт]. В остальных сценариях дневное потребление ассоциировалось с чем-то деструктивным.

Анатомия тектонического сдвига: почему всё изменилось?

Изменились не просто привычки людей, а сам уклад жизни москвича (да и любого жителя города-миллионника)

Трансформация графиков. Удалёнка, фриланс, коворкинги и гибкий график (как бы это ни звучало, но спасибо COVID-19) окончательно размыли границу между «рабочим» и «личным». Зачем ждать пятницы, если обсудить новый проект с партнёром можно во вторник в 14:00 за бокалом совиного или ледяного саке на залитой солнцем веранде?

Wellness и спорт. Поколение, выросшее на бурных ночных тусовках в раннем юношестве, резко переключилось на осознанность. Теперь все «двигаются» на марафонах, пилатесе и нутрициологии. С таким образом жизни и персональным восприятием себя ты физически не можешь позволить себе выпасть из реальности на все выходные из-за жёсткого похмелья. Ночь в клубе разрушает биоритмы как осознанных миллениалов, так и изначально продвинутых зумеров. А вот лёгкий коктейль на горьком ликёре за бранчем в субботу оставляет вечер свободным для книг, выставок или утренней пробежки в воскресенье.

Эстетизация и эффект соцсетей. Дневной свет идеален для контента. Бокал с кристалльной глыбой льда в лучах солнца на стильной веранде продаёт «красивую жизнь» гораздо эффективнее, чем смазанное фото со вспышкой из тёмного техно-клуба. А у возможности жить красиво нет временных рамок. Бокал днём на веранде — это трансляция «роскошного максимума» для тех, кто всё ещё довольствуется «базовым минимумом» в виде шота в ночь на субботу.

Настоящее время: портрет московского day drinking

От цели вечера — к элементу социального опыта

ФОРМАТЫ-ДРАЙВЕРЫ:

● **Завтраки с игристым.** Утренний гедонизм как стандарт. Если раньше утренний бокал ассоциировался исключительно с роскошью отелей, то сегодня концепция «игристое к бенедикту» стала массовой и доступной. Она превращает обычный утренний приём пищи в светский ритуал, когда градус не дурманит, а лишь задаёт правильный тон выходному дню.

[Гранд-кафе «Dr. Живаго», Satoria Lamberti, Bruni Prosecco Bar, «Матрёшка», «Шануар», «Зойка», «Айна», Am.Pm, Balanch, Avero Mio, Lac bistrot, Mela, Eggsellent]*

● **Бранчи.** Главный социальный клей выходных. Бранч — это больше не просто еда, это повод встретиться с друзьями, когда ночные клубы уже не привлекают. Формат стал невероятно вариативным: сытные семейные бранчи, интеллигентный винный формат или театральный люкс — у каждого места сегодня свой уникальный дневной вайб, и выбирать только тебе.

[Soma, 0.75 please — Moscow, «Северяне», Ugolëk, Conversation, Breakfast cafe, «Люди как люди», Sempre, Folk, Anchovy's Club]

● **Руфтопы и веранды.** Ближе к солнцу. Дневной алкоголь требует правильного света и панорамы. Москва за последние годы освоила все свободные тротуары [Большая Никитская — тому яркий пример] и крыши, превратив их в главные точки притяжения для day drinking. Веранды, создающие ощущение европейского курорта, и панорамные рестораны стали Меккой для тех, кто хочет пить лёгкие авторские коктейли с видом на процветающую Москву. На смену тёмным подвалам нулевых пришли залитые светом пространства, где бокал с «Беллини» в руке — обязательный элемент кадра для соцсетей.

[KM20, Insight Restaurant & Rooftop, O2 Restaurant, «Оригинал», Maya, Loona, Butler, Geraldine, Savva, Sage, Padron, Anchovy's Club, «Санто Джованни», Everest Mansion, «Двор "Дома Культуры"», «Нюанс», IL Ristorante]

● **Тейк-эвей и коктейли в банках.** Напиток как спутник прогулки. Пожалуй, самый технологичный сдвиг в культуре — это легализация и кастомизация формата «навынос». Московские бары совершили революцию, начав закатывать профессиональные миксы в стильные жестяные банки или продавать их в бутылочках to-go с крафтовыми этикетками. Теперь вам не нужно сидеть за столиком: вы берёте ледяной «Порнстар Мартини», авторский джин-тоник или слабоалкогольный спритц в любимом баре и отправляетесь гулять по бульварам. Коктейль стал таким же привычным элементом прогулочного стакана, как когда-то айс-латте или бабл-ти.

[Mitzva Bar, винотеки SimpleWine, «Тебураси Бар», Toto | Moscow, кафе «Скрепка»]

ЧТО В БОКАЛЕ? (СМЕНА ПРОДУКТА)

- 1 **Падение спроса на крепкий алкоголь** в чистом виде в светлое время суток.
- 2 **Эра Low-ABV** [слабоалкогольных напитков]: спритцы, хайболы, лёгкие португальские или австрийские вина.
- 3 **Взрывной рост категории No/Low:** безалкогольные вина хорошего уровня, качественные миксы на деалкоголизированных дистиллятах. Гость хочет ритуал [красивый бокал, правильный лёд, эстетика беседы], но без градуса.

* Обычно, где завтраки хороши, там же и бранчи: списки утренних и дневных форматов во многом совпадают, но автор попытался разделить, что к чему тяготеет.



Валерий ПЛИХТА

Сооснователь и управляющий партнёр
Make More Group, в которую входят бары
More, Zero и проект No More Secrets
В индустрии с 2009 года (17 лет)

Валерий, ты в индустрии давно и застал разные эпохи. Как раньше в России воспринимался алкоголь в дневное время и когда бранч с игристым или лёгкий дневной аперитив стали частью повседневного городского лайфстайла?

Гедонизм был всегда. Вот только за последние 15 лет людей, разделяющих эту философию, стало значительно больше. Бокал вина или игристого сопровождал обед и раньше, но воспринимался скорее как элемент особого образа жизни — что-то из мира ресторанной культуры, путешествий или даже аристократических привычек.

Сегодня люди стали воспринимать напиток просто как элемент гастрономического опыта. Бранчи с игристым, дневной аперитив или бокал вина во время обеда перестали быть демонстрацией статуса и стали естественной частью городского лайфстайла. На мой взгляд, это говорит о зрелости потребителя и развитии культуры осознанного потребления.

Какой культурный шок испытал бы современный зумер, оказавшись в баре двадцатилетней давности с его культом крепкого алкоголя и тяжёлых вкусов?
Я не люблю делить потребителей исключительно по возрасту. Глубина

интереса к напиткам, развитость вкуса и готовность воспринимать новое зависят скорее от любопытства и открытости, чем от количества прожитых лет.

Сегодня можно встретить совсем молодых гостей с впечатляющим гастрономическим опытом и зрелых людей, которые десятилетиями остаются верны одному и тому же напитку. Поэтому важнее не возраст, а цели и мотивация потребления. Если представить, что современный молодой гость оказался в баре двадцатилетней давности, вряд ли он испытал бы шок. Скорее, с интересом погрузился бы в атмосферу эпохи. Бары всегда отражали культурный код своего времени и отвечали на запрос общества.

Кроме того, сегодня заметен интерес к эстетике прошлого и ностальгии по временам, которые многие даже не застали. Поэтому мир классических «Мохито», «Куба libre» и В-52 может показаться зумеру не архаичным, а вполне привлекательным и аутентичным.

Идеальный напиток для субботнего полудня 15 лет назад?

«МОХИТО».

Сегодня?

КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНО»: за эти 15 лет мы распробовали горький вкус и полюбили его.



Митя КРЕМНЁВ [Chainaya. Tea & Cocktails]

23 года, четыре года в индустрии
(бармен, плейбой, миллиардер,
филантроп)

Многие говорят, что культура потребления алкоголя стала менее привязана к времени суток. Ты согласен с этим наблюдением?

Возможно, я уже отношусь к старшему поколению барменов, ведь для меня алкоголь днём ассоциируется с дискотечным фортотом. Я не люблю дегустации перед работой и любые ситуации, когда нужно пить до вечера. Алкоголь для меня начинается тогда, когда заканчиваются дела: после бокала вина концентрация заметно снижается.

Поэтому я не уверен, что бранч с игристым, спритц на созвоне или коктейль в банке на закате — это какая-то универсальная норма для моего поколения. Скорее, это часть определённого городского лайфстайла.

Говорят, что современный молодой гость ищет в бокале не опьянение, а вкус, концепцию и красивую картинку для соцсетей. Так ли это на самом деле?

Мне кажется, тут вообще нет разделения на молодых и взрослых. Есть люди, которым важны вкус, идея, атмосфера и красивые бокалы. А есть те, кому важен результат.

Но самое смешное, что очень часто это одни и те же люди. Потому что вечер может начинаться с разговоров про терруар, сложную ароматическую палитру и авторскую концепцию, а закончиться всё равно желанием повеселиться и найти приключений. Алкоголь остаётся алкоголем, как ни крути.

Поэтому я бы не романтизировал эту историю. Поиск вкуса и поиск опьянения очень часто идут рука об руку.

Какая главная дичь из барной культуры начала 2000-х кажется тебе максимально странной и неприемлемой?

В начале 2000-х я ещё ходил в детский сад, поэтому сужу по рассказам старших коллег и архивным видео.

Для меня главная дичь — это культ бесконечного флейринга и шоу-подач. Все эти

поджигания самбуки, абсента и прочие ритуалы. Иногда кажется, что люди тратили больше времени на спецэффекты, чем на вкус напитка.

Хотя, если честно, это была классная дичь.

Я до сих пор считаю, что, если сегодня приготовить гостю В-52 и поджечь его по всем правилам, половина людей будет в полном восторге. Или в полном шоке.

Но самое забавное, что многие современные подачи с дымом, пузырями, необычной посудой и прочими вау-эффектами — это, по сути, тот же самый флейринг. Просто теперь это выглядит более эстетично и безопасно. Как сказали бы зумеры — тот же кринж, только в новой упаковке.

Лично мне всё-таки ближе старая идея: если напиток вкусный, ему не нужны лишние спецэффекты. Хороший коктейль способен впечатлить и без дым-машины.



Роман МОРОЗОВ

Шеф-бармен ресторанной группы Fitz Gastro

Роман, ты в индустрии больше 15 лет. Какие стереотипы раньше окружали человека, заказывающего бокал вина или коктейль в два часа дня, и насколько это отличается от сегодняшней нормы?

15–20 лет назад отношение к дневному потреблению алкоголя было совершенно другим. Да и самого понятия бранча в привычном нам виде практически не существовало — даже в столицах оно только начинало появляться. Человека с бокалом вина за обедом часто воспринимали настороженно: «Почему он пьёт днём? Ему что, работать не надо?» Дневное употребление алкоголя ассоциировалось скорее с проблемой, чем с гастрономической культурой. Сегодня ситуация изменилась. Европейская культура потребления постепенно стала частью нашей жизни, и бокал вина за обедом или лёгкий аперитив уже никого не удивляют. Особенно в крупных городах, где ресторанная культура за последние годы совершила огромный скачок.

Если сравнить российскую NoReCa начала 2000-х и сегодняшнюю индустрию — это два разных мира. Каковы главные контрасты, на твой взгляд?

В барах начала 2000-х основной акцент делался на крепкие и максимально эффектные напитки. Горящие шоты, абсент, самбука с ритуалами — зачастую задача была не раскрыть вкус, а быстрее создать нужный эффект. Технические возможности тоже изменились кардинально. Сегодня у баров есть современные техники и огромный выбор ингредиентов. Раньше всё было гораздо проще и во многом делалось «на коленке». Но по одному моменту из прошлого я скучаю. Современный сервис стал очень профессиональным, порой слишком выверенным и скриптованным. Иногда в нём не хватает живого человеческого общения. Поэтому мне кажется, что раньше сервис был менее идеальным, но более душевным.

Смог бы зумер чувствовать себя комфортно в баре начала 2000-х?

Современному молодому гостю важно не только то, что он потребляет, но и то, частью чего становится. Люди хотят быть причастными к заметным событиям, сообществам, брендам и персонам.

Этим во многом объясняется популярность ресторанов, созданных блогерами, медийными личностями и известными предпринимателями. Туда приходят не только за едой и напитками, но и за самим опытом участия. Если бы современный зумер оказался в баре начала 2000-х, думаю, он бы просто ушёл. Сегодня выбор слишком велик, чтобы адаптироваться к месту, которое не совпадает с твоими ожиданиями. Проще найти пространство, где комфортно сразу.

Идеальный напиток для субботнего полудня 15 лет назад?

КАПУСТНЫЙ РАССОЛ: после пятницы он многим был необходим

Сегодня?

РАФ НА КОКОСОВОМ.

*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



Знаменитый сад The Bvlgari Hotel Milano

ПОД ЗНАКОМ ВТОРОГО ДОМА

За что любят Милан? Это один из важнейших городов моды, но в мире можно найти шоппинг и лучше. Здесь по-итальянски вкусно, но правильные места расположены если и не вдали от туристических троп, то точно требуют особенных знаний. Здесь богатая культурная жизнь, но другие европейские столицы периодически Милан обыгрывают. Несмотря на это, приезжать сюда хочется снова и снова. Прежде всего Милан хорош тем, что от «цивилизации» с модными бутиками и гудящими улицами можно быстро сбежать в тихий, размеренный уютный городок всего за пять-десять минут — просто пару раз свернув в правильном направлении с центральных «виа». Эту его особенность Bvlgari подметили более 20 лет назад, открыв свой первый отель между знаменитым «Квадратом моды» и Ла Скалой. Часть исторического здания XVIII века сохранили, но соединили с современными постройками, внутри которых появилась резиденция на 61 номер (17 из которых — сьюты).

Отличительной особенностью **The Bvlgari Hotel Milano** стал большой сад, примыкающий к средневековому ботаническому саду района Брера. Первый упоминался ещё с XIII века, затем палаццо с садом вошли в резиденцию семьи Пасалакка, а вплоть до начала XX здесь проходили концерты и открывались выставки художников. Теперь этот сад — место притяжения и коренных миланцев с аристократическими фамилиями, которые приходят сюда на аперитив и для того, чтобы отметить важное событие, и тех, кто ищет в суете города немного спокойствия. Сад отеля удивительно универсален: лучше места хоть для переговоров, хоть для свидания не найти. The Bvlgari Hotel Milano, пожалуй, стал первым миланским отелем, где под роскошным дизайном пятизвёздочной гостиницы стали понимать функциональный минимализм: чёрный зимбабвийский мрамор и белый травертин Навоны, бронза, много дерева самых разных натуральных оттенков, эргономичные формы — всё это потом будут бесконечно копировать другие. Здесь же



Deluxe Room



Одна из комнат Deluxe Suite

одной из первых в городе появилась впечатляющая спа-зона с бассейном и спортзалом. В больших номерах (начинаются от 35 кв. м) продумано всё до мелочей: walk-in гардероб, душевая кабина и полноценная ванная, фен Dyson, правильные винные бокалы и правильный кофе... Здесь есть вообще всё, что может понадобиться, — это делает The Bvlgari Hotel Milano настоящим «домом вдали от дома». Эту концепцию поддерживают и предлагаемые сервисы, к примеру, при заезде и выезде гости могут заказать услугу упаковки или распаковки чемоданов, а для постоянных клиентов есть возможность оставить одежду и личные вещи в шкафу и найти их на том же самом месте при следующем заезде.

Ощувив умиротворяющую тишину посреди шумного города, идеальный сервис и комфорт, сюда хочешь возвращаться снова и снова. Это видно и по постояльцам: для многих из них отель стал миланским домом уже много лет назад, и они не собираются его менять ни на что другое.



Пицца Cocktail di Gamberi с креветками

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ: «ЗВЁЗДНАЯ» ПИЦЦА И КОКТЕЙЛИ

В тёплое время года большинство постояльцев предпочитают проводить время на свежем воздухе в саду: здесь работает ресторан, бар, а этим летом появилось новое поп-ап-пространство, **Pizza Bar**, созданное в сотрудничестве с признанным пиццайоло Пьером Даниэле Сэй. В меню восемь авторских гурме-пицц [абсолютный летний хит — **Variazione di Zucchini** с кремом из цуккини, с цуккини на гриле и цветами цуккини, сыром проволока и пармезаном, соусом скапече и мятой] и большой выбор нетривиальных коктейлей, в том числе и с франкакортой. В качестве первого стоит упомянуть **Mediterranean Heart** [Italicus, соус из анчоусов, помидоры, ананас, орегано], а в качестве второго посоветовать **Bellavista Garden** [джин, ликёр Ancho Reyes, сельдерей, лайм, игристое вино]. Есть здесь и безалкогольные — твисты на «Негрони» и «Американо».

Спорт как новый ГЕДОНИЗМ

текст: Валерия Плотникова

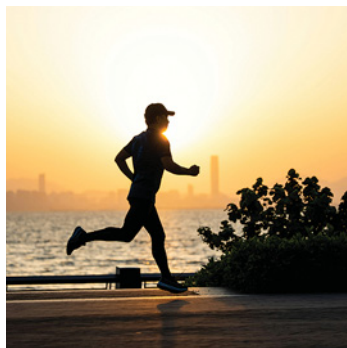
Где в Москве и других городах страны
тренировка плавно переходит в аперитив.



Раньше фитнес был актом самобичевания: «отработать» съеденный на ночь

десерт, «наказать» себя за лень, пролить семь потов, чтобы потом с чистой совестью лечь на диван. Москва 2026 года перевернула эту парадигму. Теперь спорт — это не наказание, а прелюдия. Это способ разогнать эндорфины перед тем, как «накрыть» их серотонином от качественного рислинга или идеально сбалансированного спритца. Совместная тренировка создаёт совершенно другой уровень доверия. Люди видят друг друга без социальных масок: уставшими после интервального забега, сосредоточенными на корте, мокрыми после вейк-сета или горного трейла. А уже потом садятся за стол. Так появился феномен спортивно-го аперитива.

Сегодня практически любой успешный спортивный кластер обязательно включает гастрономическую составляющую. Рядом с падел-кортом появляется винный бар, возле яхтенного клуба — ресторан с большой террасой, а беговой маршрут заканчивается кофейней или бистро. Мы вступили в эпоху «спортивно-го гедонизма». Суть его проста: *качественная нагрузка даёт право*



на качественный отдых. Это та самая осознанность, когда ты не «пьёшь, чтобы забыться», а наслаждаешься послевкусием, которое ощущается ярче, когда тело приятно гудит после утренней велотренировки.

Психология «оправданного бокала»

Почему эта модель так прижилась в Москве? Во-первых, город стал быстрее и требовательнее к нашему ресурсу. Чтобы оставаться эффективным и при этом счастливым, мы вынуждены синхронизировать биоритмы. Спорт даёт энергию, а бокал после — возвращает социальную мягкость. Во-вторых, изменилась сама инфраструктура спорта. Мы ушли от тесных «качалок» в подвалах к светлым пространствам с комьюнити. Теперь тренировка — это не только работа мышц, но и нетворкинг. Встретить бизнес-партнёра или старого друга на корте для падела и вместе отправиться после на бранч — это новая норма современного города. Алкоголь [что приятно] в данном контексте перестал быть «деструктивным фактором» и превратился в один из «увкуснителей» социального взаимодействия.

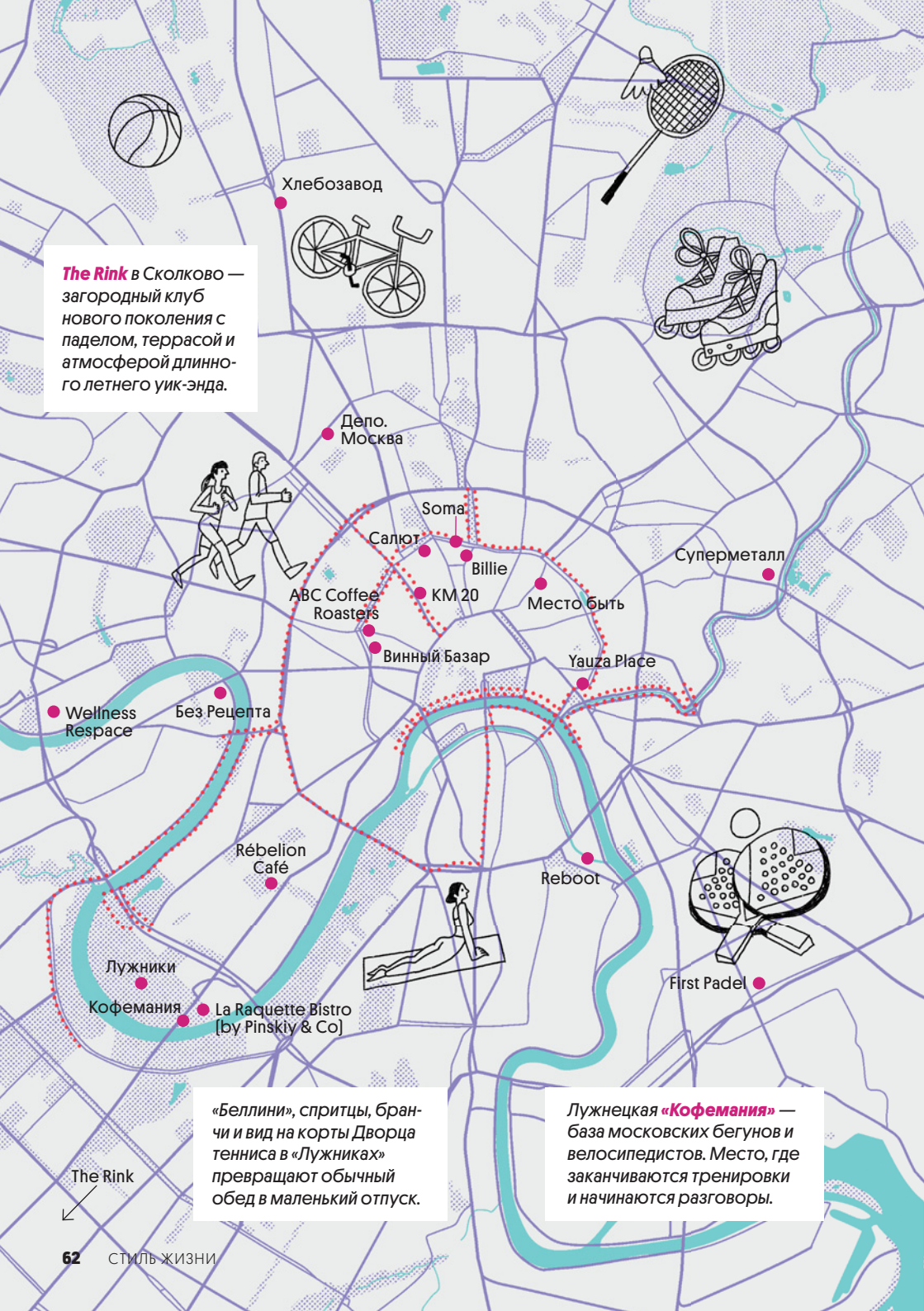
Эффект синергии, или Как выжить в режиме 24/7

Будем честны: современный житель мегаполиса пребывает в состоянии перманентного стресса, а работа поглощает до 70% нашего времени и ментального ресурса. В погоне за пресловутым work-life balance мы постоянно ищем компромиссы. Как успеть всё, если дедлайны горят, но при этом критически важно поддерживать физическую форму, сохранять молодость, а после тяжёлого дня ещё и как-то расслабиться, сделать «голову мягкой»? *Делюсь своим наблюдением, как мы решили эту проблему.* Сутки не резиновые, а красть время у работы или сна — непростительная роскошь. Именно на этом стыке дефицита времени и родилась наша новая привычка. Мы просто объединили два главных инструмента по борьбе со стрессом: спорт и гедонизм. Получается идеальная тайм-менеджмент-сделка с самим собой: мы буквально «запиваем» интенсивную тренировку парой бокалов. Сначала ты даёшь телу мощный физический разряд на корте или в студии, а затем, не теряя

концентрации в течение недели, моментально переключаешь тумблер в режим отдыха. Алкоголь после спортивной работы как ментальный и физический релаксант: он мягко расслабит забитые мышцы и мгновенно переведёт мозг с рабочих чатов на вайб отдыха — и телом, и духом. Это не компромисс, это *оптимизация времени для удовольствия*.

Что в «спортивном» бокале?

Правила игры нам там также диктует скорость и полярность этого несочетаемого парадокса двух удовольствий. После тренировки никто не хочет утяжелять организм — крепким алкоголем или жирной едой. Поэтому тренд на Low-ABV здесь расцветает пышным цветом: лёгкие easy-миксы, освежающие вермуты/портвейны с тоником, сухие игристые или «функциональные» напитки на основе дистиллятов с ботаниками, обладающими яркой горечью и пониженной сладостью. Это напитки, которые дарят праздник, но не затмевают ясность мысли на остаток дня и не лишают вас физической силы.



The Rink в Сколково — загородный клуб нового поколения с пadelом, террасой и атмосферой длинного летнего уик-энда.

Хлебозавод



Депо.
Москва



Soma

Салют

Billie

Суперметалл

ABC Coffee
Roasters

KM 20

Место быть

Винный Базар

Yauza Place

Wellness
Respace

Без Рецепта

Rébellion
Café

Reboot

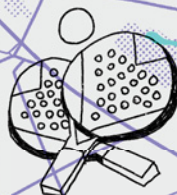
Лужники

Кофемания

La Raquette Bistro
[by Pinskiy & Co]



First Padel



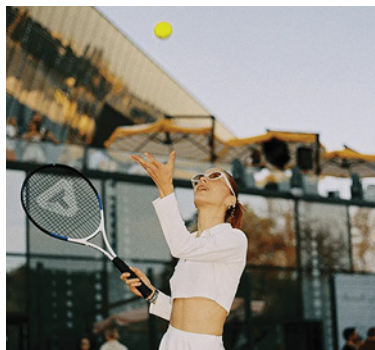
«Беллини», спритцы, бранчи и вид на корты Дворца тенниса в «Лужниках» превращают обычный обед в маленький отпуск.

Лужнецкая «Кофемания» — база московских бегунов и велосипедистов. Место, где заканчиваются тренировки и начинаются разговоры.

The Rink



«Лужники»



La Raquette Bistro

Карта спортивного гедонизма

МОСКВА

Мы отобрали места, где тренировка и аперитив находятся в шаговой доступности или в одном ритме жизни.

«Лужники»

Главный спортивный кластер страны за последние годы совершил колоссальный камбэк, превратившись из строго атлетического пространства в Мекку для дневного чилла. Сюда идут не за олимпийскими рекордами, а за тем самым *work-life balance*. Пробежав по набережной или отыграв сет, москвичи без лишних сомнений меняют спортивный шейкер на коктейль на веранде. Площадь спорткомплекса превратилась в главный променад Москвы. Центром притяжения стали гигантский зеркальный фонтан и II премиальных ресторанов с верандами вокруг него.

La Raquette Bistro by Pinskiy & Co («Лужники»)

Главный символ новой теннисной Москвы и абсолютное воплощение концепта «из кроссовок — к бокалу». Ресторан Антона Пинского с видом на корты мгновенно стал местом силы. Сюда приходят в теннисных юбках и технологичном аутфите, чтобы прямо после тренировки сесть на залитой солнцем веранде под стильными полосатыми зонтиками. Идеальная локация, где можно заказать поздний бранч, ледяной «Беллини» или авторский слабоалкогольный спритц, наблюдая за игрой других. И из дневного формата плавно перейти в ночную вечеринку в стиле спортивного шика теннисной элиты.

«Кофемания» в «Лужниках»

Основная «база» для тех, кто завершил утренний заезд на велосипеде или лонг-ран по набережной. Сюда стекаются те, кому нужно быстро переключить мозг из режима достигаторства в режим отдыха. Ритуал неизменен: зелёный салат, яйца пашот и комплементарный бокал холодного просекко, чтобы мягко снять тонус в мышцах и расслабить голову.

First Padel

Самое мощное падел-комьюнити столицы. Здесь турниры

ПАДЕЛ

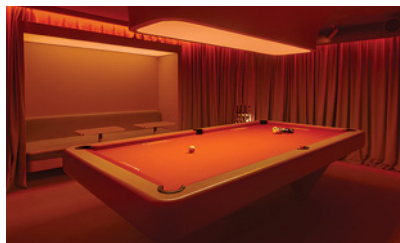
Падел-теннис официально признан самым светским и «общительным» видом спорта: здесь не нужно годами ставить технику, а динамика игры идеально располагает к продолжению разговора за барной стойкой. В Сколково посещение трёх отличных открытых падел-корт с идеальным освещением (играть можно в любое время суток) на территории загородного спортклуба **The Rink** неизменно сопровождается коктейлем в одноимённом семейном ресторане. Это место изначально создавалось вокруг концепции загородного отдыха нового типа. Отыграв матч, комьюнити перемещается на просторную зелёную террасу, чтобы пить лёгкие хайболы, легально сбрасывая накопившийся за неделю стресс.



«Салют»



Rébellion Café



Billie



Soma

зачастую важны меньше, чем последующее общение.

Billie

Пример того, как бильярд может стать частью современной гастрономической культуры.

Rébellion Café

Неформальный штаб московской велокультуры. Сюда приезжают после групповых заездов и длинных маршрутов за хорошим кофе, завтраками и разговорами о новых поездках. Велосипедов у входа здесь часто не меньше, чем гостей внутри.

«Салют»

Легендарная точка притяжения московских велосипедистов и бегунов. После тренировок на набережных и городских

маршрутах комьюнити собирается здесь на поздний завтрак, кофе и долгие разговоры. Один из первых символов московского спортивного лайфстайла

Soma, KM20, «Без Рецепта»

Флагманы осознанного потребления, Low-ABV-культуры и безалкогольной миксологии.

Reboot (локация в Сити или на Павелецкой)

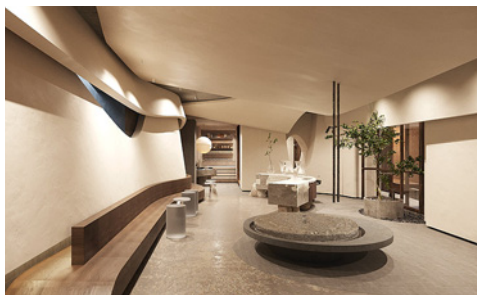
Мастер-классы по интервальному тренингу. Сюда ходят за бешеной энергетикой, а после тренировки можно остаться в лаунж-зоне студии с друзьями, обсуждая пережитый «интенсив» за лёгким шейком или функциональным напитком.

«Место быть» на Мясницкой

Уникальный и масштабный для Москвы проект площадью **3 тыс. кв. м**, который сами создатели называют **первым в России «баланс-холлом»**.

Площадка расположилась в историческом «доме-городе» по проекту Фёдора Шехтеля. Её концепция — дать жителю мегаполиса полноценный велнес-ретрит в самом центре столицы, собрав под одной крышей все аспекты заботы о ментальном и физическом здоровье.

Пространства вроде масштабного баланс-холла **«Место быть»** на Мясницкой, панорамного **Wellness Respace** в Сити или концептуального **First & Only** стали новыми «третьими местами». Сюда приходят не за рекордами, а ради ощущения социального комфорта: отстоять сессию саундхилинга,



«Место быть»



Yauza Place



«Суперметалл»

закрывать углеводное окно правильным смузи, поработать в тишине и восстановить ментальное здоровье в кругу своих.

Гибридные пространства (еда + напитки + комьюнити)

Места, где стирается грань между спортом, лекторием, баром и коворкингом. Здесь остаются на полдня.

1 «Суперметалл» (на Бауманской) — гигантское общественное пространство, куда люди приходят поработать, заглянуть на тренировку в локальную студию, а потом часами сидеть во дворе с бокалом пива или сидра из местных баров.

2 «Хлебозавод» («Флакон») — классика гибридного формата.

Сюда приезжают на скейтах, велосипедах, тренируются на открытых коробках, а потом перемещаются в локальные бары на стритфуд и крафт.

3 Yauza Place (Подколольный переулок) — двор-ресторан и креативный кластер. Здесь проводят утренние йога-практики, а днём пространство превращается в идеальный коворкинг и винный бар под открытым небом.

4 Полянка/Сретенка (дворы Peak) — концептуальные пространства вокруг стритвир- и спортивной культуры. Сюда приходят за атмосферой «своих людей», где после лекции или тренировки все пьют фильтр-кофе или лёгкий хендкрафт в банках.

5 «Депо.Москва» (Лесная) — гастроквартал, который работа-

ет как социальный хаб. Сюда заезжают целыми спортивными клубами после забегов или заездов, чтобы каждый мог выбрать еду по вкусу и выпить по бокалу спиртного на веранде.

Где тусуются после сайклинга (Rock the Cycle, Smstretching, вело-outdoor)

Сайклинг в студиях — это очень драйвовый, «клубный» формат под свет софитов и громкую музыку. После него люди выходят заряженными на продолжение вечеринок.

● **ABC Coffee Roasters и веранды на Большой Никитской:** после утренних или дневных сессий в центральных студиях сайклеры оккупируют Никитскую. Те, кто за ЗОЖ, берут тоник-эспрессо или матчу, но



Евгений ШАШИН

Сооснователь Drink Supply и No°Tails, барной школы Solution и соавтор книги «Архитектура коктейля»

Женя, ты много лет признавался одним из лучших барменов страны, а эта профессия традиционно ассоциируется с ночным графиком, недосыпом и алкоголем.

Как в твоей жизни случился этот резкий разворот от классического барного лайфстайла к триатлонам и марафонам?

Этот разворот случился во время локдауна. Было много неопределённости и свободного времени, поэтому я начал бегать, чтобы переключить голову. Постепенно это стало привычкой и важной частью жизни.

Потом появились забеги в других городах, заплывы на открытой воде, велозаезды. Я открыл для себя новый формат отдыха и общения. Кроме того, мне всегда нравился соревновательный элемент, а спорт отлично закрывает эту потребность после ухода из барных конкурсов.

Твой бренд безалкогольных спиритов No°Tails выглядит как логичное продолжение твоего нового образа жизни. Есть ли связь между твоими личными изменениями и идеей запустить такой продукт?

Безусловно. No°Tails появился из моего собственного запроса: сохранить барную культуру в жизни, но при этом оставаться энергичным и активным.

Сегодня всё больше людей выбирают не ночные вечеринки, а утренние тренировки, велозаезды и другие форматы активного досуга. Мне хотелось создать продукт, который органично вписывается в этот ритм жизни и не заставляет выбирать между общением и хорошим самочувствием.

Раньше спорт и алкоголь были на противоположных полюсах. Сегодня беговые и велосипедные клубы часто заканчивают тренировки аперитивом. Почему этот формат стал новой нормой?

Потому что большинство спортивных сообществ сегодня — это не только про результат, но и про общение. Люди приходят туда за знакомствами, друзьями и совместным досугом.

Алкоголь перестал быть центром встречи и стал одним из элементов социализации. Спорт и барная культура больше не конкурируют между собой, а вполне могут сосуществовать. В конечном счёте люди ищут баланс, а не крайности.



«Хлебозавод»



«Винный Базар»

большая часть перемещается на веранды соседних винных бистро за бокалом холодного рислинга.

● **Слепые дегустации в «Винном Базаре»:** популярный формат у сайклинг-комьюнити — открыть часовую тренировку, а потом собраться бандой в винном баре неподалёку (например, на Гоголевском), чтобы восполнить углеводный запас лёгкими закусками и игристым.

СОВЕТ АВТОРА:

Главный секрет «спортивного гедонизма» — не перепрыгивать из кроссовок в тяжёлый алкоголь. Дайте организму 30–40 минут на восстановление, выпейте воды, а потом переходите к бокалу, который будет ощущаться не как награда за страдания, а как продолжение удовольствия от того, что вы сегодня — в ресурсе и форме.

Гибридная карта России: спорт + аперитив

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Петербург всегда жил по собственным правилам. Если московский спортивный гедонизм вырос вокруг теннисных кортов и падел-клубов, то Северная столица сделала ставку на ветер, воду и контролируемый выброс адреналина.

Финский залив здесь играет ту же роль, что море в Средиземноморье: вокруг него формируются сообщества, рождаются новые сценарии отдыха и складываются гастрономические привычки.

Одним из главных центров этой культуры стал **яхтенный клуб**

«Сила Ветра» в «Севкабель Порту». После тренировок на воде экипажи не расходятся по домам, а продолжают вечер на набережной. Бокал сидра, устрицы или свежие морепродукты становятся логичным продолжением дня под парусом.

Другой символ петербургского спортивного лайфстайла — **Kingwinch**. Вейк-парк мирового уровня в Кронштадте давно превратился в полноценную субкультуру. Здесь катаются, слушают музыку на пирсе, встречают закат и обсуждают новые трюки за бургерами и лёгкими коктейлями прямо у воды.

Для тех, кому нужен более технологичный формат адреналина, существует **«Тимати Картинг»** в «Питерлэнде». Современный проект полностью разрушает стереотип о картодрамах как о шумных ангарах с запахом бензина. Сегодня это часть нового городского лайфстайла, где скорость,

дизайн и гастрономия существуют в одном пространстве. За городом роль спортивного курорта нового поколения играют **«Игора»** и **«Игора Драйв»**.

Здесь в одном маршруте могут сочетаться картинг, бассейны, вейк-активности и долгий обед на панорамной террасе. Спорт становится лишь первым актом большого выходного дня.

Но, пожалуй, самое петербургское явление последних лет — это гибридные пространства, где спорт и развлечения окончательно перестают существовать отдельно.

Показательный пример — **бар «Болз»** в «Севкабель Порту». Интеграция профессиональных бильярдных столов в один из главных культурных кластеров города превратила игру в полноценный аперитивный ритуал. Здесь партия в пул легко перетекает в ужин, коктейль и вечеринку, а грань между спортом и ночной жизнью становится практически незаметной.

Петербургский спортивный гедонизм вообще редко бывает про результат. Он про процесс.

СОЧИ И КРАСНАЯ ПОЛЯНА:

горы, море и бокал после маршрута

Сочи существует по законам аутдора.

Зимой здесь катаются на лыжах и сноубордах, летом уходят в хайкинг по горным тропам, осваивают сапы, яхты и сёрфинг. А затем неизменно встречаются за одним столом.



Яхтенный клуб «Сила Ветра»



Kingwinch



«Тимати Картинг»



Бар «Болз»



Mamai-Calé



Surf Coffee x Flacon



Марина «Локомотив»

Главным символом этой культуры можно назвать **Mamai-Calé** — ресторан-клуб, спрятанный в национальном парке. После дня в горах сюда приезжают, чтобы переодеться, открыть бутылку вина и обсудить покорённые маршруты в окружении реликтового леса.

Своя аудитория есть у **Surf Coffee x Flacon** на Розе Хутор. Это не просто кофейня, а штаб-квартира местных велосипедистов, райдеров и сноубордистов. Утром здесь пьют спешелти-кофе перед тренировкой, а днём остаются на долгие разговоры после катания.

Морскую версию сочинского гедонизма представляет яхтенный порт «Гранд Марина». Утренний выход под парусом или сессия на сапе здесь плавно переходит в аперитив на террасах **D.O.M.** или **Café Mandarin**. Для тех, кому недостаточно моря, есть панорамные рестораны Красной Поляны — **«Вершина»**

и **«Высота 2320»**, где хайкинг по горным хребтам заканчивается коктейлем на высоте более двух тысяч метров над уровнем моря.

Для полного восстановления существует особый жанр активного отдыха: термальные комплексы и **Red Glamp**, где после фрирайда или даунхилла травяные чаи постепенно сменяются локальными кубанскими винами.

КАЗАНЬ

Казанская яхтенная **марина «Локомотив»** стала центром сап-сообщества города. Здесь начинают день на Волге, а заканчивают его на песчаных косах с лёгкими коктейлями и видом на реку.

Вдоль Кремлёвской набережной формируется другой тип комьюнити — бегуны, роллеры и велосипедисты. После трени-

ровок они занимают террасы местных ресторанов и превращают спортивную активность в неспешный городской ритуал.

КРАСНОЯРСК

Красноярск, пожалуй, самый недооценённый спортивный город России.

Фанпарк **«Бобровый лог»** давно перестал быть исключительно горнолыжным курортом. Летом сюда приезжают ради бассейнов, родельбана и прогулок по сопкам, а завершают день в легендарном ресторане **«Хозяин Тайги»**.

Набережная Енисея работает как гигантская спортивная артерия города. Бегуны, велосипедисты и любители прогулок здесь соседствуют с барами, ресторанами и даже кафе на пришвартованных судах. Экопарк **«Гремячая грива»** показывает другую сторону



«Бобровый лог»



Вейк-парк «Акватория»



Остров Татышев



Beerman

Красноярск: многокилометровые тропы, смотровые площадки и ощущение настоящей сибирской природы в нескольких минутах от центра.

А **остров Татышев** давно превратился в главное общественное пространство города. Марафоны, велосипеды, ролики, прогулки вдоль воды и знаменитые красноярские суслики сделали его полноценным спортивным символом региона.

РОСТОВ-НА-ДОНУ: южная версия day drinking

Ростов делает ставку на воду и солнце.

Вейк-парк «Акватория» считается одним из самых сильных спотов юга страны. Здесь день проходит между вейкбордом, загаром и холодным спиритцем у воды. Левый берег Дона, известный

как **Лебердон**, объединяет беговые маршруты, пляжный волейбол, велодорожки, стрит-баскетбол и бесконечные южные бранчи.

Отдельную категорию составляют дворыки **Газетного переулка** — место, где встречаются скейтеры, велосипедисты и поклонники барной культуры Ростова.

НОВОСИБИРСК

Михайловская набережная стала главной беговой трассой города. После тренировки спортсмены массово перебегают на террасу ресторана **Beerman**.

На Обском море работает **Surf Hub** — премиальная вейк-сёрф-станция с собственной плавучей базой, рестораном, баней и баром. По атмосфере это скорее напоминает Майами, чем Сибирь.

Центральный пляж **Академгородка** объединяет яхтсменов, виндсёрферов, кайтсёрферов и учёных, которые одинаково любят закаты над водой.

Парк «Звезда» предлагает другую версию отдыха: сапы, лесные тропы, пляжи и летние веранды прямо среди соснового бора.

НИЖНИЙ НОВГОРОД: столица закатов и новых спортивных сообществ

Нижний Новгород показывает, насколько тесно спорт может переплетаться с городской культурой.

На набережной Фёдоровского йога под открытым небом и закаты над слиянием Волги и Оки стали самостоятельным городским ритуалом.

На Мещерском озере собирается всё водное комьюнити



Михаил КАЛАЧЕВ

Посол виски Lambay в России

«Чем больше человек вкладывается в собственное тело, тем реже ему хочется тратить время на посредственные напитки»

Ты серьезно увлекаешься бегом, но при этом работаешь бренд-амбассадором алкогольного бренда. На первый взгляд, это абсолютно несовместимые вещи. Как в твоей жизни уживаются спортивная дисциплина и барная культура?

Боюсь, ответ получится довольно скучным: ответственное потребление. Если серьезно заниматься спортом, приходится планировать не только тренировки, но и гастрономические удовольствия. Спонтанный бокал вина или порция крепкого алкоголя могут повлиять на восстановление, поэтому такие моменты часто привязаны к тренировочному циклу и буквально заносятся в календарь.

Существует мнение, что после тяжёлых забегов и марафонов бегуны сразу идут спать или пить изотоники. А где на самом деле тушется беговое комьюнити после преодоления длинных дистанций?

Если говорить о неофициальном ритуале бегунов, то главным «изотоником» после финиша многие считают пиво. Существует даже мнение, что безалкогольное помогает восстановить солевой баланс, а алкогольное — не-

много расслабиться после серьёзных нагрузок.

Что касается еды, то паста обычно остаётся частью подготовки к старту, а после финиша многие с удовольствием награждают себя бургерами, пиццей и другим джанкфудом. После марафона вопросы здорового питания на несколько часов часто отходят на второй план.

Что пьют бегуны, когда хотят расслабиться? Существует ли какой-то неофициальный «коктейль финишера» и меняются ли вкусы людей, когда они начинают серьезно заниматься циклическими видами спорта?

По моим наблюдениям, увлечённые спортсмены-любители становятся более требовательными к выбору напитков. Качество и впечатления начинают цениться выше количества. Кроме того, многие становятся более открытыми к новым вкусам и экспериментам, в том числе в коктейльной культуре. А вот какого-то универсального «коктейля финишера» за годы общения с беговым сообществом я так и не встретил.



Яхт-клуб «Фрегат»



Парк «Краснодар»

города — от вейкбордистов до любителей пляжного отдыха. Гребной канал остаётся территорией триатлетов, бегунов и гребцов, которые после тренировок оккупируют культовую лапшичную **«Совок»**.

Новая точка притяжения — яхт-клуб **«Фрегат»** и база **«Силы Ветра»**, где парусный спорт окончательно вошёл в городской лайфстайл.

Отдельного внимания заслуживает **падел-клуб «Искра»**. Как и в Москве, падел здесь стал не столько спортом, сколько способом знакомства и нетворкинга.

А беговые клубы при **«Салюте»** и **Skuratov Coffee** окончательно доказали, что современная спортивная культура может строиться не вокруг секундомера, а вокруг хорошего кофе и компании единомышленников.

ВОЛГОГРАД: бег и барная культура

Особняком стоит Волгоград и

бар **Alyaska**. Здесь спортивное комьюнити регулярно собирается на совместные пробежки, после которых участники возвращаются в бар на завтрак, кофе или пиво. Кстати, пиво для бегунов — абсолютно бесплатно. Возможно, именно такие проекты лучше всего показывают, как выглядит будущее городской гастрономии: сначала движение, потом общение.

КРАСНОДАР

Главная спортивная артерия города — Кубанская набережная. Утром здесь собираются бегуны, велосипедисты и любители длинных прогулок вдоль реки. Многие начинают маршрут от **стадиона «Труд»**, а заканчивают его уже на верандах ресторанов у воды. Южный ритуал прост: неспешный бранч, бокал холодного просека на закате и ощущение, что спешить сегодня больше никуда не нужно.

Но настоящий центр притяжения спортивного Краснодара —

парк «Краснодар». За несколько лет он превратился в полноценный городской организм, где одновременно существуют беговые маршруты, волейбольные площадки, теннис, падел и десятки локальных спортивных сообществ.

После тренировки спортсмены перемещаются в **«Кафе Краснодар»**, которое давно стало неформальным клубным домом местной активной аудитории. Здесь обсуждают турниры, договариваются о новых матчах и закрывают углеводное окно не только кофе и лимонадами, но и лёгкими спиртными, которые в южном климате давно стали частью городской культуры. Краснодар вообще сложно представить без веранд. Именно поэтому местный спортивный лайфстайл отличается от московского. Здесь никто не торопится уехать домой сразу после тренировки. День может начаться с пробежки, продолжиться матчем в падел и незаметно закончиться ужином на открытом воздухе где-нибудь под кронами платанов.

Культурный импорт: европейские привычки, которые необходимы **нашим гастроулицам**

текст: Валерия Плотникова, бренд-амбассадор аперитивного портфеля Simple Spirits



Рассказывать искушённому читателю про классическое итальянское аперитиво — моветон. Все мы знаем этот ритуал. Но в этом году **Италия открылась мне с совершенно другой, незаезженной стороны.**

Венецианский чикетти-хоппинг

Настоящим откровением стала Венеция и её автохтонная традиция чикетти [cicchetti]. Представьте: тёплое время года, стрелки часов едва перебежали за 3 p.m., и город плавно переключается в режим вальяжного дневного бархоппинга. Местные бары открывают двери, но никто из гостей не стремится занять столик внутри.

Сценарий венецианского полудня выглядит так: вы заходите в бакаро (локальный бар), берёте маленький бутерброд-чикетти с умопомрачительной начинкой и бокал спиртного. Но забудьте про коммерческий апероль — венецианцы пьют его неохотно. Здесь правит бал Select Spritz. На бутылке этого ликёра гордо красуется надпись «Venezia», и для местных это дело принципа. Получив свой бокал «наввынос», вы сразу выходите на улицу — сидеть у воды, рассматривать прохожих и не торопясь двигаться к следующему бару за новой парой «чикетти + спирит».

ЧТО ПРИВИТЬ В РОССИИ: Это идеальный формат для летней Пятницкой,



Аперитив в Венеции — это не событие, а ежедневная привычка



Закуска здесь — не дополнение к напитку, а равноправная часть ритуала



Мидии, лимон и спритц — иногда лучший фудпейринг уже давно придуман природой



Carpano Antica Formula



Carpano Bianco



Fernet-Branca

Покровки или гастрономических кластеров в Петербурге и Ростове-на-Дону. Нам катастрофически не хватает этой культуры «быстрого перекуса на ногах» без бронирования столов и сложного пафоса.

ИНСАЙТ ДЛЯ ПЕРЕНОСА: Демократичный формат «один укус + один глоток» прямо на воздухе, стирающий границы между баром и улицей.

Честный вермут

Ещё один инсайт я привезла из Милана и Турина — столицы итальянского севера. Мы привыкли воспринимать вермут как безликую базу для «Негрони» или «Манхэттена». Итальянцы же любят его на лёд в чистом виде, вообще не заморачиваясь. Рецепт гениален в своей простоте: бокал рокс, гора льда, вермут до краёв и пара щедрых

долек лимона или апельсина. Всё. Никакого долгого смешивания, шейкеров и сложных вкусовых комбинаций. По всем правилам жанра вермут — это уже самодостаточный, сложный, настоящий на травах аперитив. Зачем улучшать то, что создавалось веками? Особенно если речь идёт о **Carpano и Antica Formula** — вермута, с которого началась история!

ЧТО ПРИВИТЬ В РОССИИ: Пора вывести вермуты из тени коктейльных карт. Нашим винотекам и барам нужно научить гостя заказывать правильный премиальный вермут просто со льдом как идеальный стартер вечера.

Искусство «убивать кофе» (Kill Coffee)

Жёсткое табу на капучино после двух часов дня в Италии знают все. Но мало кто знаком с другой культовой традицией под кодовым названием Ammazzascaffè [буквально — «убийца кофе»].

Итальянцы обожают чашечку плотного, концентрированного эспresso после сытного ужина, даже поздним вечером. Но кофе бодрит, а организму пора спать. Логичное итальянское решение — «убить» эту лишнюю энергию правильным дижестивом. Кофе сразу же заливается порцией крепкого горького травяного амаро. Алкоголь здесь работает как мягкий депрессант, приглушая действие кофеина. Бонус: целебные альпийские травы моментально запускают пищеварение. В итоге даже после плотной пасты и стейка вы засыпаете с лёгкостью, а утром просыпаетесь с правильным, здоровым чувством голода. Попробуйте этот ритуал с **Fernet-Branca** или **Amaro Nonino**.

ЧТО ПРИВИТЬ В РОССИИ: Заменить традиционный десерт с чаем после ужина на сет «эспresso + травяной бальзам или амаро». Это не только красиво, но и более диетически эффективно для биоритмов.



Camus



Во Франции аперитив легко соседствует с полноценным ужином

Во Франции в ходу культовая поговорка: **«Коньяк мы отдали миру, а арманьяк оставили себе»**. [А самым потребляемым крепким напитком в стране и вовсе является виски]

Франция

Если итальянцы выходят на улицу, чтобы двигаться, то французы садятся на террасе или собираются дома, чтобы бесконечно разговаривать. Но делают они это по строгим ментальным законам.

Феномен Apéro Dînatoire [«аперитив, переходящий в ужин»]

В теории аперитива чаще всего принято разделять форматы: мы либо идём «просто выпить по бокалу», либо бронируем стол на полноценный тяжёлый ужин из трёх блюд. Французы придумали гениальный объединяющий формат — Apéro Dînatoire*.

Это не классическое короткое l'apéro перед едой. Это вечеринка, которая начинается около 18:30 и длится часами. Никакой горячей плиты, сложных подач и смены тарелок. На стол выставляется изобилие, не требующее готовки: багеты, локальные сыры, паштеты, террины, оливки, редис с солёным маслом и много хорошего сухого вина или шампанского. Гости пьют, сами собирают себе закуски, свободно перемещаются и общаются. Это сытно, как ужин, но расслабленно, как коктейль.

* У итальянцев существует похожий формат — Apericena [от aperitivo и cena, «ужин»].

*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 swm.ru

simple wine news



ИНСАЙТ ДЛЯ ПЕРЕНОСА: Избавление от дилеммы «выпить или поесть». Формат долгого ленивого вечера без ресторанного пафоса.

Тонкости Fine à l'eau на аперитив

Главное заблуждение российского потребителя — образ коньяка как тяжелого, статусного дижестива для мужчин в кожаных креслах. Сами французы коньяк в чистом виде пьют как дижестив и чаще всего выбирают для употребления зрелые категории (ХО и выше).

Но у коньяка во Франции есть другая, удивительная жизнь — в роли лёгкого летнего аперитива. Этот феномен называется

Fine à l'eau [дословно — «бренди с водой»]. Рецепт, который принято подавать в лучших домах: молодой коньяк [VS или VSOP] наливают в бокал со льдом, разбавляют содовой и добавляют совсем небольшую каплю свежего сока [обычно лимонного или виноградного]. Крепкий, выдержанный в дубе напиток моментально превращается в освежающий лонг-дринк с благородным парфюмерным профилем.

что привить в России: Перестать греть коньяк в бокалах-снифтерах под горячее мясо. Пора научить наших гостей пить коньяк легко, со льдом и тоником/содовой до еды. Это идеальный способ переосмыслить кавказские и российские

выдержанные дистилляты. В нашей стране активным драйвером данного формата является бренд Samus в лице Константина Плесовских — посла коньячного дома в России, который уже несколько лет омолаживает восприятие этого напитка в умах аудитории.

Испания: херес «из крана», вермутерии и секретный мадридский квест

Если Франция — это нерушимый церемониал, то Испания — это абсолютная гастрономическая свобода и умение радоваться моменту без лишних выкрутасов:

BRO&N КАМЕРГЕРСКИЙ

Камергерский переулок 6/5, стр. 3

+7 (495) 650 00 50

+7 (905) 767 52 25

BRO&N МАЛАЯ БРОННАЯ

Малая Бронная 27/14

+7 (495) 650 00 50

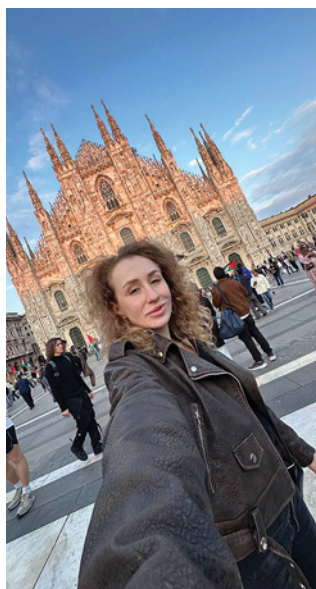
+7 (909) 650 66 50

BRO&N

BRO&N — Италия ближе, чем кажется: домашняя паста, настоящая пицца и свежие сыры собственного производства.



Испанцы умеют хранить историю. Многие бары выглядят почти так же, как полвека назад



В Милане на фоне Дуомо



Licor
de Madroño

ищем херес «из крана», вермуты и разгадываем секретный мадридский квест.

Креплённый кайф без снобизма

В России к креплёным винам [хересам, порто, мадерам] до сих пор относятся со священным трепетом. Для нашего потребителя это что-то строгое, сложное и вечернее. Бутылку открывают по особому случаю, наливают строго 50 миллилитров в крошечный дигестивный бокал и пьют мелкими глотками. Но то, как с этим обходятся в Испании [особенно в традиционных вермутериях и тапас-барах], — чистый восторг! Забудьте про хрусталь и пипетки. Там берут приличный гранёный стакан типа «гибралтар» объёмом под 400 мл, доверху засыпают его льдом и прямо из крана (похожего на пивной, но без газации) наливают доверху

охлаждённого креплёного вина или локального вермута. Туда же летит щедрый слайс апельсина или лимона — и всё. Без лишних миксологических изысков. И стоит это удовольствие смешные 3–4 евро, а пьётся в жару как самый освежающий напиток в мире. [А как опьяняет... Моментально становится ясно, почему испанцы всегда такие расслабленные.]

ЧТО ПРИВНЕСТИ В РОССИИ: Хересы и порто созданы для того, чтобы дарить понятное удовольствие. Нашим барам пора перестать жадничать и начать разливать базовые креплёные вина и вермуты «по-испански» — большими порциями, на кранах, с горой льда и цитрусами. Это идеальный летний формат для веранд. **ИНСАЙТ ДЛЯ ПЕРЕНОСА:** Снять с креплёных вин статус «напитка для профессоров» и превратить их в доступный, ленивый и понятный стритфуд-формат.

Ликёр земляничного дерева

Каждый турист знает про сангрию, но мало кто догадывается о существовании настоящего жидкого золота Мадрида — ликёра Licor de Madroño. Его делают из плодов земляничного дерева [арбутуса], которое, к слову, украшает герб испанской столицы. На самом деле эти ягоды по вкусу и текстуре напоминают необычную, специфическую сливу. Найти этот ликёр в рядовом супермаркете или попсовом баре практически невозможно. О нём знают либо искусшённые экскурсоводы, либо владельцы старинных семейных таверн в историческом центре Мадрида. Поиск правильного места, где за стойкой тебе нальют рюмочку этого густого, ароматного ликёра [часто в съедобном шоколадном стаканчике], превращается для



За самой неприметной дверью часто скрывается заведение с вековой историей



Вход легендарной вермютерии Casa Alberto в Мадриде



Главный сувенир из Мадрида — новая гастрономическая привычка, а не магнитик



Лучший бар Пальма-де-Мальорки Chapeau Palma



Не бойтесь заходить туда, где почти нет туристов

Каждый турист знает про сангрию, но мало кто догадывается о существовании настоящего жидкого золота Мадрида — ликёра **Licor de Madroño**

путешественника в увлекательный гастрономический квест. Это напиток «для своих», который не кричит о себе с каждой вывески.

ЧТО ПРИВИТЬ В РОССИИ: Нам очень не хватает локальных специалитетов с легендой. В России фантастическая база для ягодных и травяных ликёров [морозка, карельские ягоды, дальневосточные дикоросы]. Ресторанам в регионах нужно не просто ставить их на полку, а превращать их дегустацию в секретный ритуал, гастрономическую охоту, ради которой туристы будут специально приезжать в город.

Анти-Хемингуэй

Но больше всего в испанской гастрономии меня позабавила

её связь с масштабом личности. В Мадриде у входа в рестораны вас на каждом шагу встречают гордые таблички: «Любимый столик Эрнеста Хемингуэя». Поскольку старина Хэм за свою бурную жизнь успел выпить, кажется, в 90% баров испанской столицы, некоторые из оставшихся 10% проявили смекалку и юмор и вывесили на двери вывеску: «В этом ресторане НИКОГДА не пил Хемингуэй». Это адаптированное отрицание привлекает гостей ничуть не хуже исторических мифов.

ЧТО ПРИВИТЬ В РОССИИ: Поучиться у испанцев здоровой самоиронии. Почему бы нашим барам на Патриарших вместо пафосных вывесок не повесить табличку:

«В этом баре ни разу не снимали рилс»? Умение шутить над собой — признак зрелой культуры.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Искренне надеюсь, что эта колонка была для вас не только увлекательным чтивом, но и практическим путеводителем по мировым питейным традициям. На этом мои приключения не заканчиваются. Я обязательно продолжу вести этот дневник, чтобы в следующих выпусках делиться с вами новыми инсайтами, открытиями и вкусами, которые я найду на своём пути. До встречи в новых гастрономических столиках! *Santé, salute и ¡salud!*

ОТЦЫ И ДЕТИ

Первопроходцы и их наследники. Поговорили с представителями знаменитых барных династий об их пути и конфликтах поколений.

текст: Анна Бебекина

САДДАРОВЫ

отец
Марат Саддаров

Человек-оркестр и апостол барной культуры в России, бессменный шеф-бармен легендарного Noor Electro, первый бармен, приготовивший коктейль «Мохито» в России.

сын
Мавр Саддаров

Бармен в Noor.





дного из самых известных бар-тендеров страны привела в индустрию судьба. Марат Саддаров переехал из Саратова в Москву в 1994 году и первое время торговал чаем, пока не получил внезапное предложение от друга пойти работать в бар.

«Дима Иванов говорит: "Хочешь быть барменом?" Я говорю: "Да я ничего не умею". Он: "Ну ты же выпиваешь?" — "Выпиваю". Так я стал барменом», — рассказывает со свойственным ему остроумием Марат.

Дальше — история. Своего сына Маврикия [Мавра], которому скоро исполняется 25 лет, Марат буквально с первых дней жизни брал с собой в бар Real McCoy к Славе Ланкину. Затем юноша учился в школе Романа Торошина и сейчас работает с отцом. Дочь Полина [23] также решила пойти по стопам отца. Окончив курс «Полиграфия и печать креативной индустрии», трудится у отца в Noor Electro. Сейчас, по словам Марата, «так и носится по залу, как трепетная лань».

Забавно, но важную роль в жизни Марата сыграл журнал Playboy. «Уже работая, без всякого образования, я листал Playboy и увидел, что Барменская ассоциация России объявляет набор на обучение, — и решил пойти».

Марат встретил мать своих будущих детей в «Городском кафе 317», когда красавица в сабо из пони пересекала зал с тремя журналами Playboy под мышкой. «И я гулять никуда не ходил в то время дальше бара», — говорит Марат.

Какому главному навыку вы научили Мавра?

МАРАТ САДДАРОВ: Быть добрым человеком и любить людей. А как профессионала — вести себя достойно, понимать, чем занимаешься на работе. Научил его смешивать и сервировать сухой martini. Осталось только научить завязывать бабочку: на фотографиях я в бабочке, он пока в обычном галстуке.

Что вам нравится в подходе сына к работе?

М.С.: Я горжусь, что он железно надёжный парень. Красив, красноречив, умён, с прекрасными навыками подачи напитков. Отцы — единственные мужчины, которые хотят, чтобы их сыновья были лучше них самих. Так что я хочу, чтобы он был лучше меня во всём. А учитывая, что я весьма неплохой парень, это несложная задачка: «бери пример» — и всё. Ему остаётся быть превосходным.

Было сопротивление, когда он решил стать бартендером?

М.С.: Нет. Хорошая профессия: вокруг красиво, ешь хорошую еду, пьёшь хорошие напитки — но богатым не станешь. Я и так многое схватил благодаря профессии и брендам: поездил по странам, познакомился с людьми из индустрии, заработал уважение. Я доволен. Единственное, чего я хотел, — чтобы сын работал в дневную смену.

Чем отличаются поколения?

М.С.: Мы настоящие работники: встречаем гостей с утра, провожаем поздно ночью, готовим классические коктейли и этим зарабатываем на хлеб. В обычной работе мы задумываемся над картинкой — хотя сами тоже ведём соцсети, куда без этого. В его годы мы просто выживали — такая обстановка была в стране. А сейчас живи не хочу, радуйся и будь счастлив. В свои 25 я вообще не знал, чем буду заниматься. Стоял перед пустым горизонтом, хотелось только выпивать и целоваться, больше ни о чём не думал. А у него в руках уже профессия, уважение коллег и руководства.

Испытывает ли Мавр давление, что отец — известный бартендер?

М.С.: Какое давление? Я для него прекрасный бэк: если надо сгонять за льдом — я сгоняю.

Превзойти отца в этом деле не так легко.

М.С.: В чём меня превзойти? Он работает двумя руками, я — одной: я уже спать хочу, а он полон сил.

ЛАНКИНЫ



ОТЕЦ

Вячеслав Ланкин

Один из основоположников современной барной индустрии России, магистр шейкера, сооснователь многочисленных баров, в том числе Delicatessen и Odd.



ДОЧЬ

Марго Ланкина

Работала в The Bix управляющей и маркетинг-директором. Сейчас — соучредительница The Bix, маркетолог в «Bar Event Кейтеринг» и проектный менеджер бурлеск-рейва «Фабрика Чудес».

Вячеслав Ланкин приехал в Москву в середине восьмидесятых, устроился работать в кафе и дорос до директора ресторана на Арбате. А в 2001-м открыл легендарный The Real McCoy, первый спикизи-бар в столице, в котором выросло множество звёзд индустрии.

Какому главному скиллу вы научили дочь в профессиональной деятельности?

ВЯЧЕСЛАВ ЛАНКИН: Да я особо и не учил чему-то. Работал, жаловался на проблемы, хвастался успехами и делился мечтами.

Если бы вы могли настоять на том, чтобы она выучила один обязательный классический навык, что бы это было?

В.Л.: Я думаю, что Марго уже полностью

сформированный взрослый человек и что-то советовать без просьбы с её стороны — неправильно.

Что вам нравится в подходе Марго? Чему бы вы хотели у неё научиться?

В.Л.: Умению отказывать людям и настаивать на своём.

Как вы относитесь к тому, что бармены сейчас часто становятся контентмейкерами?

В.Л.: Были бы у нас такие возможности — мы бы тоже были контентмейкерами. Но и при тех условиях мы на месте не сидели. Проводили конкурсы, вечеринки, организовывались в клубы. Тогда и сейчас бармен — это в первую очередь человек за стойкой, тонкий психолог, оратор и креативщик в одном лице.

Чувствуете ли вы, что ваша дочь понимает гостя хуже или лучше, чем вы в её возрасте?

В.Л.: Каждое поколение воспринимает следующее немного по-другому. Как говорили ещё древнегреческие философы, молодёжь нынче не та! Нас что-то бесит в молодёжи, их что-то бесит в старпёрах. Но я уверен, что дети лучше нас.

Было ли у вас сопротивление, когда Марго решила пойти в индустрию? Хотели бы вы, чтобы дочь выбрала другую профессию?

В.Л.: Да, хотел, чтоб она стала супер-успешным специалистом — юристом, врачом, художником — и купила нам домик у моря.

Марго Ланкина

Часто ли вы не согласны с отцом в профессиональных вопросах?

МАРГО ЛАНКИНА: У меня совершенно другой подход к подготовке, целеполаганию, планированию. Но есть подозрение, что это не разница поколений, а просто разные подходы и темпераменты. Я, знаете ли, — Дева по знаку зодиака. Мне всегда важно сначала посчитать, распланировать, сделать подробный таймлайн, роадмап, посчитать метрики,

расставить формулы; обожаю «Эксель» и документацию.

Какую отцовскую традицию в работе за баром вы сознательно ломаете?

М.Л.: Ничего такого не могу назвать, но есть устаревшие, на мой взгляд, подходы. Я люблю всё фиксировать, записывать, разрабатывать методички, вводить стандарты: при наличии системы что угодно работает лучше, чем при стихийном управлении.

Когда вы почувствовали желание пойти по стопам отца?

М.Л.: Я не делала в жизни осознанного выбора по карьерному пути, всё как-то само собой сложилось. Я выросла в ресторанах, меня брали с собой на дневные вечеринки даже в детстве, и мне весь этот вайб постоянного праздника очень нравился. Я обожаю этот образ жизни, в котором ивент — это твоя работа, я получаю удовольствие от придумывания тематических концептов, обожаю подбирать наряды и проводить время в барах. Ещё я увлечена гастрономией, меня интересует жизнь города: где какое новое меню, кто как готовит коктейли, обожаю быть частью этой индустрии и чувствовать себя своей. Мало что на свете так приятно, как зайти в бар и полчаса только здороваться со всеми.

Как отличаются ваши профессиональные пути? В чём новому поколению сложнее или легче?

В.Л.: Я владелец бизнеса, мелкий лавочник, со своими мелкими проблемами и успехами. Марго — высококвалифицированный специалист, предлагающий свои ресурсы для компаний.

М.Л.: Приятно, конечно, что папа считает меня спецом, но мне ещё многому предстоит научиться. На мой взгляд, главное отличие в том, что в нашем поколении мы постоянно окружены бесконечным потоком информации. Живём с постоянным FoMo* и синдромом самозванца, ощущением, что ты везде опоздал, ничего не смог добиться и рилсы у тебя отстой, — эти мысли очень тяготят и не дают нормально работать и двигаться в своём темпе. Едва открыв телефон, я получаю шквал видео о чужих успехах и не могу удержаться от оценки или даже обесценивания собственных достижений. Без такого фона было бы прикольнее жить и работать!

* FoMo [Fear of Missing Out] — это синдром упущенных возможностей.

КАНЫ

ОТЕЦ

Александр Кан

Успешный ресторатор, музыкант, легендарный миксолог, экс-бренд-амбассадор водки Absolut, создатель коктейля «Исаев» — русской версии «Водка-мартини».

СЫН

Алекс Кан

Бармен, музыкант.

Александр Кан стоял у истоков современной барной культуры России. Он начинал свою карьеру в Ейске в 1993 году, отслужив в армии офицером. Устроился помощником в строящийся бар и месяц помогал без зарплаты. А уже через четыре года был лучшим барменом города. В Москву переехал в 1998-м, начинал помощником бармена, и сразу в правильном месте — клубе «Мираж» у Вячеслава Ланкина, — и через год вошёл в тройку лучших бартендеров столицы.

«У меня случились две любви в жизни — бар и музыка. Я всегда параллельно играл и сочинял песни. Именно музыка стала одной из причин переезда в Москву: в городе с населением 80 000 человек пробиться было невозможно», — рассказывает Александр.

Тогда индустрии в стране ещё не существовало — её создавали сами бармены. Александр вспоминает о переломном моменте в своей карьере:

«С командой **Bartender Brothers** мы ездили на международные коктейльные фестивали. К 42 годам я осознал: в баре мне уже всё понятно. Тогда как раз появилась возможность с инвестициями порядка миллиона долларов, и мы с

Шулинским и партнёрами-инвесторами придумали концепцию **Timeout Bar**».

Сегодня Александр — сооснователь 16 ресторанов. У него музыкальная группа «Поющие Рестораторы» и сын Алекс Кан, который пошёл по стопам, выбрав не только бар, но и музыку.

Как Алекс пришёл в профессию?

АЛЕКСАНДР КАН: Он поступил в МАДИ, и я сказал: пора во взрослую жизнь, выбирай — бар или мойка машин. Он пришёл в заведение True Cost. Первые месяцы мы вообще не обсуждали ни бар, ни напитки — его интересовали только машины. А потом загорелся — я увидел это по глазам.



ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА АЛЕКСАНДРА КАНА

Параллельно он взял в руки гитару — с нуля за два года научился играть, а за полгода написал целый альбом своих песен. И получилось, что у него те же две страсти, что и у меня: бар и музыка. Только в музыке, думаю, он добьётся большего, чем я. У него талант писать классные нестандартные песни. Альбом уже выложен — на «Яндекс Музыке», в VK.

Увлечение сразу двумя сферами — это плюс для профессионального роста или нет?

А. К.: Конечно, плюс: ты показываешь себя с разных сторон, охватываешь два совершенно разных мира. В индустрии я уже добился успеха, а в музыке только начинаю — выпускаю песни, которые писал всю жизнь. У нас есть музыкальный коллектив «Поющие Рестораторы»: с партнёром Илиодором Марачем организовали группу, выступаем в своих ресторанах, нас уже приглашают на фестивали, корпоративы, даём крупные концерты. К музыке я пришёл через барную индустрию; это та территория, где для меня всё ново, я ощущаю себя абсолютно счастливым. Когда начинаешь делиться ею с людьми, открывается целый мир: появляются те, кому это нужно, а признание — топливо для творчества.

Какому навыку вы научили сына?

А. К.: Что главное в профессии — чувствовать человека. Тёплое, дружелюбное общение, с уважением, без панибратства — это очень тонкий и чуткий момент. Если ты не умеешь разговаривать, человек не видит, кто ты такой.

Если бы вы могли научить сына только одному классическому навыку, что бы это было?

А. К.: Собственный стиль работы рук, который невозможно скопировать, только выработать самому. Как работать ложкой, как держать предметы — некая хореография при работе с напитками. Нужен некий артистизм.

Может, чему-то хотели бы у него научиться?

А. К.: Хотел бы научиться писать тексты — но этому, к сожалению, не научишься, это талант. Мне всегда сложно давались стихи: я перфекционист. А у него получается легко и естественно.

За стойкой его любят, к нему тянутся люди — есть в нём энергия и харизма. Это не барный навык, а личное качество, которое либо есть, либо нет.

Вы как-то направляли его выбор?

А. К.: Принципиально нет. Ни к гитаре, ни к музыкальной школе никого не принуждал. Дети спрашивают, почему мы не отдали их в музыкальную школу. Мы не хотели принуждать — сами были жертвами навязанного обучения в музыкалках и хотели оградить от этого своих детей.

Есть ощущение, что он уже лучше понимает индустрию, чем вы в его возрасте?

А. К.: Он всегда спрашивает моего совета. Он пришёл уже на готовое, а я когда-то пришёл в пустоту. Почему меня знает вся страна — потому что барную культуру в стране, по сути, создавали мы, бармены того времени.

У меня самого выбора не было — была необходимость, и барная сфера меня поглотила. Хочу, чтобы дети сами почувствовали своё.

В чём сыну сложнее, чем было вам в его возрасте?

А. К.: Он понимает, что таких высот за короткое время не достичь — это долгий путь. В том, что сейчас почти невозможно создать что-то настолько уникальное, чтобы к тебе страивалась очередь. Информации слишком много, всем сложно выделиться.

Поэтому хорошо, что у него есть музыка. Чего он не сможет достичь в баре, он сможет в музыке.

А что дальше у Алекса?

А. К.: Хочет второе высшее — ГИТИС, звукорежиссура. Поддерживаю горячо: то, чего я не добился в музыке на публичном уровне, может получиться у него.



Кубинец Аурелио Вальдес приехал в Минск более 30 лет назад, чтобы посвятить себя миксологии.

Дэнис в шесть лет смешал свой первый коктейль — вернее, моктейль, как сказали бы сейчас. Когда ему исполнилось 16, отец помог устроиться помощником в ресторан. За лето молодой человек очаровался профессией и вместо факультета логистики выбрал высшую школу туризма.

Интересно, что оба начинали именно с зальной позиции, после чего переходили в бар.

Часто ли вы не согласны с отцом в профессиональных вопросах? Каких именно?

ДЭНИС ВАЛЬДЕС: Несомненно: у нас разница в три барных поколения. Несмотря на то что папа двигается в ногу со временем, у нас отличаются школа, база и подход. За это время индустрия сильно поменялась.

Как это проявляется в профессиональных вопросах?

Д.В.: У нас различаются взгляды на крепость напитков. Я постоянно думаю о том, что коктейли должны быть нежные и питкие, папа очень сильно думает о том,

ВАЛЬДЕСЫ

ОТЕЦ Аурелио Вальдес

Бармен с более чем 30-летним стажем, сооснователь бара Uno Mas, член команды организаторов выставки BaReCo в Минске.

что хорошо должна чувствоваться алкогольная база, чтобы у гостей не было ощущения, что недолили.

Когда вы почувствовали желание пойти по стопам отца?

Д.В.: В 16 лет, когда отец устроил на лето в бар. Представьте: вокруг тебя вкусная еда с непонятными названиями — карпаччо, тартар и так далее. Тогда сфера показалась идеальной. В этом возрасте здоровье никак тебя не наказывает за долгие смены на ногах, а работа кажется одной бесконечной вечеринкой.

Было ли у отца сопротивление, что вы пошли в алкогольную индустрию? Хотели ли он, чтобы вы выбрали другую профессию?

Д.В.: Помню, что, когда я в шесть лет сказал, что хочу быть барменом, папа воскликнул: «Только не это!» До определённого момента я не понимал почему. Но как только перешагнул 30-летний рубеж, начал понимать. Длинные смены, боль в ногах и особенности работы: ты работаешь, когда другие отдыхают, и отдыхаешь, когда другие работают, поэтому это однозначно другой стиль жизни, который отличается от привычных 5/2 с 10 до 18. Своему сыну я желаю более лёгкого пути, хотя и понимаю, что результаты в работе приходят только через трудолюбие, проактивность и желание сделать 120% вместо 80%.

СЫН Дэнис Вальдес

Главный куратор Bar Hub Competition, амбассадор рома в Simple, совладелец бара Uno Mas [Минск].

Что вам нравится в подходе отца?

Д.В.: Хочу в его возрасте быть таким же выносливым, жизнерадостным и востребованным. Я думаю, что это возможно только благодаря постоянному желанию быть в теме и общению с молодым поколением.

Как отличается ваш профессиональный путь и путь отца? В чём новому поколению сложнее или легче?

Д.В.: Я думаю, что ключевым словом здесь может стать доступность — информации, продуктов и ингредиентов. В соцсетях одним кликом ты можешь дотянуться до другой точки планеты Земля.

«Библию бармена» я читал в чёрно-белом скане. Сегодня студентам колледжа мы выдаём учебники от учебного центра Романа Торощина, в которых уже есть исчерпывающая информация.

Существует большое отличие в подходах. У старшего поколения есть глубина: они знают, как сделать с одной бутылкой 30 разных напитков.

Молодое поколение точно может найти что угодно где угодно с быстрой скоростью, и у них есть возможность очень быстро получить насмотренность и всё образование, за счёт чего многие становятся слишком теоретическими, но не очень практичными, потому что опыт всё-таки в действиях, а не в знаниях.

Использовать скорость молодого поколения с глубиной и опытом старшего — именно в этом пересечении получаются лучшие продукты, а индустрия движется вперёд.

Искусство не будить гостей

Один из создателей современной российской барной культуры, **основатель Russian Cocktail Academy и первый шеф-бармендер легендарного City Space Бек Нарзи** вспоминает 2010-е.



2007 год. Вы приехали в Москву из Лондона. Что представляла собой барная сцена того времени?

Что вас больше всего удивило?

Меня многое шокировало. Например, в то время повсеместно использовали «конвейерные» технологии — готовые смеси и тому подобное. Для нас это уже тогда была очень старая история. Я был в шоке, но одновременно увидел в этом огромную перспективу.

Я всегда был больше про NoReCa. Мне хотелось заниматься тем, что я по-настоящему люблю, — всем спектром гостеприимства. Я человек восточный, очень люблю готовить. У меня до сих пор есть безумная мечта стать шеф-поваром. Недавно я подписал документы и в сентябре начинаю учиться в Le Cordon Bleu. Я сказал своей семье: «Да, я многое уже знаю, но мне нужна теория, мне нужна эта галочка». Если журналисты начнут приставать с вопросами, я хотя бы смогу показать диплом.

Я к чему это всё рассказываю? К тому, что на самом деле я не хотел быть барменом. Барное



дело не было моей мечтой, но здесь я увидел большую перспективу, паханое поле. Грубо говоря, это было, как если бы я сел в машину времени, меня отправили в XV век и дали с собой автомат Калашникова и четыре ящика патронов. Если потом историки узнают, что я стал там властелином, то одного автомата было бы вполне достаточно, чтобы держать всех в тонусе. Сейчас я даже немного комплексую по этому поводу. Хотя это уже не комплекс. Недавно я ездил в Казань к друзьям. И меня там очень тепло встречали.

Представляли меня другим: «Это Бек, легенда барной индустрии. Человек, который сделал очень многое». Знаете, это как Александр Демьяненко — сыграл Шурика и остался Шуриком на всю жизнь.

Я занимался барным делом потому, что видел в нём огромную нишу. Это была возможность накопить капитал и потом открыть собственный ресторанный бизнес. Мне нравилось то, что я делал, но я никогда не видел себя человеком, который будет заниматься только барами до конца жизни. Я работал у лучших.

Они меня воспитывали и всегда говорили, что в конце этого туннеля есть дно. Я видел, как коллеги деградируют, спиваются, ничего, кроме баров, не видят. А меня всегда интересовала большая картина. Сначала ресторана, потом отеля. Меня интересовала HoReCa в самом широком смысле.

Но всё, что я делал в барной индустрии, я делал от души.

Меня всегда учили: если что-то делаешь, делай это очень качественно и очень круто.

Те знания и навыки, с которыми я приехал, позволили мне быстро выстрелить. Я начал обучать людей, передавать опыт. Потом увидел, насколько это полезно для учеников и для индустрии в целом. Практически все деньги, которые я зарабатывал, я возвращал обратно в развитие барной культуры. Если бы я просто складывал эти деньги себе в карман, у меня, наверное, было бы несколько Ferrari. Но почему-то мне всегда хотелось вкладывать их. Например, в YouTube.

Можно сказать, что я был одним из первых барных блогеров. Я вкладывал безумные деньги в диджитал, потому что хотел

Бек Нарзи, ключевые вехи

1990-е

После переезда в Великобританию начинает работать в индустрии гостеприимства. Учится в Лондоне, проходит путь от сетевых заведений до баров, осваивает профессию и работает в легендарном Milk & Honey у Саши Петраске, создателя феномена speakeasy-бара, которого Бек считает своим учителем.

2007–2010

Приезжает в Россию из Лондона. Создаёт сообщество Russian Cocktail Club. Возглавляет City Space Bar & Lounge в московском Swissôtel Krasnye Holmy. Бар начинает регулярно принимать мировых звёзд барной индустрии и входит в международный гид Bartender's Guide как один из лучших баров мира. Запускает Russian Cocktail Academy. Получает специальную награду (Liquid Oscar) на мировом финале Diageo World Class в Лондоне. Создаёт Russian Cocktail News.

2011

City Space попадает в рейтинг The World's 50 Best Bars (32-е место) — впервые для бара из Восточной Европы.

2010-е

Под руководством Бека и Russian Cocktail Club открываются и запускаются десятки проектов в Москве, Лондоне и Нью-Йорке, среди которых Mercedes Bar, бар «Московский» в отеле Four Seasons, бар «Белка», Barbados Bar, Sixty, Maxim Bar (все в Москве), Bar 22.13 (в Санкт-Петербурге), Brasserie Pushkin New York, Samarqand Restaurant London.

Создаёт компанию Cocktail Ninja с самым разнообразным и качественным ассортиментом барной утвари в Европе. Занимается оснащением премиальным оборудованием из Японии заведений по всей России. Становится одним из самых заметных просветителей индустрии. Консультирует рестораторов, преподаёт менеджмент и сервис. Становится совладельцем ресторанной группы Pachamama в Лондоне и смещает фокус с барной индустрии на ресторанный бизнес.

Книги: «Кодекс хореканца: успешная карьера в 50 шотах», «Семь дней до взлёта»

Мы работали над тем, чтобы ребята читали книги, изучали географию, развивали харизму, понимали театральность профессии

показать всему миру, что в России есть бармены не хуже, а зачастую и лучше, чем где-либо ещё. На Западе бармен чаще всего находится в транзитном состоянии. Либо учится и ждёт чего-то другого, либо это человек, который по разным причинам застрял в профессии и уже не может из неё выбраться. А в России я встретил огромное количество людей с серьёзным образованием. Возьмите хотя бы моего ученика Игоря Зернова. Когда я брал его на работу, выяснилось, что он врач по образованию. У меня работали психологи, врачи, люди самых разных профессий. И мне это нравилось. Я приехал с определённым набором навыков и начал ими делиться. Мне это ничего не стоило. Мы вместе развивались, придумывали новые вещи, делали то, чего иногда не было даже в Европе. И когда европейцы это видели, они удивлялись: «Неужели русские на такое способны?»

Что, на ваш взгляд, City Space и российская барная сцена того времени привнесли в мировую барную индустрию?

Создать коктейль — это ерунда. Его ещё нужно продать. И мне кажется, что именно мы показали миру системность и дисциплину. У нас была очень сильная операционная система. То, как мы управляли людьми, выстраивали иерархию, развивали команды. У меня даже был корпоративный кодекс этики. Мы смотрели на барное дело не только как на миксологию.

Миксология — это 10%. Мы работали над тем, чтобы ребята читали книги, изучали географию, развивали харизму, понимали театральность профессии. Я даже познакомился с Андреем Деллосом и помогал ему открывать «Пушкин» в Нью-Йорке. Участвовал в перестройке процессов в московском «Пушкине» просто потому, что мне было интересно познакомиться с Людмилой Александровной Русановой, имиджмейкером ресторана, которая обучала официантов правильно говорить по-русски. Они писали изложения, танцевали по вторникам, чтобы держать осанку. То есть я всегда смотрел на сервис очень глубоко. Вот в этом, мне кажется, и заключался наш вклад. Также мы были первыми, кто показал всем возможности digital-маркетинга в барной индустрии...

Если честно, мне больно вспоминать то время. Очень много было сделано крутого, но сегодня многое уже не вернуть. Недавно моя супруга заходила в City Space, хотела показать сыну место, которое когда-то создал его папа. Вернулась расстроенная: «Это уже не тот City Space». И наверное, больше всего жаль, что не сохранился огромный архив — десятки программ Prime Time Cocktail с участием Сальваторе Калабрезе, Алекса Кратены, Стива Шнайдера и других мировых звёзд, которые были удалены с YouTube вместе с каналом Russia Today, где до 2014 года огромный объём эфирного времени занимали

культура, музеи, путешествия, напитки, еда. Мы стали первыми, у кого была авторская программа о коктейлях на федеральном телевидении. Я до сих пор помню, как в 2009 году во время медового месяца на Мальдивах заходил в номер, включал телевизор и видел себя в эфире. Для меня это было личным достижением. Я всегда думал, что однажды покажу эти выпуски своим внукам, но этого не случится, ничего не сохранилось.

Вы называли одним из своих главных достижений организацию, дисциплину, почти армейскую школу.

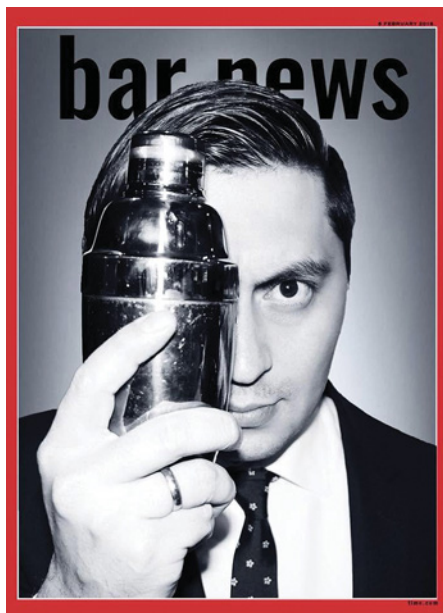
Я считаю так. Я создал очень сильную школу на базе Russian Cocktail Academy. И она показала отличный результат. Этот алгоритм сработал. Потому что почти каждый второй человек, который прошёл через эту школу, потом очень серьёзно выстрелил в своей сфере. Конечно, были и те, кому не нравился мой подход. Многие были не согласны с этой жёсткой дисциплиной, с этим армейским стилем управления. Но потом, спустя два-три года, когда у них начинали хорошо идти дела, они возвращались и благодарили. И до сих пор благодарят. Огромное количество мелочей. На самом деле именно мелочи часто оказываются самыми важными. Приведу один пример. Если вы путешествуете по миру, заходите в бары — даже во Францию — и видите на барной стойке сушёные цитрусовые чипсы... Понимаете, о чём я?



Июнь 2026 года.
В ресторане
Naked & Famous
в Лондоне



2017 год, Москва. Bacardi Legacy Camp



Обложка журнала BarNews, февраль 2018 года

Да, которыми украшают коктейли.

Да. Так вот, это наше изобретение. Я привёз эту идею на Diageo World Class в 2009 году. Всё это попало в кадр. Люди начали писать, просить рецептуру. Бармены приезжали к нам, мы учили их делать цитрусовые чипсы. И в итоге это разошлось по всему миру: сегодня существуют отдельные компании, которые производят такие чипсы промышленно и продают их барам. А началось всё в России. Научил нас правильно работать с этой технологией французский шеф-кондитер Фредерик Андрие. Потом мы доработали методику, создали собственную

формулу и пустили её в массы. Это одна из вещей, которыми я горжусь. Мелочь, казалось бы. Но именно из таких мелочей складывается история индустрии.

И благодаря нашему digital-маркетингу, благодаря тому, что мы снимали качественный контент, работали с сильными видеографами и выкладывали всё это в цифровую среду через YouTube, за нами наблюдал весь мир.

Что ещё? Мы также занимались разработкой и производством собственной барной утвари. Причём довольно уникальной. В 2012-м я создал линейку стрейнеров для коктейлей под

названием «Малевич» — оммаж «Чёрному квадрату». Это был прочный квадратный стрейнер. Я хотел, чтобы он служил как можно дольше, поэтому Симоне Капорале и Алекс Кратена буквально издевались над ним. Они выносили его на улицу, бросали, кидали друг в друга, пытались сломать всеми возможными способами. И постоянно присылали мне отчёты о тестах.

А если говорить о коктейлях?

Так, ну что я придумал? Взять тот же «Транссибирский Экспресс». Я считаю, что это очень сильная русская классика. У него есть безалкогольная версия, есть горячая версия, есть горячая



Слева
вверху:
мастер-
класс в рам-
ках образо-
вательной
программы
Bartenders
School by
Bacardi &
Martini (2015)

На вручении дипломов Bartenders School by Bacardi & Martini: Бек Нарзи, Артём Перук, Денис Тёмный и Еркин Тузмухамедов (2015)



Выступление на Moscow Bar Show 2014

алкогольная версия, есть вариант на коньяке, есть вариант на водке, есть холодная версия. Получился очень универсальный коктейль. Были ещё «Московский Пунш», «Куртизанка», а также моя интерпретация «Белого Русского». И вот ей я очень горжусь. Вместо кофейного ликёра используется концентрированная основа из жжёного кваса. Затем добавляется водка. Всё это перемешивается методом stir, а сверху выкладывается пена из советского пломбира. Получается сумасшедший напиток.

Что из того, на чём строилась индустрия нулевых и десятых, сегодня больше не работает?

Практически сошёл на нет шейкер. Если ты строишь бизнес, ты вынужден отходить от всей этой романтики. Когда-то это

было круто, было частью шоу: бросать бутылки, крутить шейкеры, создавать зрелище. Это до сих пор хорошо работает в небольших барах с умеренным потоком гостей. Но мои заведения устроены иначе. Через некоторые из них проходит по 400 человек в день. Если при такой нагрузке добавить ещё все эти трюки, то отдел кадров сойдёт с ума от текучки персонала. Зумеры этого не любят. Им нравится, когда всё просто, понятно и быстро. Поэтому сегодня огромный акцент делается именно на pre-batching. Мы можем очень серьёзно заморачиваться на этапе подготовки. Добиваться идеального баланса вкуса. Продумывать рецептуру до мелочей.

В нулевых — начале десятых считалось абсолютно нормальным

потратить на коктейль две минуты. Тот же самый Cosmopolitan — две минуты, и никто никуда не спешил. Сегодня при моей проходимости на один напиток у тебя есть максимум 30 секунд. Иначе бизнес просто не работает.

Если говорить шире — изменилось ли само понимание того, что есть интересный бар или ресторан? Что сегодня привлекает зумеров?

Зумер оценивает не только еду, напитки и ассортимент. Он оценивает, насколько место визуально привлекательно. Насколько хорошо оно будет смотреться в его соцсетях, сможет ли оно стать частью его личного образа.

Зумеры не любят переплачивать. Я бы даже не сказал, что им



Я себя уволил. Я сознательно ушёл в недоступность и общаюсь только с теми людьми, которые меня понимают

время работал с психологом. Как вы думаете, сколько у меня сейчас сотрудников?

Сколько?

370. Из них 74% — зумеры. Я нашёл к ним подход. Прежде всего нужно признать одну вещь. Я напрямую управлять зумерами не умею. Между нами огромная пропасть. Я представитель поколения X, даже не миллениал. И знаете, какой главный секрет я для себя открыл? Умение вовремя уволить самого себя. Я себя уволил. Я сознательно ушёл в недоступность и общаюсь только с теми людьми, которые меня понимают. Я воспитываю миллениалов, а они уже транслируют мои принципы в работе с зумерами.

Вы в начале разговора упомянули свой будущий проект.

У вас уже есть представление о том, куда вы хотите двигаться?

Я хочу готовить просто вкусную еду. Такую еду, о которой люди обычно не говорят, но которую любят все. Вот вчера мы с мамой были в грузинском ресторане, и там в меню был «жареный баклажан с чесноком». Мы ожидали чего угодно. Думали, что сейчас принесут какую-нибудь современную интерпретацию. А принесли именно тот баклажан, который мне готовила моя бабуля. Царство ей небесное. Она нарезала баклажан длинными пластинами, посыпала солью, чтобы ушла лишняя влага, потом промывала

и жарила на хлопковом масле. В конце добавляла немного чеснока. И буквально щепотку соли. Всё. И вот вчера я попробовал этот баклажан, и у меня на глаза навернулись слёзы. Я говорю именно о таких вещах. Вот почему я люблю французскую классику. Например, обычный карамелизированный лук. Ты просто долго его готовишь, добавляешь немного уксуса, немного сахара — и получается совершенно потрясающее сочетание, особенно если подать его с козьим сыром. Или сливочное масло с йогуртом и хорошим хлебом. Если всё сделано правильно, это уже счастье.

В Грузии я ел шашлык. Свежайшее мясо, которое перед жаркой просто посолили. И всё — никакого чёрного перца, маринада. Просто мясо и соль. И это было невероятно вкусно. Потому что у самого мяса есть вкус. И этот вкус нужно уважать. Мы ведь часто маринуем мясо только потому, что пытаемся скрыть его недостатки. А если продукт хороший, ему ничего не нужно.

Если вы поедете в Страну Басков, в тот же Сан-Себастьян, то увидите похожий подход. Берут мясо старой молочной коровы, выдерживают его, потом просто кладут на угли и добавляют соль. Всё. А дальше ты получаешь удовольствие от самого продукта. От жира. От текстуры. От этих слегка сырных оттенков, которые появляются после

нужны низкие цены, — им нужны справедливые цены. Для них важно понимать, за что именно они платят. Поэтому огромное значение приобретает ощущение честного ценообразования. И здесь возникает серьёзный конфликт. Потому что большинством ресторанов до сих пор управляет либо поколение X, либо беби-зумеры. И многие из них не хотят слышать потребности нового поколения. Им проще критиковать и объяснять все проблемы тем, что «молодёжь уже не та». Я так не считаю. Они просто другие, и нужно давать им то, что им нужно, а не пытаться навязать им наше представление о том, как всё должно работать. На самом деле мне самому было непросто это осознать: мне казалось, что мы идём ко дну, было тяжело, я даже какое-то

длительной сухой выдержки. Вот такие вещи мне нравятся — простые, понятные. Разрезать хороший помидор, посыпать его солью, добавить немного портулака, чуть-чуть чеснока, немного хорошего оливкового масла. И всё. Это может быть абсолютно потрясающе.

Я люблю взламывать рецепты. Недавно взломал плов. То есть я прекрасно понимаю классический алгоритм его приготовления. Но готовлю его совершенно иначе. И, честно говоря, считаю, что получается вкуснее. Например, я никогда не добавляю туда воду. Я использую бульон. Покупаю целую баранью ногу и прошу мясника отдельно отложить кости. Потом рублю их на небольшие части и варю очень насыщенный бульон. Мясо мариную максимально просто — только соль и зира. Обжариваю его, затем вытаскиваю. Если какой-нибудь узбек увидит, как я готовлю плов, он, наверное, скажет: «Этот сукин сын портит наш рецепт». Но в итоге получается блюдо, которое выглядит как настоящий узбекский плов, а по вкусу, как мне кажется, поднимается на пару этажей выше. Я могу на эту тему разговаривать часами. Потому что для меня это действительно важно. Вот скажите: когда вы просыпаетесь утром, о чём вы думаете? Что вас тревожит? Какая первая мысль приходит в голову?

Я думаю о том, какую пользу могу принести.

А я, когда просыпаюсь утром, думаю о том, что буду сегодня готовить. Что я приготовлю своей семье. И обязательно хочется придумать что-то необычное. И как только начина-

Всё начинается с еды. Потому что потом вокруг этой еды собираются люди. Вот сегодня, например, я буду готовить сибаса. Но необычным способом

ешь прокручивать это в голове, сразу запускается весь процесс. По сути, мы с вами думаем об одном и том же. Просто у меня всё начинается с еды. Потому что потом вокруг этой еды собираются люди.

Вот сегодня, например, я буду готовить сибаса. Но необычным способом. Один грек научил меня этому рецепту. Всё очень просто, но рыба получается невероятно сочной. Совершенно не сухой. И каждый раз, когда я её готовлю, думаю: «Где же я был всю жизнь? Почему столько лет готовил сибаса неправильно?» Сегодня ещё приготовлю детям ракушки. Тоже необычным способом. Потом сделаю большую овощную тарелку: капуста, лук, красный перец. Всё это полью специальным лимонным соусом на основе чеснока, петрушки и зернистой горчицы. И вот обо всём этом я думаю каждый день. О еде.

По сути, такие моменты и формируют жизненную ткань.

Конечно. Когда начинаешь думать о еде, дальше автоматически возникает следующий вопрос: как приготовить это для большого количества людей? И тут уже начинается математика. Как сделать так, чтобы это работало в ресторане? Как сделать

так, чтобы это привлекало внимание? Чтобы людям захотелось попробовать? И здесь уже появляется эстетика. А эстетика напрямую зависит от насмотренности.

Именно поэтому, когда я чувствую, что начинаю выгорать или повторяться, могу сорваться с места буквально за один день. Мне повезло — я живу недалеко от аэропорта. Просто покупаю билет и лечу, например, на Крит к своему другу. Он владеет большой винодельней. Я даже не предупреждаю его заранее. Просто стучусь в дверь. Он открывает, улыбается, и мы идём есть, пить, разговаривать. А утром отправляемся вместе с местным грибником искать дикие вёшенки. Вот это и есть жизнь.

А потом весь этот опыт оказывается на тарелке. И этой тарелкой ты делишься с другими людьми. С зумерами. С бумерами. Со всеми остальными. Потому что в конечном итоге мы все одинаковые. Мы все любим поесть.

Да, молодёжь сегодня меньше пьёт алкоголь. С этим спорить бессмысленно. Но если рядом с едой появляется правильный напиток, если история рассказана красиво, если всё выглядит аппетитно и честно, то человек



2011 год. City Space впервые вошёл в рейтинг The World's 50 Best Bars. В этот период Бек был одним из главных идеологов новой волны российской барной культуры — развивал City Space, привозил мировых звёзд индустрии и формировал профессиональное сообщество

всё равно захочет попробовать. Не потому, что его уговорили. Не потому, что ему что-то навязали. А потому, что ему самому стало интересно. Он смотрит на тарелку и говорит: «Можно мне тоже?» Он может вообще не пить. Но ему вдруг захочется сделать глоток вина. Красного или белого. Просто потому, что всё вокруг выглядит настолько естественно и вкусно... Я понял одну очень важную вещь. Гостей нужно укладывать спать. Так, чтобы им снились сладкие сны. И главное — не разбудить их. По сути, этому я и учу людей. Потому что в ресторан человек приходит не просто есть и пить. Он приходит за ощущением. За состоянием. За возможностью на пару часов оказаться в другом мире. Уснуть в хорошем смысле этого слова. И наша задача — не разбудить его. А разбудить гостя очень легко.

Плохая музыка. Неприятный запах. Забывчивый официант, который не пробил заказ, и человек полчаса ждёт свой коктейль. Неважно, что именно он заказал. Плохая манера общения, слова-паразиты, невыглаженная рубашка, неопрятный внешний вид. Любая мелочь может разрушить это ощущение сна. Именно из таких мелочей складывается настоящее гостеприимство. В какой-то момент я понял, что превзошёл ожидания людей, которые когда-то привезли меня в Россию. Они получили то, что хотели. Я получил то, что хотел. Мне нужны были деньги. Я обменял свои знания и навыки на возможность построить собственное будущее. И инвестировал эти деньги в ресторанный бизнес. Сегодня у нас семь ресторанов: по одному в Абу-Даби и Монако, пять в Лондоне. И только в одном из них есть партнёр. Во всех

остальных нет ни инвесторов, ни внешних совладельцев — они принадлежат мне и моему брату Искандарбеку. Этим мы действительно гордимся, потому что можем принимать решения самостоятельно и мыслить независимо.

Но хочу подчеркнуть: это не история про одного человека, который «сам всего добился». Это заслуга всей нашей ресторанной семьи: брата, сестры, мамы. Отдельно хочу отметить Искандарбека — именно он визионер нашей группы, и без его видения ничего из этого не было бы возможным.

Какие дальнейшие планы?

И сейчас моя следующая цель — гостиница. Надеюсь, лет через пять откроем. Мне хочется открыть что-то под Лондоном — с баннным комплексом, собственной фермой. Чтобы продукты выращивались здесь же и попадали сразу на кухню, чтобы люди приезжали к нам на ретрит. Отключали телефоны, отдыхали. Получали удовольствие от еды, напитков, сервиса, природы. Ходили в баню, общались друг с другом. Просто жили. Мне хочется погружать гостей в такой сладкий сон. Чтобы они приходили мечтать, заканчивать свои книги, жениться. Ведь что такое деньги? По большому счёту это просто бумага, которой люди договорились придавать ценность. А убивать всю жизнь ради чужих амбиций мне никогда не хотелось. Мне хочется приносить людям эндорфины. Ведь откуда люди получают удовольствие? От любви. От еды. От напитков. От спорта. К счастью, еда и напитки — это часть моей жизни. Главное только — не переборщить.

НОВОСТАЛЬ ГИЯ

В этом году **Simple Wine News** отмечает двадцатилетие, чему мы уже посвятили пару выпусков весной, а теперь решили и в «барном» летнем томе пройти по воспоминаниям прекрасной эпохи, **составив наш таймлайн** — хронологию запомнившихся моментов в истории новейшей коктейльной культуры.



ФОТО: SIMPLE GROUP



Бренд-амбассадор Simple Spirits Валерий Расин на MBS 2018, тема которой была обозначена как «MythBusters, или Разрушители мифов»



Tales of the Cocktail



Логотип Б.А.Р. до сих пор



Коктейль «Исаев», изобретение Александра Кана

Начало 2000-х

2003

2005

2006

В Москве ра- ботает Lucky

Bar, где начинает карьеру Вячеслав Ланкин.

Позже Ланкин открывает Real McCoy — один из самых влиятельных барных проектов своего времени.

В Петербурге — Big Liver Place и «Дайкири».

У мировой барной

культуры появляется собственный «Каннский фестиваль»: в Новом Орлеане проходит первый **Tales of the Cocktail**. Задуманный как локальный фестиваль коктейльной культуры, он быстро превращается в главное место встречи мировой барной индустрии — площадку, где знакомятся будущие звёзды The World's 50 Best Bars, рождаются международные коллаборации и формируется современное коктейльное сообщество.

20 лет назад Меккой

всё ещё была Барменская ассоциация России, основанная в 1992 году. На неё смотрели, к ней прислушивались, её мнение имело вес. Её конкурсы проходили в Golden Palace. Тогда это был единственный федеральный центр притяжения для барменов. Победители отправлялись на чемпионаты мира World Cocktail Championship (IBA), где высшим достижением России осталась победа Дмитрия Соколова в 1997 году.

Александр Кан в баре «Версия 1.0» создаёт коктейль «Исаев» — русский ответ Vodka Martini. Сам Кан говорил: «Если у Джеймса Бонда есть Vodka Martini, то у советского разведчика Максима Максимовича Исаева тоже должен быть свой коктейль». Он заменил вермут концентрированным берёзовым соком, сохранив водку как основу. В разных версиях рецепт немного менялся, но его главные элементы оставались неизменными: водка, выпаренный берёзовый сок и цитрусовые масла.

В 2010 году «Исаев» вошёл в британский гид Top 10 World's Best Bars как фирменный коктейль Александра Кана периода City Space — один из первых случаев, когда российский авторский коктейль получил столь заметное международное признание.

«Как говорит Марат Саддаров, коктейль — это когда на мужчине брюки с атласными лампасами, лаковые туфли и галстук-бабочка, а на дамах — минимум одежды и максимум бриллиантов». [Цитата из старого интервью Владимира Журавлёва]



Бек Нарзи



2007

/// Возвращение overproof.

Bruichladdich выпускает X4 — четырёхкратно дистиллированный виски крепостью около 92%, вдохновлённый описаниями «опасного виски» XVII века. Сверхкрепкие релизы вновь оказываются в центре внимания. Вслед за виски тренд подхватывают ромы.

/// Органика выходит за пределы водки. Шотландский **Benromach Organic** становится первым сертифицированным органическим виски.

В Россию из Лондона приезжает Бек Нарзи.

Начинается период активного развития современной коктейльной культуры в Москве и формирования международных связей российской барной сцены.

/// **На AMC выходит первый сезон «Безумцев».** Сериал о рекламщиках Нью-Йорка 1960-х, где пьют больше, чем работают, неожиданно превращает «Олд Фэшн», «Манхэттен» и «Сухой Мартини» в символы хорошего вкуса для нового поколения.

/// **В апреле в Столешниковом** открылся **Denis Simachev Bar** с атмосферой поп-китч, 200-летней стойкой, бодрой клубной атмосферой и коктейлями, для которых не жалуют алкоголя. Самые популярные — на виски и бурбоне.

/// **У Барной индустрии** появляется свой «Оскар». В рамках фестиваля Tales of the Cocktail учреждена премия Spirited Awards

/// **Берлин становится новой барной столицей Европы.** В Германии проходит первый **Bar Convent Berlin (BCB)**. Из небольшой встречи он вырастет в крупнейшую барную выставку мира и главный европейский ориентир для индустрии.

/// **В Нью-Йорке в Ист-Виллидж** открылся бар **Please Don't Tell** Джима Михана, ставший эталонным speakeasy. Вход осуществляется через закускую-сосисочную Crif Dogs. Нужно зайти в старинную телефонную будку, поднять трубку и назвать количество человек или заказать хот-дог, после чего откроется секретная дверь. В Лондоне тем временем знаменитый миксолог **Тоуни Конильяро** открывает «бар без названия» [The Bar with No Name] по адресу 69 Colebrooke Row, ставший главным полигоном молекулярной миксологии. Конильяро сделал для коктейльной культуры именно то же, что Ферран Адрия для высокой кухни.

ФОТОАРХИВ

Владислав Пятых с 2000 по 2019 год занимался организацией **многих конкурсов**, он поделился с нами некоторыми значимыми фото из своего архива и прокомментировал их. Наслаждаемся! Благодарим за предоставленные фото также Александра Кана.



Лидеры мировой барной индустрии за стойкой московского бара Time Out во время Moscow Bar Show, 2013 год.

слева направо:

Тони Абу-Ганим (с шейкером на плече) — американский бармен, известный как The Modern Mixologist. В 1990–2000-х он обновил коктейльную культуру Лас-Вегаса и Сан-Франциско, разрабатывая барные карты для крупных казино-отелей.

Сальваторе Калабрезе (в очках) — итальянский бармен и экс-президент Гильдии барменов Великобритании.

Создатель коктейля Breakfast Martini и автор самого дорогого коктейля в истории по версии Книги рекордов Гиннеса.

Александр Кан.

Питер Дорелли (в шляпе) — бывший старший бармен лондонского American Bar в отеле Savoy, где он проработал более 20 лет.



Алексей Шапошников, чемпион России 2005 года, основатель Петербургской ассоциации барменов. На фото — выступление в финале конкурса в Москве.



2001 год. **Александр Родоман** (слева) и **Дмитрий Соколов** (справа) на отборочном этапе Bacardi-Martini Grand Prix в Москве. Александр стал лучшим во флейринге, а Дмитрий получил награду за классическое барное мастерство — Paissa Prize. Вскоре оба одержали свои главные международные победы. Дмитрий — после двух вторых мест на мировых финалах (2001, 2002) — в 2003-м стал первым участником первенства, кто завоевал сразу две высшие награды («золотые чаши»), — Paissa и Best Fancy Cocktail с авторским миксом In Her Eyes. Александр осенью 2003 года стал чемпионом мира по флейрингу по версии IBA в Испании. В июле 2004-го занял первое место на мировом финале Bacardi-Martini Grand Prix в Италии с коктейлем Bacardi Perfecto. После победы возглавил Bacardi Flairing School (2004–2009), стал официальным корпоративным барменом бренда.

Respect Bartenders Trophy (Кубок Чемпионов) — профессиональный турнир, организованный компанией Behind the Bar. Главной идеей мероприятия стало создание формата «чемпион среди чемпионов».

Организаторы собрали 12 самых титулованных барменов страны — победителей крупнейших мировых и национальных первенств (Diageo World Class, Bacardi Legacy, Finlandia Cup, Angostura Global Cocktail Challenge) за период с 2008 по 2019 год. За кубок боролись действующие лидеры индустрии, формирующие барные тренды в России: Виталий Екименко, Евгений Шашин, Константин Плесовских, Иван Пикuleв, Никита Хлопянов, Алексей Боткунов, Анастасия Гвак, Адиль Желнов, Егор Степанов, Андрей Пруцких, Максим Гладышкевич и Виталий Скрипчинский.



Евгений Шашин, чемпион Respect Bartenders Trophy 2019. После завоевания титула «чемпиона среди чемпионов» Евгений завершил свою карьеру в качестве участника профессиональных барных соревнований.



Миндаугас Градецкас на фоне своей коллекции дипломов и кубков. Литовец по происхождению, в конце 1990-х годов Миндаугас приехал работать в Россию. В 1999 году стал первым чемпионом России по флейрингу. В 2001-м выиграл международную премию Flair Bartenders Association (FBA) Awards в номинации Disco Storm. Вскоре после этого он получил предложение о работе в США и переехал в Лас-Вегас. Там он стал частью команды Carnival Court при отеле-казино Harrah's — самого известного флейринг-бара мира в начале нулевых.



Виталий Колпин во время победного выступления на финале российского отборочного этапа World Cocktail Championship (WCC), 2013 год. Став чемпионом России, он представил страну на мировом финале WCC в Праге, где вошёл в топ-6 лучших флейр-бармендов мира. Всего за свою «спортивную» карьеру Виталий стал победителем и призером более 13 национальных и международных турниров, а география его выступлений охватывает 18 стран на пяти континентах.



Роман Торошин (за стойкой) и **Денис Тёмный** (с оценочным листом) на российском финале Bacardi-Martini Grand Prix. Москва, 2001 год.



Сергей Булахтин выступает в дисциплине «флейринг» на российском отборочном этапе World Cocktail Championship (WCC) в Москве, 2013 год.

Сергей трижды завоевывал титул чемпиона России по версии IBA, он занял третье место на чемпионате мира в Варшаве (2011), а в 2016 году стал шестым на первенстве в Токио.

WCC — главный официальный чемпионат мира среди бармендов, учреждённый Международной ассоциацией барменов (IBA) в 1955-м. Это своеобразные «Олимпийские игры» барной индустрии. Барменская ассоциация России [Б.А.Р.] официально вступила в IBA в 1997 году.



Марат Саддаров на финале российского этапа Bacardi-Martini Grand Prix. Москва, 2005 год. Его выступление вошло в историю: вместо отведённых регламентом 8 минут Марат провёл за стойкой рекордные 19, превратив стандартную презентацию коктейля в фееричное барное шоу в своём узнаваемом стиле.



Сергей Омеляненко проводит мастер-класс по концепции Perfect Serve и нестандартным подачам коктейлей, 2013 год.

Сергей — победитель Ultimate Monin Cup [2013]. Впоследствии — российский бренд-амбассадор виски Jameson (занимался масштабными образовательными проектами для барменов по всей стране). Сегодня — автор и ведущий популярных блогов о миксологии на YouTube, в TikTok и «Дзене».



Ирина Голубева на российском финале Nikka Perfect Serve, Москва, 2014 год. Представляя бар Tribeca, она заняла первое место. В 2018 году Ирина снова выиграла национальный этап турнира — её имя вошло в международный список мастеров Nikka Whisky Europe.



2000 год. **Денис Тёмный** во время финала Bacardi-Martini Grand Prix под Турином. С авторским коктейлем Victoria он выиграл в номинации Best Fancy Cocktail. Фактически это была первая громкая международная победа наших. После неё Денис стал бренд-амбассадором Bacardi-Martini в России и взял на себя организацию российских отборочных туров турнира. Bacardi-Martini Grand Prix был основан в 1966 году и считался неофициальным чемпионатом мира по классической миксологии.

«В 2010-х конкурсы имели огромное значение. В России было пять-шесть чемпионатов, на которые мечтали попасть все. Победа открывала двери в профессию и означала признание коллег. Одним из лучших был Angostura Cocktail Challenge — сильные задания, международный финал, высокий уровень организации. Но лучшим конкурсом, который когда-либо проводился в России, всё равно я считаю World Class. Если ты выигрывал World Class, индустрия воспринимала тебя как лучшего бармена страны. Случайных людей там не было. В десятку финалистов невозможно было попасть просто так. На международных конкурсах российским барменам всегда было сложнее. Во-первых, язык. Значительная часть оценки строится на презентации идеи, а соревноваться с носителями английского не просто. Во-вторых, мы очень любим всё усложнять. Для российских финалов часто создавались невероятные технологичные коктейли, а на мировом уровне нередко побеждали простые напитки, которые можно без труда повторить в любом хорошем баре». Валерий Расин



Никита Хлопунов на российском финале World Cocktail Championship [WCC] в Москве, 2016 год. Одержав победу, он получил право представлять страну на мировом первенстве IBA в Японии. Никита также выиграл национальный этап Angostura Global Cocktail Challenge, а на мировом гранд-финале в Тринидаде и Тобаго вошёл в топ-12 лучших миксологов планеты. В этом же сезоне он стал победителем международного конкурса Neon Shaker Awards и был удостоен звания The Best Mixologist of the Year.



Евгений Шашин на российском финале World Cocktail Championship [WCC] 2014 года. Победив в номинации Best Profi с авторским коктейлем Try Rainbow, он получил право представлять Россию на мировом первенстве в Кейптауне [ЮАР]. В 2015-м Евгений вновь выиграл российский отборочный этап WCC и стал победителем российского этапа Diageo Reserve World Class.



Тони Конильяро, первопроходец молекулярщины для коктейлей, в своей лаборатории

2007

На фото сверху:
Russian Christmas Party 2013
в Куршевеле

В Москве на Смоленской площади открылся клуб Soho Rooms. В начале 2010-х он был одним из главных символов московской тусовки. Сюда состоятельные люди приходили послушать музыку, выпить хороший алкоголь и просто побыть в центре событий. Изысканно? Не совсем. Но однозначно одна из самых модных тусовок Москвы. Для брендов Soho был идеальной площадкой. Там был постоянно заметен, например, коньяк Nine. Soho Rooms — легендарное место. Big time.

Russian Christmas Party 2013 в Куршевеле от Soho Rooms при поддержке компании Simple. «Празднование русского Рождества в Le Chalet de Pierres, как всегда, собрало лучшую публику, находящуюся в этот момент на французском курорте», — писали в пресс-релизах Soho Rooms.

В 2011-м SWN писал:

Молекулярная миксология — это принципы, заимствованные из молекулярной гастрономии. Главные орудия молекуляристов — склянки со всякой химией и аппараты, предназначенные для химической трансформации продуктов. Почти фармацевтические практики требуют наличия аптекарских весов. Вращающийся дистиллятор позволяет извлечь эссенцию из любого продукта или предмета, будь то перец или старая кожа. Сверхскоростному охладителю всё равно, из чего делать мороженое. Аппарат для изготовления сахарной ваты может кристаллизовать ликёры. С помощью набора препаратов можно превратить ром в шарик желе и сделать лапшу из джина. <...> Впрочем, за 5–6 лет прогрессивные миксологи успели наиграться с метаморфозами и смежают акцент на усиление вкусов и ароматов. <...> Тот же Конильяро всё больше отходит к простоте и дедовским методам. «Кровавая Мери» образца 2011 года в его «баре без названия» — это самопальная хреновуха, домашний перечный соус, дистиллят на основе чёрного перца, сельдерейная соль и лимонный сок.

«Фанаты коктейльной культуры с таким же удовольствием проносят аббревиатуру PDT, как винные коннессёры — DRC»

2008

Японский виски (Yoichi 1987)

впервые стал лучшим односолодовым виски мира на World Whiskies Awards.

/// Денис Тёмный создаёт коктейль Martini Royale,

который впоследствии входит в официальный список коктейлей Международной ассоциации барменов (IBA). Это первый российский авторский коктейль, получивший такой статус.

Martini Royale был придуман Денисом во время работы с брендом Martini как современная альтернатива классическому вермутовому аперитиву. Рецепт предельно лаконичен: Martini Bianco, игристое вино, сок лайма и свежая мята. Эта простота помогла коктейлю выйти за пределы России и стать частью глобальной стратегии бренда.

Это один из немногих случаев, когда коктейль, придуманный российским барменом, получил мировое распространение и вошёл в международный канон современной классики.



Коктейль Martini Royale, изобретение Дениса Тёмного



Саша Петраске



Bartender Brothers в съёмке для SWN в Delicatessen



2009

Появляется The World's 50 Best Bars. Победителем первого в истории рейтинга становится лондонский Milk & Honey, а на втором месте — тот же Milk & Honey в Нью-Йорке. Их открыл в 1999 году Саша Петраске, которого считают изобретателем стиля neo-speakeasy.

/// На четвёртом аукционе редких коньяков La Part des Anges сбор вдвое превысил показатели прошлого года. Главные рекордсмены среди лотов — Frapin Très Vieille Grande Champagne du Château

Fontpinot и Cognac Thomas Hine Grande Champagne 1975.

/// Стартует Diageo Reserve World Class.

За следующее десятилетие конкурс превратится в главный международный чемпионат для барменов и один из важнейших карьерных лифтов для нового поколения профессионалов.

/// Объединение независимых барменов Bartender Brothers оформилось в 2007–2009 годах для обмена опытом, поездок за границу и

проведения мастер-классов. Миссия BB — своим примером показать молодым барменам, что у них творческая и перспективная профессия. На этом фото для SWN 2011 года [#58] — «отцы-основатели»: Слава Ланкин, Марат Саддаров, Александр Кан, Дмитрий Соколов, Владимир Журавлёв.

Первому поколению гуру-барменов на тот момент от 30 до 40, стаж — 10–20 лет. Цитаты из коллективного интервью:

« Когда мы приезжаем на Tales of the Cocktail в Новый Орлеан, чувствуем себя сиротами. У наших ровесников “там” есть 60–70-летние предшественники, сенсеи. Целые поколения

Бары №1 в мире по версии The World's 50 Best Bars в разные годы

- 2009–2010** Milk & Honey, Лондон
- 2011** Please Don't Tell, Нью-Йорк
- 2012–2015** Artesian, Лондон
- 2016** The Dead Rabbit, Нью-Йорк
- 2017** American Bar, Лондон
- 2018** Dandelyan, Лондон
- 2019** Dante, Нью-Йорк
- 2020–2021** Connaught Bar, Лондон
- 2022** Paradiso, Барселона
- 2023** Sips, Барселона
- 2024** Handshake Speakeasy, Мехико
- 2025** Bar Leone, Гонконг

Хронология баров

Первая волна (конец 1990-х — середина 2000-х)

- Lucky Bar (Мск)
- Real McCoy (Мск)
- Big Liver Place (СПб)
- «Дайкири» (СПб)

Вторая волна (2007–2013)

- City Space (Мск)
- Delicatessen (Мск)
- Chainaya.
- Tea & Cocktails (Мск)

Третья волна (2013–2019)

- El Copitas (СПб)
- Imbibe (СПб)
- Orthodox (СПб)
- Insider (Мск)



Правильный тики-бокал с «Шоколадным Зомби» от Энди Гриффитса, тогдашнего амбассадора рома Angostura, который он готовил на MBS 2011

учеников, отцы, дети, внуки. Идёт, скажем, Гарри Риган — и они все ниц падают».

«Два года назад в Москве начался барный бум. Публика устала от клубов и готова была перейти в новый формат баров, вот только их почти нет. Тут же на свежие идеи начали находиться инвесторы. Баров в Москве должно стать больше в сотни раз».

«Бармен — священник, к нему приходят в горе и в радости».

Вячеслав Ланкин **про Bartender Brothers:**

«Мы считаем всех барменов членами нашего сообщества. Под разные задачи собирались разные команды, но у нас есть задачи, которые нас объединяют. Во-первых — популяризация профессии бармена в обществе. Часто в профессию приходят как на временную

работу, но после прохождения огня, воды и медных труб остаются по-настоящему отличные профи.

Во-вторых, дать мотивацию для барменов. Обучение, создание комьюнити, связи с мировым сообществом барменов. Предупредить о возможных ошибках, рассказать, как преодолевать трудности и как прекрасна наша работа.

Сейчас вследствие различных причин Bartender Brothers не так активна. У многих свои проекты, многие алкогольные бренды ушли или сократили присутствие. Плюс новое поколение режет подмётки на ходу. Но мы иногда собираемся для разных событий. Например, у нас есть проект **Karma Negroni**. В 2016 году Россия присоединилась к благотворительному проекту Negroni Week. У нас

в какой-то момент собралось большое количество «Негрони» из многих баров, и мы подумали: а почему бы не собрать их со всего света в одной бутылке — Madre [матери]? Теперь мы постоянно проводим ритуал Karma Negroni.

На церемонии мы вскрываем бутылку Madre, добавляем в неё Negroni, которые мы собрали за этот период, дополняем ингредиентами «Негрони» и отливаем. Запечатываем сургучом материнскую бутылку, а остальное разливаем в маленькие бутылочки и раздаём участникам ритуала. Мероприятие проводим на знаковых событиях Bar Hub, региональных событиях и так далее.

Владимир ЖУРАВЛЁВ, **историк коктейльной культуры**

В 2010 году на пляже в Комарове проходила Absolut Academy, где я впервые прочитал лекцию об истории российской барной культуры — от дореволюционных кабаков до коктейльных баров начала XX века. Тогда же впервые показал фотографии легендарного «Медведь-бара» и рассказал его историю. Позже владельцы ресторана «Гусь-Гусь» решили возродить это культовое место. Сейчас проектом занимается Паша Шитов: он изучает историю бара, а я по мере сил помогаю.

Марат САДДАРОВ, **бармен настроения в Noor с 2009 года**

Если бы нужно было показать молодому бармендеру один вечер из истории московской барной культуры за последние 20 лет — куда бы его отправили?

Легендарный вечер 10 декабря 2009 года, открытие нашего бара Noor. С удовольствием вернулся бы туда сам.

Хотя почти каждый вечер за 17 лет в Noor Electro — особенный. Сейчас у входа висят золотые таблички: справа — имена знаменитых гостей, слева — знаменитых



City Space Bar & Restaurant Бека Нарзи



Владимир Журавлёв, Александр Кан на Angostura Cocktail Challenge 2010



2010

барменеров. Здесь побывало колоссальное число звёзд, от порноактрис до художников и музыкантов. Прошло огромное количество «шапок», где киношники отмечают успешное окончание проекта. Почти все легендарные барменеры, которые к нам приезжали, в итоге напивались здесь вусмерть.

Что вы считаете своим главным достижением в профессии?

Моё достижение — то, что я не стою с кайлом и не рублю руду, не таскаю её в тачках, а работаю в лаковых туфлях, белом пиджаке, накрахмаленной сорочке и с галстуком. Можно сказать, элита рабочего класса. А если серьёзно, я известный чувак: если ты в индустрии и не знаешь меня, это несколько странно.

Дмитрий СОКОЛОВ

В разное время становился обладателем высших наград на всех существующих российских соревнованиях по барменскому искусству, а также: **2001-й** и **2002-й** — вице-чемпион мира Bacardi-Martini Grand Prix; **2003-й** — вице-чемпион Европы и чемпион мира Bacardi-Martini Grand Prix; **2004-й** — второе место Giffard West Cup (Анже,

Франция); **2009-й** — третье место Volare in the Mix (Бордо, Франция). И это не все спортивные достижения Дмитрия! Собственные проекты: **Help Bar** (с 2004-го), **Tema. Free. Dream.** **All-Time**, тики-бар **Aloha** (Мясницкая, 38).

/// Тики снова в моде. Открытие Smuggler's Cove в Сан-Франциско становится одной из отправных точек мирового тики-ренессанса. Символами движения выступают также нью-йоркские Clover Club и Lani Kai, а вместе с ними — ром, Mai Tai, Zombie и эстетика золотого века тропических баров.

Московский **City Space Bar & Restaurant** входит в рейтинг The World's 50 Best Bars, заняв 32-е место.

/// Alinea отменяет монополию вина. В ресторане **Гранта Эйкетса** коктейльные пейринги становятся такой же важной частью гастрономического опыта, как и блюда. Тренд быстро подхватывают рестораны по всему миру.

/// Коньяк теряет цвет. Дом Rémy Martin выпускает прозрачный виноградный дистиллят **Rémy Martin V**, созданный для коктейлей. Один из самых консервативных алкогольных регионов мира пытается адаптироваться к новой барной культуре. Продукт не переживёт десятилетие, но останется одним из самых ярких экспериментов коктейльной эпохи.

/// В апреле в Москве открылся Delicatessen

под руководством Славы Ланкина. В мае открылась **Strelka**, где сразу можно было встретить и олигархов, и Земфиру. В июне — **«Клава» Игоря Витошинского**.

/// В сентябре в галерее «Город столиц» прошёл первый московский фестиваль **Whisky Live**, куда компания Simple привезла легендарного эксперта Чарльза Маклина.

/// В сентябре же на подмосковном курорте «ПИРогово» состоялся первый «Самогонный Давос». По сей день он регулярно собирает частных дистилляторов и ценителей крафтового алкоголя.

/// После появления Angostura в портфеле Simple в России стартует Angostura Cocktail Challenge — один из сильнейших международных барменских конкурсов своего времени.



Одри Сондерс (на фото слева; Pegu Club, Нью-Йорк) продвигает джин, она читала на MBS 2011 лекции на тему «Джин... как белое мясо». Джаред Браун и Анастейша Миллер, знаменитые миксологи, подготовили серию семинаров «История коктейлей в 30 напитках». История начиналась с гипокраса, семплы каждого из упоминавшихся древних миксов тут же готовил кто-то из звёздных гостей Bar Show. Справа на фото — Хельмут Адам, основатель и директор выставки Bar Convent Berlin.



Ян Баррелл на MBS 2011: «Меня часто называют убийцей водки, но вообще-то я просто послан рома. Ром течёт у меня в крови».

2011

Молекулярная миксология выходит из лаборатории. В Чикаго открывается The Aviary Гранта Эйкетса — бар, который переносит в коктейльный мир методы высокой гастрономии: центрифуги, жидкий азот, сферификацию и сложные лабораторные техники. Вслед за ним молекулярная миксология становится одним из главных трендов десятилетия.

/// Первое Moscow Bar Show — феерически интересная барная выставка в «Крокус Экспо» проходит 27–29 сентября. Она организована компанией «ПИР Групп» совместно с создателем London Bar Show Энди Бишопом. У приехавших из разных городов России молодых барменов дух захватывало от возможности увидеть мастер-классы Тони Конильяро и Йорга Мейера, Лорана Греко и Шарля Вексена, Ника Стренджуэя и Дэна Уорнера, Душана Зарича и Джузеппе Галло.

/// После нескольких лет агрессивного продвижения со стороны Campari Group, купившей апельсиновый ликёр Aperol

в 2003 году, коктейль **Aperol Spritz** выходит за пределы Италии и становится одним из главных летних коктейлей Европы. В том же году напиток включают в официальный список IBA. В России дистрибуция Aperol наконец приобретает системный характер, и москвичи массово открывают для себя главный символ эпохи аперитива.

/// Открывается «Чайная» — бар Романа Милостивого, благодаря которому слово speakeasy перестаёт быть экзотикой для московской публики.

/// Macallan запускает серию 1824 Collection и фактически легитимизирует категорию No Age Statement (NAS) в премиальном сегменте. На фоне глобального дефицита выдержанных спиртов производители всё чаще отказываются от возраста на этикетке, делая ставку на стиль, тип бочек и характер виски.

Культовые NAS-релизы эпохи:

2002 Jura Superstition
2003 Ardbeg Uigeadail
2004 Laphroaig Quarter Cask
2008 Glenmorangie Signet

2008 Ardbeg Corryvreckan
2011-12 Macallan Gold [1824 Series]
2013 Talisker Storm
2014 Highland Park Dark Origins
2012–2014 Bruichladdich The Classic Laddie

Барная индустрия увлекается интерактивным стеклом. В моду входят бокалы, которые светятся при прикосновении [как GlasShine на фото], меняют цвет содержимого или вращаются на столе благодаря специальной огранке — напиток ещё не заказан, а шоу уже началось.





Джон Пол Деджория, создатель текилы Patrón, № 110 в списке самых богатых людей США Forbes 2013

2013

На обложке «крепкого» SWN 2013 года — Джон Пол Деджория, создатель текилы Patrón, № 110 в списке самых богатых людей США Forbes 2013. В интервью он рассказывает историю культового бренда крафтовой текилы и вообще о том, как стать миллиардером с нуля. Его изначальной идеей было продавать Patrón через винные компании (в России он выбрал Simple). В 2018-м он продал бренд компании Bacardi за 5,1 млрд долларов.

Moscow Bar Show работает в рамках выставки «ПИР Экспо». В проект приходит Арина Никольская. Позднее MBS станет главным отраслевым событием для барной индустрии России и Восточной Европы.

/// Кирилл Рунков входит в топ-16 мирового финала Diageo Reserve World Class, показав один из лучших результатов среди российских барменов в истории международных чемпионатов.

Валерий РАСИН:

«Лучшим из всех конкурсов в России был Diageo World Class. Победа в нём была настоящим знаком качества. Если ты выигрывал World Class, индустрия воспринимала тебя как лучшего бармена страны. В World Class практически не было случайных людей. Программа была настолько сложной, что просто попасть в десятку финалистов уже считалось серьёзным достижением. Оказаться там благодаря удаче было невозможно. Через World Class прошло целое поколение профессионалов, которое позже определяло развитие российской индустрии. Женя Шашин, Давид Стеньшин, Тарас Завальнюк, Артём Кузин, Константин Плесовских — это люди, чьи имена тогда знали все. Многие из них позже ушли в предпринимательство, управление или другие проекты, но именно World Class во многом стал точкой, где они заработали свою профессиональную репутацию».

Хронология напитков

Начало 2000-х

- Эпоха крепости: всё яркое, сладкое и крепкое
- В-52
- Long Island Iced Tea
- Tequila Boom

Середина 2000-х

- Первое знакомство с классикой (но пока это история скорее для барменов, чем для гостей)
- Martini
- Manhattan
- Old Fashioned
- Negroni

2010–2014

- Джинсовая революция, интерес к биттерам и вермутам
- Negroni

2014–2018

- Ремесленный подход (влияние лондонской школы)
- Домашние кордиалы
- Ферментации
- Локальные ингредиенты
- Сезонность

2017–2022

- Текила и мескаль

2018–2023

- Low-ABV
- Спритцы
- Хайболы
- Лёгкие коктейли

2020-е

- Локальная идентичность
- Главный вопрос уже не «Что сейчас модно в Лондоне?», а «Что можем показать миру мы?»



Дина Сандерс



Команда новорожденного El Copitas на MBS 2015 радует публику знанием культуры индейцев

2014

Выходит книга Дины Сандерс *The Art of the Shim*, которую многие считают первым программным манифестом эпохи низкоалкогольных коктейлей. Сандерс вводит в профессиональный оборот термин *shim* — коктейль, содержащий не более 15–20 мл крепкого алкоголя на порцию. В центре внимания оказываются вермуты, хересы, аперитивы и лёгкие смешанные напитки — за несколько лет до того, как тренд на *mindful drinking* станет мейнстримом.

Роман Милостивый [Chainaya. Tea & Cocktails] становится первым россиянином, выигравшим мировой финал *Bols Around the World* — одного из самых престижных международных барменских конкурсов.

На фото сверху: глобальный бренд-амбассадор виски Black Bottle Мэл Спенс со своим видением ромашкового чая на MBS 2015. Виски Black Bottle (недорогой NAS), тогда представленный компанией Simple, стал одним из культовых брендов первой половины 2010-х благодаря заметному островному характеру с дымностью и торфом, которые за такую цену казались почти неприличными. Его называли «народной айлой». Но в 2013-м владельцы решили поменять рецепт, сделав профиль мягче и универсальнее, что было спорным шагом. Среди виски-гиков до сих пор можно встретить ностальгию по «старому Black Bottle».

2015

Moscow Bar Show отделяется от «ПИП Экспо». 1 января 2015 года в Санкт-Петербурге открывается **El Copitas**.

На Петровке открывается Santo Spirito — один из самых влиятельных московских *speakeasy*. Бар **Ирины Голубевой** и **Дмитрия Зотова** с его коктейлями «без меню», камерностью

и эстетикой *Twin Peaks* становится одной из икон московской барной сцены второй половины 2010-х.

Бен Брэнсон запустил *Seedlip Spice 94* — первый культовый бренд дистиллированных безалкогольных спиритов, который в 2019-м был продан Diageo.



ФОТО: АРХИВ SWN



Ира Голубева, шеф-бармен Santo Spirito, в материале SWN [2015]



Бен Брэнсон, создатель Seedlip

В центре внимания оказываются вермуты, хересы, аперитивы и лёгкие смешанные напитки...



Ротация брендов и рост коллекции Simple Spirits

1999 гранпа Nonino

2008 коньяк Frapin

2009 коньяки Hine, Monnet и Davidoff, сакерура Hakushika («Белый олень»), ром и биттер Angostura, виски Bunnahabhain, Black Bottle, Deanston, Tobermory

Эрик Форже, мэтр-де-ше коньячного дома Hine, на вопрос о том, как Hine начал сотрудничество с Simple: «Как-то раз мы с Максимом и Анатолием накатали по коньячку...»

2010 единственная премиальная кашаса Sagatiba для «кайпирины по науке», крафтовая текила Los Azulejos, арманьяк Samalens

2011 бургундский дом ликёров Joseph Cartron, бурбоны Blanton's

2012 текила Patrón, кальвадос Boulard

2015 японский виски Nikka

2016 запуск водки «Онегин», шотландские виски The Dalmore и Jura, ирландский виски The Irishman

2017 арманьяк Darroze, кашаса Yaguara, джин Gin Mare

2018 джин City of London, мескаль Montelobos

2019 итальянский аперитив Italicus, виски Tamdhu, бурбоны Michter's

2020 водка Crystal Head актёра Дэна Эйкрода, виски Smokehead

2021 запуск настоек «Онегин Gourmet», джины Drumshanbo и Portobello Road, текила Arette, ирландский виски Writers' Tears

2022 амаро Santoni, французский виски Bellevoüe, коньячный дом Camus, итальянский вермут Carlo Alberto

2023 итальянские ликёры Fernet-Branca, ром Matusalem, японский виски Togouchi, текилы KAH и Rooster Rojo, sake Dassai, латвийский джин Cross Keys, шотландский виски Glengoynie, ирландский виски Dé Danann, коктейльная вишня Griottines и др.

2024 запуск джина HOPPERS, инновационный бренди Seven Tails, умзёсо и другие напитки CHOYA, ирландский виски Lambay

2025 запуск водки «Арктика» и безалкогольного HOPPERS, начало сотрудничества с Proximo (текилы Jose Cuervo, «1800», мескаль 400 Conejos, ирландский виски Bushmills), виски Proper № Twelve, шотландские виски Old Perth, Mac-Talla и Cárn Mór от Morrison Scotch Whisky Distillers

2026 шотландский виски Isle of Skye



Мистер Биг с текилой Ambhar Tequila



Евгений Шашин на MBS 2018

2016

На фото сверху: Александр Кудрявцев, один из первых барменов СССР, на MBS 2017 в Санкт-Петербурге. Ещё в 1978 году вышла его книга «Как работать барменом и официантом» — одно из первых профессиональных пособий для советских барменов. Его часто называют человеком, который закрепил в профессиональном обиходе слово «бармен» вместо советского «бюфетчик».

El Copitas впервые входит в расширенный рейтинг The World's 50 Best Bars — на 76-м месте. MBS переезжает в Санкт-Петербург.

/// Первая премия Barproof, которую все в индустрии очень полюбили (подробнее см. на стр. 120 в комментарии Владимира Журавлёва).

2017

Diageo покупает Casamigos Джорджа Клуни за 1 млрд долларов. Сделка становится символом нового текильного бума и показывает, что текила превратилась из нишевой категории в большой международный бизнес. В 2018-м звезда сериала «Секс в большом городе» Крис Нот приобретает контрольный пакет Ambhar Tequila, чтобы продать его в 2023-м.

2018

El Copitas занимает 39-е место в The World's 50 Best Bars.

/// По данным Euromonitor, продажи текилы за 2018 год выросли на 6,6%, что сделало категорию самой быстрорастущей на мировом рынке спиритс; мескали ручного производства стали главным локомотивом крафтового направления, а бармены уже изучают сотол, раисилью, баканору и агавовые ликёры.

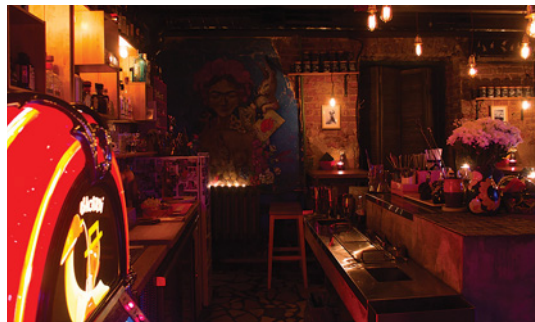
/// MBS выходит на новый интеллектуальный уровень.

В SWN мы писали:

«На главной барной выставке страны в этом году разрушали миф о том, что крутой бармен — это тот, кто всего лишь классно мешает коктейли и общается с гостями. Нет, «крутой» также разбирается в нейрофизиологии, тайм-менеджменте, психологии и химии. То и дело возникало чувство, что MBS — не слёт барменов, а научная конференция».

Тон задал шеф-бармен московского «Коробка», лучший бар-тендер России 2015 года по версии Diageo Reserve World Class Евгений Шашин, победитель

El Copitas





Бек Назри на MBS 2018



Изакая-бар Subzero

2019

Angostura Global Cocktail Challenge 2017. Его лекция «Манипуляция аудиторией» состояла из лайфхаков, касающихся работы мозга, внимания и памяти, ликбеза об их эволюции и маркетинговых ловушках, на них основанных: «В «Коробке» мы отказались от меню. В работе ты так или иначе сталкиваешься со страхами человека. Главный страх — это выбор. Поэтому мы просто говорим гостю: «У нас экспериментальный бар. Не понравится — ничего страшного. Просто пробуй». И он расслабляется». Евгений порекомендовал книги для тех, кто хочет погрузиться в тему: «Взлом маркетинга» Фили Бардена, «Сила воли. Как развить и укрепить» Келли Макгонигал и «Thinking Fast and Slow» Даниэля Канемана. [MBS 2018]

/// Из ХАЙПА в КЭШ

Так называлось выступление великого и ужасного «женералья» Бека Назри, одной из самых ярких фигур российской барной сцены, которого многие считают сенсеем и учителем, хотя многие и опасаются. На MBS молодые бармены внимали его истории успеха с трепетом. Женераль настоятельно советовал новому поколению не жалеть денег на образование: на своё, по его собственному признанию, он тратит 18 тыс. евро в год. Среди необходимых скиллов для успешной карьеры Бек также назвал талант воспринимать неудачи как полезный опыт и умение обрубать «каналы негативного общения», даже если они приносят солидные деньги. [MBS 2018]

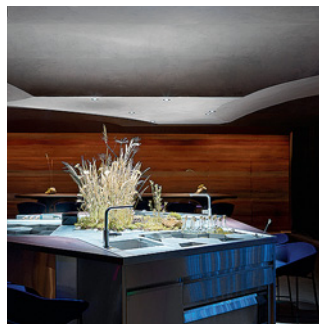
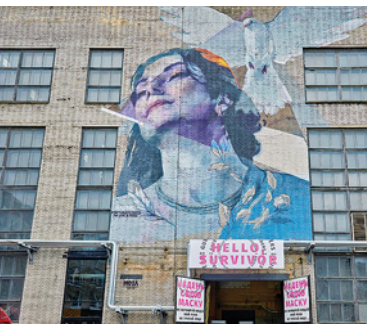
«Лето хард-зельцев». В США продажи категории достигают 1,3 млрд долларов, а White Claw и Truly превращают слабоалкогольную газировку в главный напиток сезона. После безумного роста 2019–2021 годов категория начала падать: многие бренды закрылись, Truly пришлось списывать миллионы банок, White Claw потерял долю. Но хард-зельцеры не исчезли — они остались одной из ниш внутри огромного рынка RTD.

/// В The World's 50 Best Bars питерский El Copitas уже на 27-м месте, московские Chainaya. Tea & Cocktails и Delicatessen на 29-м и 41-м соответственно.

/// Маршрут бархопинга команды SWN по самым модным на тот момент барам Москвы включает:

- Noor Electro («Гранатовый Тини», Daiquiri Dry);
- Delicatessen («Грязный Мартини» по четвергам, «Педро Манхэттен» из бочки);
- Odd Славы Ланкина («Арно»);
- The Bix («Американо», «Бульвардье», «Мимоза» на аранчате);
- Happy End Бека Назри (Pornstar Martini);
- «Коробок» с Евгением Шашиным («Два Негрони»);
- «Иностранцы» (Pornstar Martini);
- Veladora Tacos y Tragos («Маргарита» на мескале, «Паломас»);
- Dictatura Estetica («Гимлет», «Негрони»);
- Mitzva Bar (Opus Magnum, «Цфат Сауэр»).

/// Команда Xander Bar [Тарас Завальнюк и Дмитрий Васильев] занимает третье место на мировом финале Bols Around the World в Амстердаме.



Хайбол на Johnnie Walker Black Label в московском баре Insider

Коктейль Original Leather имитирует аромат кожи: это напиток в стиле «Мартинез», но в основе вместо джина — водка «Онегин» с её деликатным вкусом. [Insider Bar, 2022]

2020

Спасибо, что живой

MBS оказывается единственным крупным барным шоу в мире, состоявшимся офлайн во время пандемии COVID-19: стендов на шоу было на треть меньше, чем на рекордном MBS 2019 (тогда выставку посетили 5 тыс. гостей), но атмосфера, как всегда, была потрясающей. Гости встречали растяжки «Hello Survivor» и «Надень маску — не нервнирай людей».

/// Diageo покупают джин

Aviation у актёра Райана Рейнольдса за 650 млн долларов.

/// Первая волна японских баров.

Hachiko, Oyabun, Asiatique, «Тебурасика», Subzero и «Симач в Недалнем» знакомят Москву с татиноми, изакаями, саке-барами, робатой, сёто, умэсю, юдзу и новой эстетикой азиатских коктейлей.

Виски-хайбол — набирающая популярность категория в мире и в России.

Хайбол — это высокий бокал с напитком, заполненный льдом с крепкой частью и газированной частью. Классика — содовая, но встречаются варианты с имбирным элем, тоником или колой. В Японии, где культ хайбола особенно силён, используют минералку с жёсткой карбонизацией, а бармены наливают напиток строго под углом 45 градусов, чтобы сохранить игристость.

/// El Copitas входит в мировой топ-10

и занимает восьмое место в The World's 50 Best Bars. Это лучший результат российского бара в истории. Московский Insider Bar дебютирует в рейтинге на 13-м месте и получает награду Best New Opening Award.

«*Бары с философией обычно формируют разноуровневое пространство, которое поощряет начать диалог. Бар Insider соткан из таких элементов — от стен из прессованной почвы, напоминающей поверхность Юпитера, до барной стойки, создавая которую мы отошли от всех канонов. Она расположена рабочей поверхностью к залу.*» [Владимир Маяков, Insider, 2022]

Шутка пандемийного года:

Знаете, чем отличается бархоппинг от бархоупинга? Последнее, это когда ты ходишь по барам и надеешься, что их не накроет «второй волной».



Коктейль Pulp, разработанный с Molecule Project по мотивам парфюмерной воды от Byredo, в баре Flot (Москва). Бокал в формате Nick & Nora



Использование гидrolата в баре ресторана «Зойка» (Москва)



Тарас Завальнюк, на тот момент шеф-бармен в Xander Bar

2022



Никита Матвеев:

«Мы в The Old Man сознательно усложняем простые ингредиенты, например перегоняем джин с карри или бурбон с овечьим молоком, и создаём на их основе сложные, «некомфортные» коктейли, которые заставляют воображение работать». [SWN 2021]

/// SWN изучает лучшие бары Гонконга в компании с Никитой Матвеевым, барменом из Санкт-Петербурга, где он с друзьями открывал Imbibe Bar. В Гонконге Никита управляет баром The Old Man, а в 2023-м открывает Dead Poets Bar.

Элегантные ретробокалы под кодовым обозначением Nick & Nora встречаются повсюду в модных местах. Форма посвящена героям экранизации романа «Тонкий человек» — Нику и Норе Чарльз, любителям красиво выпить во времена сухого закона.

/// Если есть перегонные кубы или роторный испаритель, сделать собственный дистиллят и гидrolат можно из чего угодно, хоть из чёрного перца или сирени, а потом дополнить редким ингредиентом свой коктейль.

Тарас Завальнюк, на тот момент шеф-бармен в Xander Bar

/// Петербургская барная сцена уходит в специализацию:

Self Edge Japanese — японские коктейли и шампанское; Animals — ферментация; «Федя, дичь» — новая рюмочная; Tagliatella Caffè — аперитивы; «Арка» — историческая локация в здании бывшего ресторана «Медведь»; Hi-So, Lichfield и Xander — новый уровень гостиничных баров; «Ларисочная» — гастробар за пределами центра.

/// Роман Торошин запускает Bar Camp — первый в России образовательный лагерь для бар-менеджеров, где вместо миксологии обсуждают лидерство, управление командами, психологию и развитие бизнеса.

Self Edge Japanese





Сауэр на настойке «Онегин Gourmet Грейпфрут»



Коктейль Branca & Cola

2023

/// Первый безалкогольный хит в портфеле Simple —

игристое Oddbird из глеры, настоящая звезда собер-баров. В стоковольмском IMA с волшебной террасы на крыше летним фетишем стал «Беллини» на Oddbird.

/// Коллекция настоек «Онегин Gourmet» пополнилась

цитрусовым «Онегин Gourmet Грейпфрут». Один из коктейлей, предлагаемых бренд-амбасса-

дором «Онегина» Александром Глазуновым, — утончённый сауэр с эффектом «флаффи», где горчинка грейпфрута сочетается с кислинкой пюре маракуйи. «Онегин Gourmet Грейпфрут» может стать альтернативой биттерам и аперитивным ликёрам», — отмечает Александр.

/// Первая выставка Bar Hub Экспо на «Винзаводе» 12–14 сентября.

Первое лето поп-ап-бара

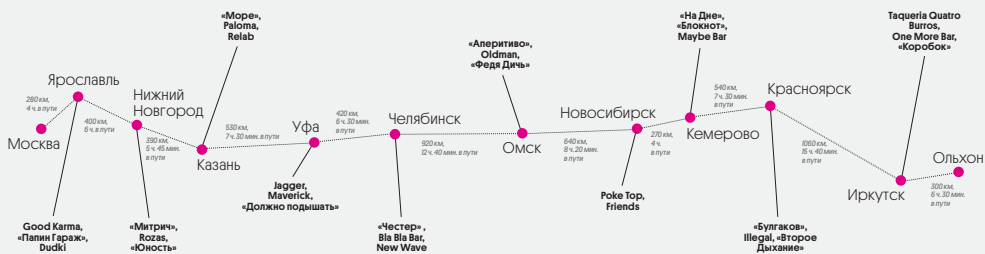
SimpleWine в пространстве «Севкабель-Порт».

/// Коктейль лета по версии Simple Spirits —

Branca & Cola: смешиваем амаро и колу в пропорции 1:3, добавляем лёд, украшаем долькой лимона, подаём в хайболе — всё гениальное просто. Пряно-карамельную колу мастерски балансирует легендарный Fernet-Branca — своим фирменным чайно-мятным, цитрусово-ментоловым букетом, бархатным шлейфом лекарственной горечи с лёгким ванильным акцентом. В России даже прошёл тематический фестиваль: 122 бара в 44 городах участвовали в Branca & Cola Fest. Заведения знакомили гостей с национальным аргентинским напитком и боролись за призовой фонд в 1 млн рублей — он достался заведению, сделавшим самые большие продажи.

Роман ТОРОЩИН

Через три года после того, как компания «ПИР» перестала организовывать MBS, наша команда подумала, что было бы правильно, чтобы барная выставка всё-таки существовала в нашей стране. MBS — важная веха в барной истории, но **Bar Hub Expo** — это автономный проект. В 2025 году выставку за три дня посетили 13 000 человек. Работало 150 стендов от компаний-партнёров, было 45 спикеров и четыре образовательные площадки. В Москве прошли вечерние гостевые смены в 82 барах. В рамках выставки второй год подряд будет проходить командное соревнование баров Bar Hub Competition, а также проводятся финалы конкурсов от алкогольных компаний. С Red Bull в прошлом году мы сделали «Полосу ниндзя», два года подряд проводили соревнования по speed mixing. Лекции и тренинги читают не только именитые бармены, но и космонавты, известные спортсмены, марафонцы, врачи, маркетологи — чтобы бармены развивались разносторонне. Хочется верить, что появление проекта Bar Hub Экспо по-настоящему стало следующим этапом развития индустрии. После пандемии, стагнации рынка и продолжительной изоляции у барменов снова появилась возможность собираться вместе, обмениваться информацией и учиться.



Грандиозный маршрут Simple Spirits Academy

С 2020 года Fernet con cosa — первый аргентинский коктейль, официально признанный Международной ассоциацией барменов [IBA]. Коктейль распробовали по всей стране — да до такой степени, что на Аргентину сегодня приходится 75% всех продаж культового итальянского амаро.

/// Грандиозный проект Simple Spirits Academy — мегатур для барной индустрии на всю страну. Девять отважных амбассадоров компании Simple преодолели почти 6 тыс. км на машинах Tank по российским дорогам от Москвы до острова Ольхон за 40 дней с гастролями в барах 11 городов. По итогам путешествия был снят документальный фильм «Третье место» [2024, Россия, 47 минут, режиссёр Артём Кубрак]. Лента получила приз зрительских симпатий фестиваля Beat Film Festival — как документальный проект, который не просто показывает барную культуру, а говорит о ней как о полноценной части современной городской жизни.

Для героев фильма бары — не просто работа, а образ жизни. А в здоровой барной культуре алкоголь — в первую очередь приятное сопровождение, которое помогает довести до пика лучшие моменты жизни. У каждого заведения свои традиции и своя энергетика: в фильме удалось передать атмосферу лучших баров разных городов. «Третье место» открывает дверь во внутреннюю кухню барменов, где они делятся секретами хорошего бара и рассказывают, почему важно пить осознанно и как приучать людей выбирать не только классику, но и новые интересные напитки.

Амбассадоры
Simple Spirits:
Артём Кубрак,
Кенан Ассаб,
Константин Плесовских,
Дэнис Вальдес, Валерия
Плотникова, Сергей
Шигин, Валерий Расин,
Александр Герега,
Александр Глазунов





Никс Ануман



Коктейль Trinity: The Father, The Son, and Larb Kwaii



Чемпионат барбеков Fernet-Branca Barback Games

2024

/// Тема гастрономических коктейлей под еду приходит буквально в каждый дом.

✱ Clementine & Перепёлка с фуа-гра и виноградом
 📍 *Бар Londri, Москва*

Коктейль Clementine посвящён Клементине Хозьер, супруге Уинстона Черчилля, которая во многом определила имидж великого политика. Плотная текстура напитка на базе коньяка Camus балансирует нежное мясо перепёлки, а мандариновый ликёр в составе подчёркивает кислинку в винограде.



✱ Extra Virgin & Свежий гребешок с томатами и соусом из перцев падрон
 📍 *Бар Padron, Москва*

Для коктейля Extra Virgin цедру лимона с мисо пропустили через роторный испаритель и получили дистиллят на водке «Онегин», к которому добавили сухой херес, лимонный сок и оливковое масло extra virgin, а в финале взбили это в однородную эмульсию. Получился гастрономичный оливково-лимонный йогурт, который по вкусу и текстуре гармонично дополняет гребешки.



В Москву возвращаются звёздные иностранные бартендеры.

Например, на Bar Hub приехал Никс Ануман из Бангкока, где он только что открыл очередной экспериментальный бар G.O.D. [Genius On Drugs — «Гений под кайфом»]. Москвичам он показывает, например, Trinity: The Father, The Son, and Larb Kwaii — трилогию на коньяке Camus с хересом педро хименес и гемоглобином, которая подаётся с буйволиным чичарроном и трюфелями.

Никс Ануман:

«Одно из моих любимых традиционных тайских блюд, ларб кваи, вдохновило меня на создание коктейля Trinity: The Father, The Son, and Larb Kwaii. Чтобы получить характерный для него привкус железа, мы используем сырую кровь, специальным образом её готовя, пастеризуя и прогоняя через центрифугу, чтобы очистить».



Евгений Шашин



Negroni в Insider Bar

2025

/// В рамках Bar Hub Экспо в очередной раз проходит чемпионат барбеков Fernet-Branca Barback Games.

/// Евгений Шашин эффектно дебютирует с брендом безалкогольных спиритов No°Tails.

Событие года — третий Bar Hub с латиноамериканским вайбом.

Победа года — победа бара Fresca из Тюмени на Bar Hub Competition, впервые прошедшем в командном формате и обещающем вернуть российским барменам спортивный азарт 2010-х.

Открытие года — Urban Winery в Москве от команды Friends Orchestra из Новосибирска.

Книга года — The Mocktail Book Николая Зинченко и Софы Бронтвейн.

Переход года — Jose Cuervo в Simple Spirits.

2026

/// Один из любимых трендов года — изысканная посуда. В Insider Bar «Негрони» подают в тяжёлых, массивных бокалах Baccarat, усиливающих ощущение роскоши, а утончённые и строгие напитки, например Dry Martini и Manhattan, — в совершенно ином по ощущению стекле Kimura, буквально невесомом и как бы растворяющемся между губами и напитком.

Новыми драйверами барной сцены становятся ресторанный кальянные группы, которые делают ставку на полноценную коктейльную карту, гастрономию и масштабирование, открывая сразу несколько крупных заведений в Москве и за её пределами.

Urban Winery



Подробнее и лиричнее о некоторых ключевых событиях и атмосфере истекших 20 лет читайте далее в воспоминаниях героев эпохи

Протагонисты

Собрали воспоминания одних из главных героев золотой эпохи.



Владимир Журавлёв

Историк коктейльной культуры, бартендер с 1997 года. Сооснователь Bartender Brothers и премии Barproof Awards. Лектор, автор статей и учебных пособий по барному делу. Мембер Музея американского коктейля в Новом Орлеане. Компилятор барного меню для «Камчатки», «Котельной», Savoy, Hanky. Идеолог баров «41°», «Бар-буфет», Big Easy Bar.

Bartender Brothers

В 2004 году в «Городском кафе 317» на-
против Белого дома мы устроили спектакль
«Боги и Титаны» в честь четырёхлетия заведения.
Портреты великих деятелей барного искусства
с того вечера — Джерри Томаса, Гарри Джон-
сона и других — сегодня всё ещё висят в баре
Help. В первом отделении выступали мэтры,
заложившие основы российского барного
искусства (президент Б.А.Р. Сергей Викторович
Цыро, Александр Трифонов по прозвищу Царь,
Ланкин), во втором — их ученики: Саддаров, Кан,
Соколов, Сейран Геворкян и другие. Тогда же
мы приготовили гигантский «Мохито» — литров
на 120.

После этого мы с Маратом подумали: надо объ-
единять людей, которые любят это искусство.
Так появились Bartender Brothers. Сначала нас бы-
ло двое, потом к нам присоединились коллеги.
Мы начали проводить тренинги для алкогольных
брендов, ездить по стране с лекциями, а позже
вместе с Bacardi & Martini участвовали в созда-
нии Bartenders School, вокруг которой собра-
лась сильнейшая команда преподавателей.

Barproof

Первую премию Barproof мы провели в 2016 го-
ду. Статуэтка была выполнена в виде золотого
ареометра — прибора, которым измеряют
плотность жидкости и определяют proof.
Само слово одновременно означает и «дока-
зательство», и показатель крепости алкоголя:

IBA — официальный орган, который уже не имеет
былого статуса. Сегодня много групп, объединений,
школ, делающих баменское сообщество более раз-
нообразным, но всё равно нуждающихся в единой
учебной базе

например, 40% — это 80 proof. Так название Barproof объединило два смысла: профессиональное признание и чистый барный дух. Первые два года церемония проходила в Театре Эстрады на Большой Конюшенной в Петербурге — именно там когда-то располагался ресторан «Медведь» с американским баром, одним из первых коктейльных баров России. Для нас было важно буквально вернуть барменов в это историческое место. Каждая церемония имела свою тему. На первой я сам исполнил рок-н-рольную Hey Bartender — песню, ставшую символом эпохи после выхода одноимённого американского фильма о барной культуре Нью-Йорка. На второй Билл Новик из Billy's Band исполнил Atomic Cocktail, а в 2018 году, когда премия переехала в Москву, мы полностью стилизовали её под Atomic Age: гости приходили в нарядах 1950–1960-х, и атмосфера идеально передавала дух золотой эпохи коктейльной культуры. Ещё одной особенностью Barproof стала так называемая трофи-система голосования. Мы разделили бары по направлениям — как музыкальные жанры: рок-н-ролл, джаз, панк, метал, фолк. Каждый бар должен был оценивать коллег, работающих в той же стилистике: насколько меню соответствует концепции, как выстроен репертуар, работают ли детали дизайна — например, барная стойка El Coritas, выполненная в виде алтаря для жертвоприношений. Но, пожалуй, мы немного опередили время. Голосовали

скорее по дружбе, чем по профессиональным критериям. Идея была правильной — просто к ней сообщество тогда ещё не оказалось готово.

Lex Cocktail Challenge (2005)

Проходил при поддержке водки Nemiroff. Вместе с Барменской ассоциацией мы объехали семь городов России, отбирая лучших барменов. Победители работали на коктейльных вечерах для журналистов и звёзд, а лучшего выбирали сами гости — с помощью фишек. Финал в Москве прошёл с оркестром, все бармены выступали в белых пиджаках. Но главное было не в этом. Мы впервые заставили бармена разговаривать за стойкой. По правилам IBA тогда всё строилось на технике: участники молча готовили коктейли, судьи следили за каждым движением, а дегустация проходила отдельно. Мы же оценивали общение с гостем, артистизм, умение рассказывать о напитке. Марат играл «плохого полицейского», я — «хорошего». Именно тогда Марат Саддаров поднял чашеобразный бокал и произнёс: «Это рюмочка-шале». Так «шале» стало «профессиональным» названием креманки или чашеобразного бокала «куп» и со временем переключалось даже в прайс-листы производителей стекла, хотя за пределами России этого термина не существует, разве что в изданиях на немецком языке.



Артур Галайчук

Родился в Нижневартковске, учился на истфаке Казанского университета, а в 17 лет оказался в барной индустрии. В 2011 году он открыл ReLab — один из первых коктейльных баров Казани. Со временем сформировалась целая экосистема ReLab Family, в которую входят бары, рестораны, образовательное направление, производство ингредиентов и решений для баров, а также консалтинг разноразмерных проектов.

КАЗАНЬ

ReLab и концепции

Мы были одними из тех, кто в первую очередь сделал ставку на людей и школу, потому что коктейльную культуру двигают бармены-энтузиасты. Все хотели брать готовых ребят, а мы растили своих.

Я сам работал за стойкой, а не просто пытался руководить. Был обычным барменом, который помимо работы с

гостями участвовал в конкурсах и служил бренд-амбассадором.

На момент открытия **ReLab** в городе было ещё два коктейльных бара — **i-Bar** и **Help** [Дмитрия Соколова](#). Процветали клубы, караоке, боулинг и рестораны с вечеринками. Мы изменили поведение гостей: люди стали приходить специально пить коктейли и общаться.

После **ReLab** мы открыли **Mr. Willard** — наш первый концептуальный бар. Он был посвящён золотому веку коктейлей и последовавшему за ним сухому закону. Дальше все наши проекты строились вокруг определённой идеи: **«Прометей»** — первый и последний драфтовый бар в России, где все напитки были на кранах; **Cicheti** — про итальянскую классику и удовольствие от еды; **Ich!** — целый азиатский квартал с разными концепциями, продуктами и атмосферой.

Но именно **ReLab** — просто коктейльный бар без сложных надстроек — оказался самым успешным и масштабируемым проектом. Это доказывает, что в итоге гость всё равно возвращается туда, где попроще.

Кто из Казани

Обязательно нужно упомянуть основателей **More**. Они очень много сделали и продолжают делать для того, чтобы Казань оставалась в числе лидеров и постоянно была на слуху.

Ещё могу отметить [Алексея Костина](#), который в пандемию открыл бар «Пара-ноя» (сейчас он называется по-другому), и [Карла Ливанова](#), который до сих пор работает барменом и управляющим.

Но многие ребята разъехались по Москве и Петербургу. Самые «дальние» наши ученики — [Ринат Фахрутдинов](#), который работает в Лондоне, и [Михаил Мельник](#) — он в Гонконге.

Коктейли эпохи в Казани

«Имбирный пряник» из «Соли» и «Ричард» из **ReLab**. Не уверен, что в Казани что-то ещё, кроме классики, продаётся в таких масштабах.

КЛЮЧЕВЫЕ ВЕХИ

2011 — одна из точек отсчёта, когда официально появляется **Moscow Bar Show**. К этому моменту **City Space** уже второй год подряд находился в списке The World's 50 Best Bars. С MBS у нас появилось место, где бармены, бренды, владельцы заведений, иностранные и российские специалисты могли обмениваться опытом и чувствовать себя частью отдельной индустрии. В каком-то смысле именно тогда российская барная сцена получила институциональное оформление, международную видимость и собственную платформу.

2016 — переезд Moscow Bar Show в Санкт-Петербург. Это как бы начало децентрализации сцены, «валидация» Петербурга как барной столицы. Индустрия достаточно развилась и уже не ограничивается Москвой, которая тогда переживала серьёзный кризис аренды (привет 2014 году и последствиям первых санкций). Маленькие независимые бары, едва успев появиться и сформировать новую культуру, начали закрываться. На этом фоне стремительно расцветал Петербург с его дворами, подворотнями и возможностью арендовать какой-нибудь подвал за условные 70–100 тысяч рублей — и спокойно творить, не опасаясь арендодателей с Тверской. MBS в Петербурге как будто официально подтвердил: чтобы быть важным, необязательно находиться в столице. Если ты хорошо делаешь своё дело, тебя заметят. С этого момента начинают активно расти движения в духе «регионы круче столиц» и другие похожие инициативы.

Кстати, в том же году впервые на главной сцене выставки семинары читали вперемежку иностранные и российские спикеры. Для нас это был очень важный жест. Сейчас это звучит забавно, но раньше так никто не делал: существовало негласное разделение



Арина Никольская

В 2010-х, руководя Moscow Bar Show, Арина помогала российской барной сцене выстроить диалог с международной индустрией. Сегодня она развивает SHIFT Project — международную платформу и приложение для баров и hospitality-сообществ, занимает позицию Academy Chair in The World's 50 Best Bars по Восточной Европе, Центральной Азии и странам Балтии, а также консультирует бары по всему миру. Выросла в билингвальной среде и говорит на четырёх языках.

и убеждение, что иностранцы знают лучше. Мне было принципиально доказать обратное.

2021 — пик международной видимости и признания. Мы пережили ковид, индустрия была в тяжёлом состоянии, но восстанавливалась. Российская сцена вышла на одну из своих самых высоких международных точек, когда **El Copitas** занял восьмое место в The World's

50 Best Bars, **Insider** — тринадцатое. Во всём мире Москву и Петербург уже воспринимали как признанные коктейльные дестинации.

В том же году мы с Артёмом Перуком одновременно попали в списки самых влиятельных людей индустрии по версии Drinks International. Это был беспрецедентный случай не просто для выходцев из постсоветского пространства, а для людей, которые добились такого признания, оставаясь внутри российской индустрии.

Тогда мир был полон перспектив. Россия уже была встроена в международный барный контекст, Москва и Петербург обладали устойчивым признанием, даьше, казалось, можно было только расти. Новосибирск наступал на пятки, регионы боролись за внимание и место в центре событий.

Сейчас понятно, что это был не просто этап роста, а пик целой эпохи.

ТОПОВЫЕ MBS

2019-й — самая большая и масштабная Moscow Bar Show. Выставка уже прочно входила в пятёрку международных барных событий, обязательных к посещению. Иностранной аудитории стало настолько много, что мы впервые задумались о переводе русскоязычных семинаров на английский, а не только наоборот. То есть к нам уже приезжали слушать местных экспертов.

Но если говорить именно о важности, то, наверное, всё-таки **2020 год**. Из-за ковидных ограничений мы не могли привезти ни одного иностранного спикера, но в тот момент индустрии было важно просто собраться вместе и почувствовать, что сцена жива. В тот год мы оказались единственным международным событием, которое смогло состояться. Не самым эффективным, но, возможно, самым нужным.

TOP 50 BEST BARS

Какие усилия мог и должен был приложить российский бар, чтобы попасть в 50 Best? Или это происходило само собой?

Само собой — нет. Но и прямую заявку туда подать невозможно.

Главный критерий был и остаётся одним и тем же: ты должен понравиться и запомниться эксперту, который за тебя голосует. Поскольку голосующие неизвестны, ты никогда не знаешь, сидит ли сейчас у тебя в баре просто гость или потенциальный эксперт.

Поэтому первый и универсальный принцип очень простой: нормально делай — нормально будет.

Но для российских баров всегда существовала ещё одна сложность. Большинство голосующих были иностранцами, а значит, этих людей нужно было сначала каким-то образом привезти в свой город.

Именно здесь огромную роль играли международные события того времени — Moscow Bar Show, Bacardi Legacy, Diageo World Class. Они создавали поток людей, которые в ином случае могли бы просто не доехать до России.

Я всегда привожу один показательный пример: после переезда MBS в Петербург московские бары исчезли из топ-50 вплоть до 2021 года и успеха Insider.

Это не означает, что всё зависело исключительно от MBS. Но это хорошо показывает, насколько важна международная циркуляция людей. Если к тебе никто не приезжает, тебя могут очень любить, но в глобальном рейтинге тебя просто некому упомянуть.

Какие страны за историю 50 Best показали наиболее заметный рост?

Главный сдвиг произошёл тогда, когда индустрия ушла от старой оси Лондон — Нью-Йорк к гораздо более широкой карте мира.

Сильнее и неожиданнее всего в своё время выросла Мексика. Mexico City давно стал одной из главных

*Главный критерий
был и остаётся
одним и тем же: ты
должен понравиться
и запомниться
эксперту, который
за тебя голосует*



Роман Торошин

Впервые встал за стойку в 1993 году, ещё студентом педагогического университета. С 2003 по 2013 год возглавлял Барменскую ассоциацию Екатеринбурга, в 2004-м открыл школу Swizzle, позже был совладельцем баров Brut Bar, Berry Bar, B&B и Basilico Bar, а в 2013-м переехал в Москву и стал вице-президентом Барменской ассоциации России. С 2008 по 2024 год работал с компанией Monin, в 2018-м основал Учебный центр Романа Торошина, а с 2024 года возглавляет отдел по развитию напитков компании «Комплекс-Бар». Сегодня развивает собственный учебный центр и образовательные проекты для барменов, включая Bar Hub Expo, Bar Tour, Bar Camp и «Градусы». Также является автором учебного пособия для начинающих барменов.

Что означало быть барменом в 1990-х и какой навык был важнее всего?

В 1990-х ресторанов было мало даже в крупных городах, но у людей появились первые шальные деньги: развивалась ко-операция, бизнес, коммерция. И конечно, эти деньги хотелось красиво тратить.

коктейльных столиц мира благодаря таким барам, как **Handshake Speakeasy**, **Limantour**, **Baltra**, **Tlecân**, и многим другим.

Очень сильно выросла Испания, особенно Барселона. Сначала благодаря успеху **Paradiso** и **Sips**, а затем и потому, что сама барная сцена значительно расширилась. Барселона — это европейский город мигрантов, который постоянно притягивает талантливых людей со всего мира.

Сверхважными центрами стали Сингапур, Гонконг и Бангкок. Правда, у Сингапура последние пару лет дела идут не лучшим образом, и, думаю, ситуация будет только усложняться. Афины благодаря Athens Bar Show в своё время буквально выстрелили в стратосферу относительно стартовых ожиданий. Это тоже не коктейльная столица и довольно небогатая страна, поэтому такой рост мало кто мог предсказать. И это ещё раз показывает, насколько важны крупные международные события для развития локальной сцены.

Параллельно с коммерцией развивался и криминальный мир. Поэтому второй важной категорией гостей, помимо торговцев и предпринимателей, были крепкие бритые ребята. Я работал в одном из заведений, куда чаще ходила именно такая публика. Поэтому быть барменом тогда во многом означало уметь выживать: перестать бояться, понимать, что, кому и в какой момент можно сказать. Навыки миксологии были вторичны.

Когда по-настоящему начала оформляться российская барная сцена?

Я думаю, здесь можно выделить два периода. Первый — 1992 год, когда Сергей Викторович Цыро основал Барменскую ассоциацию России — Б.А.Р. Начали проводиться первые конкурсы барменов, развиваться направление флейринга. В 60 городах России появились представительства Б.А.Р., начали проходить региональные отборочные чемпионаты. Б.А.Р. стала частью **International Bartenders Association** — IBA. Российские команды начали выезжать на международные чемпионаты. Это был мощный этап развития барной индустрии. Второй период начался с 2012 года, когда вышел закон о рекламе, и реклама алкогольных напитков оказалась под запретом. Алкогольные компании стали направлять свои рекламные бюджеты на развитие барной культуры. Начались массовые поездки российских барменов за границу: визиты на винокурни и винодельни, мотивационные программы, поездки лояльности. В Россию стали привозить иностранных специалистов с тренингами и лекциями.

Что сделало Екатеринбург важным для барной индустрии?

Екатеринбург — город с населением около 2 млн человек, где много баров и ресторанов, а его относительная близость к столице всегда способствовала развитию.

В начале 2000-х годов мы с Вячеславом Зацепиловым зарегистрировали **Барменскую ассоциацию Екатеринбурга** и

открыли школу барменов **Swizzle**. Уже через два года этот проект стал лучшей региональной школой для барменов. Школа полноценно работала более 14 лет, и за это время мы выпустили много талантливых ребят.

У нас были хорошие отношения с комитетом по развитию товарного рынка города, и все активности проходили при поддержке администрации Екатеринбурга и были масштабными. Например, мы делали капучино объемом 80 литров на центральной площади города, безалкогольный коктейль на 1000 литров на День города, самый «длинный» коктейль — длиной 54 метра.

Алкогольные компании стали направлять свои рекламные бюджеты на развитие барной культуры. Начались массовые поездки российских барменов за границу: визиты на винокурни и винодельни, мотивационные программы, поездки лояльности. В Россию стали привозить иностранных специалистов с тренингами и лекциями



Евгений Нерубенко

Начинал на московской коктейльной сцене 2010-х — в **Mendeleev Bar** и **Ugolëk**. Позже как амбассадор **Diageo** работал с **World Class** и много ездил по России с мастер-классами. Сегодня шеф-бармен **Relist**, где строит коктейльную карту вокруг регионов России — от русского Севера до Дальнего Востока.

По эпоху **Mendeleev**

Если меня спросят, какие годы моей барной жизни были лучшими, я назову как раз тот период, когда работал в **Ugolëk** и **Mendeleev Bar**, параллельно учился миксологии в Лондоне и много путешествовал. В **Mendeleev Bar** тогда около 40–45% гостей были экспаты. Именно благодаря им я, кстати, начал говорить по-английски: вариантов не говорить просто не было. Сначала это были, конечно, барные разговоры, затем я взял преподавателя — и буквально за три месяца мой уровень взлетел до небес. За стойкой в то время бывал Андрей Аполлонов из «Иванушек», почти вся команда **Their Maitz**, звёзды мировой барной сцены из баров первой пятёрки **The World's 50 Best Bars**, которых привозили алкогольные компании и обязательно вели в

Mendeleev. Если смотреть общими мазками, не вдаваясь в личности, это была красивая, взрослая с точки зрения вкуса аудитория, которая доверяла барменам и была готова к разным экспериментам.

Если человека усыпить, привезти в **Mendeleev** той эпохи, разбудить и спросить, в баре какого города или страны он сейчас находится, вряд ли бы он сказал, что это Россия и Москва. Гости пили коктейли, крепкие напитки, понятные миксы, абсент в самом лучшем понимании этого слова, красиво тусовались — и это было великолепно. Жаль, что что-то не вышло. У бизнеса были другие цели.

В **Ugolëk** была примерно такая же история. Там до сих пор два пространства: ресторан внизу и **Level dva** на втором этаже, где, как и в **Mendeleev**, было много экспатов, правильная и новая для того времени музыка, высокая приватность и невероятная атмосфера.

Мы привозили туда барных звёзд мировой величины, невероятных музыкантов и диджеев, и всё это давало огромный резонанс. Гости пили пунши, всех леди мы угощали шампанским — это было именно шампанское, не игристое. Тусовки редко заканчивались раньше пяти утра, гости были довольно взрослые и не особенно считали деньги.

Подачу **Negroni** на глыбе льда* мы подсмотрели где-то у международных барных звёзд. Кажется, это был кто-то из японцев. В то время мы много экспериментировали: окуривали коктейли щепой из хересных бочек в ящике из-под вина, уже тогда делали собственные премиксы для увеличения скорости работы, готовили **Espresso Martini** на **cold brew**, смешивали порто с кашасой и делали хайболы на скотче с суперохлаждённой газированной кокосовой водой и лаймом.

У меня была мечта вывести этот бар в список **Top 50**, потому что у этого места было всё, чтобы туда попасть. Если мы посмотрим сейчас на топовые бары и их последователей, то многие используют так называемый дикий лёд в разных его проявлениях. Это нравится гостям и помогает подавать очень качественные напитки с точки зрения технологии и вкуса.

* «**Negroni**» со льдом-«кирпичом» в **Ugolëk** стал одним из визуальных символов московской барной сцены 2010-х годов.

Секрет попадания в топ-10 мирового рейтинга

В 2021 году **El Copitas** занял восьмое место в The World's 50 Best Bars. Но этому предшествовали шесть лет работы после открытия. Попасть в первую десятку было осознанной целью.

Во-первых, 2021-й стал первым постпандемийным годом, и мы провели **Saint Petersburg Cocktail Week** — самое яркое и знаковое барное событие в мире на тот момент. Мы привезли в Россию около 30 барменов и журналистов. Думаю, это принесло нам большое количество голосов. Во-вторых, все эти годы с нами была одна из лучших команд, которая искренне разделяла наши идеи и цели. Без неё не случилось бы ни коктейльной недели, ни лекций, ни гостевых смен по всему миру. Поколение за поколением ребята выстраивали крутую работу и внутри бара, и за его пределами.

Коктейли-символы

Точные даты появления назвать сложно, но по духу времени каждый из них стал вехой.

● **Batanga.** Наша самая первая импровизация: классический мексиканский микс текилы и колы, только вместо колы мы взяли лимонад кинотто, добавили чуть солёной карамели — и подавали с ножом. Это был весёлый коктейль, с которого многое началось.

● **Sunflower Margarita.** «Маргарита» с подсолнечными семечками, с которой я участвовал в конкурсе. Прижилась и стала почти легендарной в баре.

● **Aztec Negroni.** Вариация «Негрони» с мескалем и шоколадным биттером. Появился в самом начале меню и до сих пор напоминает о мексиканском городе Оахака, его духе и вкусах.

● **Verde Gimlet.** Наш самый популярный коктейль, с которым мы объехали весь мир. Это прозрачный гимлет, кисло-сладкий, но с ароматикой кинзы и халапеньо. Он стал визитной карточкой **El Copitas** на международной арене.

Учителя

Своего главного учителя я называю во всех интервью — это Бек Нарзи. После



Игорь Зернов

Создатель барной экосистемы «Следуй за кроликами», сооснователь **El Copitas Bar**, **Paloma Cantina**, бренда **Tselovalnik Russian Spirits**. Окончил медицинскую академию, работал в команде Бека Нарзи в **Russian Cocktail Club**, ставшей для него «высшим барным образованием». Организатор **Saint Petersburg Cocktail Week**, автор книг, путешественник. За 20 лет в индустрии — семь баров, три книги и множество проектов, которые только начинают разворачиваться.

окончания медицинской академии я переехал в Москву, чтобы два года работать в команде **Russian Cocktail Club**. В 2010–2011-м то, что делали Бек и его ребята, было лучшим в стране. Они заложили фундамент той барной школы, которая развивала индустрию ещё многие годы.

Уроки пандемии

Пандемия стала для нас фундаментальным моментом. Тогда у нас было два бара: **El Copitas** [чисто бар] и **Paloma Cantina** с кухней, дела которой шли не очень. Мы договорились с арендодателем о паузе

по платежам и всю команду сфокусировали на «Паломе». Запустили доставку мексиканской еды. Платили всем ежедневно: что заработали, то и разделили. Собственники, партнёры, все ребята сами развозили заказы и снимали живой журнал — как мы колесим по Петербургу. Это дало «Паломе» новую жизнь: после снятия ограничений к нам пришло огромное количество людей, распробовавших мексиканскую кухню и благодарных за то, что мы кормили город. Тогда же родился ритуал, который живёт до сих пор. Каждый вечер мы садились в круг, и каждый отвечал на четыре вопроса: что понравилось за день, что не понравилось, в чём был факап и какая нужна помощь. Кто-то обязательно фиксировал это. Получился мощный принцип рефлексии и коммуникации после смены — и мы до сих пор часто заканчиваем им и гостевые, и обычные смены.

За кулисами рейтинга 50 Best

Первый раз El Copitas попал в рейтинг, на 76-е место, спустя примерно два года после открытия. Премия уже существовала несколько лет, и в России была своя академия судей. Я сам был одним из русских судей и знал ещё человек пятнадцать таких же. Поэтому, возможно, не так много инспекторов доехало до нас из-за рубежа, но уж точно все российские судьи знали бар и поддерживали нас. До открытия El Copitas, года за три, я уже ездил на все церемонии. В 2021 году, когда заняли восьмое место, мы с Артёмом поехали в Лондон, отсидели двухнедельный карантин и на пятнадцатый день пошли на церемонию.

Сейчас одно из моих любимых хобби — гастрономические путешествия. Три-четыре раза в год с друзьями-рестораторами мы летим в Мексику, Японию, Китай, Гонконг, Армению. В каждом городе я списываюсь с друзьями-баровладельцами, нас встречают, делают мастер-классы, глубоко погружают в гастрономическую культуру. Эта связь не прервалась: с огромным количеством людей по всему миру мы общаемся до сих пор, и многие из них уже сами стали владельцами баров.



Иван Мамутов

Сооснователь и идеолог нижегородского бара «Медные Трубы» [третье место в рейтинге «50 лучших баров России» Where2Drink 2024, пятое место в 2025-м], создатель джина Grey Shine. Профессиональный бармен и дистиллер с 15-летним опытом, 12 из которых посвятил «Медным Трубам». Победитель национального этапа международного конкурса Tio Pepe Challenge 2021. С 2017 года преподаёт в барных и винных школах, специализируясь на «ботанических» напитках. Основатель дегустационного клуба Botanical Club.

6 учёбе и начале пути

Я учился в ВШЭ несколько курсов, а потом бросил и полностью ушёл в барную сферу. В какой-то момент стало совершенно непонятно, что я делаю в институте, в то время как ранняя отечественная барная культура, наоборот, всё больше очаровывала. Это был примерно 2011–2012 год, индустрия была на мощном подъёме, и буквально чувствовалось, что в ней вот-вот произойдёт масса интересного. В 20 лет я решил, что строить карьеру хочу именно



«Лучшим коктейлем на основе нашего собственного джина **Grey Shine** я считаю **Bee's Knees** — с фермерским мёдом и капелькой тинктуры из прополиса».

Иван Мамутов

здесь. Моим самым любимым коктейлем в то время был Sidecar — я многократно заказывал его в легендарном нижегородском баре **Berëzka**, а затем и в знаковых московских заведениях.

О джине Grey Shine

Идея родилась не на пустом месте. У наших проектов чёткая логическая и хронологическая цепочка: в 2014 году открылись «**Медные Трубы**», команда которого с первых недель коллекционировала джин. Это увлечение выросло в отдельный дегустационный клуб **Botanical Club** в 2018 году. А уже экспертиза, полученная при исследовании сотен сортов джина со всего света, стала фундаментом для создания собственного бренда. Впервые мы задумались о своём джине в 2019-м, но пандемия сдвинула планы, и к активной работе приступили в конце 2020 года. От первых домашних проработок до выпуска прошло 29 месяцев. Ключевым локальным ингредиентом, нашей фишкой, стали ягоды калины из

Нижегородской области. Это, кстати, один из немногих наших осознанных заходов в «локальную идентичность». В целом же мы скорее черпаем вдохновение из множества культур и барных подходов, органично вплетая их в свою работу.

О победах и барной сцене Нижнего Новгорода

Изменила ли лично наш бар победа в рейтинге WhereToEat 2022? Думаю, нет. Скорее, она стала важным напоминанием, что мы хорошо делаем своё дело и нам стоит продолжать его как минимум не хуже.

Профессиональное признание — это всегда приятно, но на барную сцену города куда сильнее повлиял титанический труд правительства области по развитию туризма. Мощнейший турпоток обеспечил стабильный спрос для всех заведений и повысил узнаваемость нижегородской барной сцены в других городах.

Один вечер из истории Fresca, который вы показали бы молодому бармену?

Я бы перенёс его в апрель 2023 года. Нашему бару тогда исполнилось три года, и мы устроили три гостевые смены подряд — с барменами из России, Беларуси и Казахстана. Это был живой пример того, что всё в этом мире возможно. Главное — верить, по-настоящему хотеть и действовать.

Столпы барной культуры за пределами Москвы и Петербурга?

Каждый город и его герои для меня особенные. Но я бы выделил бар **Humble** в Иркутске: его коктейли отличаются уникальным подходом к балансу, таких проектов в России немного. Из людей — Сергей Лычагин из Краснодара, создатель бара «**Детектив, где вы?**», за его гостеприимство и трепетное отношение к гостям. И Николай Канищев из Перми — человек, который для меня прочно ассоциируется с построением и развитием настоящей команды, а это дорогого стоит.

Самая ностальгическая поездка на барменское соревнование?

Это мировой финал **Moni Cup** в Париже в 2018 году. Невероятное ощущение: парень из Тюмени представляет всю страну на мировом первенстве — звучит как сказка. Я был вместе с Романом Тороциным и Никитой Сергеевым, там же собрались представители стран СНГ. Мы много смеялись, делились впечатлениями, проводили время вместе. Уникальный опыт, который невозможно забыть.

Самые далёкие профессиональные путешествия?

Ежегодно мы с коллегами отправляемся в экспедиции по стране — проект называется **Bar Tour**. В 2024-м это была Камчатка. Схема такая: в первые дни приезжаем в центральный город региона и проводим бесплатную обучающую сессию для местных барменов. Темы всегда разные, но главная цель — делиться опытом и вдохновлять.



Максим Ягольник

Лидер тюменского бара Fresca, дважды признанный баром года по версии **WhereToEat Ural** (2023, 2024). За 14 лет за стойкой стал лауреатом премии «Пальмовая ветвь» (2018) и лучшим бармендером России по версии **Where2Drink 2025**. Команда Fresca завоевала звание лучшей барной команды на **Bar Hub Competition 2025**. Основал сообщество барменов **Bartender TMN** и выездной бар **Welcome Drink Bar**.

А потом — экспедиция. В тот раз было восхождение на вулкан Толбачик. Природа завораживает настолько, что словами это не передать. В той поездке участвовали Роман и Григорий Тороцины, Ефим Тараң, Николай Канищев, Дэнис Вальдес, Владислав Пятах, Андрей Пушкарёв и Геннадий Кононов.

Музыка, звучавшая во Fresca на разных этапах?

С разными периодами истории бара у меня прочно ассоциируются **Ice Cube**, **Eminem** и латиноамериканская музыка. Эти треки буквально звучали каждый вечер и во многом создавали ту самую атмосферу.

Барный Дисней-ленд

В России проходит масштабный конкурс барменов Bar Hub Competition. Финал состоится в Москве с 8 по 10 сентября.

О том, почему офлайн-конкурсов для барменов становится меньше, как устроен гибридный формат Bar Hub Competition и зачем победителей везут в Шанхайский Диснейленд, рассказал старший куратор Дэнис Вальдес.

Участие важнее победы

Bar Hub Competition — много больше, чем просто командное соревнование среди барных команд заведений России. Хотя не поспоришь, что главный приз очень привлекательный — поездка в Шанхай, конкурс ещё и полноценная образовательная платформа, направленная на развитие главных навыков бармена: создание коктейлей, работа с брендами, внедрение продуктов в бар, продвижение и продажи. В программу входят серии вебинаров и практических заданий от лидеров индустрии, бесплатные для всех зарегистрированных участников. За каждое задание участникам присваиваются баллы, в итоге пять команд-финалистов будут состязаться за главный приз в Москве на Bar Hub в сентябре. С полными условиями проекта

можно ознакомиться на сайте Bar Hub.

Зачем гибридный формат

Офлайн-конкурсов становится всё меньше — отчасти из-за дороговизны: финалистов нужно привозить на место, оплачивать дорогу, проживание и питание. Это вопрос миллионов рублей. На этом фоне гибридный формат Bar Hub Competition выглядит особенно практичным. Участники подают заявки, записывая видео для соцсетей, проходят обучение и выполняют задания дистанционно, зарабатывая баллы. Затем им предстоит продемонстрировать свои навыки офлайн на финальном этапе. Такой подход объединяет два преимущества: онлайн даёт охват, офлайн — личный контакт и душевность.

«Лучшие ребята собираются в одном месте, мы можем познакомиться, пообщаться, зарядиться их энергией, услышать идеи. В итоге партнёрские бренды лучше понимают людей, с которыми будут работать, и строят более точные проекты в будущем, — говорит Дэнис. — Офлайн-мероприятие можно потрогать руками и почувствовать атмосферу — это создаёт больше лояльности, чем пост в соцсетях, который увидел и пролистнул».

Past и Future

Тема этого года — **«Past vs Future»**, прошлое против будущего. На этапе Past работают три ментора-судьи: в рамках обучающих сессий они рассуждают про гостеприимство, классические коктейли и их адаптацию в современном мире. На этапе Future ребята



Судьи, участники и партнёры финала Bar Hub Competition 2025

«Наша задача — растить профессиональные команды, делать их лучше, а индустрию — эффективнее». Дэнис Вальдес

ждёт интенсивный трёхдневный курс с другими тремя специалистами.

Наира Соседова, один из лучших шеф-кондитеров России, расскажет о гарнишах и оформлении будущего. Владимир Маяков, стоявший у истоков легендарного бара Insider, расскажет про высокотехнологичные концепции — такие он сейчас развивает в Дубае. Михаил Федотовский из Гонконга поделится взглядом на то, куда движется профессия. Эти вовлечённые тренеры сочетают теорию и практику: сначала они ведут двухчасовые вебинары, потом принимают домашние задания и ставят баллы, которые помогут участникам пройти в финал.

История

Конкурс запустили в 2024 году — через год после старта выставки **Bar Hub**. Сначала это был

классический онлайн-офлайн-конкурс для одного бармена: участники создавали коктейли, подавали заявки, а 12 финалистов приезжали на финальное мероприятие. Тогда организаторы получили около 200 заявок, но почувствовали, что формату нужно отличаться от других. В прошлом году конкурс сделали командным — это сразу отразилось на охвате. «В этом году у нас зарегистрировалось 125 команд, это больше 650 участников», — говорит Дэнис.

Бар — командная работа, и формат конкурса теперь отражает эту философию.

Не битва видеографов

Организаторы старались избежать частой ошибки барных конкурсов, когда итог решает не работа команды, а красота

Этапы Bar Hub Competition:

- 1 **Подача заявок** — 1–30 апреля
- 2 **Первый образовательный этап, Past**, — 11–24 мая
- 3 **Межсезонье (этап продаж)** — 1 июня — 1 июля
- 4 **Второй образовательный этап, Future**, — 29 июня — 12 июля
- 5 **Полуфинал (top-20)** — 27 июля — 9 августа
- 6 **Объявление финалистов** — 17 августа
- 7 **Финал (на Bar Hub Expo)** — 8–10 сентября

Организаторы:

Максим Горелик, Геннадий Кононов и Роман Торошин как основатели Bar Hub.

Дэнис Вальдес, Сергей Шигин, Сергей Веретенников и Максим Ягольник — рабочая команда.



Команда победителей — Fresca, Тюмень



Команда Максима Ягольника готовится к выступлению

смонтированного видео. «Контент важен, но в критериях Bar Hub на первом месте идея, командный дух и соблюдение сроков — а не бюджет ролика», — делится старший куратор.

Дедлайны без поблажек

Боль организатора любого конкурса — дедлайны. «Все делают всё в последний момент. Где-то 70–80% заявок подадут в последний день. Дедлайн — 25 июня, 23:59, а в 0:05 26-го начинаются сообщения: собака разлила кофе на клавиатуру, нет света, единственный специалист, который работает в Excel, в отпуске. Хочется быть лояльным ко всем, но команды, которые сделали всё вовремя и хорошо, должны получать больше баллов. Поэтому мы даём бонусы за своевременную сдачу и небольшие штрафы за опоздания», — говорит Дэнис.

Приз: путешествие в Шанхай

В этом году главный приз — поездка в Шанхай. Три победителя и сопровождающий из команды

Bar Hub отправятся в тур-стажировку по барам китайского мегаполиса. У организаторов там много друзей-инсайдеров, а значит, серьёзное погружение в профессиональную среду в поездке гарантировано.

«Раньше крупные алкогольные компании дарили мотивационные поездки на производства брендов. Это меняло жизнь: я сам впервые осознанно путешествовал именно так — поехал на завод джина в Великобританию. Со временем пересечение границ усложнилось, и индустрия перешла на денежные призы. Это проще, но в Bar Hub решили сохранить традицию путешествий», — рассказывает Дэнис. — Азию выбрали по двум причинам: туда не нужны визы, и сейчас это самое актуальное направление. В прошлом году победители ездили в Гонконг — там работают четыре бара из топ-50 мирового рейтинга».

«Мы даём мощный культурный контекст, чего раньше не давали брендовые поездки», — продолжает Дэнис. В прошлом году в

Гонконге, кроме стажировки и гостевой смены, были речные прогулки, экскурсии, походы по местным заведениям. В Bar Hub шутят: «Мы — барный Диснейленд». В прошлый раз победители съездили в Диснейленд в Гонконге, и в Шанхае это повторяют.

Консьерж-сервис

Команда Bar Hub постоянно на связи: вопросы у участников возникают каждый день, от логистических до забавных. Однажды команда Bar Hub подбирала по видеосвязи пластиковый лоток для льда — это понадобилось на конкурсе по скоростному смешиванию. Бывает, что у кого-то взламывают мессенджер, у кого-то меняется состав команды. «Сколько ни прописывай правила, всегда будет тысяча и один вопрос. В общем чате больше 600 человек, и перед дедлайнами мы специально освобождаем дни, чтобы помогать участникам. Стараемся находить выход и показать, что нам не всё равно», — говорит Дэнис.



Памятные призы для партнёров конкурса



Технический судья конкурса Bar Hub Competition
Сергей Веретенников

#Обниминск

Выставка VaReCo в Минске

С 17 по 19 мая в Минске прошла вторая выставка барной, ресторанной и кофейной индустрии. Примерно 70% спикеров приехали из России. Также прибыл представитель коньяка Tesseron Арно Деан из Франции. В качестве спикеров выступили 26 человек из 11 городов России и 17 — из Беларуси.

В выставочном зале показали продукцию партнёров: алкоголь, безалкогольные сиропы и концентраты, кофейное оборудование, IT-решения. Работали шесть лекториев. Главная тема года — soul-бизнес, «бизнес по душе»: лектории про гостеприимство и заботу о себе, современные технологии, дегустационный класс и блок для владельцев бизнеса. Минск стал отличным хабом для тысячи тёплых объятий и встреч друзей.

Выставка проходит каждые два года: «Первую выставку провели в 2024 году, и она превысила все ожидания: планировали собрать 500 человек, а получили больше тысячи ежедневно».

Но есть и ложка дёгтя: «Было немного меньше локальных гостей, чем хотелось бы. Когда начинались лекции, выставочный зал немного пустовал — в перерывах заполнялся. Этот момент мы учтём на будущее, — рассказывает организатор выставки Дэнис Вальдес. — В этом году мы сделали акцент на конференциях и образовательной части, а не на большой площадке».

Отдельная площадка Draft дала слово начинающим спикерам — тем, кого пока не зовут на крупные мероприятия.



Выступление финалистов конкурса — бара Sangre Fresca



Дэнис Вальдес объявляет правила финала Bar Hub Competition

КЛЮЧЕВЫЕ МЕЖДУНАРОДНЫЕ БАРНЫЕ СОБЫТИЯ

FUTURE

Tales of the Cocktail

📅 19–24 июля

📍 *Новый Орлеан*

Старейшая и одна из самых влиятельных конференций мировой коктейльной культуры. Проходит ежегодно.

Bar Hub Expo

📅 8–10 сентября

📍 *Москва*

Крупнейшая в России профессиональная экосистема для барной индустрии. Объединяет три направления: ежегодную выставку, образовательные проекты и командный конкурс для барменов.

Bar Convent Berlin

📅 12–14 октября

📍 *Берлин*

Главное событие в мире барной индустрии. Почти 20 лет подряд оно собирает больше 15 тыс. профессионалов из примерно

90 стран: владельцев баров, барменов, дистрибьюторов, производителей.

Gulf Bar Show

📅 30 ноября — 1 декабря

📍 *Дубай*

Первая и пока единственная специализированная барная выставка Ближнего Востока и Северной Африки [MENA]. В 2026-м ожидают больше 175 экспонентов и 3000 посетителей.

PAST

«Продэкспо»

📅 9–12 февраля 2026

📍 *Москва*

Выставка продуктов питания и напитков, не специализированная барная площадка. Но в её рамках работает крупный алкогольный блок — это делает событие важной точкой для бар-менеджеров и рестораторов в поиске новых продуктов и трендов.

Singapore Cocktail Festival

📅 24 февраля — 31 мая

📍 *Сингапур*

Городской праздник для всех, с центральной «Фестивальной деревней» и специальными сетами в десятках баров по всему городу. В июне 2026 года дебютировал новый формат — Singapore Cocktail Crossover, который делает ставку на коллаборации с искусством и модой. В нём участвуют топовые бары мира.

Yerevan Cocktail Week

📅 4–7 мая

📍 *Ереван*

Первый в регионе фестиваль с участием известных барменов и экспертов индустрии: неделя семинаров и обмена знаниями. В течение недели бары города предлагали гостям эксклюзивные коктейли.

Tokyo International BarShow

📅 9–10 мая

📍 *Токио*

Крупнейшее барное событие Азии. Проходит с 2012 года, в 2025-м собрало около 14 100 человек. Хороший повод познакомиться с азиатской барной культурой.

Gastreet

📅 7–12 июня

📍 *Красная Поляна*

Несмотря на сложности, форум собрал 3669 рестораторов, шефов, экспертов и поставщиков со всей страны. Среди новинок года — сессии в формате открытого диалога с властью.

International Restaurant & Bar Expo

📅 16–18 июня

📍 *Астана*

Крупнейшая профессиональная выставка Центральной Азии. Объединяет ресторанный, барный и гостиничный бизнес.

Magritte



**MAGRITTE: ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕСТОРАН
С ИНТЕРЬЕРОМ В ДУХЕ СЮРРЕАЛИЗМА В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ**

Москва, Варварка 14
+7 499 444 10 04

¡Viva el tequila! ¡Viva México!

текст: Полина Иванова



Ещё 10 лет назад текила в России — это шот с солью и лаймом. Сегодня потребители раскрыли её потенциал и научились сочетать с пикантной сангритой и яркими, пряными блюдами. **Но как Россия стала мексиканской?** Ищем ответ вместе с ведущими текиловедами страны.

«Главным двигателем этой страсти по праву можно назвать бренд **Jose Cuervo**. Именно с него началась вся история напитка: дон Хосе Антонио Куэрво получил первую в истории официальную лицензию на производство, фактически заложив основы всей категории. На протяжении веков этот дом формировал стандарты индустрии, внося колоссальный вклад в развитие и мировую популяризацию агавовых дистиллятов. Сегодня бренд заслуженно удерживает статус текилы №1 в мире по продажам, оставаясь главным локомотивом рынка и ключевым амбассадором мексиканской культуры», — Артём Кузин, бренд-амбассадор Jose Cuervo и «1800» в компании Simple.

Поговорили с энтузиастами, которые создали моду на агаву и разрушили миф о «соли с лаймом».



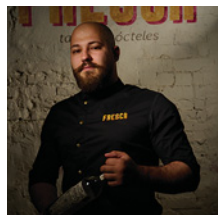
Артём Перук — основатель и идеолог группы **Follow the Rabbits** (Санкт-Петербург). За его плечами культовые проекты: **El Copitas Bar**, **Paloma Cantina**, **Sangre Fresca**, а также школа «Фабрика гостеприимства». Сейчас готовит к открытию шестой проект — «Шалман» в доме Мурузи, посвящённый путешествиям Бродского.



Артём Кузин — бренд-амбассадор **Jose Cuervo** и «1800» в компании **Simple**.



Илья Пудовкин — шеф-бармен московского проекта «Кнорозов», который недавно отпраздновал пятилетие. Бар назван в честь советского учёного, расшифровавшего письменность майя, и строит подход вокруг «интеллигентного потребления»: свечи, минимум стереотипов, максимум научного интереса к агаве.



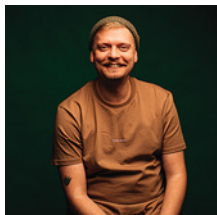
Максим Ягольник — управляющий и бармен бара **Fresca** (Тюмень). Сегодня в коллекции 58 агавовых напитков. Заведение становится флагманским проектом текильного дома **Jose Cuervo**, размещая у себя «посольство» бренда. В планах — выпуск книги «48 «Маргарит»».



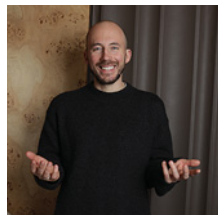
Антон Мальцев — совладелец камерного бара **Mamacita** в Калининграде. Главный хит заведения — **Frozen Margo** и раздел «Маргариты» с авторскими твистами.



Игорь Бобрицкий — шеф-бармен **Masters & Margaritas** (Москва) — проекта, который готовится отметить **восемьлетие**. Бар гордится одной из самых больших коллекций «Маргарит» в стране, делая упор на гастрономические сочетания и правильную подачу с сангритой.



Сергей Горобец — партнёр **Taqueria del Centro** в Новосибирске. Проект живёт уже более восьми лет, предлагая гостям свыше 30 видов текилы и мескаля на фоне аутентичного стритфуда и культовых тако.



Максим Горелик — шеф-бармен **Lucky Group**, лидер **Advocacy On-Trade Bacardi-Martini**. Стоит за барной картой ресторана «Майя», где кухня логично сочетается с текилой и мескалем.



Текила 1800 Reserva Añejo



El Copitas

Что стало отправной точкой мексиканского бума в России?

Артём Перук: В 2012–2014 годах среди барменов начал стремительно расти интерес к мескалю: после шотландского сингл молта и джина именно он стал главным трендом — ремесленный, аграрный, неотполированный напиток, который воспринимался почти как самогон. Параллельно я побывал в Мексике и был искренне поражён. Мы с партнёрами давно мечтали о своём проекте, перебирали направления и сошлись на мексиканской теме: она была экзотичной, далёкой, с мощным ассоциативным рядом — Фрида Калло, кактусы, сомбреро, текила. Кроме того, мексиканский концепт можно было запустить с очень скромными вложениями — в отличие от, скажем, бара при пятизвёздочном отеле в Лондоне. Джинные и строгие коктейльные бары в Петербурге уже существовали, а мексиканских не было.

Максим Ягольник: Многие сойдутся во мнении, что ключевую роль сыграла команда El Copitas — Артём Перук, Игорь Зернов, Николай Киселёв и Михаил Мельник. Они, по сути, открыли окно в Мексику для России. Скорее всего, культурные коды двух стран во многом совпали: традиции, семейные рецепты, культ семьи, любовь к застольям

и особое отношение к гостеприимству создали благодатную почву для искреннего интереса.

Сергей Горобец: Главные мексиканские тренды, на мой взгляд, задали Артём Перук, Игорь Зернов и Николай Киселёв, открыв El Copitas. Именно после них мексиканские форматы начали появляться по всей стране. До этого момента Мексика у большинства ассоциировалась только с кактусами, текилой под соль и лайм, маракасами и острой едой, а ребята первыми показали её с другой стороны. Если говорить о барной культуре, то одновременно развивались портфели алкогольных брендов — появилась возможность сравнивать текилу и понимать, что она бывает разной. Отсюда, думаю, и возник всеобщий интерес: то, что казалось далёким, жарким и диковинным, в прошлом десятилетии стало ощутимо ближе.

Максим Горелик: Думаю, что одними из главных проводников новой культуры агавовых напитков и Мексики в целом стали ребята из Follow the Rabbits, в частности бар El Copitas. Именно они, на мой взгляд, привнесли тренд, вкус, новое звучание коктейлей и агавовых спиритов. За ними последовали другие — Fresca в Тюмени, «Кнорозов» в Москве, и в целом по стране стало появляться много мексиканских баров. Интерес

подогревался общемировым ростом популярности текилы, особенно в Америке, и для российского рынка это было скорее неизбежным.

Что изменилось в восприятии текилы за последние десять лет?

Артём Кузин: Ещё в 2016 году больше половины мирового объёма текилы составляла категория миксто. К 2026 году ситуация перевернулась: сегменты Premium, Super Premium теперь забирают более 55–68% всей глобальной выручки категории. На рынке РФ ситуация, конечно же, пока другая, тем не менее глобальный тренд всё равно повлиял на наш рынок. К текиле стали относиться не просто как к дешёвому клубному шоту, и она смогла занять своё место на одной полке с благородными напитками. У нас её полюбили за чистый и честный вкус и похожий на употребление водки ритуал, сделав самой популярной категорией Blanco, которую в наших барах научились правильно пить с пикантной сангритой. Кроме того, потребители открыли для себя гастрономический потенциал агавы, начав осознанно сочетать её с яркими, пряными блюдами.

Максим Горелик: Восприятие сильно изменилось за счёт появления качественных премиальных брендов, которые транслируют премиальный лайфстайл, размеренное потребление и подачу текилы в разных видах, а не только в шотах, как было принято раньше. Состоятельная публика задаёт тон, формируя культ потребления текилы в более осмысленном, качественном формате, и это постепенно распространяется и на другие ценовые сегменты.

Максим Ягольник: Сегодня всё больше гостей стремятся пробовать новые виды текилы и пить её с сангритой или вердитой, возможно, в сопровождении блюда. Наконец-то всё реже просят лайм и соль. Ощущение, что напиток перестал восприниматься как «выпей два шота, чтобы убило».

Артём Перук: Тогда никто не разделял агавовые дистилляты: была просто текила. Сейчас в хорошем ресторане обязательно выделяют категории: текила, мескаль, прочие агавовые. Конечно, в последние годы усложнилась логистика, многие продукты дороги, что-то везут через Европу, но в целом культура потребления стала гораздо более осознанной. Люди больше не воспринимают

текилу как напиток для быстрого шота с лаймом. У нас есть агавовые среды, дегустационные сеты, аудитория стала намного образованнее. Новое поколение почти не пьёт, но искренне интересуется.

Игорь Бобрицкий: Как минимум текилы стало значительно больше. Мы научились понимать, что это не соль с лаймом, не клубный шот. Научились сервировать её с разными закусками, пить в сложных смешанных напитках и наутро больше не обещать себе никогда с ней не связываться.

Сергей Горобец: Текила, конечно, стала ближе. Раньше её многие боялись, сейчас, из-за увеличения числа различных брендов, появилась возможность дегустировать и сравнивать. Да и сервис за десять лет шагнул вперёд: всегда предлагается вода, всё сопровождается историями и направляется в нужное русло.



Fresca

Настоящая Мексика — какая она?

Артём Перук: В Мексике я бывал, наверное, чаще, чем в других странах, — раз пятнадцать. Первое и самое сильное впечатление — гостеприимство и радушие, особенно в регионах. Здесь действительно готовы отдать последнее, даже если нечем прокормить себя завтра. В России любят говорить о загадочной душе, но в Мексике это возведено в абсолют — и, вероятно, поэтому там тепло относятся к русским. Сами мексиканцы очень разные: от низкорослых, крайне неприхотливых и работающих людей до высоких, светловолосых, иногда голубоглазых потомков испанцев. А главное — страна невероятно стильная. Оахака, например, меньше Пскова и находится в глубинке, но по концентрации крутых ресторанов, баров,

галерей и авторских вещей она даст фору многим. В России народные промыслы часто уходят в глубок, а в Мексике они переосмыслены очень достойно. Что касается напитков — пьют там много, но это не способ опьянения, а скорее образ жизни, как у итальянцев или армян: вино или мескаль на столе как естественная часть трапезы.

Максим Горелик: Путешествовал в 2024 году, посетил Мехико, Гвадалахару и Оахаку. Все три города впечатлили по-разному. Мехико — современный мегаполис, напоминающий Москву масштабами, с отличными барами и ресторанами. Производство текилы в Гвадалахаре показалось помпезным и технологичным. Оахака — словно город-музей: яркая, цветастая, в ней удивительно хорошо находиться. Меня особенно поразило, что мескаль делают на совсем небольших, почти кустарных производствах, но это вовсе не означает потерю качества. Запомнился эпизод, когда после посещения такого производства мы ехали по просёлочной дороге, остановились у простого кафе — земляной пол, несколько столиков, женщина смотрит сериал. Мы сели с мескалем, она приготовила нам мексиканскую еду, и этот момент — с его красками, простотой и открытостью — оставил самое сильное и контрастное впечатление о Мексике.

Антон Мальцев: Был в 2019 году. В первую очередь вспоминается ассортимент — я чувствовал себя как ребёнок в Диснейленде: хотелось попробовать всё и сразу.

Если выбирать один напиток, который лучше всего отражает современную Мексику, — что это?

Максим Ягольник: Я думаю, мескаль. Причина — в его многообразии и аутентичности. Это не один сорт агавы, а ремесленный труд в каждой бутылке. Кроме того, для меня мескаль — символ возрождения. Ещё пару десятилетий назад он считался «напитком бедняков», сегодня же это один из главных культурных трендов и в Мексике, и в мире.

Максим Горелик: Для меня это в первую очередь мескаль, а затем текила. Исторически всё началось с мескаля, а текила стала тем самым напитком, который открыл всему миру и саму текилу, и Мексику.

Артём Перук: Мексика многослойна. Есть её популярный слой — это текила и пиво. Чуть глубже — пивные коктейли вроде мичелады и классика: Paloma, Batanga, Margarita. Но подлинная, стильная и глубинная Мексика — это, безусловно, мескаль. Особенно тот, что подают в веладорах — глиняных подсвечниках — с закуской из ананаса, гуавы или апельсина, присыпанной солью из сухих гусениц агавы. Крепкий, оверпруфный, нишевой мескаль с такой необычной гастрономией для меня и есть документальный портрет сегодняшней Мексики.

Сергей Горобец: Для меня это коктейль Paloma: текила, грейпфрут, содовая. Идеально освежает в любой солнечный день, не крепко, ярко. С ней даже рабочий день начинает казаться курортным, а заботы мягко переносятся на завтра.

Антон Мальцев: Выбрать один напиток невозможно, да и, наверное, неправильно. Мексика многогранна. Для меня Мексика — это мичелада и Paloma, обязательно с каплей мескаля.

Илья Пудовкин: Мескаль — с него всё началось.

Ваш первый опыт знакомства с качественной текилой или мескалем — какой он?

Антон Мальцев: Больше всего поразило знакомство с мескалем. Я влюблён в этот напиток с первого дня нашей встречи. Поразила его многогранность, глубина вкуса. Одним словом — любовь.

Максим Ягольник: Первым опытом стал мескаль. Поразило его многообразие и то, насколько уникальным может быть вкус каждого образца. Настоящим открытием оказалось влияние терруара и способов производства на итоговый профиль напитка. Разнообразие мескаля в тот момент я сравнил с миром вина.

Максим Горелик: Первый опыт я хорошо помню: Санкт-Петербург, 2013 год. Переехав работать барменом из Красноярска, я впервые увидел не на картинке, а вживую на полке Don Julio Reposado. Я приготовил «Маргариту» на этой текиле — впечатление оказалось очень приятным. Именно тогда я осознал, что текила может быть мягкой, вкусной и многогранной.



Paloma Cantina

Артём Перук: Первый официально импортированный мескаль — Monte Alban — по сути был миксто и настоящего представления о продукте не давал. По-настоящему я открыл мескаль благодаря Ивану Салданье, который тогда занимался Milagro Tequila, а позже основал Casa Lumbre — сейчас это, вероятно, один из лидеров по производству мексиканских спиртов. Поразило прежде всего вкусоароматическое разнообразие, абсолютно не похожее на текилу. Мескаль может быть дымным, как шотландский сингл молт с островов, травянистым, откровенно экзотическим — будто пьёшь маракуйю — или маслянистым, напоминающим простоквашу. И всё это рождается в крошечных паленках — почти шалашах в горах, куда мастера уходят за дикорастущей агавой. Текила производится из одного сорта — голубой агавы, а мескаль — из множества видов, поэтому и вкус всегда разный. К этому добавляется терруар — накопленный поколениями опыт, руки мастера, конкретная местность и погодные условия.

Игорь Бобрицкий: Как и у многих, первое знакомство с текилой случилось через соль, лайм и миксту сомнительного качества в клубе, после чего этот опыт обычно не хотелось вспоминать. Но когда пробуешь агавовые спирты более осознанно, в правильной атмосфере, приходит понимание, насколько это многогранный, терруарный и гастрономичный напиток. Больше всего

поразило разнообразие мескалей и их сложный, как правило, дымный профиль.

Сергей Горобец: В Новосибирске когда-то существовал отличный сигарный клуб, который при поддержке компании Simple проводил дегустационные пейринги: сигара и несколько напитков. С текилой я близко знаком не был, но примерно 15 лет назад меня поразило, как мы с сигарой полчаса потягивали выдержанную текилу. Она раскрывалась постепенно, звучала по-разному с течением времени. До сих пор помню этот момент и своё искреннее удивление.

Текила — с сангритой или с солью и лаймом?

Максим Ягольник: Только с сангритой. Это изменило всё.

Артём Перук: Сангритта — наш ритуал. Текилу с сангритой до нас не пили и не подавали, и именно этот ритуал прижился.

Сергей Горобец: Томатная сангритта или хотя бы грейпфрут.

Антон Мальцев: Многие гости перестают пить с солью и лаймом, а уже сами выбирают сангритту или вердиту.

Если описывать десятилетие мексиканского бума одним вечером, одним коктейлем или одной сценой — что бы это было?

Антон Мальцев: Праздник Día de los Muertos. Если коротко и одним словом.

Илья Пудовкин: Сцена с допросом из «Кровавого четверга».

Максим Ягольник: Пожалуй, это подача текилы с хорошей сангритой. Этот ритуал изменил отношение к напитку у огромного числа людей.

Артём Перук: Одним коктейлем я бы назвал «Палому» или «Батангу» — напиток одновременно простой и небанальный, созданный для посиделок, общения и улыбок. А сценой — момент, когда гость отказывается от привычного «лизнул —



Taqueria del Centro

опрокинул — закусил» и просит подать текилу или мескаль в копиле, потому что попробовал так в El Copitas. Я много раз слышал такие разговоры за барной стойкой. Текилу с сангритой до нас не пили и не подавали, и именно этот ритуал прижился. Ещё одна сцена — когда незнакомые люди знакомятся с улыбкой и взаимной симпатией за бокалом. Это и есть текильное, мексиканское настроение.

Игорь Бобрицкий: Таким вечером для меня стал бы Día de los Muertos — праздник, который мы ежегодно отмечаем в Masters & Margaritas. В этот день мы полностью погружаемся в атмосферу Мексики: украшаем бар, сооружаем алтарь, готовим специальное меню, приглашаем музыкантов, пьем много текилы и обнимаемся. В 2025 году мы провели гостевую смену с Дарио Санабрией, основателем компании La Escondida, и было очень приятно видеть неподдельный интерес гостей к мексиканской культуре и напиткам.

Сергей Горобец: У меня в голове целая кавалькада воспоминаний, невозможно вытянуть что-то одно. Главное, что могу сказать о текиле: она не любит одиночества. Поэтому каждое мероприятие, которое всплывает в памяти, всегда происходит в компании друзей. И неважно, где

именно — на барном съезде, в компании на даче или в родной сердцу Taqueria del Centro. Там, где есть текила, — всегда весело и обязательно случаются приключения.

Какие мифы о текиле вам до сих пор приходится разрушать?

Максим Ягольник: Самый живучий миф: текила — это зло, которое уничтожает память. У каждого второго гостя есть личная история, после которой он или она текилу больше не пьёт.

Максим Ягольник:

«За пять лет работы мы замечаем, что в Тюмени и других городах текилы стали пить значительно больше. Гостям очень полюбили сочетание текилы с сангритой. Бармены из других заведений рассказывали, что посетители порой отказываются заказывать текилу, если её не подают с сангритой. Это значит, что мы движемся в правильном направлении — от мифов к осознанному выбору»

Антон Мальцев: Классика — миф про кактус.

И очень радует, что многие перестают пить с солью и лаймом, а уже сами выбирают сангриту или вердиту.

Илья Пудовкин: Что от неё очень сильное похмелье. На самом деле всё совершенно наоборот.

Максим Горелик: До сих пор приходится разрушать представление о том, что текила сильно пьянит, вызывает особенно тяжёлое похмелье и её обязательно закусывать лаймом.

Артём Перук: Существует миф о Мексике как о негastroномичной стране — хотя её кухня очень плотная, с проработанной сочетаемостью ингредиентов и богатой историей.

Игорь Бобрицкий: Агава — не кактус. В мескале нет мескалина. И вам не будет плохо наутро, если делать всё правильно.

Сергей Горобец: Соль и лайм. До сих пор многие требуют именно такую закуску. Мы всегда предлагали либо томатную сангриту, либо хотя бы грейпфрут. Многие доверяют и в итоге переходят на правильный путь — именно дегустации текилы, а не схемы «выпить — закусить — напиться».

Ваш мексиканский топ-5?

Антон Мальцев: На первом месте — еда: тако и буррито, аль пастор люблю всем сердцем. Конечно, нельзя пройти мимо праздника Día de los Muertos. И отдельно отмечу атмосферу — теплота, которая исходит от людей и от всего окружающего пространства.

Илья Пудовкин: Современные художники, агавовые дистилляты, «Маргариты» на их основе, бокс, древность культуры и отношение к ней.

Максим Ягольник: Коктейли с текилой [Paloma, Margarita, Batanga] — за свежесть, простоту и яркость; мескаль и агавовый мир в целом; сочетание текилы с сангритой; тако; День мёртвых и удивительное, глубокое отношение к этому празднику.

Артём Перук: В мой личный топ-5 входят: 1) воскресные танцы на площадях, куда нарядные дедушки и бабушки приходят танцевать, — это удивительный ритуал; 2) католические церкви

Артём Перук:

«В России часто удивляются, когда я говорю, что в Мексике важнее всего даже не еда и напитки, а отношение к жизни. Они умеют радоваться моменту. Наверное, поэтому их культура так легко прижилась у нас — мы тоже умеем собраться за столом, говорить до утра и не считать время. Это и есть главный мексиканский топ-1, который невозможно купить»

вдали от столиц — с их почти нуарной полуготической атмосферой и особыми песнопениями; 3) традиционные застолья, где на столе только лепёшки и мясо, а все начинки — сальсы, соусы, лаймы — вынесены отдельно, и обязательно присутствует мичелада; 4) уличное искусство и гравюры; 5) изделия из чёрной глины — flores de Оахаса — хрупкая, графитового цвета керамика, невероятно притягательная. И конечно, само мексиканское гостеприимство — то самое «mi casa es tu casa».

Игорь Бобрицкий: 1) Санта Муэрте — часть национального фольклора; 2) чили эн ногада — блюдо из штата Пуэбла, придуманное в 1821 году в честь окончания войны и символизирующее цвета мексиканского флага; 3) Хосе Куэрво — семья, открывшая первое в мире официальное производство текилы в 1758 году; 4) корридо — традиционные мексиканские песни и баллады; 5) мескаль — праотец всех мексиканских дистиллятов.

Сергей Горобец: На первом месте — тако. Я неистово люблю стритфуд во всех его проявлениях, а когда у него такое множество совершенно разных вариаций, готов пробовать всё без остановки. Далее — сначала мескаль, потом текила, в хронологическом порядке. Мескаль хочется дегустировать и не торопиться, текила же всегда идёт в компании друзей. На четвёртом — Día de los Muertos, самый важный мексиканский праздник для всего мира, благодаря которому многие начинают знакомиться с культурой страны. На пятое место поставлю Фриду Кало: как и с праздником выше, через неё люди впервые соприкасаются с Мексикой.

Кристалино **vs** Бланко: **битва белых**

Почему семейство текил на основе **100%-ной агавы** так популярно и интересно, в чём суть их вкуса — в компании экспертов на примере текилы бланко и кристалино попробовала разобраться Валерия Труфакина.



ЭКСПЕРТЫ



АРТЁМ КУЗИН
[АК],
БРЕНД-АМБАС-
САДОР JOSE
CUERVO И «1800»,
SIMPLE



НИКОЛАЙ
ЗИНЧЕНКО [НЗ],
АВТОР ПРОЕКТА
LONG TONGUE
AT THE BAR И
СОЗДАТЕЛЬ БАРНОЙ
ПРЕМИИ VOICES
OF THE BAR INDUSTRY,
ЭКС EL COPITAS



ЕВГЕНИЙ
НЕРУБЕНКО [ЕН],
ОСНОВАТЕЛЬ
NOMAD BAR,
ЭКС-БРЕНД-
АМБАССАДОР
JOSE CUERVO



НИКОЛАЙ
МУРАВЛЁВ [НМ],
БРЕНД-АМБАС-
САДОР LOKITA,
NOVABEV



ГЕОРГИЙ
АСАТИАНИ [ГА],
СТАРШИЙ
ЭКСПЕРТ КСН,
SIMPLE



ПАВЕЛ
МУЛИН [ПМ],
ЭКСПЕРТ
АГАВОВЫХ В РФ,
ЭКС «КНОРОЗОВ»
& TACO BAR,
ARRURRU



Поскольку маркетинг долго и усиленно подсаживал нас на способ употребления «лизи-опрокинь-кусни», когда речь и не шла о качестве напитка, у многих до сих пор слово «текила» вызывает в памяти шоты, соль, лимон. Однако сегодня текила — один из самых быстрорастущих и недооценённых стилей крепкого алкоголя, где важны не градусы, а сырьё, терруар, выдержка и честный состав. Быстрее всего в мире растут категории из 100% голубой агавы. Потребитель стал искушённым и старается разбираться в текилах. А ещё поклонники текилы ищут интересные подачи и сочетания с ней — и в ход идут устрицы, шоколад, разнообразные кухни. Наш потребитель, отдаём должное, опытен, изощрён и привык к высоким стандартам качества напитка. С мыслью о нём мы и устроили слепую дегустацию 100% de agave.

Правила 100% puro de agave

- Производится в пяти штатах Мексики с эпицентром в Халиско из голубой агавы Вебера.
- При дистилляции [минимально — двойной] нужно отделить «сердце» — центральную фракцию, где находится суть вкуса. Она и станет основой blanco — прозрачной и молодой текилы с выраженной агавой.
- Blanco [Silver] — невыдержанная или отдохнувшая не более 60 дней в нейтральных резервуарах.
- Бутилируется в регионе производства.
- Blanco хороши чуть охлаждёнными — до 12–16 °C: агавовый вкус остаётся чистым, алкоголь не доминирует.
- Лучший бокал — копита, тюльпановидный, на тонкой ножке. Такая форма направляет аромат, подчёркивая свежесть агавы и яркие ноты.
- Blanco — звезда коктейлей, и не только классики «Маргарита»: и в «Паломе», и в «Томмис» она звучит ярко.
- Премиальная текила хороша в чистом виде, а также как сопровождение гастрономии.

УСЛЫШАНО ВО ВРЕМЯ ДЕГУСТАЦИИ

Текила бланко и что с ней происходит

« Я 20 лет работаю в сфере алкоголя, и бланко всегда была на том уровне, на котором она находится сейчас, с точки зрения качества и подхода. Возможно, репутацию бланко осложнило то, что её часто путают с миксто, которая обширно продавалась в барах, которую люди перепивали, плохо себя вели, плохо себя чувствовали и после этого отказывались пить текилу в целом. Я отметил, что невероятно редко люди начинают свой вечер с текилы — сначала пытаются, чтобы всё было красиво, пьют какие-то коктейли, потом что-то ещё, и когда веселье разгоняется, они такие: “А давай обкрутим текилы”. В итоге текила остаётся виноватой и демонизированной.

« Потому что текила — она такая, она очень порядочная в лучшем понимании. Она как бы даст понять вовремя, когда хватит. Но когда ты уже до этого загнал и тормоза отключились, конечно, тут уже дело не в текиле.

« Недавно во время ПМЭФ мы делали ивент на теплоходе на Неве, и у меня появилось хобби — собирать истории, почему люди не пьют текилу. Я предложил: “Давайте пить текилу, хватит пить вино”, и все сказали: “Ни-ни-ни”. Спросил у каждого почему — и получил пять разных историй, но суть одна: «написался-отключился-подрался». Но поговорить я таки уговорил.

« Если сравнить примитивно — вот я недавно телик себе покупал. Я в жизни не знал, что есть столько экранов! Так и с текилой: много всего скрыто за маркетинговыми программами, а не за реальным вкусом.

« Зачастую считается “фи”, если ты выдержал, — значит, ты что-то скрыл, какой-то дефект, мейкап какой-то навёл. То есть можно взять какую-то некачественную агаву, дистиллировать её каким-то определённым способом, а потом кинуть в бочку: бочка придаст более или менее внешний вид. Ну а бланко — она вот такая, честная, какая она есть изначально, ей можно доверять.

« Бланко — это настоящий вкус терруара,

поскольку агава — это самое терруарное вообще, что может быть. В зависимости от того, где она растёт, какая почва, климат, перепады суточных температур, количество солнца, — всё очень сильно может влиять. И вот у нас сегодня был пример одной текилы не из штата Халиско, и он сильно отличается. Это тоже очень хороший, крутой показатель.

« В Халиско два главных терруара — вулканическая Долина Текилы и нагорье Лос-Альтос до 2000 м над уровнем моря. И это совершенно разный подход к выращиванию агавы.

« Для меня, наверное, бланко — это идея, как у фино в хересе. То есть, если вам у данного производителя в линейке понравился фино, обязательно тут будут позиции, которые понравятся вам и дальше. То же самое про бланко. Это как категория для знакомства с брендом. Бланко даёт перспективу.

Что творят мастера текилы

« Агавовые дистилляты готовят по всему миру. Я пробовал из Южной Африки — Leonista. Агаву туда завезли, чтобы кормить скот, но она настолько прижилась, что её можно было использовать круглогодично — построить дистиллерию и зарабатывать хорошо деньги. Это был очень крутой экспонат: если будет возможность, обязательно куплю пару бутылок в домашнюю коллекцию. И это была бланко.

« Масса способов обработки агавы: и в печи запекать, и паром обрабатывать в автоклаве, — и всё влияет на конечный продукт. Даже то, как отделяют волокно от сока: кто-то шредеры использует [да, наименее щадящая штука], кто-то тахону, где жёрнов тянут животные. Кто-то добавляет воду, кто-то не добавляет. И дрожжи — лабораторные или терруарные, и кубы — медные или стальные, а также колонны. Много различных переменных.

« Кстати, нержавеющей сталь не так абсорбирует серные соединения, как медь. От этого текила получается чуть более ароматная.

Бланко — это настоящий вкус терруара, поскольку агава — это самое терруарное вообще, что может быть

« Вот у нас в России есть хлеб, его можно печь по-разному. Есть разное сырьё и разные способы приготовления хлеба. Кто-то в печи любит, кто-то в микроволновке, кто-то в духовке. Точно так же есть разные способы приготовления агавовых спиртов, потому что традиционно из разных частей Мексики поступали разные нововведения, и у всех там насмотренность повышалась. У кого-то это «[филиппинский горн](#)», потому что у тебя есть грязь и палки и ты можешь его собрать самостоятельно. У кого-то это [лучшие медные кубы из Испании](#): современные технологии, непохожие на аутентичные. Это не хорошо и не плохо. Просто это абсолютно разная текила разных способов приготовления для разных людей.

« Вспомни ещё дистилляцию 3–4-кратную. Или используют [багассу](#) — волокна кидают дополнительно для дикой ферментации. Текила ярче, эмоциональнее получается. А в коже если — вы шкуры каких животных используете? Дистилляция может быть вместе с животными в кубе: с курицей, с кроликом, — ну это про мескаль, конечно. Хотя всякие артизанальные, натуральные методы для текилы сегодня в моде.

Как сегодня употребляют 100%-ную агаву

« В фильме «Любовь по правилам и без» герой Джека Николсона, Гарри Сэнборн, после сердечного приступа погружается в воспоминания о самых прекрасных моментах жизни: Мексика, море, пляж... И вдруг на лице улыбка — он вспомнил персиковую «[Маргариту](#)». « Не только о «Маргарите» речь. И в «[Паломе](#)», и в «[Томмис](#)» бланко звучит ярко. «Палома» в домашних условиях идеален: добавить грейпфрутовый сок, или спрайт, или грейпфрутовое пиво. Мне кажется, «Палома» — это один из символов классных субботних бранчей. «[Текила-кола](#)» — это вообще один из самых распространённых коктейлей, собственно — «[Куба Либре](#)», он же «[Батанга](#)» в Мексике. Можно адаптировать классические коктейли по типу «[Негрони](#)», даже та же «[Белая Леди](#)»,

«[Олд Фэшн](#)». Мы можем изменять рецептуру и ставить туда текилу.

« А премиальную бланко — её обязательно в чистом виде, как освежающий аперитив.

« Очень мало мы говорим о том, что на самом деле возникновение подобных мировых категорий всегда привязано аутентично к гастрономии. Мексиканская гастрономия воспринимается односторонне, как доступный околострифтуд. Но Мексика — страна с большими морскими, океанскими ресурсами. Потомки конкистадоров — по-прежнему кофеманы и мясоеды, и сочетание текилы со всеми этими блюдами сложилось исторически.

« Но не только к мексиканской кухне текила подходит отлично, у неё же большое количество овощных тонов, перца. Классическая бланко — тема для еды и закусок. Первыми под текилу были блюда мексиканской кухни (начос с соусом гуакамоле, тако, фахитас), затем оказались в тему [севиче из рыбы, суши, овощи на гриле](#).

« Нужно лишь немножко уменьшить градус, как это делают на родине продукта (один к одному с водой), чтобы это была деликатная история.

« Мы подаём [бланко с арбузом](#): кусочек его ты обваливаешь в соли, обычной или чёрной, затем окунаешь в натёртую цедру лайма и закусываешь текилу. Получается объёмный, продолжительный, приятный финиш. [Свежий огурец со специями](#) вроде белого или красного перца — идеально для текилы. В отличие от цитрусовых, он не забивает рецепторы.

« Кто-то пьёт бланко шотами и запивает либо сангритой, либо каким-нибудь миксом манго со специями. Помните, нам привозили килограммами кузнечиков?

« Когда были в Мексике, ребята местные очень много посоветовали. Например, они берут дольку апельсина и на него капают капельку табаско. Или долька грейпфрута либо помело с щепоткой соли или чёрного перца — невероятной красоты история.

« Поскольку Мексика оказалась в дружественных странах, мы можем спокойно изучать, углублять свои знания, это доступно.

Попробуйте кристаллино под мясные блюда: стейки из говядины или каре ягнёнка. Зрелые сыры, такие как грюйер и чеддер. Десерты, как шоколадный фондан

Кто такая кристаллино?

«Кристаллино — она аньехо, выдержанная в бочках текилы, но белого цвета, из-за чего многие путаются или просто не понимают разницы. Это относительно новая категория текилы, которая только набирает популярность среди потребителей. Большинство брендов только начинают её выпуск.

«Категория появилась в 2013 году, когда **Jose Cuervo** выпустили **Maestro Dobel Diamante Reposado**. Они смешали текилу аньехо и репосадо и пропустили через угольный фильтр. На выходе получилась прозрачная текила с ароматами выдержки. Следующими были **Don Julio**. Другие производители стали брать аньехо и фильтровать или довыдерживать аньехо в интересных бочках и фильтровать. Сами мексиканцы говорят, что для них пить кристаллино дороговато. Так что это текила честно на экспорт, в очень красивых бутылках — в первую очередь в США.

«Ходят слухи, что эта категория появилась только из-за того, что в какой-то момент у производителей текилы образовалось большое количество профицита аньехо на складах.

«Ароматика у кристаллино более интенсивная. Попробуйте в бланко найти такой диапазон тональности вкуса, более яркого, более цветочного и сладкого за счёт бочки.

«Насчёт гастро — попробуйте кристаллино под мясные блюда: стейки из говядины или каре ягнёнка. Зрелые сыры, такие как грюйер и чеддер. Десерты, как шоколадный фондан.

100% ГОЛУБАЯ АГАВА,
ТЕКИЛА БЛАНКО



Tequila Espolón Blanco

- 📍 Destiladora San Nicolas (часть Gruppo Campari)
- 📍 сырьё из высокогорного Лос-Альто в Халиско
- 📊 двойная перегонка под классическую музыку
- % 40
- ₽ 4549
- 🏢 Campari

♥ НМ

Дизайн бутылки создан известным мексиканским художником Хосе Гуаделупе Посадой в стиле Día de los Muertos [Дня мёртвых], этикетка символизирует многолетнюю борьбу мексиканского народа за свободу и важные моменты истории Мексики.

ГА: Классика. Овощной, спокойный образец. Ароматика более успешная, чем вкусовая часть. Объёмное послевкусие. Ничто не исчезает, не растворяется, не распадается, у вас сохраняется понимание, что это классический, честный, понятный напиток.

НМ: Классно выражена агава. Вкус продолжает аромат, и послевкусие продолжает вкус. Для меня это вкус текилы, какой он должен быть.

ПМ: Действительно агавовый тон плюс перечный зелёный горошек. Свежий и минеральный образец. И если про гастрономичность — можно уйти в сторону свежих овощей: редис с маслом, зелёный салат с оливковым маслом.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

📍 ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

📍 ПРОИСХОЖДЕНИЕ



Дегустация
проводилась
вслепую



Минеральный
вкус ярко
раскрывает
горный климат
Халиско

Tequila Corralejo Blanco

- ✦ используют сердцевину голубой агавы, запечённую в традиционной дровяной печи Adobe
- ▣ двойная дистилляция в старом медном кубе-аламбике
- % 38
- ₽ 3549
- Veld-21

Хозяйство было основано в 1755 году Мигелем Идальго, пионером в применении методов дистилляции агавы, в штате Гуанахуато в Hacienda Corralejo. Это первый коммерческий производитель текилы. В работе он использовал медные кубы из Испании. Компания возрождена в 1994 году.

ПМ: Явно образец из штата Гуанахуато, не Халиско, очень ярко выделяется.

НЗ: Агава точно обработана паром, чувствуются добавочные дрожжи, что даёт заметную спиртуозность. Но она уходит, и можно уже почувствовать и перец, и ананас, и спелые цитрусовые, как грейпфрут.

НМ: Агава не ярко выражена, я бы предложил сюда огурчик свежий, со специями.

ЕН: Я бы взял грейпфрут или помело с капелькой соли или чёрного перца, чтобы освежить.

Jose Cuervo Tradicional Tequila Blanco

- ! Jose Cuervo
- 📍 собственные плантации в Халиско
- ▣ двойная перегонка в медных кубках
- % 40
- ₽ 4990
- Simple

♥ НЗ

Семья Куэрво первой получила королевскую лицензию на производство текилы в 1795 году, первой начала поставки в США в 1873 году. Сегодня уже её 11-е поколение продолжает традицию. По сей день Jose Cuervo остаётся самым продаваемым брендом в мире и пионером в области устойчивого развития.

АК: Упругая структура, сочность и аккуратная минеральная сухость. Именно поэтому она гастрономична. Хороша и в чистом виде, и в коктейлях, где важны свежесть и настоящий аромат агавы.

ЕН: Текила, какая она должна быть. В лучшем, наверное, её исполнении.

НЗ: Очень яркий вкус агавы, угловатая перечность. Чувствуется: этот продукт не просто из ферментированной багассы, ручная обработка. Минеральный вкус ярко раскрывает именно горный климат Халиско. Пусть в салате будет авокадо с его маслянистостью или сардины.

НМ: Я бы стейк или рыбу на гриле добавил к её пряности и овощному тону.



ОСОБЕННОСТИ
ПРОИЗВОДСТВА



КРЕПОСТЬ



ЦЕНА ПО ДАННЫМ
ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН



ДИСТРИБЬЮТОР



ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ



Tequila Don Julio Blanco

- 🍷 Don Julio
- 📍 сырьё из Халиско
- 🍷 двойная перегонка
- % 38
- ₽ 7190
- 📦 Diageo [официально нет в РФ]

♥️ НМ

Один из уважаемых брендов текилы, название она получила в честь создателя Дона Хулио Гонсалеса Эстрады, который в 1942 году основал винокурню в Атотонилько-эль-Альто в Халиско.

ЕН: Сильно отличается от других. Очень летний, свежий, парфюмерный образец. Не олдскульный. Для людей, которые не пробовали текилу, это, наверное, один из самых потрясающих примеров того, с чего надо начинать.

НМ: Очень понравилось, что здесь много цветов, нектара, что он действительно парфюмерный. Понятный для потребителя, приятный, удивляющий образец — явно отобьёт ту историю клуба в студенчестве, после которой мы больше никогда не пьём текилу.

НЗ: Выделил за баланс виртуозности вкуса. Её можно и соло, и в коктейле. И хочется подчеркнуть зелёную вердиту. Не американской томатной сангриты — прямо трешной вердиту на основе ананасов, халапеньо, мяты и специй.



Tequila Reserva 1800 Blanco

- 🍷 бренд «1800» принадлежит семье Куэрво
- 🍷 двойная перегонка в медных кубках
- % 38
- ₽ 5990
- 📦 Simple

♥️ ЕН

Бренд был основан в 1975 году семьёй Куэрво, в названии зашифрован год, когда Куэрво впервые представили миру выдержанную текилу. Бутылка в форме трапеции — это отсылка к пирамидам майя, на этикетке фамильный герб с крестом, инициалами владельца Хуана Доминго Бекманна (J и B).

ЕН: Сильно отличается в ароматике: деликатная фруктовость, свежие груши, чуть ванили. Красиво, идеально сбалансированная, не угловатая, идеально сглаженная, потрясающая. Она и с элементами олдскула, новый уровень для тех, кто уже устал от суперперечности. Под холодный помело.

НМ: Аромат и вкус непоследовательны в хорошем смысле. В аромате — минерально-солонно, а во вкусе — сладость. Хорошо играет, интересно её пить. Особенно под китайскую грушу с сыром.



Herencia de Plata Tequila Silver

- 🍷 Tequilas del Señor
- 📍 агава с высокогорья Лос-Альтос в Халиско
- 🍷 двойная дистилляция в медных перегонных кубках
- % 38
- ₽ 3849
- 📦 Aroma

Компанию Tequilas del Señor в столице штата Халиско Гвадалахаре основал в 1943 году дон Сесар Гарсия. Сегодня третье поколение семьи сделало производство одним из крупнейших в Мексике. В Лос-Альтос расположены собственные плантации агавы.

ГА: Очень классический, характерный, чуть сладость вылетает, и это для нашего потребителя приятный бонус. Пить соло. Не надо солёных закусок.

ЕН: Красивый объём, аккуратный вкус. Дымчатость, пряноотравье, свежесть. Соло в удовольствие.



◀ Она будет гладко чувствоваться, и люди скажут: «Я думал, что я не люблю текилу. А оказывается, ой как ВКУСНО»

Lokita Tequila Blanco Puro Artesanal

- 🍷 BVC Spirits
- 🍷 пиньи варятся несколько дней в земляных ямах из вулканической породы; ферментация в деревянных чанах; перегонка двойная
- % 40
- ₽ 7990
- Novabeв

В 2010-м в Бордо была основана компания BVC Spirits. Она занималась вином. Программа диверсификации подключила и крепкий алкоголь: сегодня это главная цель компании, особенно на рынках Европы и Северной Америки.

ЕН: Не самый яркий образец, но правильный и дружелюбный. Аккуратный, даже скрупулёзный. Наверное, идеально работает в деликатных, тщательных миксах, не для патиной истории. Я бы потрясаяще кайфанул, потому что текила не лезет на первый план. Она будет гладко чувствоваться, и люди скажут: «Я думал, что я не люблю текилу. А оказывается, ой как ВКУСНО».

ГА: Хорошее разнообразие нюансов, и они постепенно раскрываются. Там и лёгкость летняя есть, и тона грильяжа, и цитруса. Баланс понравился, потому что он ровный и долгий.

ПМ: Сдержанный, минеральный, немного сладковатый, сбалансированный и, скорее всего, хорошо отдохнувший перед розливом, не напористый. Текила после отпуска прилетела, вообще не переживает, всё хорошо. Что нужно, то и сделаем.



Tequila Patrón Silver

- 🍷 Patrón Spirits Company
- 🍷 агавы с высокогорья Халиско
- 🍷 тройная дистилляция
- % 40
- ₽ 7990
- Bacardi

♥ ЕН ГА

Совладелец косметической империи John Paul Mitchell Systems Джон Пол Деджория, разочарованный качеством доступной тогда текилы, основал в 1989-м компанию Patrón Spirits и положил начало возрождению интереса к традиционному мексиканскому напитку. Заслуга компании в том, что текила из напитка второго сорта перешла в разряд ультрапремиум.

ЕН: Мой фаворит. Баланс, округлость, плотность, целостность вкусов, ароматика, послевкусие — мои аплодисменты.

ГА: Как бы кощунственно ни звучало, но он «питкий». Понравился лёгкий намёк на розовый перец в аромате. Образец хорош для знакомства, но и подготовленному человеку это будет очень приятно. И это десертная история: много ванили, очень много мёда, нектара.

АК: Обожаю розовый перец, его редко где можно почувствовать в крепком алкоголе. Меня это всегда радует. Розовый перец жив! И целостный шар вкуса во рту катается.



Tequila Ley 925 Cristalino

- 📍 Hacienda La Capilla
- 🍷 агавы с высокогорья штата Халиско
- 🕒 медленная обжарка; двойная перегонка; выдержка 18 мес. в бочках из французского дуба и фильтрация
- 📊 38
- 💰 13 290
- 📦 Altair-2

❤️ ПМ

Поместье Hacienda La Capilla конца XIX века — одно из немногих сохранившихся в Халиско. Его владелец дон Антонио [Эль Амо] Асевес посвятил жизнь выращиванию агавы и производству текилы. Одноимённая компания появилась в конце 2000-х и производит несколько марок текилы для экспорта во многие страны. Бутылка Ley 925 — точная копия бутылки, созданной для самой дорогой текилы в мире, занесённой в Книгу рекордов Гиннеса, — Ley 925 Sterling Diamond.

ПМ: Волшебный баланс — и ровный вкус агавы, и бочка.

ГА: Ярко и в аромате, и во вкусе. Стройно и сбалансированно. Я бы пил в чистом виде либо с молочным или белым шоколадом, чтобы горечь не забила вкус.



Tequila Reserva 1800 Cristalino Añejo

- 📍 бренд «1800»
- 🍷 двойная дистилляция в медном кубе; выдержка 14 мес. в бочках из французского и американского дуба, довыдержка 6 мес. в бочках из-под портвейна
- 📊 35
- 💰 9490
- 📦 Simple

Бренд «1800» принадлежит компании Jose Cuervo, которая сохраняет лидерство, в том числе благодаря крупнейшим в мире собственным плантациям голубой агавы площадью более 2 тыс. га.

НЗ: Самый запоминающийся образец — яркий, сладкий. Мне он показался более похожим на кашасу своей цветочностью и фруктово-стью.

ГА: В отличие от классической аньехо, здесь меньше дуба и больше сливочной сладости с тонами кокоса и сушёного ананаса. Попробовал бы с хамоном.

НМ: Восхитили аромат с фейхова и алоэ и послевкусие. Это что-то новое, и это узнаваемые дискрипторы. Послевкусие очень приятное — такое ощущение, что это хороший безалкогольный напиток. Пьётся легко, как нектар на опушке у энтов.



Tequila Espolón Cristalino

- 📍 Destiladora San Nicolás
- 🍷 смесь текил аньехо и экстра-аньехо, фильтрованная с помощью древесного угля
- 📊 40
- 💰 8390
- 📦 Campari

Бутылка оформлена как современный взгляд на предметы древнего ритуала дарения майя, что символизирует праздник, традиции и щедрость.

НЗ: Более классический образец, стандартный, овощной, но с добавлением бочки.

НМ: Помните: в детстве у чёрной редьки срезали верх, заливали мёд и заставляли это всё пить? Я вот сейчас оценил то счастье.

ГА: Сбалансированный, очень везде подобранный, все уголки завернули, всё сгладили, всё ровно, всё хорошо. Во вкусе проявилась маслянистая ореховая паста.



Tequila Don Julio 70 Cristalino Añejo

- 👤 Don Julio
- 🍷 двойная дистилляция; выдержка 18 мес. в бочках из американского белого дуба; угольная фильтрация
- % 40
- ₽ 11 990
- 📄 Diageo [официально нет в РФ]

Кристаллино, выпущенная в 2012 году в честь 70-летия текильного дела дон Хулио Гонсалеса. Над созданием этого напитка работал мастер-дистиллер Энрике де Кольса, но, говорят, дон Хулио успел его попробовать перед смертью.

Вся философия бренда Don Julio с момента основания в 1942 году строилась вокруг идеи ремесленной текилы как предмета роскоши. Кристаллино стала одним из проявлений этой философии.

ПМ: Это пушка. Даже сложно что-то выделить, настолько всё цельно.

ЕН: Конфетный заварной крем с карамелью. Нашему потребителю такой продукт должен нравиться, потому что в нём есть и привычные тона сухофруктов, лёгкая изюмная сладость, белый сахар, не демерара. Послевкусие приятное, ровное. Спиртуозность аккуратно поддерживающая и слегка напоминающая о себе лёгким щипком. Всё очень неплохо.

100% АГАВА СОРТА
ЭСПАДИН, МЕСКАЛЬ



БОНУС

400 Conejos Mezcal Artesanal Joven Espadín 100% Agave

- 👤 Jose Cuervo
- 🍷 агавы с собственных плантаций
- 🍷 двойная перегонка в медных кубках;
- % 38
- ₽ 7290
- 📄 Simple

Jose Cuervo — старейший производитель текилы. Хосе Антонио де Куэрво получил в дар земельный участок в городе Текила и начал выращивать голубую агаву, а затем построил дистиллерию La Rojeña в штате Оахака, в городе Сантьяго-Мататлан, столице мескаля, — первое лицензированное производство в Мексике в 1758 году.

ГА: Чтобы понять, что такое есть агавы, и при этом не травмировать человека и показать абсолютно разные профили, нужно дать попробовать сначала бланко, потом кристаллино и наконец удивить мескалем — вот как может трансформироваться агавы и как она может выглядеть. От овощной через фруктовую к бензольной — это одна и та же агавы.

ЕН: Как человек, который любит островные виски, понимаю: мне должно было это понравиться. Здесь есть и агавы, и дымчатость-копченность, травянистость, мясной тон и фрукты. Даже мазь Вишневского мелькнула. Вкус мягкий, травянисто-древесный. Финиш мягкий, с копчеными нюансами.

Здесь есть и агавы, и дымчатость-копченность, ▲
травянистость, мясной тон и фрукты

Бодрум ЭТОГО ЛЕТА

В 2026-м в **Maxx Royal Bodrum** появились сразу три новых ресторана: **Leña Bodrum** Дани Гарсии, анатолийский **Safraan** и рыбный **Seavore**. Теперь здесь семь совершенно разных концепций — от **Spago** Вольфганга Пака и **Caviar Kaspia** до **Casa Sol** и **Twenty4**. И это, пожалуй, главная гастрономическая новость сезона из Турции. Хотя дело, конечно, не в Турции. Просто иногда до роскоши завтрашнего дня — всего пять часов прямым рейсом из Москвы.

Тихая революция luxury

Последние годы индустрия роскоши ищет новый язык. Показное великолепие перестало производить впечатление, а демонстративное богатство всё чаще выглядит анахронизмом. На смену ему приходит другое понимание комфорта — более спокойное, интеллектуальное и почти незаметное. **Maxx Royal Bodrum** предлагает свою версию будущего, где архитектура, современное искусство, гастрономия, ночная жизнь, ландшафт, велнес существуют как части одной тщательно выстроенной культурной среды. **Maxx Royal** — молодой турецкий гостиничный бренд: его история началась в 2011 году с отелей в Белеке и Кемере, а следующим шагом станет уже строящийся резорт на Мальдивах. При этом «Бодрум», открывшийся всего два года назад, пока ещё продолжает обрывать новыми рестора-

нами, сервисами и деталями, но уже успел стать одним из самых обсуждаемых новых luxury-курортов Средиземноморья. В Бодруме для **Maxx Royal** выбрали одну из самых красивых бухт — Гельюркбюю. Здесь нет высотных корпусов: спокойная террасная архитектура повторяет рельеф холмов, виллы скрываются в густой средиземноморской растительности, тщательно сформированный ландшафт выглядит так, будто существовал здесь всегда.

Момент Бодрума

Бодрум всегда был богемным местом, где селилась творческая интеллигенция: художники, режиссёры, музыканты и писатели приезжали сюда не только на лето. Постепенно вокруг начала складываться и новая гостиничная история. Сначала **The Marmara**, затем легендарный **Maçakızı** — один из первых

бутик-отелей страны, а переломным моментом стало открытие **Mandarin Oriental**: после него в Бодрум один за другим пришли мировые luxury-бренды. **Maxx Royal** оказался частью этой волны, а по соседству уже строится **Bulgari Resort**, который должен открыться в 2027 году. Кажется, именно сейчас Бодрум переживает момент, который когда-то прошли Сен-Тропе, Ибица или Миконос: место, любимое своими, становится новым центром притяжения мировой luxury-аудитории.

Сценография пространства

По прибытии в **Maxx Royal Bodrum** море не сразу становится главным впечатлением — его словно откладывают на несколько секунд. Внимание притягивает большая цифровая инсталляция **Рефика Анадолу** — одного из самых известных в



Maxx Royal Bodrum — работа одного из ведущих турецких архитекторов, Махмута Анлара, который переосмыслил идею курортной архитектуры. Это не экологичность как самоцель, а понимание того, что сегодня высочайший уровень комфорта уже невозможен без уважения к природе, материалам и самому месту.

мире художников, работающих с искусственным интеллектом. Переливающиеся морские потоки, свет и цвет превращают лобби в медитативное пространство.

И только потом взгляд начинает путешествовать дальше. С этой верхней точки перед вами открывается почти весь курорт: террасные виллы, растворившиеся в склонах, бассейн сложной конфигурации, гигантские арки Бернара Вене, соединяющие противоположные стороны бухты в единое произведение искусства. Пожалуй, сильнее всего впечатляет ландшафт. Тысячи деревьев, кустарников и лиан, привезённых из лучших питомников Италии, Испании и Турции, за несколько лет превратили полуостров в настоящий ботанический сад без единой регулярной клумбы.

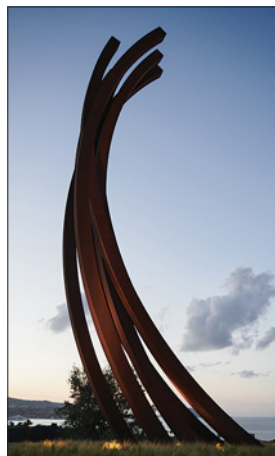
Слева за мысом скрывается Scorpios — одна из самых известных beach-концепций Средиземноморья. Справа, растворившись

в зелени, — те самые рестораны «Макса», ради которых многие сегодня прилетают в Бодрум специально.

Париж у самой воды

Ближе всех к морю, прямо под правым «рогом» ворот Бернара Вене, расположился Caviar Kaspia — пожалуй, самый гламурный адрес курорта. Ресторан стоит у кромки воды и задуман так, чтобы сюда можно было не только спуститься сверху из отеля, но и причалить на яхте. Бирюзу интерьеров, ставшую фирменным цветом Kaspia, мгновенно узнает любой, кто бывал на парижской площади Мадлен, где в 1927 году началась история этого легендарного дома.

Maxx Royal привёз в Бодрум не просто известный ресторан, а один из символов мировой luxury-культуры. Уже несколько десятилетий Caviar Kaspia



«ДВЕРЬ К МОРЮ»

Две гигантские дуги из кортеновской стали, установленные по обе стороны бухты, — это парная скульптура французского художника-концептуалиста Бернара Вене, одного из крупнейших мастеров монументальной скульптуры нашего времени, чьи произведения находятся в Центре Помпиду, MoMA, Версальском дворце и других важных музейных собраниях. «Рога» смотрятся одинаково впечатляюще из разных точек курорта, с моря, даже с большого расстояния. По словам Вене, форму двух арок ему подсказала сама бухта, а эту работу он считает одной из самых удачных за всю свою карьеру.



Фирменная бирюза Caviar Kaspia — такой же узнаваемый знак дома, как печёный картофель с икрой



Печёная картошка с икрой в Caviar Kaspia

остаётся местом встречи дизайнеров, коллекционеров, актёров и постоянных гостей недель моды. Его знаменитый запечённый картофель с чёрной икрой давно превратился в такое же гастрономическое клише Парижа, как устрицы в La Coupole или горячий шоколад в Angelina.

Меню Kaspia сегодня — маленькая энциклопедия современной чёрной икры. После запрета промышленного вылова диких осетров именно аквакультура сформировала новую карту мира: русский осётр, сибирский осётр, американский белый осётр, белуга. Каждая разновидность обладает собственным

характером, а ресторан предлагает не только отдельные порции, но и дегустационные дуэты и трио, позволяющие почувствовать разницу между ними. Даже фирменную картофелину здесь можно заказать с разными сортами икры — от Impérial Baeri до Beluga Royal.

От «Каспия» к Leña Bodrum

Если Caviar Kaspia — это немного Париж и ностальгия по русской гастрономической культуре с блинами и внушительной коллекцией водок, то прямо над ним, на склоне бухты, начинается совсем другая история.

Премьера сезона — Leña Bodrum, ресторан испанского шефа Дани Гарсии. Для многочисленных русских гостей курорта запомнить его название совсем не сложно. Правда, *leña* по-испански означает не женское имя, а «дрова» — главный символ концепции ресторана. Вокруг дыма и открытого огня построено всё меню — от выдержанных стейков до авокадо из Малаги, обожжённого на углях, копчёной бурраты и эмпа나다с. Команда шефа этой весной провела в Бодруме полтора месяца, лично ставя кухню, а сам Гарсия приезжал на открытие. По словам команды Leña Bodrum, одним из главных сюрпризов стало качество местного мяса, которое идеально подходит для их фирменной работы с dry aged выдержкой.

Сам Дани Гарсия — фигура почти легендарная. Первую звезду Michelin он получил в 25 лет, затем довёл свой ресторан Dani García Restaurante в Марбелье до трёх звёзд — и почти сразу объявил, что закрывает его. Вместо того чтобы бесконечно обслуживать уже достигнутый статус, Гарсия решил построить международную ресторанный группу,

ЧЕТЫРЕ ЧЁРНЫЕ ИКРЫ CAVIAR KASPIA

Impérial Baeri

Икра сибирского осетра. Самая деликатная и сливочная, с мягкой морской солоноватостью.

White Sturgeon

Икра американского белого осетра. Более светлая, с ореховыми и миндальными оттенками, почти не похожая на классический каспийский стиль.

Osciètra Réserve

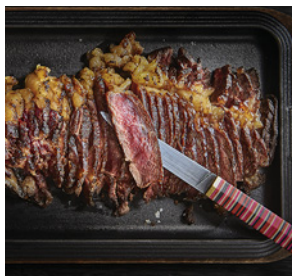
Икра русского осетра с крупным зерном и сложным сливочно-ореховым вкусом. Именно этот сорт сделал Каспийское море знаменитым на весь мир.

Beluga Royal

Самая редкая и дорогая. Белуга начинает давать икру лишь достигнув 15–20 лет, поэтому её крупные жемчужно-серые икринки до сих пор считаются эталоном.



Ужин в Leña Bodrum



Dry aged стейки — визитная карточка Leña Bodrum. Команда Дани Гарсии сочетает испанские традиции приготовления мяса на открытом огне с высококачественной местной говядиной



Внизу — Spago, над ним — Leña Bodrum, чуть дальше у кромки воды — Caviar Kaspia

сделав высокую испанскую кухню более свободной, современной и доступной.

В Leña Bodrum до сих пор живут блюда той самой трёхзвёздочной эпохи. Самое знаменитое — мини-бургер, который в меню называют The Burger That Made It All Make Sense и подают с фирменным секретным Bull Sauce. Рядом — ещё одна гастрономическая легенда Гарсии: фуа-гра, замаскированная под зелёное яблоко, и стейки на углях, вдохновлённые знаменитыми гриль-ресторанами Сан-Себастьяна.

До и после Spago

Вы уже поняли, что Maxx Royal собрал не просто известные рестораны, а проекты, которые в разные десятилетия меняли язык высокой гастрономии.

Первый Spago Вольфганга Пака — изобретателя новой калифорнийской кухни — открылся в Голливуде в 1982 году. В гастрономическом мире любят повторять: «Все мы в каком-то смысле продолжаем есть в тени Spago». Здесь впервые соединились французские техники, азиатские вкусы, локальные продукты, открытая кухня и непринуждённая

ЧТО ЕЩЁ ВАЖНО

● Maxx Wellbeing

Один из крупнейших wellness-центров Турции площадью более 5700 м² с 22 кабинетами, полуолимпийским бассейном, хаммамами, гималайской соляной комнатой, инфракрасной и травяной саунами, флоатингом, антигравитационной йогой, пилатесом на реформере и программами долголетия. Перед началом тренировок можно пройти диагностику состава тела на оборудовании InBody.

● Scorpions

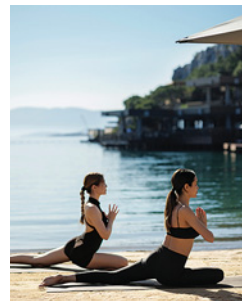
Первый за пределами Греции и первый круглосуточный проект легендарного клуба, родившегося на Миконосе. Днём — Ritual Space с йогой, саундхилингом и восстановительными программами, вечером — один из самых красивых закатов Бодрума, диджей и вечеринки, плавно переходящие в ночь.

● пляж

Белоснежный песок, официанты, которые приносят блюда из Casa Sol и Seavore прямо к лежакам, и собственная джелатерия Ice Cream Parlour, входящая в систему Maxx Inclusive.

● Maxx Assistant

Через русскоязычное мобильное приложение персональный ассистент сопровождает гостя уже с момента бронирования, помогая решить любой вопрос.



● Maxx Inclusive

Фирменная интерпретация all inclusive с акцентом на качестве впечатлений.

● Sustainability

Устойчивое развитие как часть современной эстетики. Курорт сертифицирован по стандарту LEED Platinum: морская вода полностью опресняется до питьевого качества, вторично используется для полива, а зелёные крыши помогают естественным образом снижать температуру зданий.

● Детали

От фенов Dyson и продуманной системы освещения в номерах до собственной сети электрокаров, которые за считанные минуты доставят в любую точку огромного полуострова, — именно из таких мелочей складывается ощущение безупречного отдыха.

атмосфера. Сегодня всё это кажется естественным, но в начале 1980-х было настоящей революцией. Вольфганг Пака называют «шефом Голливуда»: он уже 30 лет отвечает за меню гала-ужина премии «Оскар». На открытие Spago в Бодруме летом 2024 года Пак прилетел лично, совместив его с празднованием своего дня рождения. Spago никогда не рос по модели ресторанных сетей. В мире всего восемь ресторанов, и все они работают при ведущих luxury-отелях — от Four Seasons на Майи и Marina Bay Sands в Сингапуре до Maxx Royal Bodrum. При этом Spago в Бодруме — не копия ресторана в Беверли-Хиллз, а местная интерпретация, построенная вокруг продуктов Эгейского побережья: рыбы, ароматных трав, оливкового масла и сезонных овощей, которые команда ищет на рынках или получает с собственной фермы Maxx в Анталии. Так что классические блюда Spago — фирменные пиццы [легендарная калифорнийская с лососем здесь дополнена белужьей икрой], домашняя паста и суши — обретают совершенно новое, бодрумское звучание.

Без расписания

Три ресторана с мировыми именами — лишь часть ресторанной коллекции Maxx Royal Bodrum. Остальные концепции встроены в систему Maxx Inclusive и позволяют буквально не повторяться ни одного дня. Safran предлагает современный взгляд на анатолийскую кухню. В центре внимания здесь не отдельные хиты вроде кебаба, а гастрономическая карта Турции от Эгейского побережья до юго-востока страны. Seavore, напротив, обращается



Шеф-сомелье Maxx Royal Bodrum Серен с бутылкой турецкого блан-де-блана Côte d'Avanos в ресторане Caviar Kasapia



Барную историю Maxx Royal Bodrum налаживал Шавинрадж Голинатх, он же просто Ша, он же The Fairy Godfather, — легендарный бармендер-консультант из Сингапура и Гонконга

к тому, ради чего многие и приезжают в Бодрум, — рыбе и морепродуктам Эгейского моря. Casa Sol днём живёт как стильный пляжный ресторан с латиноамериканской кухней — севиче, тако, эмпанадас и гуакамоле, — а вечером превращается в место с живой музыкой, коктейлями и той самой атмосферой barefoot luxury — непринуждённой элегантности, где можно чувствовать себя одинаково уместно и босиком на песке, и за бокалом шампанского.

Twenty4 работает круглосуточно, стирая привычные границы между завтраком, обедом и поздним ужином. Помимо огромного буфета, здесь готовят блюда à la carte — от сырников с ягодами до яиц бенедикт с трюфелем.

Вино

Винная карта Maxx Royal Bodrum устроена так же, как и вся гастропрограмма курорта. Здесь есть Pétrus 2002, Cheval Blanc 2012, Krug, Gaja, Garrus и Miraval, но не меньше внимания уделено

винам, которые лучше всего работают с кухней каждого ресторана. Всего в карте 260+ позиций, включая четыре десятка лучших турецких вин.

Шеф-сомелье Серен, самостоятельно обновившая всю винную программу курорта в этом году, уверена, что именно сейчас турецкое виноделие переживает один из самых интересных периодов своей истории. По её словам, за последние пять-десять лет публика стала гораздо любознательнее и открытее, а впереди турецкое вино ждёт ещё более яркое десятилетие. Поэтому рядом с великими французскими и итальянскими именами она с меньшим удовольствием предлагает местные сорта — Kalesik Karasi, Öküzgözü, Boğazkere, Narince, Emir и Bornova Misketi. Своим любимым сортом Серен называет Çalkarasi из Денизли. «Красное вино из него напоминает прогулку по клубничному полю», — говорит она.

*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 swm.ru

simple wine news



SAN BENEDETTO

