

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

**СОВРЕМЕННОСТЬ
ПРИОРАТА
И MAS D'EN GIL**

**СМЕНА ПОКОЛЕНИЙ
В БАРОЛО**

**НЕМЕЦКИЕ
ИНАКОМЫСЛЯЩИЕ**

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ
СТОРОНЫ BRUNELLO
DI MONTALCINO**

**ЭТНА, РИСЛИНГ,
БЛАУФРАНКИШ
И ДРУГИЕ ВИНА ОСЕНИ**



 CORAVIN®

НАСЛАЖДАЙСЯ ВИНOM В СВОЕМ РИТМЕ

*Аргон 65 (инертный пищевой газ)
РЕКЛАМА



18+

*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.

Дополнительные материалы читайте
на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ



ИЛЛЮСТРАЦИЯ
НА ОБЛОЖКЕ:
НИНО МИРЗАШВИЛИ

simplewine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

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

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ФОТОРЕДАКТОР И ПРОДЮСЕР РЕЙТИНГА SWN
Татьяна Платонова

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ **Владлена Ефименко**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:

Илья Кирилин, Фёдор Прохоров, Лилия
Варфоломеева, Галина Воронцова,
Маша Бойнова, Александр Платонов,
Семён Кузьмин, Игорь Родин

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА

Ксения Никифорова

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА

Марина Сидакова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:

Агентство «РУМЯНО!»

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

Наталья Малик (Кокорина)

nkokorina@simple-adv.ru

www.rumyano.com

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ

Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ

Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
Сандро Хатиашвили

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

Выход ICON: новая категория или новый стандарт?
Серия Simple Wine News: Редакт.: А. Прохорова [глав. ред.]
и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2026. — 128 с.

ISBN978-5-4274-0144-9

Цена договорная. Тираж 25 000 экземпляров.

Отпечатано в типографии «Ридо», 603074,

Нижегород, ул. Шаляпина, 2а. www.rido.ru

СОЧЕТАНИЯ

- 26 Поэты Серебряного века и рислинги
от **Максима Жегалина**
- 40 «Генуэзский неаполитанец» и оранжевая
мальвазия от **Four Seasons**
- 116 **Гастропары** к топовым brunello
от московских ресторанов

ДЕГУСТАЦИИ

- 22 «Чёрная звезда» Восточной Европы:
блауфранкиш в лучших проявлениях
- 46 **Добрые вина с мыса Доброй Надежды:**
дружелюбные образцы на каждый день
- 78 В Бароло — очередная «новая волна».
Разбираемся с **Александром Рассадкиным**
- 102 «Горящая гора»: **вина Этны** целиком
и поконтрадно

ХОЗЯЙСТВА

- 12 Сделано как в Haut-Brion. **Вина Clarendelle**
- 50 **David & Nadia**, звёзды Южной Африки
- 54 Приорат поэлементно от **Mas d'en Gil**
- 66 **Немецкий квинтет:** Haart, Koehler-Ruprecht,
J.B. Becker, Beurer, Salwey. Партитуры сортов
в региональной аранжировке

*Без рекламы произойдет самое ужасное —
не произойдет ничего.*

*Том Бискариди
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.

Дополнительные материалы читайте
на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ



Осень — самый виноманский сезон. Летом вино сопровождает жизнь. Осенью мы снова начинаем его слушать. Первые прохладные вечера традиционно по-

священы пино нуару — вину, которому особенно идут прозрачность воздуха, запах влажной земли, грибов и уже немного остывшего леса. Потом осень становится глубже, и наступает время бароло: туман, белые трюфели, терпкость и та особая строгость, которой в октябре ждёшь уже с нетерпением. Где-то между ними сегодня я бы поставил брунелло. Оно сильно изменилось за последние годы: стало тоньше, свежее, свободнее от демонстративной силы. Лучшие современные Brunello всё чаще говорят не громкостью, а нюансами.

Это интересный процесс, происходящий сейчас с великими красными винами. Сила больше не обязана выражаться в весе, зрелость — в мощности, а серьёзность — в количестве дуба и экстракции. Всё чаще нас интересуют энергия, прозрачность, голос терруара.

Бароло и брунелло закономерно оказались в фокусе первого осеннего SWN. В одном материале разбираемся, что происходит с верхушкой барольной иерархии. Рядом с историческими именами выросло новое поколение — маленькие хозяйства, экспаты, наследники, люди с несколькими тысячами бутылок и уже большой репутацией.

О новых стилях брунелло мы поговорили с московскими сомелье — о гастрономичности, мощной классике и тонких современных интерпретациях, о том, каких вин ищут гости и где в Монтальчино проходит граница между великой классикой и новым культом.

Похожие процессы идут и в других регионах. Пока мы следили за эволюцией признанных территорий, рядом появились регионы и сорта, которым пришлось заново объяснять миру, кто они такие.

Приорат пришёл к международной славе в эпоху, когда в чести были концентрация и сила. Теперь лучшие его

виноделы внимательнее работают с нюансами старых лоз и отдельных почв. SWN поговорил о Приорате и современной Испании, семейной истории и природе винного люкса с Мартой Ровирой из **Mas d'en Gil**. Особая специализация хозяйства — редкие для преимущественно красного Приората белые вина, в том числе со старых лоз гарначи и макабео 1940-х годов. С этой осени Mas d'en Gil входит в коллекцию Simple.

Этна прошла тот же путь ещё стремительнее. Тридцать лет назад её почти не существовало на карте великих итальянских вин, а теперь названия некоторых отдельных контрад вошли в привычный словарь винных профи. Дегустацию Этны мы сопроводили теоретическим блоком и подробной картой локальных кроу и лучших производителей.

В международный разговор о великих красных сегодня входит и блауфранкиш — гордость Австрии и соседних стран Восточной Европы. Высокая кислотность, пряность, прозрачность, способность передавать почву и место оказались созвучны нынешнему вкусу. У Simple эту историю можно проследить по винам **Dorli Muhr, Anita & Hans Nittnaus** и **Hans Igler**.

Отсюда уже короткий путь к пяти немецким «инакомыслящим». Юлиан Хаарт, Доминик Сона из **Koehler-Ruprecht**, Ханс-Йозеф Беккер, Йохен Бойрер и Конрад Зальвей делают очень разные вина в Мозеле, Пфальце, Рейнгау, Вюртемберге и Бадене. Объединяет их одно: каждый выстроил собственную философию и достаточно уверен в ней, чтобы не оглядываться на то, как «положено» делать немецкое вино.

Ну а нас в Москве ждёт насыщенный сезон. В конце сентября Simple устраивает **Italian Road Show** — первое за пять лет событие такого масштаба. Приедут владельцы и первые лица дюжины хозяйств: **Banfi, Bertani, Riecine, Capannelle, La Scolca, Zenato, Ruggeri, Marco Felluga, Umani Ronchi, Vie di Romans** и других. За три дня пройдут четыре винных салона, паблик-токи и ужины.

В октябре встречи продолжатся. Карлос Даниэль Фернандес из **Marqués de Riscal** привезёт историю хозяйства — вплоть до вертикали с 1966 года для SimplePrivé. Затем ждём Хосе Маскота из **Luigi Bosca**: аргентинский дом отмечает 125-летие.

Так что этой осенью у вина будет много поводов потребовать нашего внимания — со страниц SWN, за столом и при встрече с людьми, которые его делают. А внимание, пожалуй, и есть лучшее, что виноман может дать хорошему вину.

Максим Каширин, президент Simple Group

*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.

Дополнительные материалы читайте
на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

САМОЕ ВАЖНОЕ В августе

Несмотря на сезон отпусков, Дмитрий Мережко внимательно следил за происходящим в винном и околосвином мире в этот традиционно сложный месяц.



РАННИЙ УРОЖАЙ

Все классические регионы Франции объявили о беспрецедентно ранних сроках начала сбора винограда. 12 августа стартовала Шампань — на восемь дней раньше, чем в прошлом году. Это самая ранняя дата с начала XX века, когда сроки сбора начали регулярно фиксировать. Взрослые виноделы Шампани вспоминают, что полвека назад помогали родителям собирать урожай, вернувшись из школы (то есть после 1 сентября). 18 августа начался сбор винограда в Эльзасе, опередив на один день прошлогодний рекорд. Первым соберут урожай для креманов, потом наступит черёд участков для тихих вин уровня общего апелласьона и гран крЮ. В регионе 2026-й — третий подряд засушливый год, что сказывается на размере ягоды. Урожайность в результате падает, что должно компенсироваться ростом качества за счёт более высокой концентрации ароматики. После июльских волн жары, вызвавших катастрофические пожары в Жиронде, сбор в Бордо начался 14 августа, на 15 дней раньше, чем в 2025 году, что ста-

ло самым ранним из всех зафиксированных в регионе сроков урожая. Как и в Эльзасе, первым соберут виноград для кремана, но общее опережение календаря вегетационного цикла наблюдается по всему виноградарству. Ускорение вызвано комбинацией погодных условий, сложившейся с начала года: мягкая и влажная зима, затем умеренные температуры в начале цикла вегетации и, наконец, несколько эпизодов сильной жары летом. Недостаток осадков может снизить вес гроздей и уменьшить урожайность, но улучшит санитарное состояние виноградников. Ну и наконец, в Бургундии, имеющей самую длительную документированную историю виноградарства, 13 августа были замечены сборщики винограда на гран крЮ Монраше. Таким образом, был побит рекорд, продержавшийся 470 лет: предыдущая дата начала самого раннего сбора, 15 августа, была зафиксирована в 1556 году. О необычно раннем начале сбора винограда сообщают из Долины Луары, Лангедока, а также из ряда итальянских регионов.

CAB, I'M YOUR FATHER!

Каберне совиньон, самый распространённый в мире сорт родом из Бордо, в течение 30 лет наслаждался определённой происхождением, считая себя естественным кроссом сортов каберне фран и совиньон блан. Если с первым родителем «родительство подтвердилось», то со вторым всё запутанно: да, это совиньон, но не тот! Джеронимо Родригес, исследователь из Университета Кейптауна, с помощью генетической методики под названием «Анализ наследования гаплотипов семейства генов VCL» показал, что вторым родителем каберне совиньона был сорт с частично окрашенной кожицей, предположительно, совиньон гри или розе. Сама же методика позволяет прогнозировать степень окрашенности кожицы исходя из анализа генома.



ORNELLAIA ИЗ НОВЫХ РУК

На рынок поступили актуальные винтажи легендарных супертопосканских хозяйств. Для **Tenuta Ornellaia** 2023 год — это первый винтаж, проведённый новой командой хозяйства под руководством Марко Бальсимелли, выпускника винных школ Флоренции и Бордо, длительное время работавшего в знаковых хозяйствах Медока, например Château Gruaud Larose. Марко уже привнёс некоторые новшества в агрикультуру и производство, позволившие Ornellaia 2023 получить 100 баллов у Джейн Энсон, долгие годы обозревавшей вина Бордо для журнала Decanter. Новый лидер команды отмечает, что планирует достичь большей элегантности в красных винах, сохраняя их мощный, насыщенный стиль за счёт тщательной работы над балансом и зрелостью танинов. Приехал и 2023-й винтаж белой версии Ornellaia. Это вино выпускается уже 10 лет и считается одним из лучших воплощений серьёзного совиньона блан.

Каждый миллезим Ornellaia получает «характеристику года» — слово, отражающее настроение и особенности урожая. 2023 год был сезоном драматических погодных контрастов, пробудивших жизненную силу виноградных лоз, выразившуюся в каждом вине Ornellaia, и поэтому получил название La Vitalità, «жизненная сила». Характер этого винтажа языком современного искусства передаёт проект **Vendemmia d'Artista**. В 2023 году посредником между мирами вина и искусства стала сербская художница, мастер перформанса Марина Абрамович. Она создала серию уникальных этикеток для этого винтажа, а кроме того, собственноручно пронумеровала и подписала 100 дабл-магнумов, всего два из которых доступны к покупке в России.

100-БАЛЛЬНАЯ SASSICAIA

На российский рынок выходит 2023-й винтаж **Sassicaia**, имеющий 100 баллов от Моники Ларнер из **The Wine Advocate**. Критик выставила абсолютную оценку в начале 2026 года, дважды продегустировав вино до и после бутылирования, и высоко оценила замечательное состояние этого вина, позволяющее наслаждаться им уже сейчас, и далее — по её оценке, до 2060 года. Среди особенностей вина она отмечает высокую долю каберне франка, отвечающего за фенольный компонент структуры, и свежую кислотность. Винтаж 2023 года Ларнер сравнивает с легендарным 1985-м, который также проходил в сложных погодных условиях после суровой зимы.



ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



ЧЕТВЕРТЬ МИЛЛЕНИУМА LOUIS ROEDERER

Знаменитый шампанский Дом отмечает сразу несколько юбилеев. Главный из них — это 250-летие Дома, ему сопутствуют 150-летие престижного юве Cristal, история которого неразрывно связана с Россией, и 15-летие Фонда Луи Родерера. В честь этих юбилеев Дом представил новое выражение своего культового юве — Cristal Late Release. Это особенное вино из частной коллекции Louis Roederer, в котором ярко проявился характер исключительного винтажа-2008.

К юбилею Louis Roederer сделал себе превосходный подарок, приобретя бургундский **Domaine Pierre Damoy**, который владеет почти 8 гектарами виноградников категории Grand Cru Шамбертен, Шамбертен-Кло-де-Без и Шапель-Шамбертен, а также кло Тамизо — монопольным виноградником в коммуне Жевре-Шамбертен.

Однако компания всегда старается подчеркнуть не только семейное винодельческое наследие, но и свою роль в многолетней поддержке современного искусства. В особняке семьи Родерер в Реймсе выставлены два художественных проекта: интерактивная работа Ли Шульмана и иммерсивная инсталляция Бьянки Бонди. Первый использует интимные, семейные образы для создания сияющей коллективной памяти; вторая превращает место, наполненное историей, в живой ландшафт, пронизанный природой, материей и временем.

ВИННЫЙ MICHELIN

Бургундия стала первым регионом, где «Красный гид Michelin», известный как главный ориентир в мире ресторанов высокой кухни, представил первый в истории рейтинг винодельческих хозяйств — **Michelin Grape Selection 2026**. В рейтинг вошли 94 винодельни региона, разделённые на четыре категории: «Три грозди» (девять хозяйств), «Две грозди» [20], «Одна гроздь» [33] и «Рекомендованные производители» [32]. Рейтинг взбудоражил экспертное и винодельческое сообщество всего мира, поскольку ряд знаковых для Бургундии хозяйств оказался в нём не отмечен вообще, в «высшую лигу» попали новички и виноделы, работающие в не самых именитых коммунах, и наоборот, маститые домены получили меньше «гроздей», чем ожидалось. Вдобавок, несмотря на присутствие в Grape Selection виноделов из Кот-Шалонез, почему-то не нашлось места хозяйствам из Шабли и Пуйи-Фюиссе.

Сандро Хатиашвили, директор по специальным проектам компании Simple, считает, что главная проблема рейтинга — несоответствие результатов заявленным гидом Michelin критериям: «Мы ожидаем более прозрачных критериев присуждения категорий и более предсказуемых результатов в последующих рейтингах». На очереди — Шампань и Бордо.



MASTERS OF WINE РАСШИРИЛИ ГЕОГРАФИЮ

Очередной выпуск магистров вина добавил не только семерых новых носителей этого титула. Сразу две винодельческие страны получили своих представителей в этом престижном международном институте. Португалец Тьяго Масена и Сью Толсон из Венгрии стали первыми MW в своих странах. Остальные пять выпускников представля-
ют Великобританию, США, Канаду и Китай.

BUSSOT

ЯРКОСТЬ ВКУСА,
ОСНОВА ЛУЧШИХ КОКТЕЙЛЕЙ



*Реклама помогает повысить уровень
жизни, повышая уровень желаний.*

*Э. Маккензи
американский писатель и философ*

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

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



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news



На каждой этикетке —
элегантная отсылка
к родословной: Inspired
by Haut-Brion

других хозяйств группы Domaine Clarence Dillon, занимается семейство Дельмас — уже в третьем поколении. Их союз с Диллонами длится почти столетие и устроен без двусмысленностей: Диллоны отвечают за стратегию и развитие группы, Дельмасы — за то, что оказывается в бутылке. Разница с великим шато не в амбиции, а в устройстве. У шато есть свои гектары — и только они; в трудный год приходится работать с тем, что есть. У Clarendelle гектаров нет, зато есть роскошь выбора: постоянные партнёры по всему Бордо и право каждый год собирать ассамбляж заново, из лучшего, что дал сезон. Ровно так работают шампанские дома. Ключевые ассамбляжные решения принимает Натали Бассо-Дворкин — конечно, совместно с Дельмасами. По образованию она химик и биохимик, по призванию — энолог с 1993 года. В **Clarence Dillon Wines** — с 2006-го, почти с первого миллезима. Отношения с виноградарями она выстраивает те же 20 лет. Вот как она рассказывает об одном обеде в Монтань-Сент-Эмильоне по случаю окончания сбора урожая — из тех, что накрывают в семейном саду:

«За одним столом собрались представители трёх поколений, от бабушки и дедушки, за плечами которых десятилетия винодельческого опыта, до их сына, только начинающего принимать семейное дело. Именно эта щедрость и гостеприимство лучше всего отражают дух сбора урожая в Бордо: речь идёт не только о винограде, но прежде всего о людях».

Отношения — это начало. Дальше начинается работа. Натали дегустирует сотни образцов вслепую: ни цена, ни происхождение, ни сорт не должны повлиять на выбор. Красные поступают главным образом из Сент-Эмильона, О-Медока и родного Пессак-Леоньяна, белые — преимущественно из Гравы.

С сентября по июнь отобранные вина остаются у партнёров: кто-то отправляет их на выдержку в дуб, кто-то оставляет в стали или бетоне. Затем все образцы доставляют в погреба Clarence Dillon Wines, где собирается финальный ассамбляж и вина продолжают выдержку.

Бордо в миниатюре

Clarendelle — это возможность ощутить регион в его полной палитре — от

лёгкого и свежего до зрелого и сложного. Четыре вина, четыре разных разговора об одном и том же месте. Начинаем с самого молодого, юбилейного 2025-го миллезима.

Clarendelle Rosé божественного лососёво-розового оттенка раскрывается ароматами малины, красной смородины и лесной земляники, во вкусе — персик, личи, цитрус и освежающая кислотность. Лето в бокале — без всякой претензии на метафору.

Белое Бордо — отдельная история, незаслуженно живущая в тени красных. Здесь правят совиньон блан и семильон: первый даёт напряжение и цитрусовую точность, второй — округлость и глубину. В основе

Clarendelle by Haut-Brion Blanc 2025 — виноград из Пессак-Леоньяна, Гrava и Антр-де-Мер. Жёлто-лимонное, с яркими ароматами тропических фруктов, цитрусовых и белых цветов с минеральными нюансами, это освежающее и округлое во вкусе вино с оттенками манго и цукатов в долгом финише.

Две интерпретации одного исключительного года — **Clarendelle by Haut-Brion Saint-Émilion 2022** и **Clarendelle by Haut-Brion Médoc 2022**. Этот миллезим критики единогласно называют великим: почти без исключений вина поражают редким сочетанием концентрации и свежести. Оба — тёмно-рубиновые, с ароматами ежевики, вишни, чёрной смородины и табачного листа; среднетельные, округлые, с шелковистыми танинами и долгим ягодо-пряным финишем. Пробовать их рядом — самый короткий способ понять, о чём спорят Правый и Левый берег.

Наконец, аргумент в пользу терпения — **Clarendelle by Haut-Brion Rouge 2018**. Вино уже в той точке, когда спелые красные ягоды, древесные и табачные оттенки сошлись в единое целое, а танины смягчились до бархата. Именно ради таких бутылок принц Роберт затевал всю историю: бордо, уже успевшее немного созреть, — ровно то, чего ему не хватало в Лондоне.

*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.

Дополнительные материалы читайте
на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

ПОНЯТЬ Японию через умэ

Редактор SWN Яков Лысенко провёл месяц в весенней Японии — на сайте уже вышли его заметки о Киото и Токио. По пути он познакомился с умэсю, что целая история о сезонах, домашних ритуалах и вдохновении. Со льдом, содовой или игристым? Он рассказывает, **почему японский ликёр занял особое место** в его домашнем баре.



От хайбола до сложных миксов: в токийском The Choya Ginza Bar вокруг умэсю построили целую коктейльную карту

Прелюдия к розовому облаку сакуры

В Японии насчитывается несколько миллионов деревьев умэ. На юге они начинают цвести уже в январе, а в большинстве регионов пик приходится на февраль — время, когда зима ещё не ушла окончательно, но в воздухе уже появляется первое обещание весны. До эпохи Эдо именно умэ было главным предметом любования и поэтического вдохновения: в антологии японской поэзии VIII века «Манъёсю» оно упоминается значительно чаще сакуры.

Возможно, роль сыграл сладкий медово-миндальный аромат, который затягивает сады умэ во время цветения? Или небольшие, почти грушечные плоды, напоминающие нечто среднее между сливой и абрикосом?

Как бы то ни было, у японцев особое отношение к умэ. Это дерево завезли в Японию из Китая ещё около 2000 лет назад. Его плоды сушили, солили и применяли в лечебных целях — например, при расстройствах пищеварения, ведь в них высокое содержание органических кислот. Уже в XVII веке, в период Эдо, появились первые ликёры на их основе —



Умэ часто называют японской сливой, хотя ботанически он ближе к абрикосу

умэсю. Местные начали настаивать умэ на спирте, добавляя сахар, чтобы смягчить его натуральную кислотку. До сих пор для миллионов японцев работа с умэ — ежегодный ритуал. У каждого свой рецепт не только ликёра, но и солёных умэбоси, настоек и сиропов.

В умэ одновременно — и яркая кислотность, и фруктовость, и горчинка, и солоноватость. Именно поэтому мы сталкиваемся с ним в Японии буквально повсюду. Солёные умэбоси подают в небольших тарелочках для закусок, добавляют в рис и соусы, используют в десертах. Для японцев умэ — не просто ингредиент, а один из базовых вкусовых ориентиров, через который читается вся местная кухня.

Международная история ликёра умэсю началась сравнительно недавно. С развитием промышленного производства в XX веке напиток постепенно стал находить поклонников за пределами Японии. Одним из главных

двигателей этого процесса стала основанная в 1914 году в Осаке компания **Choya** — текущий лидер категории.

Сегодня у компании контракты с порядка 5000 фермеров. При этом предприятие не перекладывает погодные риски на производителей: если урожай подводит, платят за плоды больше, если год удачный — закупают по стандартной цене. В результате фермеры не остаются один на один с последствиями плохого сезона.

После получения урожая механика простая: умэ, сахар и спиртовая основа. А далее работает время. На производстве напиток выдерживают в больших ёмкостях, позволяя плодам постепенно отдавать кислотность, аромат и характерную косточковую горчинку. В этом и состоит отличие умэсю от многих фруктовых ликёров: он строится не на ароматизаторах и мгновенной сладости, а на медленном извлечении вкуса из самого плода.



Одним из главных двигателей этого процесса стала основанная в 1914 году в Осаке компания **Choya** — текущий лидер категории. Сегодня у компании контракты с порядка 5000 фермеров.



The Choya Ginza Bar задуман как место эксперимента: умэ здесь появляется как в коктейлях, так и в кухне

Четыре сценария для умэсю

Первое знакомство. Стоит посмотреть на него как на японский ответ амаро. **Choya Golden Ume Fruit** в паре с «соником», смесью содовой и тоника, — идеальный аперитив. Плоды умэ уже ждут внутри бутылки — пару из них стоит переложить в бокал, их можно слегка прижать трубочкой, чтобы выпустить дополнительный сок и тонкую горечь кожуры. Так напиток становится точнее — на пересечении фруктовой мягкости, кислотности и той самой амаро-линии, то есть тонкой горчинки.

В продолжение аперитивной темы. Умэсю отлично работает с соком грейпфрута и тоником. Здесь всё держится на родстве вкусов: цитрус усиливает кислотность, добавляет горький контур и делает фруктовость умэ менее сладкой, более собранной. Не менее убедительно умэсю и с чёрным чаем. На первый взгляд, сочетание неожиданное, но оно очень точно собрано по структуре: чай даёт танин, сухость и лёгкую терпкость, а умэ — свежесть и косточковую сочность.

Но, кажется, самый убедительный формат — с игристым вином. Умэсю даёт плотный косточковый фрукт, «пузыри» разбивают его на прохладные искры, горчинка собирает общую композицию. В **The Choya Bar** в Токио его подают вместе с картофелем фри — и это идеальное сочетание.

Любимчик барменов

Это коктейли, которые каждый может реализовать в два движения дома. Но умэсю не даёт покоя барменам, что регулярно выступают со всё новыми прочтениями японского ликёра. Они ценят его за редкое качество: он добавляет коктейлю кислотность без лимонного сока и фруктовость без сиропной тяжести.

Умэсю одинаково уверенно работает с джином, виски, тихими и игристыми винами, чаем и травяными настоями. Не случайно Маса Урушидо из нью-йоркского **Katana Kitten** использует его в своём **Meguro** — вариации на тему негрони, где японский ликёр заменяет сладкий вермут. Умэсю привносит сливовый аромат, делает текстуру легче и добавляет напитку свежести.

Ещё одна причина, по которой миксологи так любят умэсю: он относится к редкой категории ликёров, способных выигрывать от выдержки. Первые несколько лет его профиль меняется незначительно, однако затем цвет становится темнее, а аромат и вкус — глубже.

Со временем из косточек умэ продолжают высвобождаться ароматические соединения, благодаря чему появляются характерные миндальные и марципановые оттенки. Свежий фруктовый профиль

Ещё одна причина, по которой миксологи так любят умэсю: он относится к редкой категории ликёров, способных выигрывать от выдержки



Кислотность умэ позволяет увести коктейль от очевидной ликёрной сладости в более сухую и собранную сторону

постепенно смещается в сторону джема и сухофруктов, а горчинка становится чуть более выраженной. Даже ликёр из самой базовой линейки при аккуратном хранении может интересно развиваться в течение нескольких лет.

*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.

Дополнительные материалы читайте
на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simplewine news
СЕРИЯ КНИГ

В поисках голубого из Франконии

Один из самых многообещающих красных сортов Центральной Европы ещё недавно оставался в тени собственного потомка. **Сегодня блауфранкиш всё чаще ставят в один ряд с серьёзными терруарными сортами мира.** В вопросе блау разобралась Валерия Труфакина.



Ареал производства вин из блауфранкиша

Точки — винодельни, работающие с ним



Что мы знаем о блауфранкише

У блауфранкиша больше имён, чем у приличного международного шпiona. В Австрии он Blaufränkisch, в

Германии — Lemberger, в Венгрии — Kékfrankos, в Италии — Franconia, в Чехии и Словакии — Frankovka, в Словении — Modra Frankinja. Но эта путаница скорее помогает понять сорт: блауфранкиш принадлежит не одной стране, а целому пространству бывшей Центральной Европы, где современные границы появились гораздо позже виноградников.

Его собственная биография тоже долго оставалась туманной. Генетические исследования установили, что блауфранкиш — естественный кросс старинных сортов Blaue Zimmettraube и Weisser Heunisch, он же Gouais Blanc, один из главных «серых кардиналов» европейской ампелологии. Через него блау оказывается родственником огромного числа европейских сортов — от шардоне и гаме до рислинга. А наиболее вероятной родиной самого блауфранкиша сегодня считают историческую Нижнюю Штирию, часть которой находится на территории современной Словении.

Но страну, которая сделала из него великое вино, искать долго не приходится. В Австрии блауфранкиш прежде всего означает **Бургенланд**. В Миттельбургенланде он настолько важен, что регион получил неофициальное имя Blaufränkischland; на известковых склонах Лайтаберга сорт становится более стройным и минеральным, на юге, в Айзенберге, сохраняет особенно яркую свежесть и пряность. Отдельная история — известняковый Шпитцерберг в Карнунтуме, откуда сегодня выходят одни из самых тонких и почти невесомых интерпретаций сорта.

Именно здесь за последние два десятилетия стало особенно понятно, что блауфранкиш умеет не только давать тёмное, плотное и мощное красное. В руках нового поколения виноделов он всё чаще говорит не о сорте, а о месте: меняет вес, рисунок танинов, ароматический профиль и даже ощущение зрелости в зависимости от почвы и экспозиции. По другую сторону австрийско-венгерской границы тот же сорт

называется Kékfrankos и занимает куда больше места. Особенно важен он для **Шопрона**, **Сексарда** и **Эгера**; в последних двух регионах кек-франкош играет ключевую роль в традиционном бикавере. Есть у него немецкая жизнь под именем лембергер — прежде всего в **Вюртемберге**, итальянская под именем франкония во **Фриули** и небольшие, но всё более заметные анклавы далеко за пределами Центральной Европы. И всё же нынешний интерес к блауфранкишу объясняется не тем, что виноградари внезапно открыли ещё один старый сорт. Скорее, изменилось наше представление о том, каким должно быть серьёзное красное вино.

Почему блау оказался вовремя

Есть некоторая историческая несправедливость в том, что первым австрийским красным многие назовут цвайгельт. Ведь это буквально ребёнок блауфранкиша: в 1922 году Фриц Цвайгельт скрестил блауфранкиш с санкт-лаурентом.

Но ребёнок оказался проще в общении. Цвайгельт отвечал запросу на сочное и понятное красное, тогда как блауфранкиш долго считался более строгим: высокая кислотность, заметный танин, тёмная фруктозность и необходимость подождать.

Сегодня именно эти качества стали достоинствами. На смену моде на экстракцию, сладкий дуб и вес пришли свежесть, прозрачность и способность передавать терруар — то, что блауфранкиш умеет от природы. В лучших версиях глубина не означает тяжести: ежевика, вишня и черника соседствуют с перцем, травами и землистыми оттенками, а цепкий молодой танин с возрастом становится тоньше и шелковистее. В 2022 году Austrian Wine собрала международных критиков на отдельный саммит блауфранкиша. После дегустации вин почти за четыре десятилетия вывод был вполне определённым: сорт способен стареть, передавать место и сохранять свежесть — то есть обладает всеми признаками большого красного. Блауфранкиш не столько вошёл в моду, сколько дождался момента, когда мода пришла к нему.

Пробуем блауфранкиш

За что мы любим блау

1 За энергию. Даже зрелое и концентрированное вино держится не на весе, а на кислотности, напряжении и движении.

2 За тёмные ягоды без обязательного джема. Черника, ежевика, вишня и слива здесь легко соседствуют с перцем, травами, цветами и землистыми оттенками.

3 За танин с перспективой. Молодой блау способен быть строгим, зато лучшие вина с возрастом приобретают тонкость и почти шелковую текстуру.

4 За любовь к месту. Блауфранкиш — один из тех сортов, на которых особенно интересно сравнивать почвы и участки: известняк Leithaberg и Spitzerberg, тёплые суглинки Mittelburgenland, сланцы и железистые почвы Eisenberg дают совершенно разные вина.

5 За альтернативу привычному набору великих красных. Любителю пино нуара здесь может понравиться прозрачность, поклоннику сира — перечность и тёмная фруктово-каберне-фран — травянистая свежесть, неббиоло — кислотность, танин и способность красиво стареть. При этом хороший блауфранкиш ни на один из них по-настоящему не похож.

НИЖНЯЯ АВСТРИЯ, КАРНУНТУМ

Оба вина происходят из коммуны **Прелленкирхен**. Местные блауфранкиши отличаются высокой кислотностью, тонкими танинами и минеральным характером. Их нередко сравнивают с бургундским пино нуаром — не по аромату, а по самой логике вина: утончённости, глубине и способности точно передавать место происхождения.

Grassl Blaufränkisch Prellenkirchen Carnuntum DAC 2019

📍 1,5 га отдельного виноградника на известняковых почвах, образованных 250 млн лет назад, с покровом из бедных песчаных и илистых почв. Средний возраст лоз — 20 лет

🍷 ферментация при температуре до +30 °C в стали; 18 мес. в новых бочках из французского дуба 225–500 л

₽ 4698

📦 AST

♥ Falstaff — 91 балл

Третье поколение семьи Грассль владеет 24 га виноградников и придерживается принципов органического виноделия. Филипп Грассль прославился прежде всего цвайгельтом, но в Прелленкирхене у него есть отдельный участок на склоне Шпитцерберг с блауфранкишем, где ставка сделана на элегантность, свежесть и выразительность терруара.

Терракотовый обод в цвете показывает зрелость. Нос дымчатый, раскрывается насыщенной подкопчённой фруктово-кожаным животным тоном и тёмным шоколадом. Тонкий и деликатный вкус с приятной объёмностью, сладковато-фруктовый, смягчающий кислотность, с нежными танинами. Солоновато-минеральный финиш. Возраст хорош, вино уходит в поэтическую роскошь, и при том оно обаятельный освежающий живчик.

Dorli Muhr Blaufränkisch Prellenkirchen Samt & Seide 2022

📍 участки на южном склоне Шпитцерберг, который с 2019 года имеет статус IÖTW Erste Lage. Возраст лоз — 15–30 лет

🍷 спонтанная ферментация в нейтральных ёмкостях; 20 мес. в старых больших бочках

₽ 6790

📦 Simple

♥ Falstaff — 95 баллов
James Suckling — 93 балла

Дорли Мур — один из главных амбассадоров блауфранкиша в Австрии: с момента основания хозяйства в 2002 году она последовательно делает ставку именно на этот сорт. Её небольшая артизанальная винодельня — одна из самых высоко оценённых в «красной» Австрии. Из 12 га виноградников 11,5 заняты блауфранкишем — редкость для Карнунтума, исторически более тесно связанного с цвайгельтом.

Но Мур продвигает не только сорт, но и сам Шпитцерберг — склон с древними известняками, который она раскладывает на отдельные парцели и показывает через вино. Штефан Райнхардт из The Wine Advocate даже писал, что ей в пору поставить памятник за открытие этого терруара, сегодня одного из лучших мест для блауфранкиша.

Сложные ароматы раскрываются слоями — от чёрной сливы, граната, табака и влажных листьев до животной тональности, а также шоколада, земли, пронзительной свежести лавра и меловой минеральности. Ритмичный вкус, гибкий, точный, уравновешенный. Гладкие, мелкозернистые танины и ослепительно свежая кислотность. Кстати, Samt & Seide означает «бархат и шёлк», описывая ощущения вкуса. Такой эффект Дорли Мур получает, умело сочетая старые и молодые лозы.

Несмотря на прочные позиции сорта в Европе, на российской полке блауфранкишей пока немного. Зато среди них немало ярких индивидуальностей — вин, которые давно находятся в поле зрения мировой критики. **И небольшая «хозяйке на заметку»: блауфранкиш уже высадили несколько российских хозяйств в разных регионах.** Возможно, со временем и здесь он найдёт терруары, в которых сможет показать себя всерьёз

БУРГЕНЛАНД

Вина сразу от трёх мощных популяризаторов сорта блауфранкиш в Бургенланде. Как показал опыт вин Карнунтума, блау из хороших рук требует время, чтобы раскрыть свои достоинства. Декантация приветствуется.

Anita & Hans Nittnaus Blaufränkisch Kalk und Schiefer 2020

📍 органически сертифицированные лозы на склонах Лайтаберг к западу от Нойзидлер-Зее; почвы преимущественно известняк и сланец с вкраплением глины

🍷 ферментация в стали с применением природных дрожжей, малолактика; 15 мес. в дубовых бочках объёмом 500 л

₽ 5790

📦 Simple

❤️ Wine Enthusiast — 91 балл

Семья Ниттнаус, как и многие в Австрии, до 1990-х делала ставку на бордоские сорта. Перелом случился после эксперимента с блауфранкишем: сорт настолько убедительно показал себя на местном терруаре, что хозяйство развернулось к автохтонам и более «бургундскому» прочтению места. Ниттнаусы стояли у истоков движения Rappobile, созданного для демонстрации потенциала местных сортов при ограниченной урожайности и строгих стандартах качества. Ганс Ниттнаус не раз назывался одним из лучших «красных» виноделов Австрии и сегодня считается одним из заметных лидеров австрийской биодинамики.

Копчёность в аромате постепенно переходит в дымчатость, животнов-мясные ноты на фоне сливы с зелёным перцем, обожжённый дуб. Сочный рот с вельветовой танинностью, красивая структура, элегантность и изящество. В названии Kalk und Schiefer (нем. «известняк и сланец») зашифрованы преобладающие на виноградниках почвы.

Hans Igler Blaufränkisch Classic 2022

📍 виноград с виноградников Kart и Altes Weingebirge в Среднем Бургенланде; лозам 13–23 года

🍷 выдержка — 12 мес. в больших дубовых бочках

₽ 4290

📦 Simple

Ханса Иглера можно с полным правом назвать пионером качественного блау, он одним из первых после скандала 1985 года начал работать с автохтонами, когда их старались избегать. Для начала он стал активно включать блау в ассамбляжи, экспериментировать с французскими барриками. У его блауфранкишей длительный потенциал хранения.

Прозрачная лёгкость цвета обманчива — в бокале дерзость и хулиганство. Яркий аромат с тонами чёрных ягод и малины. Атакующий характер у вина, не смягчающегося через 15 минут. Полнотелое, живое, с хорошо интегрированными в структуру танинами и долгим финишем с каменной минеральностью.

Moric Blaufränkisch 2022

📍 виноградники на террасах в форме амфитеатров; почвы разнообразны: глинистые, лёссовые, сланцевые и известняковые

🍷 брожение на диких дрожжах на коже; выдерживается 14 мес. в больших старых бочках 500–4000 л

₽ 5090

📦 AST

❤️ James Suckling — 93 балла
Jancis Robinson — 17/20 баллов

Амбициозная цель Роланда Велиха, основателя хозяйства, — подарить блауфранкишу новый профиль, передающий особый характер «прохладного климата» Бургенланда, который возвысит его наряду с величайшими красными сортами мира. Велих убеждён, что Бургенланд обладает не меньшим потенциалом для создания выдающихся вин, чем Бургундия и Долина Роны. Идеальные участки земли с разными почвами для своей концепции он нашёл в Неккенмаркте и Луцманнсбурге. Велих работает со старыми виноградниками возрастом более 100 лет, с плотной посадкой — до 8000 лоз на гектар. В 2023 году Роланд Велих был удостоен титула «Винодел года» по версии Falstaff.

Восхищает на фоне фруктово-аромате холодящая анисовая нота. Бесшовная шелковистая гладь вкуса, танин только чуть покусывает кончик языка. Вышкolenное вино, тонкое, обаятельное.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

📍 ПРОИСХОЖДЕНИЕ ВИНОГРАДА

🍷 ОСОБЕННОСТИ ВИНФИКАЦИИ

₽ ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН

📦 ДИСТРИБЬЮТОР

❤️ ОЦЕНКИ КРИТИКОВ

Винный сезон: литературный сеанс:

особое
мнение
с писателем
Максимом
Жегалиным



Попробовали вслепую рислинги с разных концов света с автором **бестселлера о поэтах Серебряного века**. В своей документальной книге Жегалин просеивает неуловимое время сквозь сито строчек, оставляя в нём и маленькие казусы, и большие трагедии. текст: Анна Бебекина, фото: Александр Платонов



Какие мемуары, письма легли в основу книги «Бражники и блудницы»?

Их было очень много. Что-то я читал ещё до работы над книгой. Например, «Некрополь. Воспоминания» Ходасевича. Это очень важная книга для того, чтобы начать знакомство с Серебряным веком. Потом мемуары Гиппиус «Живые лица».

Когда начинаешь углубляться в жизнь конкретной личности, приходится рыть и восстанавливать всё по фрагментам. Кто-то оставлял дневники, кто-то — нет, чьи-то переписки опубликованы, чьи-то — нет.

Есть прекрасные работы разных академиков-исследователей, где по дням расписаны жизни Анны Ахматовой или Осипа Мандельштама. Вот где настоящий адский труд. Я же любитель поп-культуры, у меня не было цели написать узкоспециализированную книгу.

Максим Жегалин,

актёр и сценарист, автор книг «Бражники и блудницы. Как жили, любили и умирали поэты Серебряного века» и «Искусство под градусом. Полный анализ роли алкоголя в искусстве»

Опасно ли развенчание идеализированного образа русского писателя?

Я удивляюсь, когда кто-то находит в моей книге попытку кого-то развенчать или высмеять. У меня не было такой задачи.

Не люблю ханжество. Мне кажется, полезно посмотреть на личность как на живого человека, тогда стихи, произведения звучат намного объёмнее, живее.

С другой стороны, есть миф, что все персонажи Серебряного века занимались немалым развратом и пьянством. Но будто бы не больше, чем сейчас.

Они все были очень сложные люди. И это прекрасно!

Я за двойные, тройные стандарты, когда есть свобода человека думать, менять свои мнения и принципы. Сейчас пытаются всё привести к какой-то однозначности. По мне, человек с железными принципами как-то коснеет.

Как появилась идея написать книгу про Серебряный век?

Ко мне с такой идеей пришёл главный редактор издательства Individuum. Мы с ним друзья и много вместе работали до этого. Сейчас готовится издание с архивными фотографиями. И книгу будут переводить на китайский язык.

Вдохновением послужила книга «1913. Лето целого века». А какое вообще твоё отношение к книге?

Флориан Иллиес — прекрасный писатель. Нельзя отрицать, что книги похожи: по структуре,

Благодарим ресторан «Интеллигенция 2.0» за помощь в организации съёмки и дегустации

принципу и подходу. Но и много отличий. Просто это такая органичная форма, и я не думаю, что человек может её присвоить.

Ты по образованию актёр, окончил мастерскую Константина Райкина в Высшей школе сценических искусств. Как ты пришёл в писательство?

Я начал вести блог в Facebook *[принадлежит Meta, которая признана в РФ экстремистской и запрещена. — Прим. SWN]*. Было время, я каждый день что-то публиковал, начали быстро расти подписчики. Тогда издательство пришло с предложением написать книгу «Искусство под градусом».

Чем работа над «Бражниками» принципиально отличалась от твоей первой книги «Искусство под градусом»?

Первая книга была авантюрой. Было крайне мало времени. Мне исполнилось 23 года, я совсем не умел писать и не знал, как проводить такие изыскания. На мой сегодняшний взгляд, там очень много какого-то не слишком высокостандартного юмора, попыток провокации, не подкреплённых серьёзными исследованиями. Но книжка очень хорошо продавалась и очень многим понравилась. А мои счёты с самим собой обсудим с психологом. На второй книге я уже чуть-чуть подрос и кое-чему научился, более основательно подходил к труду, с большей отдачей и интересом. Мне вообще редко что-либо было интересно делать. Если б у меня были миллионы долларов, я бы никогда не работал и ничего не писал.

Помогает ли твой актёрский опыт в писательстве или это вообще две параллельные вселенные?

Отчасти. Даёт понимание композиции, чувство ритма и темпа. В последнее время я сосредоточен на сценариях. Вот тут, конечно, помогает. Когда думаешь, насколько удобно это играть актёру, — пишешь лучше. Осенью у меня с соавтором должен выйти сериал «Казино» с Константином Хабенским и Леной Трониной в главных ролях.

Ты уже видел спектакль выпускников мастерской Олега Кудряшова в ГИТИСе по твоей книге?

Да, мне очень понравился. Там выбран один год, 1913-й, и максимум процентов 50 из моей книги, всё остальное — другие тексты. Его

делала моя преподавательница Светлана Васильевна Землякова. Я полностью доверяю её вкусу и таланту — даже не сомневался, что это хорошо получится.

Кто твой любимый персонаж, если есть такой?

Во время работы над книгой я периодически влюблялся во многих героев: Блока, Ахматову, Гумилёва, Кузмина. Но странным образом ассоциировал себя со Всеволодом Князем. О нём совсем мало известно, но меня будоражила его судьба.

В Париже я специально поехал искать могилу Глебовой-Судейкиной, из-за которой закончил с собой Всеволод Князев, — у меня была идея фикс положить розы, ведь именно с них началось её знакомство с Кузминым и Князевым. Но розы в Париже крайне дороги, я откладывал их покупку до последнего момента, в итоге явился без них и ещё долго бродил и искал памятник на кладбище Сент-Женевьев-де-Буа. Когда мы уже собрались уходить, я опознал его по дереву со старой чёрно-белой фотографии из чьего-то ЖЖ.

А ночью я проснулся в четыре утра оттого, что на кровать падают два кактуса. Просыпаюсь весь в колючках и сухой земле, как в могиле. Все двери и окна были закрыты — это не мог быть сквозняк. Как будто наказание за то, что не принёс розы.

Есть ощущение, что хочется эпатировать?

Мне кажется, писатель отчасти должен это делать. Но чтобы прям шокировать и как-то пальто расстёгивать перед всеми, то это надо писать какую-то художественную литературу или автофикшен. Например, мой любимый писатель Эдуард Лимонов этим всю жизнь занимался.

Но и в нон-фикшене есть авторская позиция. Ты же выстраиваешь нарратив через необычные параллели, такое перекидывание мостиков между разными героями книги.

Конечно, да. Режиссёр монтажа может просто сменой кадров целиком поменять смысл, так называемый эффект Кулешова.

Что пили поэты Серебряного века?

Шабли было очень популярно. Есть какая-то прямо запись в дневнике Блока, что-то типа: «Пью вторую бутылку шабли и доедаю вторую дюжину устриц. Очень пьян». Известно, что Блок писал «Незнакомку» и пил красное вино. Но это тоже скорее стереотип, что все очень много пили. Далеко не все. Блок

действительно много, ещё — Кузмин. Но не думаю, что он напивался чаще, чем современный москвич.

Во-первых, все действительно много работали. Вот, например, я не могу писать с похмелья, лучше пишу трезвый и в хорошем настроении, после спортзала. Хотя иногда случается особое водочное похмелье, кристальное. Когда тебе не плохо, а будто бы ударили чем-то по голове. И это близко к просветлению. Вот это бывает очень полезно для творчества.

Чем зарабатывали поэты?

Многие были дворянского сословия и жили на обеспечении родителей. И конечно, гораздо больше платили, в том числе за статьи, на эти деньги вполне реально было прожить.

Можно сейчас заработать поэзией?

Мне кажется, невозможно. Как и писательством.

Где бы тусовались герои твоей книги, если бы они сейчас оказались в Москве или Санкт-Петербурге?

Я совсем не тусовщик и почти куда-то не хожу. Кажется, все ходят в Prolive. Ещё Iggy Pub в Калашном. В Петербурге — бар «Хроники», очень богемный, и моден «Кабаре Шум» в доме Маяковского.

Редко куда-то выбираюсь, мне нравится сидеть у себя на балконе в компании максимум трёх человек.

Мне кажется, все литераторы сидят по своим квартирам. Всякие «Автомойки» и так далее — это какое-то временное явление, разводилово для хипстеров. Это дорого — на мой взгляд, это просто бесстыдство столько платить за алкоголь.

Вот Блок, скажем, не ходил никогда в «Бродячую собаку», хотя его зазывали. Он был в целом человеконенавистник и ненавистник всего. Когда все думали, что появление кометы Галлея уничтожит мир, — он даже радовался.

Тогда все читали журналы, поэтому были популярны салоны, где читали стихи. Это сейчас что-нибудь напишешь, выложишь в Facebook *[принадлежит Meta, которая признана в РФ экстремистской и запрещена. — Прим. SWN]* или «Телеграм», и все будут рукоплескать, ставить лайки и говорить: «Какой ты гениальный!» А тогда этого не было. Чтобы заявиться и проверить реакцию, нужно было с кем-то собраться вместе, поэтому и существовали все эти «башни» и «собаки».



ДЕГУСТАЦИЯ

Winzer Kream Donauriesling 2024

Сильный и витальный клон рислинга донаурислинг с крутых террас Дуная в Нижней Австрии.

Максим Жегалин (М. Ж.):

Это вино более пышное, со спелыми фруктами, при этом аккуратно очерченная кислотность с едва уловимой кремовостью и бензольностью. Есть здесь даже что-то дымное. Возможно, это Всеволод Князев, в которого все влюблены.

Nik Weis St. Urbans-Hof 2024

Комплексный и минеральный бестселлер от мозельского винодела в третьем поколении.

М. Ж.: Так бы хотелось родиться в винодельческой семье. Ну, звучит — винодел в третьем поколении. Есть в этом вине что-то летнее, какая-то упругость и даже запах теннисного мячика. Цветы и немного фруктов — наверное, персиков. Вызываем дух Михаила Кузмина. Очень нравится его отношение к жизни.

Maximin Grünhaus Schloss Riesling 2025

Самое старинное хозяйство Мозеля, в собственности которого три монастырских виноградника: Абтсберг, Херренберг и Брундерберг. До 1982 года на этих землях работали монахи бенедиктинского монастыря Святого Максимиана. В числе клиентов винодельни — Букингемский дворец.

М. Ж.: Вино очень деликатное, со сладковатым ароматом. Мне кажется, ещё какое-то лимонное, зелёное яблоко со статной кислотностью и нежной шероховатостью. Это ранний и постоянно смеющийся Мандельштам.

любимое Beurer 2022

Йохен Бойрер свой подход к виноделию иронично называет «контролируемым бездельем». Бунтарь немецкого Вюртемберга продвигает ценности натурального подхода к производству вин.

М. Ж.: Грандиозное! Это вино плотно стоит на земле. Какая-то миндальная косточка, что-то горькое. Такой насыщенный вкус, в нём есть даже чуть-чуть от виски. У меня рождаются ассоциации с Анной Ахматовой. Господи, бокал постоял — внутри распустились цветы. Плюс немного шпала и мокрых рельсов — дорога на дачу!



Сикоры Рислинг 2024

Самый титулованный российский рислинг с жарких склонов Семигорья. Вино удивительным образом сохранило все базовые сортовые ценности: брызги лимонов, хруст зелёного яблока и тонкую минеральность.

М. Ж.: Очень округлое. Я думаю про море, белые камушки, прямо мокрая галька. Мне приходит на ум фигура Вячеслава Иванова, русского поэта-символиста, исследователя дионисийства.

Leyda Coastal Vineyards Neblina 2022

Экспрессивный рислинг с продуваемых ветрами Тихого океана склонов Долины Лейда в Чили. «Неблина» в переводе с испанского означает «туман».

М. Ж.: Здесь много мёда и сладких фруктов: холодное жёлтое яблоко, замёрзшее в сентябре. У меня рождается ассоциация с Ниной Петровской, писательницей, которую своей любовью мучил Брюсов. Она сама — сплошной туман и бархат. Холодная туманность вина может роднить его с поэтами Серебряного века. Любили символисты иногда нагнать тумана. Акмеисты потом, наоборот, решили его весь рассеять.

Cave de Turckheim Riesling Reserve 2023

Глоток этого рислинга словно первый после возвращения домой. Французский регион Эльзас когда-то был частью Германии и сохранил традиции работы с самым немецким сортом.

М. Ж.: Оно как будто более сглаженное. Я чувствую дерево и перец, который даёт заряженность на языке. Это какое-то очень женское, гладкое вино. Мне представляется Любовь Менделеева, всё-таки она воплощение вечной женственности. По Блоку.

Галицкий и Галицкий Рислинг Красная Горка 2024

Этикетки хозяйства наводят на мысли о великой русской литературе. Словно белые, светящиеся на солнце страницы книги, прозрачные гроздья рислинга упакованы в бутылки с минималистичной обложкой.

М. Ж.: Свежая, холодная вода и трава, цитрусы. Я не чувствую каких-то ярких фруктов, скорее запах чистоты. Очень строгое, будто идёт кто-то в белом пальто. Напоминает Николая Гумилёва, не так ли?

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.

Дополнительные материалы читайте
на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ



**ЛЕГЕНДА МОСКВЫ
ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН АРКАДИЯ НОВИКОВА**

тел.:
+7 (495) 767-14-12

ул. Большая Спасская, 15, стр.4



Времена года: ОСЕНЬ



ФОТО: ИГОРЬ ГОДИН

Специально для **SWN** шеф-повар отеля **Four Seasons Hotel Moscow** Дженнаро Конте приготовил авторскую версию традиционной неаполитанской пасты канделе алла дженовезе.

И

тальянец Дженнаро Конте родился и вырос на цветущем острове Искья (регион Кампания). Свою малую родину сам шеф называет скорее фермерским, чем рыбацким

регионом: почти в каждой семье держали небольшое хозяйство, часто с кроликами, которые и стали фирменным блюдом острова.

Дженнаро пришёл работать на кухню в 15 лет. Дальше — становление, накопление опыта и путешествия: Швейцария, Франция, работа у исследователя кухни Кампании Нино ди Костанцо.

Воспоминания о солнечной родине и семье — неисчерпаемый источник вдохновения шефа. Например, тягучий запах дженовезе, который по воскресеньям наполнял дом. Дженнаро перерабатывает классические блюда и жонглирует вкусами, предлагая их более деликатную версию, возводит традиционные блюда до уровня высокой кухни.



Немного истории

Дженовезе, или ragù по-генуэзски, — один из древнейших рецептов неаполитанской кухни. История его возникновения под палящим солнцем юга Италии — туманна и таинственна, так как в самой Генуе такой соус не распространён, а генуэзским соусом зовётся нечто совсем иное.

«Если спросить жителя Генуи, знает ли он дженовезе, он расскажет вам о другом соусе — с песто. В ответ от неаполитанца вы получите рассказ о кастрюле с луком и мясом, которые томятся шесть часов», — рассказывает Дженнаро.

По одной из версий, зафиксированной в 1837 году в книге «Теоретико-практическая кухня» (Cucina teorico-pratica) кавалером Ипполито Кавальканти, впервые это рагу приготовил генуэзский повар в одной из неаполитанских таверн в XVII веке.

«На протяжении трёхсот лет дженовезе остаётся настоящим символом воскресного семейного обеда для неаполитанцев. Идея гениальная и по-партенопейски

Дженнаро Конте,
шеф-повар отеля *Four Seasons Hotel Moscow*

практичная: из одной кастрюли получается сразу два блюда. Сначала подаётся паста, зити или паккери, заправленная сладким луковым соусом. Вторым курсом — ломтики мяса: говядины или молодой телятины, а в глубинных районах, таких как Ирпиния, ягнёнка или козлёнка», — говорит шеф.

«Блюдо прекрасно подходит для современных гастрономических интерпретаций. В **Quadrum** мы готовим насыщенный соус алла дженовезе из бараньей ноги. Этот вариант объединяет сладость долго томлённого лука, нежный соус из копчёной скаморцы и апельсиновую пудру, которая освежает вкус, снимает излишнюю насыщенность и жирность, уравнивая блюдо», — продолжает шеф.



Канделе алла дженовезе

РЕЦЕПТ ПРИМЕРНО НА 6 ПЕРСОН

⌚ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 ЧАСОВ

ШЕФ СОВЕТУЕТ НАЧАТЬ ГОТОВИТЬ НАКАНУНЕ

ДЛЯ РАГУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мякоть ноги ягнёнка без кости — около 1 кг
- Репчатый золотистый лук — 2 кг
- **i** Соотношение лука и мяса должно быть 2:1
- Морковь — 1 шт.
- Стебель сельдерея — 1 шт.
- Сухое белое вино — 250 мл
- Горячий овощной бульон — 500 мл
- Лавровый лист — 2 шт.
- Оливковое масло Extra Virgin — 4 ст. л.
- Соль и чёрный перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1** Разрежьте баранью ногу на 3–4 крупных куса. Удалите жир и прожилки, оставив немного жира: он придаёт блюду насыщенный вкус. Посолите и поперчите мясо.
 - 2** В широкой тяжёлой кастрюле разогрейте оливковое масло.
 - 3** Обжарьте мясо на сильном огне со всех сторон до красивой золотистой корочки. Поместите его на тарелку и пока отложите. На этом этапе формируется основа соуса.
 - 4** В той же кастрюле обжарьте мелко нарезанные морковь и сельдерей около 3 минут. Добавьте тонко нарезанный лук. Уменьшите огонь до минимума, накройте крышкой и оставьте томиться на 15 минут. Лук должен стать прозрачным, но не поджариваться. Время от времени перемешивайте.
 - 5** Верните мясо в кастрюлю. Добавьте лавровый лист, влейте белое вино и на сильном огне дайте алкоголю полностью выпариться (около 2 минут).
 - 6** Влейте горячий бульон. Накройте крышкой, оставив небольшой зазор. Готовьте соус на самом слабом огне в течение 3 часов. Каждые 30 минут переворачивайте мясо и при необходимости подливайте немного бульона. К концу приготовления лук должен полностью разойтись, превратившись в крем карамельного цвета.
- i** Главный секрет дженовезе — исключительно медленное приготовление.





«Мы адаптируем вкусы традиционной итальянской кухни, делая их более утончёнными и современными. Например, **в дженовезе используется пекорино романо**, мы же делаем соус на основе копчёного сыра скаморца»

7 Через 3 часа достаньте мясо и удалите лавровый лист. Дайте баранине немного остыть, затем нарежьте её небольшими кубиками.

8 Измельчите блендером треть томлёного лука вместе с небольшим количеством соуса до шелковистой консистенции, затем верните всё обратно в кастрюлю. Скорректируйте вкус солью и перцем.

ДЛЯ СОУСА ИЗ КОПЧЁНОЙ СКАМОРЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сливки 33% — 200 мл
- Копчёная скаморца — 60 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1** Уварите сливки примерно на треть в небольшом сотейнике.
- 2** Добавьте мелко измельчённую или натёртую скаморцу и, постоянно помешивая, дайте ей полностью

расплавиться на слабом огне. Пробейте блендером, затем процедите и сохраните соус тёплым до подачи.

ДЛЯ КУЛИ ИЗ БАЗИЛИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Базилик — 30 г
- Оливковое масло Extra Virgin — 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1** Бланшируйте базилик, затем сразу переложите его в ледяную воду. Пробейте блендером вместе с оливковым маслом, небольшим количеством холодной воды и солью. Процедите.

ДЛЯ АПЕЛЬСИНОВОЙ ПУДРЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Апельсин — 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1** Снимите цедру с апельсина (без альбедо!).
- 2** Несколько раз отварите цедру в чистой воде, меняя её, пока цедра не станет мягкой и полностью не исчезнет горечь. Просушите.
- 3** Затем дегидрируйте, измельчите в кофемолке до состояния пудры. Завакумируйте между листами бумаги и пропустите через вакууматор для удаления эфирных масел.

ДЛЯ ПОДАЧИ

- Паста канделе [candele] — 500 г (короткая рифлёная паста лучше удерживает соус)
- Рагу алла дженовезе

- Кубики баранины
- Соус из копчёной скаморцы
- Кули из базилика
- Апельсиновая пудра
- Свежемолотый чёрный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ И ПОДАЧА:

- 1** Отварите пасту в большом количестве подсоленной воды. Слейте воду, оставив пасту очень al dente.
- i** На фото пасту варят и готовят к подаче порционно
- 2** В течение минуты прогрейте её непосредственно в кастрюле с соусом алла дженовезе.
- 3** Отдельно быстро обжарьте кубики баранины на сковороде.
- 4** При подаче выложите на тарелку канделе с рагу, затем последовательно добавьте соус из копчёной скаморцы, кули из базилика, кубики обжаренной баранины и завершите блюдо апельсиновой пудрой и свежемолотым чёрным перцем.



Шеф-сомелье Виргиния Абрамова советует к канделе алла дженовезе оранж из мальвазии *Dedica* от хозяйства *Martilde*, винтаж 2021 года:

«Блюдо — многослойное. Тушёный лук даёт приятную карамелизированную сладость, а в сочетании с копчёным сыром получается кисло-сладкий вкус. Я не могла представить это блюдо ни с красным вином, даже с прозрачным пино нуаром, ни с белым. И увидела в этой фактуре, в этом кисло-сладком отблеске — оранж. Но не грузинский с его грубоватой танинной структурой, получаемой из-за длительного контакта с гребнями, а именно европейский, бренда *Martilde* из Ломбардии. Ароматическая мальвазия проходит дробление и гребнеотделение, бродит в контакте с кожей, а после завершения алкогольной ферментации проводит ещё месяц в контакте с мезгой. Согласно, это вызов, не каждому гостю такое предложишь. Но канделе алла дженовезе это вино украсит: смягчит солоноватость, добавит фруктовость зрелых персиков, лёгкую ореховость, медовость. Мягкое, ароматное вино очень хорошо работает с кисло-сладким соусом и сложной структурой блюда».



*Чёрную кошку на фоне луны нарисовала владелица *Martilde* Антонелла Таччи. Образ отсылает к технологии: вино снимают с осадка в Хеллоуин*

Сезонные обновления

Во всех ресторанах Four Seasons Hotel Moscow — *Quadrum* и *Silk Lounge* — и баре «Московский» грядёт осеннее обновление меню. В отелях с сезонными блюдами чуть сложнее: нельзя утром сходить на рынок и закупить всё, что нужно. Здесь работают только с проверенными поставщиками, которые в том числе привозят сезонные продукты, например спаржу и брокколини. На очереди — грибы, тыква, гранат, каштаны. Последние будут добавлять в дрессинги для салатов.

«Осенью меняем меню во всех ресторанах отеля. Уходят летние томаты, черешня, последнюю в салатах меняем на сезонный инжир, — говорит Дженнаро Конте. — В ресторан *Quadrum* возвращается традиционный неаполитанский салат — *Insalata di Rinforno*, в основе которого домашняя баккала [солёная треска, которую мы сначала готовим конфи], болгарский перец, анчоусы, оливки, жареная капуста, пена из анчоусов и маринованные овощи, которые мы подготавливаем в сезон [джардиньера]».

Осень — это, конечно, трюфель. С середины октября в ресторане появится отдельное трюфельное сет-меню: пять-шесть блюд, один вид пиццы, классические ризотто и тальотины с трюфелем. На завтрак в *Silk Lounge* можно будет попробовать яйца по-флорентийски с чёрным трюфелем.

Где в Италии
найти насле-
дие леген-
дарного
шеф-повара
Гуальтьеро
Маркези.



Вернуться в Тремеццо

Озеро Комо традиционно воспринимается как место, где должно произойти что-то чрезвычайно запоминающееся. Сюда приезжают сыграть свадьбу или сразу после неё, отметить важную дату или просто провести пару дней на одном из самых красивых итальянских озёр — когда этой красоты в жизни особенно не хватает.

Виллы звёзд, впечатляющие виды и сады привлекают огромное количество людей: в сезон, который длится с мая до ноября, в некоторых приозёрных городах днём сложно пробраться сквозь туристическую толпу. Но у некогда рыбацкой деревушки Тремеццо всё сложилось иначе. В отличие от Белладжо на другой стороне озера, здесь нет ремесленных магазинчиков и остерий, уходящих

живописными уровнями вверх по склонам, а паромы не привозят по сотне человек каждые полчаса.

Центром Тремеццо стал **Grand Hotel Tremezzo**, открытый в 1910 году и с середины 1970-х принадлежащий семье де Сантис. Вышаающийся над озером, он стал настоящей крепостью для тех, кто даже в самый горячий сезон не хочет проводить отпуск в толпе. Практически не покидая отеля, можно пробыть весь день на пляже у озера с бассейном и сервисом от легендарного миланского ресторана **Da Giacomo**, получившего здесь постоянную курортную прописку, спрятаться у бассейна с обратной стороны отеля — с видом на парк и собственной пиццерией — или отправиться в спа с небольшим бассейном и шезлонгами с видом на озеро.

Grand Hotel Tremezzo — один из тех редких отелей, где слово «Гранд» означает ровно то, что мы привыкли представлять по фильмам. Номера выглядят историческими, но не устаревшими: роскошь начала прошлого века тут удачно сочетается с современными технологиями. «Старорежимный» завтрак-буфет, который во многих отелях заменили меню *à la carte*, — здесь ровно такой, по которому начинаешь скучать сразу после отъезда. Бесконечные ряды разнообразных сыров, мясных и рыбных деликатесов и итальянской выпечки — как у самых хрестоматийных итальянских бабушек, к которым в гости съезжаются любимые внуки, — соседствуют с крепкой базой современной городской жизни: яйцами во всех мыслимых формах приготовления. А в рамках принятой здесь концепции *dimidisi* [от итальянского «скажи мне да»] практически любое пространство отеля может стать местом для отдельного ужина: уединённая беседка в саду с панорамным видом на озеро, красивый зал, где больше никого не будет, или лодка посреди Комо. При всей красоте происходящего на озере Комо возвращаться всегда особенно приятно именно в Тремеццо: дух загородной семейной виллы всё-таки выигрывает в сравнении с отелями шумных курортных городов.



ЗОЛОТОЙ НАБОР

Гуальтьеро Маркези — первый итальянец, удостоенный трёх звёзд Michelin, — был одним из тех, кто радикально изменил представление о высокой итальянской кухне. Освальдо Презаци, сегодня возглавляющий кухню Grand Hotel Tremezzo, работал с ним бок о бок и продолжает эту традицию вместе со своей командой. **La Terrazza Gualtiero Marchesi** — настоящая энциклопедия его гастрономического наследия: знаковые блюда соседствуют с современными интерпретациями, а в меню указан год их создания. Тем же, кто «прошёл» сет со знаменитым шафрановым ризотто с золотом, в конце вечера выдают памятный сертификат: за 45 лет его приготовили более 120 тысяч раз.

*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.

Дополнительные материалы читайте
на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

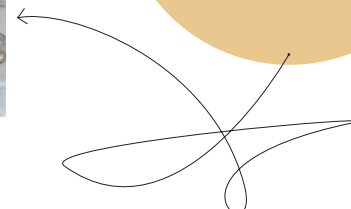
simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

«Мне больше по душе Мурсия, чем Манхэттен»

7 августа 2026 года, 14:15, Барселона, ресторан Els Pescadors. За столом Марта Ровира Карбонелл, владельца и винодел приоратского хозяйства **Mas d'en Gil**, и автор **SWN** Илья Garnacha_Man Кирилин. В бокалах гарнача, в слушателях вы.



С осени
вина Mas d'en Gil
из Приората
в России представлены
в портфеле компании
Simple



С Мартой мы познакомились в 2020 году, за неделю до того как начинающаяся пандемия переросла в локдаун, закрытые границы и неопределённое будущее. В этот раз мы должны были повторить опыт с поездкой в Приорат, изучением виноградников, которые набрались полной силы биодинамики, и прекрасным обедом в соседнем Фальсете. Но август в Европе — месяц непростой, соединить графики оказалось невозможно. Печаль, что и говорить, интервью по зуму напоминают не самые приятные времена, а с такими людьми хочется пообщаться вживую. Поэтому решение пришло быстро: я сажусь в поезд Мадрид — Барселона, Марта

приезжает из своей деревни в каталонскую столицу, и мы встречаемся на обед. Выбор ресторана явно не на мне — я бы пошёл в винный бар, но Марта неожиданно решает в пользу **Els Pescadors**, старого ресторана в Поблену с рыбой и морепродуктами высочайшего уровня, но без лишнего пафоса и шума. Всё так и есть: в основном зале по стенам деревянные скамейки, вместо кондиционеров на потолках такие же деревянные вентиляторы, прямо над нами старинные часы, гордость владельца, ибо они бьют не каждые полчаса, а каждые 15 минут. Тележка со свежим уловом выглядит скромно, но в качестве продукта сомневаться не приходится. «Все привыкли, что лучшая рыба и морепродукты в Галисии, но у нас не хуже, просто всё несколько иное. Сегодня

попробуем наши главные специалитеты», — предлагает Марта. Как от такого отказаться? Не отказывайтесь и вы, только, предупреждая сразу, это не интервью в классическом смысле, это дружеская беседа и поток сознания.

«Обязательно надо пробовать традиционный салат из эскарролы с анчоусом, тунцом и домашним соусом ромеско. Соус яркий и насыщенный, родом из Таррагоны. Традиционно его делали там, где выращивают орехи, и Приорат, кстати, не исключение: после кризиса филлоксеры там была ставка на фундук — и он абсолютно волшебный.

«У нас много клиентов в Швейцарии, я обожаю удивлять гостей оттуда нашим фундуком — а они как главные шоколаты в нём

«Я обожаю Испанию за её разнообразие и богатство вкусов, это не наш минус, а наоборот, плюс.

Мы не страна пляжей и сангрии, мы страна гурме»

хорошо разбираются. Он мелкий, но очень яркий во вкусе; если его правильно обжарить и хранить в холодильнике, то текстура получается почти сливочная. Орехи дорогие, но стоят того, мы часто подаём их на дегустациях — получается, что все продукты локальные. Это хорошо работает в энотуризме в Италии и Франции, в Испании, к сожалению, пока с этим не всё так радужно.

« Я обожаю Испанию за её разнообразие и богатство вкусов, это не наш минус, а наоборот, плюс. Мы не страна пляжей и сангрии, мы страна гурме. Взять, например, зону Олот здесь, в Каталонии: там много дождей, а почвы вулканические и совершенно не похожая ни на что белая фасоль.

« Горы и море — это инь и ян каталонской идентичности. Побывайте в Манресе — обожаю гулять в здешних лесах. Эта местность была крайне важной точкой для развития каталонского искусства, многие художники приезжали сюда писать пейзажи с огромными деревьями, аналогично тому, что происходило в Аранхуэсе под Мадридом, где творцы познавали природу.

« История повторяется: сегодня многие забираются в горы, чтобы найти прохладу. Барселона всегда была городом, повернутым к морю спиной. Взять Поблену или Барселонету — это были беднейшие рыбацкие деревушки, никаких пляжей, никаких туристов. А богачи предпочитали селиться на высоте в Саррии: там до сих пор куда свежее, чем на побережье.

« Скромные истоки этого района и ресторана, на месте которого раньше была рыбацкая таверна, можно проследить и сейчас. Обязательно попробуем зажаренные хребты анчоусов, раньше их давали постоянным гостям, сейчас ввели в карту для всех. Эти морские чипсы прекрасно сочетаются с нашим белым **Coma Calcarí**. Ну и дальше попробую тебя удивить: будут морские огурцы с салом иберийской свиньи, канюс, местные навахасы, или моллюски-бритвы,

которые в два раза меньше, но куда более нежные, чем галисийские, а на горячее — ремоль, местная разновидность небольшой тюрбо.

Каталонская исключительность

« Барселона жила спиной к морю, но не к миру. Расположенная рядом с границей, она всегда смотрела за пределы. Новая волна графики и дизайна началась в этом районе, когда начали закрываться ткацкие фабрики, а на их месте — появляться студии и лофты. Марискаль, автор логотипа Барселоны 1979 года и Коби, маскота Олимпиады-1992, творил именно здесь, как и Америка Санчес или Мигель Мила, создатель культовой лампы Cesta.

« Я обожаю этот исторический ресторан и семью Молини за уважение к продукту: нет ничего лишнего, просто высочайший класс всего, что попадает на тарелку. При этом меня абсолютно поражает то, что создал Ферран Адриа. Помню, что впервые мы попали в **El Bulli** в 1995 году, мы поехали всей семьёй, нас тогда было человек 18.

« Мои родители самого простого происхождения и всю жизнь много работали. Но у них было чутьё к продукту, что они передали нам: когда с самого детства растёшь рядом с огородом, выращивая и выбирая дыни, томаты и другие культуры, постепенно тренируешь вкус и чутьё. Одновременно с этим они были открыты всему новому, и когда про Феррана только начали говорить, они сразу же поехали на разведку.

« Это были только истоки абсолютно нового направления в гастрономии. Помню, что меня поразил пан-томака, или пан-кон-томате по-испански. Простейшее крестьянское блюдо, хлеб, натёртый томатом с чесноком, но его подавали как парфюм, а для нас из мира вина аромат часто бывает чуть ли не важнее вкуса. И дальше невозможно забыть текстуры блюд — это было что-то абсолютное и удивительное. Помню, как-то на выставке Ферран попробовал наше оливковое масло

и дал простой, но удивительный совет — добавить щепотку соли Maldon в конце, потому что «хруст и текстура — это всё».

« Кухней заведовал Ферран, а в зале был владелец, Джули Солер. Он обожал вино и верил в молодые таланты, Ферран Сентельес и Давид Сейхас сегодня настоящие звёзды среди сомелье и виноделов, а тогда они были просто мальчиками. El Bulli был важен не только для высокой гастрономии, но и вина: он явно обратил внимание на то, что происходит на виноградниках Каталонии и Испании в целом.

« В каталонской гастрономии было два полюса: Ферран Адриа во главе модерна и Санти Сантамария как защитник традиций. Из их школ вышли десятки современных звёздных шефов, они знали, как увидеть талант и создать правильную рабочую команду.

« Незаслуженно мало говорят о Карме Рускайеда. Она единственная, кто не побоялся открыть ресторан в Токио и держать его много лет. У нас в Испании есть какой-то страх перед другими странами: французские шефы запросто открываются в Азии и Америке, собирая звёзды Michelin по миру, наши же предпочитают оставаться в Испании. И с точки зрения вина это плохо, потому что двери открывает гастрономия, а вино — попутчик в этом путешествии.

« В нашей семье вино сочетается с гастрономией и с искусством. Мама всегда мечтала о ресторане, потому что очень хорошо готовит, — или о галерее. И когда мне было 13 лет, она открыла галерею в Вилафранке, мы в шутку называли её Музеем современного искусства в деревне. Многие годы это была единственная каталонская галерея за пределами Барселоны, что выставлялась на ARCO, у мамы до сих пор замечательные контакты в этом прекрасном мире. Но вернёмся к вину — пора попробовать Coma Calcarí.

*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.

Дополнительные материалы читайте
на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

« В Испании существует культ старых виноградников, но далеко не всегда в них есть смысл. Часто видишь откровенно уставшие, страдающие лозы, и это заметно в вине. Для меня способ вернуть в них жизнь и силы — это биодинамика, а в особенности обработка кремнием. Биодинамика даёт силы лозам и позволяет выразить не просто фруктовые тональности, которых много у гарначи бланки, но сам терруар. Мы начали в 2008 году, полностью перевели все виноградники и оливы через четыре года. Первый цикл занимает семь лет, но весь переход длится где-то лет 20.

« Моё инженерное образование никак не отменяет биодинамику. Я вообще считаю, что лучший инженер на свете — это природа. Все циклы и процессы идеально точно настроены, почка не начнёт набухать, если не будет нужных показателей температуры и влажности, — и так во всём. Наука всегда вдохновлялась природой.

« В биодинамике требуется точность. Почему важно делать обработку кремнием в первые полтора часа после восхода солнца? Потому что иначе можно получить ожоги на листе. Почему вспашка утром и вечером так сильно отличается? Потому что в почве по-разному устроен кислородный обмен. И это абсолютно инженерный склад мышления и организации процесса, это мой путь, хотя он не единственный: в биодинамике, как в йоге, — десятки направлений.

« Меня всегда поражает, как в природе сочетаются рациональная часть и часть энергетическая, которую наука пока не может объяснить. Особенно это касается растений: мы знаем, что им нужна вода, солнце и питательные вещества, но есть и другое измерение. У меня есть одно домашнее растение, которое в моё отсутствие просто угасает, но стоит мне вернуться и потрогать его листья, как оно снова возвращается к жизни. Что это такое, если не энергия?

ДЕСЕРТ: «рука цыгана», про которую мало кто знает

Откуда произошло название старинного десерта с кремом брас-де-житано, «рука цыгана», никто не знает, но попробовать его определённо стоит. Ресторан уже опустел, но мы ещё остаёмся, потому что нельзя пропустить урок истории от владельца и основателя ресторана Пепа. Послушаем, что здесь было раньше.



Монолог Пепа Молини, владельца ресторана, о Барселоне

А ктивное развитие Барселоны началось в 1850-х годах, когда стали появляться ткацкие фабрики. Они заняли долину реки Льебрегат и ту зону, где мы находимся сейчас. Эти земли не имели большой ценности для сельского хозяйства, потому что здесь было слишком влажно. А фабрикам, наоборот, требуется много чистой проточной воды. Условия труда были невыносимыми, об экологии тогда не задумывался никто, но именно на эти деньги построены многие роскошные дома фешенебельного Эшампле, каталонский модерн во многом развивался благодаря промышленности.

Поблену, или «новое поселение», в своё время называли «каталонским Манчестером». Индустриальная революция подстегнула приток рабочих в город. У нас любят говорить, что первый иммигрант — житель соседней деревни, а дальше идёт молва. Так и получилось: начали приезжать из Кастельона, Таррагоны, потом Валенсии и Аликанте, вплоть до Андалусии. В основном это были жители рыбацких городов и деревень, а пока не начался бум туризма в 1960-х годах, самые бедные и опасные районы всегда были у моря и портов. И это не только испанская история, то же самое встретишь в Сенегале, Буэнос-Айресе, Швеции и Дании.

Оказавшись в новом месте, кто-то шёл работать на фабрики, а кто-то продолжал выходить в море и добывать рыбу. Оба занятия крайне непростые и в физическом, и в эмоциональном смысле. Поэтому нужно было где-то выпускать пар, и эта таверна на второй линии от моря стала главным социальным центром. Её никто не называл Els Pescadors («рыбаки» на каталанском) специально, просто здесь собирались рыбаки.

В порту были наркотики, проституция и драки, а здесь чуть поспокойнее. Отвратительный жжёный кофе и ужасное вино, простые блюда на углях из того, что принесли сами рыбаки, которым полагалась часть улова за выход в море, и всё. А море опасное, несмотря на то что выглядит лазурным и спокойным, ни с того ни с сего небо может заволочь тучами, и начнётся буря, из которой выберется не каждая лодка. И об этом говорили в тавернах, опытные местные рыбаки делились опытом с новоприбывшими — так и выживали, кто как может. Это был Уолл-стрит для бедняков, в отсутствие телефонов вся информация распространялась через таверны. Рыбаки начали исчезать в 1970-х годах, а в 1980-х индустриальный кризис затронул почти все фабрики. Многие из них исчезли полностью, от них в напоминание остались только трубы, которые мэрия запрещает сносить, а некоторые превратились в лофты и студии. А дальше случилась Олимпиада 1992 года, которая полностью изменила облик города.

До Олимпийских игр у Барселоны фактически не было пляжа, город даже не смотрел в сторону моря. Побережье было завалено мусором и строительным хламом, который тогда было принято выкидывать в реки или море, единственной живописной полоской оставался участок, который сегодня называется Марбелья («красивое море»).

Почему мы открылись в 1980 году именно здесь? Иногда незнание и отсутствие опыта — это сила, мы просто решили рискнуть. Сегодня Поблену совершенно изменился.





10_11 Bar



Гостиная зона одного из сытов отеля

Квадрат внутри квадрата

Пять веков истории и одна из самых заметных гостиничных и гастрономических трансформаций Милана.



Знаменитый миланский «квадрат моды» постоянно меняется: одни бутики уступают место другим. Но перемены иного масштаба здесь случаются гораздо реже — архитектурная стабильность, как и долгая жизнь местных ресторанов и немногочисленных отелей, остаётся одной из главных ценностей района. Но открытие в декабре 2022 года **Portrait Milano** в бывшей Архиепископской семинарии на Corso Venezia стало для города настоящим событием. Основанная Карло Борромео в 1564 году, семинария годом позже переехала сюда, а в последующие десятилетия постепенно превратилась в монументальный комплекс с огромным внутренним двором. В новейшей истории здание более 20 лет оставалось практически закрытым для публики, пока гостиничная группа семьи Феррагамо **Lungarno Collection** не взялась за его восстановление. Реставрацией занимались Микеле Де Лукки и его студия AMDL Circle, интерьеры отеля — Микеле Бёнан. В результате здесь появился не просто отель на 73 номера и сыта, а целый городской квартал с ресторанами, барами, бутиками и спа, организованный вокруг Piazza del Quadrilatero площадью около 2800 кв. метров — неожиданно тихого пространства, спрятанного между одними из самых оживлённых улиц центра Милана.

Из лобби Portrait можно сразу попасть в **10_11** — ресторан и бар с внутренним садом, а на противоположной стороне площади находится **Beefbar**: первый ресторан под этим брендом Риккардо Джирауди открыл в Монте-Карло в 2005 году, а

затем превратил в международную сеть. Если гастрономическая специализация Beefbar понятна уже из названия, то одним из главных блюд 10_11 стала куда более неожиданная Pasta in Bianco, придуманная первым шефом ресторана. В ней нет ни сливочного, ни оливкового масла: пасту готовят в насыщенном бульоне из корочек 36-месячного Parmigiano Reggiano, а в финале этот бульон превращается в соус. Максимально простое по виду блюдо оказалось достаточно провокационным, чтобы вскоре после открытия стать одним из гастрономических символов ресторана отеля. Номера в Portrait Milano просторные, современные и тихие — выбирать из них порой вообще никому не хочется. В каждом к тому же есть небольшой собственный бар со всем необходимым для аперитива или создания классического коктейля. Впрочем, за более серьёзной барной программой далеко идти тоже не придётся. Бар **Rumore** соединяет традицию классического American Bar с итальянской культурой аперитива, тогда как **10_11 Bar** предлагает более спокойное продолжение вечера. Именно здесь появился ещё один ритуал Portrait Milano — **Spaghettata di Mezzanotte**. Каждый вечер около полуночи гостям предлагают спагетти с чесноком, оливковым маслом и острым перцем. Кажется, трудно придумать блюдо, которое лучше подходило бы к тому самому «последнему» коктейлю, после которого вечер обычно продолжается. Прийти в себя на следующий день всегда помогут процедуры в местном **The Longevity Spa**. Удивительно, но бассейн здесь тоже есть.

KAIFUSO
АЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН-КЛУБ



**KAIFUSO: НОВЫЙ РЕСТОРАН-КЛУБ
НА КУЗНЕЦКОМ МОСТУ**

тел.:
+7 (495) 730 22 77

ул. Кузнецкий мост, д.6/3

Немецкие ИНАКОМЫСЛЯЩИЕ

Пять небольших гордых хозяйств — и пять собственных взглядов на немецкое вино. **Julian Haart** представляет рислинг Мозеля, **Koehler-Ruprecht** — Пфальца, **J.B. Becker** — рислинг и шпетбургундер Рейнгау, **Beurer** — рислинг Вюртемберга, **Salwey** — баденские шпетбургундер, граубургундер и шардоне. Первые четыре давно входят в **Simple Collection**, Salwey — осенняя новинка в коллекции большого «Симпла». У каждого — своя правда, добытая не модой, а опытом. текст: Фёдор Прохоров



Квнтет топовых немецких хозяйств в портфеле Simple представляет пять крупнейших винодельческих регионов Германии



Долина Мозеля

Соберите великих виноделов за одним столом — и они перессорятся ещё до аперитива. Barolo Boys спасли Бароло от прошлого, Бароло Маскарелло и Джузеппе Ринальди — от Barolo Boys. Salon пытается сказать всё одним шардоне из Ле-Мениль-сюр-Оже; Dom Pérignon собирает образ урожая из шардоне и пино нуара разных крестов. Guy Breton ищет великое божество в углекислой мацерации и минимуме вмешательства; Domaine Jules Desjournays — в точнейшем контроле ферментации и долгой выдержке. Foradori создали с нуля традицию терольдего с помощью биодинамики и испанских тинах; Le Potazzone защищают классическое монтальчино большими нейтральными бочками. Йошко Гравнер закопал амфоры в землю; Эгон Мюллер продолжает делать мозельский рислинг так, словно человечество уже давно нашло всё необходимое и лучше уже ничего не будет. Технологически эти люди почти ни в чём не сходятся. Одни переизобретают традицию, другие защищают её от переизобретателей. Одни убирают из вина всё

лишнее, другие годами добавляют к нему новые слои. Одни делают ставку на отдельный виноградник, другие — на искусство смешивать. И всё-таки вина каждого из них мы признаём выдающимися.

Возможно, величие начинается не с правильного метода, а гораздо раньше — с того, что заставляет выбрать именно его: с личной философии и гения отдельного человека. Этому не учат ни в вузах, ни даже на стажировках у других великих виноделов. К этому приходят с опытом — через споры, ошибки, отказы, переоценку наследия и многолетнее нежелание делать «как принято». Вино в результате может быть каким угодно: классическим, модернистским, натуральным, сладким, сухим, прозрачным или почти непроницаемым. Важно, что оно не могло быть сделано никем другим. Пять немецких виноделов из этой подборки тоже едва ли договорились бы о едином манифесте. Их объединяет не стиль, не философия. Только редкое качество вин, за которыми безошибочно виден человек, сумевший выковать собственный способ быть виноделом: трушность, если позволите.



Лёгкость как убеждение

Юлиан Хаарт, Weingut Julian Haart

📍 Мозель, Писпорт и Винтрих + Рейнгессен

ХАРАКТЕР

До винограда в жизни Юлиана Хаарта была кухня. Он получил кулинарное образование, работал у одного из лучших шефов Германии Клауса Эрфорта — и, вероятно, именно оттуда вынес умение отделять насыщенность от тяжести, а выразительность от громкости. Хороший повар знает: чистота продукта не всегда нуждается в усилении — иногда нужно убрать лишнее, что мешает ему зазвучать. Примерно так Хаарт обращается с рислингом. Его Kabinett легки по весу, но не по содержанию, прозрачны, но совсем не просты, чуть сладки — и почти не оставляют ощущения сладости.

Хаарты — старая винодельческая династия, известная в Писпорте с XIV века. Однако ветвь семьи Юлиана отошла от виноделия: его родители были учителями, и путь к собственному вину ему пришлось прокладывать самому. Из ресторанной кухни он отправился в виноградники, успев поработать у **Heymann-Löwenstein, Emrich-Schönleber, Egon Müller**, а затем провести три года у Клауса Петера Келлера. Впервые имя Юлиана появилось на бутылке в 2010 году — на вине первого урожая с небольшого участка в Wintricher Ohligsberg. Сегодня Юлиан и его жена Надин обрабатывают около 5 га. Для винодела, за чьими винами ведётся охота, это почти демонстративно мало, но Хаарт не готов поручать другим воплощение собственного видения. Ему необходимо самому следить за лозами, участвовать в сборе и знать, что происходит в каждом чане. На крутых, местами террасированных склонах Писпорта и Винтриха почти всё приходится делать вручную. Хаарт не выбирает метод раз и навсегда: каждый сезон и для каждого участка он заново решает, что потребуется будущему вину.





ЕГО ПРАВДА

Юлиан работает на Piesporter Goldtröpfchen и Wintricher Ohligsberg (оба виноградника имеют статус VDP. Grosse Lage*), а в 2018 году приобрёл надел в Нидер-Флёрсхайме, в Рейнгессене**. Вина с Goldtröpfchen приобретают больше тепла и внутренней полноты; Ohligsberg сообщает им прохладу, строгость и каменистую вертикаль. Эти различия и составляют фундамент вин **Weingut Julian Haart**.

Одному вину подходит старый мозельский фудр и мацерация, другому — нержавеющая сталь и прямое прессование. Важнейшим выражением терруара для Юлиана является и спонтанная ферментация: не для декларации минимального вмешательства, а как способ освободить вино от заранее спланированного ароматического сценария.

Юлиан убеждён: величие измеряется не концентрацией. Оно возникает из напряжения, точности пропорций, способности вина оставаться тонким и элегантным, но звучать звонко и долго.

С ЧЕМ ОН СПОРИТ

Главный оппонент Юлиана Хаарта — привычная немецким виноделам мантра о том, что великое вино — пышное, броское, обязательно немедленно эффектное; хороший урожай — урожай, собранный как можно позже, а остаточный сахар — показатель статуса.

Изменения климата сделали зрелость доступной. По классической немецкой иерархии, Prädikat Kabinett располагается ниже Spätlese и Auslese: меньше зрелости и формального престижа. Юлиан Хаарт — другой. Он считает Kabinett вершиной современного рислинга и вкладывает в создание вин, которые когда-то считались слишком лёгкими, труд и тщательность отбора, прежде предназначавшиеся лишь самым высоким сладким винам.

ОТ ЧЕГО ОТКАЗЫВАЕТСЯ

Расширение хозяйства, масштаб, наёмные рабочие — это не путь Юлиана, равно как и пышность вин позднего сбора, которую легко принять за сложность. Не стремится он и выпускать молодые винтажи. Ранние урожаи многим казались слишком сухопарными; позже эта собранность стала его подписью. Но и после успеха домен не превратился в «фабрику редкостей»: возможность работать собственными руками для Хаарта важнее роста.

* **Großes Gewächs (GG)** — сухие вина членов ассоциации VDP с виноградников, классифицированных как VDP.Grosse Lage®, что позиционируется как немецкие гран-крю. Термин Großes Gewächs нельзя полностью указывать на этикетках, пишут GG.

VDP Erste Lage — уровень в классификации виноградников ниже Grosse Lage, читай — премье-крю.

** **Надел Хаарта на винограднике Frauenberg** находится всего в паре сотен метров от участка пино нуара Клауса Петера Келлера, с которым Юлиан сдружился не на шутку после стажировки. По слухам, Келлер помог организовать сделку, взамен Хаарт передал ему право аренды участка 0,6 га Schubertslay — крошечного, очень старого, непривитого виноградника в Писпорте, не имевшего никакого экономического смысла для Юлиана, но очень заинтересовавшего Келлера, давно положившего глаз на Мозель.



ДОКАЗАТЕЛЬСТВО

Riesling Kabinett Old Vines 2024

Старые лозы дают ему огромный внутренний объём, но почти никакой видимой массы. В аромате вспыхивают лимонная цедра, хрустящее яблоко, белые цветы, сухие травы и сладкие специи. В первом прикосновении — мягкость, податливость, почти беззащитность: спелый фрукт, сладость, нежная округлость. Затем проявляется кислотность — и вино мгновенно меняет скорость. Сахар превращается в топливо, фрукт сжимается в луч, под ним проступают холодный сланец, цитрусовая горечь и пряность. Вино несётся вперёд так быстро, что его лёгкость начинает ощущаться не как отсутствие вещества, а как предельная концентрация движения.

Вино сейчас сияет фруктом и молодостью, но за этой открытостью чувствуется глубина, которой понадобятся годы, чтобы развернуться полностью. Хаарт оставляет всю глубину и рислинга, и GG — но будто умудряется вырвать её из-под действия гравитации.



Верность как авторство

Доминик Сона, Koehler-Ruprecht

📍 Пфальц, Миттельхардт, Кальштадт



ХАРАКТЕР

Самое трудное для молодого винодела порой — не придумать собственный путь, а признать, что великий стиль уже существует. Именно такую задачу получил Доминик Сона, когда в 2010 году возглавил **Koehler-Ruprecht**. К тому времени хозяйство, чья история начинается в XVIII веке, уже обладало почти мифической репутацией. Создал её прежний владелец Бернд Филиппи — человек, который превратил старый семейный дом в одного из культовых производителей Пфальца, а сухие рислинги из Кальштадта — в вина, способные жить десятилетиями. Яркий и темпераментный, Филиппи создавал под стать себе вина — мощные, свои, суровые в молодости, но способные жить десятилетиями. Одним из первых в Пфальце он всерьёз поверил в сухой рислинг и никогда не пытался ускорить то, что должно происходить само.

Доминик Сона родился в Пфальце, окончил Гайзенхайм и успел поработать в хозяйствах Германии и Калифорнии. В **J.L. Wolf** он неожиданно получил ответственность за целый урожай: незадолго до сбора винодел заболел, и молодому специалисту пришлось взять на себя производство нескольких сотен тысяч бутылок. В 2009 году американские предприниматели братья **Соваж** предложили ему возглавить Koehler-Ruprecht. Там Сона оказался в совершенно ином мире, где технологии словно остановились сто лет назад, а главным навыком винодела считалось умение не мешать природе. Молодой

ФОТО: KOEHLER-RUPRECHT



винодел мог обозначить начало новой эпохи, вместо этого он решил продолжить прежнюю — настолько точно, что смена рук почти не отразилась на винах.

ЕГО ПРАВДА

Соне, помимо 10,5 га виноградников, досталась целая философия отношений с натурой и временем. Виноград дробят и оставляют на ночь вместе с кожицей, затем сусло самотёком поступает в старые овальные бочки (некоторым более 100 лет) и спонтанно бродит. После ферментации рислинг остаётся на тонком осадке девять, десять, иногда пятнадцать месяцев, почти без переливов до самого розлива.

В наше время такой подход легко становится маркетинговым слоганом — однако в Koehler-Ruprecht так работали задолго до появления понятия *natural wine*, и для Соны подлинность заключается именно в отсутствии манифеста: то, что другим пришлось открыть заново и сделать инновацией, здесь просто не успели забыть.

Верность традиции не означает отказа от собственных решений. Окончательная судьба вина выясняется через девять месяцев, при дегустации отдельных бочек. Виноград, формально собранный на уровне Auslese, после ферментации могут переклассифицировать в Kabinett или Spätlese; по собственной системе, для Соны Kabinett — самое лёгкое вино урожая, Spätlese — самое элегантное,

Auslese — самое комплексное. И всё — чисто эмпирически, без колб и анализов.

С ЧЕМ ОН СПОРИТ

Ради права сохранить свою систему Koehler-Ruprecht в 2014 году вышел из VDP, где состоял около 80 лет. Новая классификация предполагала одно сухое Grosses Gewächs на один виноградник — Сона же не видел причин сводить голос своего великого GG Saumagen к одной бутылке. Характерная сила Saumagen — плотная, почти солёная минеральность, твёрдый захват вкуса и способность долго меняться в бутылке: он ведь на то и великий, что должен быть способен дать и Kabinett, и Spätlese, и Auslese, и редкие резервы R и RR — разные по весу и времени раскрытия, но равно выражающие место. Система VDP, с точки зрения Доминика, слишком проста: великий виноградник не обязан говорить одним стандартным голосом. Да, этикетки хозяйства требуют подготовки — но вина Koehler-Ruprecht никогда и не создавались для беглого знакомства.

ОТ ЧЕГО ОТКАЗЫВАЕТСЯ

Почерк Доминика Соны в винах Koehler-Ruprecht почти незаметен. Он проявляется в отказе поставить себя выше места, времени и стиля. Сона не переписал историю хозяйства и не присвоил её себе. Он сделал нечто, возможно, более трудное: сумел продолжить её чужим почерком, не превратив верность идее в механическое повторение.

ДОКАЗАТЕЛЬСТВО

Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett Trocken 2021

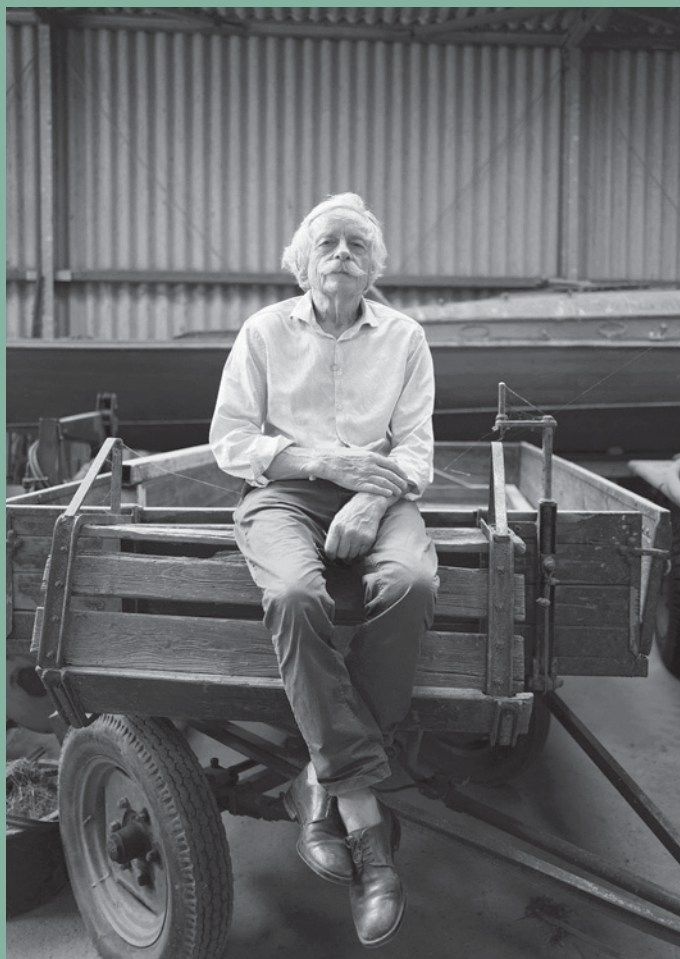
Слово «Kabinett» на этикетке почти кажется розыгрышем. Начало сдержанное: лаймовая цедра, шиповник, жёлтое яблоко, полевые цветы и сухие травы. Но с каждым оборотом бокала вино набирает объём: появляются персик, айва, миндаль, что-то восковое и тёплое. Фрукт не вырывается вперёд, а медленно проступает сквозь известняк, словно изображение на полароиде. Во вкусе вино выходит во всю ширь. Мягкое, сочное тело сталкивается с бритвенной кислотностью, известковая сухость задаёт напряжение, солёность вызывает аппетит. Тонкой фенольностью вино цепляется за язык. Оно одновременно расслабленное и собранное: движется большой волной, но внутри неё чувствуется холодный стальной трос. В финале фрукт отступает, оставляя лайм, соль, травы и долгий каменистый нажим.

Сейчас вино уже начало раскрываться, но до окончательной формы ему далеко. Со временем жёлтые фрукты уйдут в воск, специи и землю, а широкая фактура соберётся ещё плотнее — но её будет очень трудно оставить на завтра.

Упрямство как метод

Ханс-Йозеф Беккер, J.B. Becker

Рейнгау, Валлуф, Валькенберг



ХАРАКТЕР

В 1971 году 25-летний Ханс-Йозеф Беккер (или ХайО — для друзей) принял семейное хозяйство, сосредоточился на сухих рислингах — и потерял почти всех покупателей. От Рейнгау тогда ждали зрелости, мягкости и остаточного сахара. Сухой рислинг казался резким, лишённым обаяния. Всего через несколько десятилетий этот стиль стал одной из главных идей немецкого вина. Беккер решил не подстраиваться под рынок — он дождался, пока рынок его поймёт. Ханс-Йозеф немногословен, суховат, не склонен к пышным формулировкам. Когда спустя полвека один из его импортёров Стивен Биттерольф* (vom Boden) в интервью спросил, что он чувствует теперь, когда вина получили признание, Беккер ответил: «Это приятно». Чужая правота или неправота никогда не были главным предметом его интереса; он не объясняет каждый поступок и не

облегчает окружающим понимание своих вин. Да и к сухому рислингу в Рейнгау он пришёл не благодаря божественному озарению. Ханс-Йозеф окончил Гайзенхайм по специальности «виноградарство», но решающий урок, по его собственным словам, получил ещё до вуза, на стажировке у Германа Нойзера в Weingut Graf Eltz в 1961 году. Там он пробовал сухие, ещё не готовые рислинги прямо из бочки — после окончания брожения, но до добавления Süßreserve, сладкого неферментированного сусла. Он понял: «Так должен звучать рислинг!» Ханс-Йозеф лично ведёт дела в хозяйстве по сей день.

ЕГО ПРАВДА

J.B. Becker находится в Валлуфе, на восточной окраине Рейнгау, вдали от замков и аристократических хозяйств, определивших нарядный образ региона. Вместо дворца — старый дом у Рейна, вместо безупречной дегустационной — уютная рабочая комната. Хозяйство занимает около 13 га. Его центральный виноградник — GG Walkenberg, тёплый юго-западный склон с глубокими лёссовыми почвами, сланцем и кварцитом. Брожение — быстрое, без контроля температуры, в герметичных чанах под давлением. Зато потом вино ждёт не менее двух лет на осадке в традиционных больших рейнгауских бочках, а то и ещё дольше: ХайО выпускает вина только тогда, когда сам сочтёт их готовыми [зачастую сбивая своих импортёров с толку странными релизами], — а его рислинги любят отдохнуть. Зато, по словам экспертов, даже Kabinett'ы J.B. Becker сохраняют невесомость, тонкость, живость и глубину в возрасте далеко за двадцать.

* Стивен Биттерольф — американский импортёр, основатель компании vom Boden, специализирующейся прежде всего на небольших немецких и австрийских хозяйствах. До этого он почти 10 лет работал в нью-йоркской винотеке Crush Wine & Spirits, в том числе винным директором. Кроме того, Биттерольф основал фестиваль немецкого вина Rieslingfeier и считается одним из заметных популяризаторов современного немецкого вина в США.

Во времена низкого спроса Ханс-Йозеф не совсем бедствовал — но, помимо виноделия, не один десяток лет **подрабатывал комиссионером** на винных аукционах



ДОКАЗАТЕЛЬСТВО

Wallufer Walkenberg Alte Reben Riesling Spätlese 2023

Тот случай, когда Беккер разрешает спелости разогнаться, но затем в последний момент затягивает на ней корсет. Лозы старые, урожай поздний — вино выходит на сцену широко: душистое яблоко, летние цветы, лимонная кожура, тёплый воздух сада. Кажется, что сейчас начнётся праздник зрелости, — но Беккер резко выключает музыку.

Во вкусе Spätlese становится совершенно сухим, плотным и почти физически осязаемым. Фрукт идёт мощной волной, однако кислотность разрезает её надвое, минеральная горечь стягивает весь профиль в длинную, холодную линию. Вино одновременно и распахнуто, и зажато. В финале оно не растворяется, а ещё сильнее вливается в нёбо — лимоном, камнем, солью, электрическим импульсом.

Сейчас это вино не на пике — это сжатая пружина. Настоящее представление начнётся через годы. Время по Беккеру не укрощает вино — оно медленно выпускает его на свободу.

С ЧЕМ ОН СПОРИТ

Хайо по натуре не спорщик: чужое мнение интересует его слишком мало, чтобы с ним препираться. Стивен Биттерольф вынес эту черту в заголовок статьи-интервью: «Hans-Josef Becker just doesn't give a ****» — «Ханс-Йозефу Беккеру попросту плевать».

Он «пересидел» желания рынка даже тогда, когда был на мели. Во времена низкого спроса Ханс-Йозеф не совсем бедствовал — но, помимо виноделия, не один десяток лет подрабатывал комиссионером на винных аукционах. Благодаря этому он, как никто, разбирался во вкусах высшего общества — и тем заметнее его нежелание подгонять своё вино под запрос потребителя. Напротив, Беккер всегда делал то, что считает правильным сам, — и, быть может, сознательно, сохраняет вокруг себя ауру мистики и эксцентризма.

Его вина не предлагают мгновенного фруктового удовольствия, не соответствуют образу роскошного Рейнгау — широкого, зрелого, щедрого. В молодости они колючи

и угловаты: кислотность выступает вперёд, фрукт держится в глубине, доминируют сухие травы, соль, дым, земля и камень.

ОТ ЧЕГО ОТКАЗЫВАЕТСЯ

Ханс-Йозеф — тот человек, который однозначно себе ни в чём себе не отказывает: живёт лучшей жизнью, делает что вздумается. Пожалуй, отрешивается лишь от ярлыков: Беккеры работали органически всегда — с 2011 года у них есть сертификация, да только об этом ни слова ни на бутылке, ни на сайте. Будучи, казалось бы, апологетом античной технологии, первым в мире укупорил свои рислинги стеклянной пробкой Vinolok — ещё в 2003 году. Беккер не заигрывает, не следует трендам, не спрашивает советов — при этом добился успеха. И это — стиль.



Контролируемое бездействие

Йохен Бойрер, Weingut Beurer

📍 Вюртемберг, Ремсаль, Штеттен

ХАРАКТЕР

До того как стать одним из главных идеологов биодинамического виноделия Германии, Йохен Бойрер был чемпионом Европы по BMX. На велосипеде равновесие рождается из движения, контроль — из множества незаметных поправок. Так он понимает и работу с вином. Свой метод Бойрер называет Kontrolliertes Nichtstun — «контролируемое бездействие»: важно не заставить природу следовать плану, а почувствовать момент, когда необходимо вмешаться.

Семья Бойрер выращивала виноград в Штеттене, но урожай отправляла в кооператив, который возглавлял отец Йохена. Для Вюртемберга это была обычная модель: регион небольших хозяйств и местного вина почти не участвовал в большой немецкой винной жизни. В 1997 году Йохен с отцом основали собственную винодельню, поначалу она помещалась в гараже и выпускала два

вина. Молодой Бойрер стремился к чистоте, точности и предсказуемому результату — но очень быстро разочаровался в проторённой дороге, обезличивающей его терруар, и перешёл к разработке собственного маршрута. Успешные поиски привели Йохена к его самой узнаваемой фишке — терруарным (почти сингловым) рислингам Gipskeuper, Schilfsandstein и Kiesel sandstein. Названы эти вина в честь геологических формаций, на которых растут лозы.

ЕГО ПРАВДА

Концепция терруара не имеет смысла там, где вина сводятся к каким-либо общепризнанным представлениям. Решающим для Йохена Бойрера оказалось знакомство с биодинамикой и Элизабеттой Форадори — её он называет главным наставником. В 2004 году

хозяйство перешло на органическое виноградарство, с 2008-го работает биодинамически, а с 2012-го сертифицировано Demeter. Да и в погребе карт-бланш у природы: никаких культурных дрожжей, контроля температуры, оклейки и фильтрации, есть даже линейка zero-sulfite; брожение может длиться месяцами, порой больше года, иногда переходя в спонтанную малолактику. Кажется, Бойрер здесь решает лишь вопрос с мацерацией да временем розлива.

С ЧЕМ ОН СПОРИТ

Такое бездействие требует большего внимания, чем тотальный контроль. Оставить вино в покое можно лишь тогда, когда виноград здоров, погреб чист, а винодел безошибочно предвидит проблемы и отличает естественное развитие от необратимой ошибки. Бойрер не занимается «морсами с конями» и «капустным



Концепция терруара не имеет смысла там, где вина сводятся к каким-либо общепризнанным пред- ставлениям

рассолом» — он лишь не считает любое отклонение от эталона точкой невозврата: иногда мутность, замедление брожения или непривычный тон оказываются не дефектом, а стадией, через которую вино должно пройти само.

ОТ ЧЕГО ОТКАЗЫВАЕТСЯ

От минеральных удобрений, гербицидов — вместо них все привычные атрибуты биодинамики: компосты, настои, травяные чаи; труд — на лошадях, в междурядьях — естественный покров. Корни уходят глубже, урожай становится меньше. Универсальной схемы работы нет и в погребе: иногда в винтаже Йохену нравится глубина, с которой терруар раскрывается при мацерации и выдержке в дубе, а иногда — когда вино звенит чистотой нейтральной стали.



ДОКАЗАТЕЛЬСТВО

Gipskeuper, Schilfsandstein и Kieselstein

Три рислинга Бойера 2022 года — геологический триптих. Год у них один: жаркий, сухой, щедрый на зрелость. Один и тот же солнечный свет проходит сквозь три разные породы и предстаёт в трёх ипостасях рислинга.

Gipskeuper начинает широко и чувственно. Спелый абрикос, цитрус, травы, дым, что-то солоновато-ореховое — фрукт успел налиться теплом. Его сдерживает сухая, цепкая текстура, соль, проступающая сквозь мягкость, лёгкая минеральная горечь. Это — самый земной из трёх рислингов: он не летит, но развивается размеренно, мягкими волнами.

Schilfsandstein поднимает ту же энергию над землёй. Больше воздуха, света, скорости: персик, марабу, цветы, сочные жёлтые фрукты. Вино раскрывается свободнее и веселее, но под фруктом напряжение держит тонкая струна кислотности, пружинящая, отталкивающаяся от языка.

В Kieselstein аромат темнеет: красное яблоко, лайм, грейпфрут, сухие травы, кремний. Вино плотнее, тише и собраннее двух остальных: вся энергия 2022 года ушла в глубину. Кислотность, фенольная горечь, солёность и фруктовость сцеплены так крепко, что расходятся лишь в долгом финале, когда фрукт отступает, оставляя холодный каменистый след и ощущение огромного пространства, запёртого внутри этой формы.



Дисциплина спелости

Конрад Зальвей, Weingut Salwey

Баден, Кайзерштуль, Оберротвайль

ХАРАКТЕР

В начале 2011 года Конрад Зальвей внезапно оказался один во главе большого семейного хозяйства. Его отец Вольф-Дитрих трагически погиб, оставив сыну виноградники, погреб, громкое имя и множество незаконченных споров. Конрад к тому времени больше семи лет работал рядом с ним и прекрасно знал устройство **Salwey**. Однако знать, как устроена винодельня, и получить право самостоятельно решить, каким должно быть её вино, — очень разные вещи.

Споры возникли внутри прочной традиции. Семья выращивает виноград в Кайзерштуле с XVIII века, а Вольф-Дитрих, приняв хозяйство в 1985 году, превратил ферму в серьёзную винодельню и сделал **Salwey** одним из важнейших производителей бургундских сортов в Бадене — да и нам пора уже вспомнить о том, что в Германии растёт не один лишь рислинг.

Конрад учился в Гайзенхайме, работал во Франконии и Пфальце, у Оливье Умбрехта в Эльзасе и в бургундских хозяйствах. Из Бургундии он привёз интерес к отдельным участкам, деликатной экстракции и силе без демонстрации мускулов — естественно, не с целью копировать, а из желания найти экспрессию своего места.

ЕГО ПРАВДА

Кайзерштуль — потухший вулкан и один из самых тёплых районов Германии. Здесь легко получить из пино гри и пино нуара спелые, округлые, щедрые вина. Эта лёгкость и стала для Зальвея проблемой: зрелость достигалась сама собой, а вот сохранить в винах энергию оказалось сложнее.

Конрад собирает виноград при умеренной [по нашим временам] сахаристости, держит алкоголь примерно у отметки 13%. В новых посадках предпочитает массальную селекцию, избегает клонов пино, склонных к раннему созреванию. Красным винам он сохраняет движение, белым — сообщает структуру.

Ещё Вольф-Дитрих Зальвей в 1997 году устроил **Bergkeller** при семейной усадьбе в Оберротвайле — просторный погреб-тоннель в мягком лёссовом склоне. Он уходит под землю на глубину до 12 метров, Конрад превратил его в центральную ось своего метода: «Вино нельзя торопить. Мы даём винам время. Время, время и ещё раз время».

С ЧЕМ ОН СПОРИТ

После смерти отца стиль хозяйства начал меняться быстро. Конрад раньше собирает, мягче экстрагирует, использует большой старый дуб для выдержки — в поисках свежести там, где характер Кайзерштуля толкает к мощности. На помощь приходит время. Большие штюкфасс (традиционные бочки региона, 1200 л) для белых; слабообожжённые, но старые баррики для красных — в них вина Зальвея освобождаются от фруктовой пышности, проявляя за ней скрытую прохладу терруара, вулканическую минеральность и энергию места.

ОТ ЧЕГО ОТКАЗЫВАЕТСЯ

Зальвей бросает вызов терруару. Вот до чего довело виноделов изменение климата! За парадоксом кроется не высокомерие винодела, а любовь к умеренности и изяществу. Зальвей не стремится извлечь из ягод всё возможное — а ведь ещё совсем недавно его бы нарекли еретиком. Так или иначе, парадоксально, но здесь именно винодельческий расчёт позволяет свободно выражаться терруару.

Зальвей бросает вызов терруару. Вот до чего довело виноделов изменение климата! За парадоксом кроется не высокомерие винодела, а **любовь к умеренности и изяществу**



ДОКАЗАТЕЛЬСТВО

Oberrotweil Grauburgunder RS 2018

Это вино сам Зальвей рекомендует для знакомства со стилем хозяйства. Старые лозы, поздний сбор, тёплый Кайзерштуль, сорт, охотно накапливающий сахар и плотность. Здесь могла бы быть широта, маслянистость, не по-германски южная щедрость. Зальвей принимает эту зрелость целиком — и не позволяет ей превратиться в тяжесть. Вначале вино кажется полным и тёплым. Груша, жёлтое яблоко, сухие травы, лёгкий дым, ореховая глубина — фрукт уже не звенит по-юношески, но ещё не начал клониться к сладости. Затем сквозь него проступает та самая новообретённая свежесть: сухая текстура, солёная фактура, лёгкая горечь и тёмная минеральность вулканических почв. Зрелость остаётся — меняется её форма: фрукт оседает, дерево перестаёт звучать отдельно, а все элементы стягиваются в единую спокойную структуру.

Это полное, глубокое вино, которое не давит; выразительное, но не пышное, долгое благодаря напряжению текстуры. Зальвей не заставляет Кайзерштуль звучать прохладнее, чем он есть. Он даёт вину «пережить» его буйный тёплый период и созреть для созерцательного, быть может, чуть меланхолического спокойствия.

Barolo

ВОЛНУЕТСЯ
раз!

• иллюстрации: Маша Бойнова

Метод Рассадкина работает безотказно: винные тренды лучше всего изучать вскрытием. Отделить терруарность от моды, тонкость от хайпа, харизму вина от харизмы винодела — и посмотреть, что внутри. Сегодня **Александр распиливает на составляющие актуальное Бароло** — от культовых дедов до молодых «виноцыган».



Владения Trediberrí в Ла-Морре включают 1,3 га знаменитого крью Рокке-дель-Аннунциата: сегодня с великими терруарами Бароло работает уже новое поколение виноделов



Александр РАССАДКИН

Чемпион России среди сомелье 2015 года, восьмой сомелье Европы и 13-й мира, сертифицированный сомелье ASI. Директор «Энотрии» в Петербурге, создатель клуба слепой дегустации «Слепой Енот», постоянный автор SWN и Fine & Rare Wine, винный просветитель с собственным телеграм-каналом [Somm Ilya](#).

В февральском выпуске SWN, посвящённом 20-летию издания*, я прошёлся по теме культовых вин. Там я решил разделить их на три направления:

— **исторические культы** — вина, за которыми очередь стоит уже десятки, а то и сотни лет (например, Romanée Conti);

— **культовые деды** — вина от традиционных производителей, которые стали более востребованы в современную эпоху моды на артизанальное и крафтовое (например, Bartolo Mascarello);

— **новые культы** — вина от производителей, которые только недавно начали работать, но благодаря связям и прочим талантам быстро нашли свою аудиторию. Их я прозвал «виноцыганами».

Я тогда упомянул, что последних в моём любимом Бароло выросла целая грядка и они заслуживают отдельной статьи. Ну вот вам, собственно, и она. Прежде чем мы перейдём к представителям этой группы виноделов и их увлекательным историям, давайте немного отъедем назад и попробуем посмотреть на различные «волны» производителей лучшего из вин**.

* Полный PDF выпуска можно скачать на сайте [swn.ru](#) в разделе «Архив», как и подавляющее большинство остальных наших 187 томов. Тот был 182-м по счёту, и узнать его вы можете по Максиму Каширину и Анатолию Корнееву со стопками SWN на обложке.

** То есть бароло. Мнение Александра могло бы не совпадать, но во многом совпадает с мнением редакции.



Эудженио Палумбо



Марта и Карлотта Ринальди



Андреа Фаринетти



ПРАКТИКА

К теме новой волны в этом году я решил обратиться не только в формате статьи, но и сделать отдельную встречу в «Клубе любителей бароло» в Санкт-Петербурге. Несколько лет назад я начал традицию в свой день рождения или накануне собираться с каким-нибудь крутым сетом вин в хорошей компании в ресторане BeefZavod. В 2023-м это была вертикальная дегустация Barolo Monprivato от Джузеппе Маскарелло. В 2024-м — Carrellano, тоже вертикалка. В 2025-м любимый Пьемонт я променял на Тоскану ради Le Pergole Torte и вот в 2026-м решил вернуться к неббиоло с новой волной. Сет вин я начал собирать почти за год. Что-то привёз из поездки в Пьемонт, что-то помогли раздобыть товарищи и коллеги во время путешествий, какую-то часть бутылок смог купить у российских поставщиков. Разминаться начали с категории вин, по разным причинам не попавших в аппелласьон Barolo.

Cascina Penna-Currado ещё слишком молоды как винодельня, поэтому пока производят только Langhe и Nebbiolo d'Alba. Хотя Лука Куррадо и Елена Пенна нам давно известны как владельцы и виноделы Vietti (теперь уже бывшие).

Vajra Aurelj своё вино Fuorizona делают за пределами DOCG Barolo и вообще продают как вино без контролируемой категории.

Третьим шло Langhe di d'Arcy, а замыкало эту часть дегустации вино от Джованни Россо. Его Langhe под этикеткой Ester Canale для большинства стало вообще одним из лучших вин вечера.

Отдельно в сет ворвался Piero Busso — винодел из Барбареско, которого многие считают самым многообещающим из

относительно молодых. Темы «соседа Бароло» в этой статье я не коснулся, но там тоже есть кого обсудить, хотя в целом всё несколько поспокойнее.

Магнум вина Vigna Borghese с крью Albesani мы пробовали в два захода — половинку сразу, и половинку после полуторачасовой аэрации. Было интересно.

В основной программе выступила почти вся упомянутая молодёжь: Trediberri, Cа di Press, LaLu, d'Arcy, Philine, Margherita Otto. Им в дополнение чуть более зрелые имена: Diego Conterno и Cascina Fontana. Спасибо всем принявшим участие в дегустации и добыче вин, а также команде ресторана за эту возможность!



Фабио Алессандрия

Роберто Контерно



Мария-Тереза Маскарелло



Теобальдо Каппеллано



ИСТОРИЧЕСКИЕ

- Pio Cesare — **Barolo Ornato**
- Vietti — **Barolo Riserva Villero** [Эудженио Палумбо, новый главный винодел Vietti]
- Oddero — **Barolo Riserva Vignarionda**
- Giuseppe Rinaldi — **Barolo Brunate** [Марта и Карлотта Ринальди]
- Francesco Rinaldi — **Barolo Riserva Cannubi**
- Barale Fratelli — **Barolo Bussia**
- Borgogno — **Barolo Riserva** [Андреа Фаринетти, молодой управляющий Borgogno, сын Оскара Фаринетти, купившего Fontanafredda и Borgogno в 2008 году]
- Damilano — **Barolo Cannubi**
- G.B. Burlotto — **Barolo Monvigliero** [Фабио Алессандрия, владелец и винодел G.B. Burlotto, праправнук основателя]
- Cappellano — **Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris** [Теобальдо Каппеллано (1944–2009) — философ, анархист и бескомпромиссный винодел из Серралунги-д'Альба]
- Giacomo Conterno — **Barolo Riserva Monfortino** [Роберто Контерно, сын Джованни, внук Джакомо]
- Bartolo Mascarello — **Barolo** [Мария-Тереза Маскарелло]

Начало времён

Давайте справочно, без королей и маркиз. Про это хватает в толстых переплётках. Во второй половине XIX века, примерно с момента объединения Италии [1861] в Лангах основываются первые исторические хозяйства, многие из которых функционируют до сих пор. Речь о таких динозаврах, как **Pio Cesare** [1881], **Vietti** [1873], **Oddero** [1878], **Barale Rinaldi** [1870]. Последние, правда, потом разделятся на три независимых винодельни: **Giuseppe Rinaldi**, **Francesco Rinaldi** и **Barale Fratelli**. Самые исторические, **Borgogno**, вообще по документам существуют с XVIII века. От их семьи в 1890 году откололся Giuseppe Borgogno, чья винодельня потом переименуется в **Damilano**. А вот **Serio e Battista Borgogno**, хоть и сидят на тех же

терруарах, родственно с ними не связаны. Просто популярная фамилия тут. Крупные наделы тех самых королей [**Fontanafredda**] и маркизов [**Marchesi di Barolo**] меняли хозяев не раз, но также сохранили прямую связь с событиями XIX века. Богата на историю и винодельня **G.B. Burlotto** [1850]. Встречается информация, что их вина итальянцы брали в арктическую экспедицию в 1899 году. Ныне культовая винодельня **Cappellano** также появилась в эту эпоху [1870]. Правда, историю их можно смело рубить на две части. Первая — про двух братьев и изобретение рецепта Barolo Chinato [до Второй мировой примерно], вторая — про Теобальдо Каппеллано и его борьбу с критиками и новой волной в Бароло [с 1970-х по наши дни].

Также к «ветхому завету» я бы отнёс период между мировыми войнами. В нём наблюдался очередной подъём ближе к 1920-м годам. В это время основался целый ряд знаковых виноделен, а Barolo стало всё чаще разливать в бутылку и иметь этикетку. Самая известная этикетка Monfortino от **Giacomo Conterno** появилась именно тогда. Примерно в это же время основывается винодельня **Giuseppe Mascarello e Figlio** и Cantine Mascarello, которая потом переименуется в **Bartolo Mascarello**. У знатоков Barolo тут должна закатать слюна. К слову, отсечение Giuseppe Rinaldi от семейной винодельни Barale Rinaldi тоже произошло в этот момент.



Доменико Клерико



Энрико Скавино



Роберто Воэрцио



Элио Альтаре с дочерью
Сильвией Альтаре



Лучано Сандроне

ЭКС БАРОЛО БОЙЗ / КЛАССИКИ

- Roberto Voerzio — **Barolo Fossati Case Nere Riserva** [Роберто Воэрцио]
- Elio Altare — **Barolo Cannubi** [Элио Альтаре с дочерью Сильвией Альтаре]
- Domenico Clerico — **Barolo Per Cristina** [Доменико Клерико, 1950–2017]
- Paolo Scavino — **Barolo Riserva Bric del Fiasc** [Энрико Скавино, 1942–2024]
- Luciano Sandrone — **Barolo Vite Talin** [Лучано Сандроне, 1947–2023]
- Chiara Boschis — **Barolo Cannubi** [Кьяра Боскис]
- Elio Grasso — **Barolo Riserva Rùncot** [Элио Грассо и его сын Джанлука Грассо]

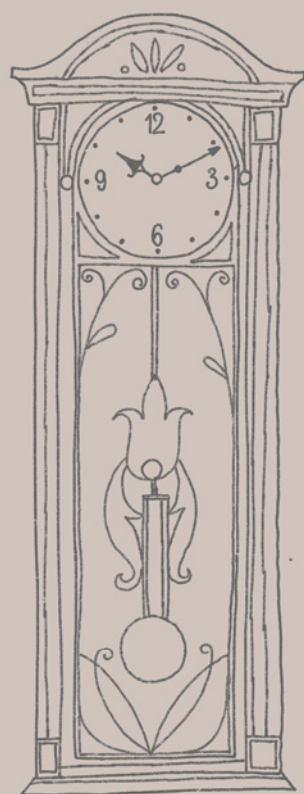


Большая перемена

Принято считать, что новая волна виноделов Barolo захлестнула регион в 1980-х. Этот эпос под названием Barolo Boys продвигали не только как историческое явление, но и как отдельный бренд. Справедливости ради, революционные процессы начались уже в шестидесятых и за 20 лет набрали обороты и окончательно оформились в новую волну. Символами перехода стало использование французских бочек меньшего объема, снижение урожайности практикой зелёного сбора и акцент на отдельных виноградниках. Раскол отцов и детей позволил привлечь дополнительное внимание к региону, ведь все мы любим разборки. Ну а молодая поросль, как это принято, таким образом серьезно потрясла сложившуюся иерархию и сфонтанировала своей версией списка бароловских топков. Зажигавшие в те времена **Roberto Voerzio, Elio Altare, Domenico Clerico, Paolo Scavino, Luciano Sandrone** и сегодня входят в элиту не только местного, но и мирового

виноделия. Чуть с меньшим акцентом на новаторстве, но в ту же охпку можно добавить **Elio Grasso**. В последний вагон поезда «Бароло-мальчиков» запрыгнула и главная Barolo Girl начала девяностых **Chiara Boschis**. Многие считают, что у истоков перемен стоял **Ренато Ратти (Renato Ratti)**. Человек, по-настоящему изменивший мир вин Бароло. Помимо модернизации винодельческих практик, он не просто топил за терруары, он создал первые карты виноградников Бароло и Барбареско, возродил и продвинул традиционную бутылку-альбейзу (albeisa), а также основал и возглавил Консорциум производителей бароловских вин. При этом его собственное хозяйство почти никогда не относили к топу, а скорее воспринимали как надёжный источник добротных современных вин. Противопоставление «традиционалистов» и «новаторов» было любимой забавой винных профи вплоть до 2010-х годов, пока эта история не начала покрываться пылью. Многим

«молодым» к тому моменту уже стукнуло по 70, а их позиция перестала быть такой радикальной. В целом в Лангах всё смешалось. Сценарии работы на винограднике и винодельне, а также подходы к терруару стали настолько разнообразны, что делить их на лагеря уже было неудобно. Было похоже на какое-то затишье, возможно, даже спад интереса к местным винам в целом. Винный мир тогда полихал натуральной революцией, которая почти не задела холмы Ланге. Известный факт: регионы с глубокими традициями производства хороших вин, как правило, «натуралкой» не заражаются. Здесь до сих пор даже биодинамикой мало кто страдает. Вместе с тем тихо и не спеша начал раскачиваться маховик авторского виноделия новой эпохи. Возвращение интереса к традиционалистам, появление «неодедов», ну и, наконец, пришествие «виноцыган», которое стало следствием [или побочным эффектом] оформления категории «культовых дедов».



Алан Мэнли



Том Маерс

НОВАЯ ВОЛНА

- Margherita Otto — Barolo (Алан Мэнли)
- Cantina d'Arcy — Barolo Preda (Том Маерс)

«Виноцыгане» в Бароло

Как понять, что речь идёт именно о них? Шума вокруг вина больше, чем самих бутылок. Если вы почувствовали, что все уже обсуждают какого-то винодела, а вы ещё не успели понять, о чём речь, — скорее всего, это оно. Вообще, «неймдропинг» — основное оружие продвижения цыган. Сомелье и инфлюенсеры обожают ощущать причастность к восхождению новой звезды. «*Ты разве не слышал об этом талантливом парне, который неделю работал у культового деда, а сейчас арендовал гараж и три грядки виноградников? Его вина уже не купить!*» Об этой схеме я уже писал в упомянутой статье про культ. Хороший контакт с влиятельной аудиторией, зафиксированная связь с уже признанным культом, малое количество бутылок — и дело в шляпе! Сейчас закрепим на примерах.

Margherita Otto

Алан Мэнли (Alan Manley) — американец, сын коллекционера вин, внук коллекционера вин.

Батя собирал Бордо, дед — Бургундию. В девятых он уже посетил Пьемонт и стартовал свой винный бар в Колорадо. В 2000-х начал собирать частникам коллекции. Каждый год он стал посещать зону Бароло, а с 2008-го принимать участие в урожаях и создании вина. Алан поработал у **Luciano Sandrone, Cavallotto, Elio Altare, Marco Marengo**. Но самый известный опыт он получил у Марии-Терезы Маскарелло (винодельня **Bartolo Mascarello**). По крайней мере это самое частое встречающееся упоминание и главный способ продвижения. С 2012-го он окончательно переехал в Италию и арендовал 0,1 га неббиоло. В течение трёх урожаев он производил всего по одной бочке вина. С 2014-го официально зарегистрировал винодельню и стал выходить на официальные вина аппелласьона Barolo. Почти каждый год формула виноградников Алана меняется. Тут арендовал, там докупил, здесь аренда закончилась. В сумме обычно выходит около 4 га виноградников, что позволяет

ему наполнить одну ботти объёмом 25 гектолитров и произвести около 3000 бутылок бароло в год, а также выпускать чуть больше 1000 бутылок Langhe Nebbiolo. Смешивание виноградников, ферментация и мацерация в цементе, потом долгая выдержка в ботти — всё как завещали деды. Вина достаточно дороги, но не за облаками. Скорее проблема найти реальные бутылки. Нам удалось достать одну для дегустации, но только после успешной проверки знаний кавистом винотеки в Вене. Вино действительно хорошее, в очень приятном богатом традиционном стиле. Любителям Bartolo Mascarello должно понравиться. Винодельню Алан назвал в честь бабушки (Маргарита) и дедушки (Отто).

Cantina d'Arcy

Том Маерс (Tom Myers) — новозеландец с очень яркой биографией. На винодела он тоже не учился, начинал с официанта в ресторане возле именитой винодельни Craggy



Хороший контакт с влиятельной аудиторией, зафиксированная связь с уже признанным культом, малое количество бутылок — и дело в шляпе!

Range на родине и получил хороший опыт торговли вином и связи, которые позволили ему даже поработать у **Жерара Бассе** [MW, MS и лучший сомелье мира и Европы] в его Hotel du Vin в Лондоне. Можно предположить, что после этого он отправился делать вино, — а вот и нет! Потом он пытался учиться на филолога, служил в армии, а затем снова вернулся к вину, но уже поближе к виноградникам и чанам. Поработав недолго в НЗ, он отправился в Европу. Исколесил всю Францию, стажировался в Жюре [**Domaine du Pelican**], Бургундии [**Benjamin Leroux, Comte Armand, Marquis d'Angerville**] и Роне [**Alain Graillot**]. Заглянул в Мозель к **Dr. Loosen** и навестил в 2013-м сестёр **Rinaldi** в Barolo. С последними [точнее, с одной из них, **Карлоттой**] случилась химия, и после нескольких лет наездов Том решил осесть в Лангах. С 2017 года он помогал сёстрам и зрел на собственный проект. К 2020-му ему удалось арендовать один гектар на винограднике Preda, и он стал выпускать вина под собственной этикеткой. Винограда хватает примерно на 2500 бутылок. Том, кстати, использует не очень традиционную для Barolo практику не отделять гребни у неббиоло. Статьи о нём стали выходить до первых продаж, а к моменту созревания первого официального Barolo DOCG, похоже, каждая бутылка была уже продана. Неугомонный, в 2022-м он заявил, что выходит из апелласьона и будет продавать своё главное вино в категории столового. Так Preda превратилась в Pre. Чтобы попробовать его вино, мне пришлось прибегнуть к помощи доброго винодела из Пьемонта, который пристроил коробку в Данию, но выкупил обратно последнюю оставшуюся бутылку и передал её в Россию через главреда SWN Настю Прохорову. Ценность и так недешёвой бутылки после подобных путешествий возрастает кратно. В итоге нам удалось попробовать и Barolo, и Langhe. Вино и вино. Хорошее, но в регионе

таких полно. Также пришла информация, что Том отправляется покорять Тоскану. Этот молодой человек, видимо, не может сидеть на одном месте, а значит, шансы попробовать его бароло для тех, кто ещё не, практически растворились. Винодельню Том назвал в честь бабушки.

Philine Isabelle (Dienger)

Изабель также вышла не из семьи виноделов. Обучаясь в родной Германии всяким экономическим и административным штукам, она устроилась на работу в ресторан, где не только закрепила любовь к вину и гастрономии, но и увлеклась «зелёными» идеями. Владелец ресторана познакомил её с местным биодинамистом-виноделом, и Изабель решила посвятить свою жизнь нашему любимому напитку. Получив опыт на известных проштайнеровских винзаводах (Bürklin-Wolf в Германии, Heinriech в Австрии, Alois Lageder и Pranzegg в Италии), она также набила руку на подрезке лозы в конторе Simonit&Sirch, которая обладает мощнейшей репутацией в этом направлении. В 2017 году она повстречала на выставке в Лиссабоне **Марту Ринальди**, вторую сестру из культовой в Бароло семьи, и дальше сценарий примерно как в предыдущем абзаце. Забавно, что и виноградник Изабель делит с Томом Маерсом. Её единственное Barolo также происходит с крью Preda. Но само вино выглядит как-то глубже, основательнее и в целом по духу ближе к винам сестёр Ринальди. Первый винтаж у неё случился также в 2020-м, но переезжать она вроде никуда не собирается. Цена на вино заряженная, но до прайса самих сестёр Ринальди ещё есть куда расти.

LaLu

Винодельня стартовала в 2019-м. Её основательницы — **Лара Роккетти (Lara Rocchetti)** и **Луиза Сала (Luiza Sala)** [«Ла» и «Лу», собственно] — учились вместе в местном

гастроуниверситете. Их проектом было создание карбон-нейтральной винодельни. После учёбы подружки отправились на стажировку в Бургундию, где побывали в легендарных доменах Comte Lafon и Cecile Tremblay. Затем закрепили знания на родных землях у Conterno Fantino и Trediberri. Про последних чуть дальше ещё расскажу. Главным вином их компактной линейки является Barolo с виноградника Le Coste di Monforte, расположенного в одноимённой коммуне. Всё делается по принципам эко. Иногда оставляют часть гребней, иногда отщипывают ягоды вручную. Никаких барриков, только цемент и большие бочки. Само вино сделано чётко. Стилистически укладывается в представление о винах Монфорте — чуть больше тёмных фруктов и бальзамика в аромате, но при этом достаточно элегантное во вкусе. Производство постепенно набирает обороты. Начали с 5000 бутылок, но планируют выйти на 20 000. Цена при этом крепкая, ниже, чем у Филин и Маерса, но по меркам региона прямо дорого. Как и всех предыдущих, в Россию официально пока не привозят.

Cá di Press

Название винодельни [дословно «дом прессы»] происходит от фамилии сестёр **Прессенда (Pressenda)**. **Алиса и Кристина** — местные. Их семья на протяжении нескольких поколений продавала виноград и немного виноделила для собственных нужд. Сёстры отважились на полноценный проект с 2018 года урожая. Собственные виноградники и опыт отца, работавшего в Fontanafredda, помогли сразу задать высокую планку качества. До того, что аж **Антонио Галлони** назвал их **«самой впечатляющей новой винодельней Пьемонта»**. Прессенда живут и виноделают на территории крью Perno, что на севере Монфорте-д'Альба, возле границы с Кастильоне-Фаллетто. Здесь у них чуть больше 7 гектаров, что позволяет делать около



Алиса и Кристина
Прессенда



Филин Изабель



Франческо и Джакомо Вайра



Лара Роккетти и Луиза Сала

НОВАЯ ВОЛНА

- Philine Isabelle — Barolo Preda (Филин Изабель)
- LaLu — Barolo Le Coste di Monforte (Лара Роккетти и Луиза Сала)
- Cá di Press — Barolo (Алиса и Кристина Прессенда)
- Vaira Aurelj — Barolo Fossati (Франческо и Джакомо Вайра)



18 000 бутылок в год. На винодельне ничего необычного: отделение гребней, ферментация в стали, выдержка 20 месяцев в бутти. Их единственное Barolo, которое изначально называлось Del Comune di Monforte d'Alba, теперь носит имя виноградника Perno и представляет собой очень стильное и элегантное воплощение Бароло. Видимо, из-за того, что на сестёр не давит аренда, ценник на вино заметно более дружелюбный, чем у всех предыдущих, но в России они тоже пока недоступны.

Vaira Aurelj

Братья Вайра, Франческо и Джакомо, основали винодельню в 2019-м и назвали её в честь отца (Аурелио, на местном диалекте Aurelj).

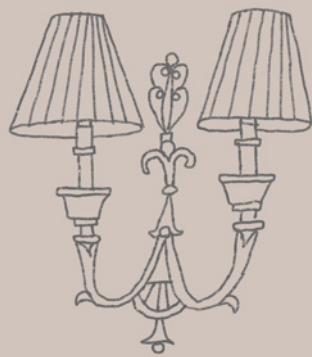
Они, насколько «Гуглу» известно, не имеют никакого отношения к давно раскрученным G. D. Vaira, что живут и работают неподалёку. Их главным крём является Fossati, который находится на границе коммун Бароло и Ла-Морра. Здесь у братьев 0,36 га, а объём производства всего около 1500 бутылок в год. Ассортимент дополняется вином Fioriziona, которое происходит с виноградника за пределами зоны Бароло, оттого идёт под базовой категорией «вино Италии». Есть ещё занятное Controcorrente («против течения»), которое делается из 100% неббиоло

розе. Это непопулярная разновидность, которую учёные признали отдельным сортом*. Вообще-то, по закону его можно использовать для вин Бароло, но Вайра также делают его за рамками аппелласьона. Несмотря на крохотные объёмы, вина братьев попадают по нормальным ценам. Опять же, местное происхождение и воспитание, видимо, не позволяют заниматься спекуляциями. Стил вин сочетает в себе основательную серьёзность и сглаженные углы. Интересно посмотреть на них в развитии.

* В Ланге обычно выращивают биотипы неббиоло микет, неббиоло лампия, наравне с ними раньше шёл неббиоло розе, а теперь вот с ним непонятно, неббиоло ли он вообще. Вопрос на уточнении у учёных.

НОВАЯ ВОЛНА

- Trediberri — Barolo Rocche dell'Annunziata (Никола Оберто и Стефания)
- Castrum Roche — Langhe Nebbiolo (бароло ожидается в 2027-м) (Изацко Костаманья)
- Cascina Penna-Currado — Langhe Nebbiolo Bricco Lago (бароло ожидается в 2027-м) (Лука Куррадо-Вьетти, его жена Елена Пенна, их дети Микеле и Джулия)



Лука Куррадо-Вьетти, его жена Елена Пенна, их дети Микеле и Джулия



Никола Оберто и Стефания



Изацко Костаманья



Trediberri

Уже известная и в России винодельня стоит в этом списке немного особняком. Чистыми цыганами их не назовёшь. Тут и шума немало, и вина хватает. «Трое из Берри» начали свой путь пораньше — в 2007-м. Стартанув с 5 га в местечке Berri, они доросли до 10 га и отстроили винодельню прямо рядом с именитым виноградником Rocche dell'Annunziata в коммуне Ла-Морре. Главное и самое харизматичное действующее лицо — Никола Оберто. Его отец [также один из тройки в названии] работал всю жизнь на Ренато Ратти и знает Barolo от и до. Третий в коллективе дал денег на стартап [Владими́ро Рамба́льди — туринский банкир]. Сам же Никола — очень яркий и общительный персонаж. Начиная с работы кавистом в местной винотеке. На районе его знает каждая собака, а упоминание вызывает улыбку на лице любого местного винодела. Он

явно интересуется винами и за пределами Пьемонта, любит общаться, дегустировать и путешествовать по миру. Trediberri довольно быстро угодили в портфель к влиятельному английскому импортеру Berry Bros. & Rudd, что дало заметный буст в популярности и деньгах. Дружелюбный ценник и нормальные объёмы порядка 60 000 бутылок в год помогли их винам распространиться по миру. На винодельне Никола и его напарница **Стефания** довольно много экспериментируют с ёмкостями и гребнями. Вообще, тема использования гребней как будто набирает обороты в регионе. Каждый год вина могут несколько отличаться, кажется, что команда ещё в поиске своего стиля и рецепта, но к качеству вопросов нет.

Castrum Roche

Изацко Костаманья (Isacco Costamagna) унаследовал от деда 2,5 га виноградников на

крю Torriglione, что в Ла-Морре. На этом же терруаре работают легендарные винодельни Roberto Voerzio и Bartolo Mascarello. Тогда [в 2014-м] он ещё доучивался в школе и делать собственное вино был не готов. На протяжении нескольких лет он продавал виноград ребятам из Trediberri и параллельно учился на винодела. С 2021 года он начал делать своё вино. Пока что только под апелласьоном Langhe, но весь прогрессивный мир любителей неббиоло ждёт его Barolo в 2027-м. Встаём в очередь? Судя по объёму в 6000 бутылок, достанется не всем. Название можно перевести как «замок на скале». Латинское слово castrum, которое изначально означало военное укрепленное поселение, трансформировалось потом в различных языках в castello, castle, chester и даже château, а rocche у пьемонтцев чаще всего означает крутые верхние каменистые склоны виноградников.



Джованни Канонинка



Давиде Рокко



Марио Фонтана



НЕОДЕДЫ

- Giovanni Canonica — **Barolo Paialgallo** [Джованни Канонинка]
- Cascina Fontana — **Barolo del Comune di Castiglione Falletto** [Марио Фонтана]
- Giovanni Rosso — **Barolo Vignarionda Ester Canale** [Давиде Рокко]

И пару слов о «неодедах»

Традиционный «культовый дед» делает вино всю свою жизнь, хранит традиции и имеет особый взгляд на вино и людей. Ближе к пенсии или после смерти он получает максимальное признание, и вина становятся очень дороги и недоступны. Пантеон «дедов» в Бароло я бы представил в виде пятёрки виноделов:

- Giacomo Conterno
- Bartolo Mascarello
- Cappellano
- Giuseppe Mascarello e Figlio
- Giuseppe Rinaldi

«Неодедами» я называю виноделов, которые технологически и идеологически идут тем же путём, но получили признание и признаки культа до пенсионного возраста. Это не такая уж обширная категория производителей, но есть как минимум три примера в Пьемонте, о которых хочется рассказать.

Giovanni Canonica

Первые попытки делать своё вино Джованни предпринял ещё в восьмидесятые, но вплоть до 2000 года в основном продавал его наливом. Падкие на авторские вина японские импортеры решили спродюсировать его вино, и Джованни на скорую руку сверстал этикетку и бутылку. Его вино до сих пор выглядит, как будто он лично разливает каждую бутылку из канистры и сажает бумажную капсулу на клей. Со временем о его кустарном проекте узнали и за пределами Японии. Помимо харизмы самого Джованни и образа простого «крестьянского» вина, на интерес влияют и содержимое бокала. Вина Каноники яркие, душевные, без грубости, порой даже с намёком на глубину и тонкость. Он производит два бароло: главное — с виноградника Paialgallo, что в самом сердце коммуны Бароло, второе называется именем коммуны Гринцане-Кавур. Несмотря на внушительное расстояние между терруарами, стиль

и уровень довольно стабильны из года в год. Джованни производит не более 10 000 бутылок в год, поэтому его вина редки и достаточно дороги.

Cascina Fontana

Первая мысль, когда я увидел бутылку Barolo от Марио Фонтаны, — да он же косит под Bartolo Mascarello! Первая мысль, когда я попробовал Barolo от него — да он же косит под Bartolo Mascarello! Тогда, в 2021-м, я подумал, что нашёл сокровище, но ценник подсказывал, что я был не первым с таким открытием. Нет, его вина не так дороги, как у некоторых местных виноцган, и доступнее раза в два того же Каноники, но по местным меркам это категория «выше среднего». Cascina производит нормальные 25 000–30 000 бутылок в год (как и Bartolo) и находится в местечке Perno, рядом с упомянутой выше винодельней Cá di Press, но



Марио Фонтана



Элио и Джанлука Грассо



виноградники расположены в нескольких коммунах: Кастильоне-Фаллетто, Ла-Морра и Монфорте-д'Альба. Всё это делится между двумя этикетками бароло: просто Barolo и Barolo del Comune di Castiglione Falletto. До того как выпустить первое вино в 1995 году, семья Фонтана на протяжении шести поколений занималась выращиванием винограда, оттуда, видимо, и такие роскошные участки. Мне нравится думать, что небольшой ажиотаж вокруг их вин вырос естественным путём, без очевидной помощи конкретных продюсеров, но, может, я чего-то не знаю.

Giovanni Rosso (Ester Canale)

Любите истории про раздвоение личности? Вот вам ещё одна. **Семья Росссо** ухаживала за лозами в Barolo с конца XIX века, но собственная этикетка у **Джованни** появилась только к концу 1990-х. Довольно быстро управление хозяйством перешло к его молодому сыну **Давиде**. Отец и сын чётко сработали на нескольких крью в коммуне Серралунга-д'Альба, которая к 2000-м обладала мощнейшим авторитетом. Переломным моментом стало знакомство Давиде со своим английским тёзкой — **Дэвидом**. Несмотря на то что его упоминание могло состояться в этой статье раньше, я оставил его на дижестив. **Дэвид Берри Грин (David Berry Green)** — представитель восьмого поколения семьи самых известных импортёров премиальных вин на английском рынке. Он отвечал за закупку в портфель компании **Berry Bros. & Rudd**, в том числе итальянских вин. В 2008-м он приехал в Ланге и покорился великим винам Бароло и некоторым их производителям. Помимо преклонения перед

великими традиционалистами типа Bartolo Mascarello и Giuseppe Rinaldi, ДБГ открыл для себя, а потом и для английского рынка вина от хозяйства **Giovanni Rosso**. Помню, как в 2014 году счастливый Давиде рассказывал, что Берри забирают у него больше 80% вина и он настолько удовлетворён, что строит себе вертолётную площадку рядом с винодельней. Вернёмся к раздвоению. Мама Давиде тоже из винодельческого рода. Их семья по фамилии **Канале**, тут же, в Серралунге, с давних времён делала вина с топового крью Vigna Rionda. Точнее чаще, конечно, они продавали виноград, но в лучшие годы могли выпустить небольшой релиз. Именно с их участка великий Бруно Джакоза сделал 100-балльное по Паркеру вино 1989 года. После ухода из жизни Томмазо Канале небольшой надел [0,4 га] перешёл по наследству маме Давиде. Он стал делать с него вино в 2011 году, выделив ему отдельную этикетку Ester Canale Podere dell'Antica. Эстер — имя мамы. С таким бэкграундом и крутейшим содержимым бутылки вино быстро перешло в разряд культовых. С 2015-го под этой этикеткой появилось ещё и Langhe Nebbiolo. Вино делается с молодых лоз того же самого виноградника Vigna Rionda и является самым дорогим в своей категории. Оно даже дороже всех вин в основной линейке Giovanni Rosso. Что касается ДБГ, то именно он раскрутил Trediberri, в итоге вышел из семейного бизнеса, переехал в Пьемонт и работает посредником и амбасадором солидной пачки виноделов региона, таких как Bartolo Mascarello, Roagna, Fratelli Alessandria, Trediberri, LaLu, Diego Conterno и многих других.

Вместо эпилога

Моё немного скептическое отношение к новой волне объясняется тем, что я привык излучать уважение, когда имя или этикетка прошли проверку временем. Я уже успел убедиться, как некоторые некогда громкие имена растворялись в необъятном мире вина и уходили в забвение. Как закрывались или продавались недавно открытые премиальные винодельни. Но история видела, как похожие примеры превращались в легенды и теперь ни у кого не вызывают сомнения. **Джанфранко Сольдера** кому-то в конце 1970-х мог показаться резковатым высокотойкой, а сегодня это настоящий культ Брунелло. **Лучано Сандроне** начинал с крошечных объёмов, и, возможно, мало кто верил, что личный проект принесёт ему больше успеха, чем работа на крупных Marchesi di Barolo, но сегодня его имя входит в самые топы Пьемонта, а таблоид Паркера до сих пор щедро одаривает его баллами. Происходящее с Бароло сегодня является частью общего тренда в мире вина, который, безусловно, оставит свой след в его глобальной истории. Интересно будет вернуться к этой теме и посмотреть, к чему это приведёт, лет через 10 или 20. Совершенно точно можно сказать, что молодые поколения и умеют, и могут. И появление новых имён всегда приводит к большему разнообразию и интересу. А вот сохранится ли этот интерес и ажиотаж, зависит в том числе от нас с вами. Так что поднимаю бокал в предвкушении следующих волн Бароло!

Интересно будет вернуться к этой теме и посмотреть, к чему это приведёт, лет через десять или двадцать

Терпение ПО-ПЬЕ- МОНТСКИ

Знакомство с винодельней **Scarpa**.



Для меня Пьемонт — это прежде всего терпение. Терпение и выдержка. Самое главное в профессии винодела — уметь ждать и не бояться экспериментировать», — говорит владелец **Scarpa** Евгений Стржалковский, открывая ужин, посвящённый винодельне.

За столом вспоминают снег в Ланге, который сегодня стал редкостью, спорят о Бургундии, обсуждают американские подвои, белый сорт тиморассо и то, почему барбера до сих пор остаётся одним из самых недооценённых сортов Италии. Кажется, разговор постоянно отклоняется от темы, но неизменно возвращается к мысли, что хорошее вино нельзя торопить.

История Scarpa началась в 1900 году, когда венецианец Антонио Скарпа вместе с возлюбленной Эрнестиной приобрёл хозяйство в Ницца-Монферрато. Тогда барберу считали прежде всего вином для

повседневного стола — урожайным, надёжным, но не великим. Scarpa решила доказать обратное. Уже в первой половине XX века здесь начали выпускать вина, нацеленные на долгую жизнь в бутылке. Позже хозяйство стало одним из первых производителей бароло за пределами Ланге и сохраняет это редкое право по сей день.

В 1949 году Антонио передал Scarpa своему другу и коллеге Марио Пеше. Опыт, полученный в Бургундии и Эльзасе, Пеше применил в Пьемонте. Он усилил отбор винограда, начал винифицировать отдельные парцели и выдерживать вина в больших бочках.

В погребах Scarpa до сих пор хранится библиотека старых винтажей. Лучшие годы здесь никогда не распродают полностью. До трети урожая остаётся в хозяйстве, чтобы спустя десятилетия можно было понять, как вино прожило свою жизнь.

Благодаря такому подходу гости ужина смогли попробовать **Barbaresco Tettineive DOCG 1988**. Этот винтаж открыл в Пьемонте череду лучших урожаев конца 1980-х: 1988, 1989 и 1990 годов. Вино с яркой, живой кислотностью не производит впечатления музейного экспоната, в нём можно найти калейдоскоп ароматов: сухофрукты, грибы, аптечные травы, сырой табак, дегидрированную клубнику, немного уксуса и йода.

После покупки хозяйства Евгением Стржалковским в 2018 году производство выросло с 10 до 200 тысяч бутылок в год. Появились новые участки в Бароло и Барбареско, был восстановлен исторический комплекс в Ницца-Монферрато, хозяйство занялось тиморассо и другими автохтонными сортами. К слову, тиморассо (довольно редкого зверя на российском рынке) на вечере также

удалось попробовать. **Monferrato Bianco DOC 2022** удивило жёлтыми цитрусами, тонами хлеба, горчинкой и маслянистыми оттенками. Само вино сделано из 100% тиморассо и выдерживалось в стали с последующей бутылочной выдержкой.

Однако главным открытием ужина стало **Barbera d'Asti Superiore La Bogliona DOCG 2013**. Барбера здесь действительно показывает себя как скрытую жемчужину Пьемонта, очаровывая всех присутствующих. В аромате вино раскрывается чёрными ягодами, спичками, ладаном, шоколадом, лакокрасочными, землистыми и пряными оттенками. За столом отмечают, что оно многослойное, к нему хочется возвращаться и открывать новые грани.

Пьемонт, впрочем, не единственный регион в фокусе внимания Евгения Стржалковского. В 2021 году в Боне он открыл неогциантский дом **Maison Eugène René**, созданный при поддержке бургундца Жереми Марсо. Здесь работают с отдельными климатами и лё-ди, стараясь максимально точно передать характер участка. На ужине идею выразительности терруара представило **Beaune Clos Saint Désire 2016** — сливочное, с бриошью, жёлтыми яблоками.

В завершение вечера гости попробовали вермут **Monte Carlo** — проект, объединяющий пьемонтское вино, ботаникалы из Грасса и розы из княжества Монако. В его основе — Moscato d'Asti DOCG, к которому добавляют растения с Лазурного Берега и лепестки роз из сада принцессы Грейс.

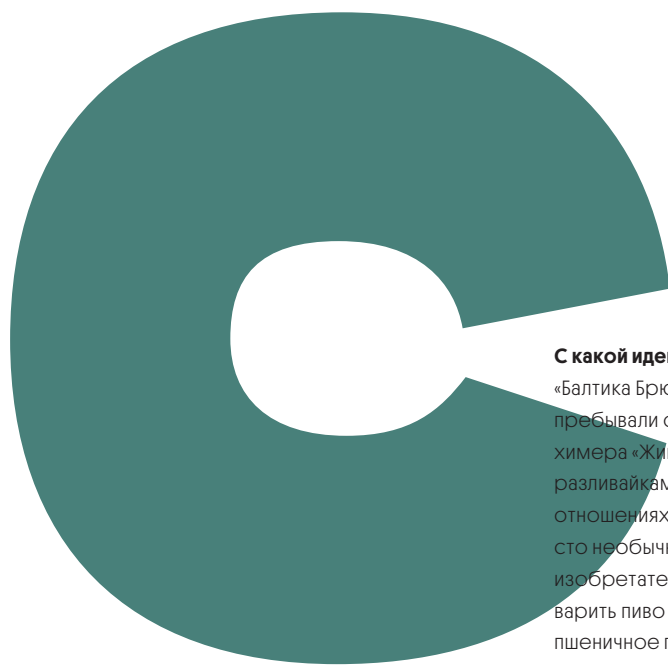


ФОТО: SCARPA

Крафтовая революция по-русски



Юрий Катунин — директор и идеолог проекта «**Балтика Brew**», пивной историк и один из людей, стоявших у истоков российской крафтовой революции. Ещё в 2010 году на экспериментальной пивоварне «Балтики» его команда варила сорта, которые тогда казались экзотикой. Сегодня «Балтика Brew» представляет собой полноценный проект с собственной мини-пивоварней, барами и амбициями сформировать новую российскую пивоваренную школу. **Мы поговорили с Юрием о том, зачем пиву нужна культура**, каким может стать российское пивоварение и почему иногда важнее продвигать новый стиль, чем притворяться, что ему сто лет.



С какой идеи началась история создания «Балтики Brew»?

«Балтика Брю» родилась в те времена, когда мини-пивоварен было немного, и пребывали они в парадигме «светлое — тёмное — пшеничное». Поднимала голову химера «Живого нефильтованного», а пивные ларьки по всей стране сменились разливайками. В 2010 году мы зашли с козырей и открыли нестандартную во всех отношениях мини-пивоварню. Во-первых, сама пивоварня была оснащена не просто необычным, но инновационным оборудованием, разработанным осетинским изобретателем Черменом Кайтуковым, на котором, в частности, можно было варить пиво из любого зернового сырья. Например, мы могли делать 100%-ное пшеничное пиво (с засыпью только из пшеничного солода), которое невозможно сделать на обычном оборудовании. А во-вторых, совместно с исследовательским центром большой «Балтики» под руководством Дмитрия Афонина была разработана уникальная для того времени линейка сортов. Идея названия «**Балтика Брю**» принадлежит Александру Дедегкаеву, на тот момент вице-президенту «Балтики» по операционной деятельности, — он и инициировал этот проект. Первым пивоваром «Балтики Брю» стал Сергей Сычёв. Ныне он главный пивовар нашего маленького подразделения. Сама пивоварня открылась **10 декабря 2010 года**. Параллельно в проекте мы задействовали экспериментальную пивоварню исследовательского центра, на которой начались всевозможные коллаборации. Без



Команды «Якобсена», «Миккеллера» и «Балтики» обсуждают варку



Тим О'Рурк на варке исторического имперского стаута



Королева Дании пробует первый бокал RRW



Юрий Катунин, директор и идейный вдохновитель «Балтики Brew»

активной помощи сотрудников исследовательского центра ничего бы просто не произошло. А развивались события следующим образом.

17 декабря 2010 года мы организовали первую в стране пивную коллаборацию с Евгением Толстовым, московским домашним пивоваром, и Дейвом Кларком, пивоваром из британского Tetley's из города Лидса, и сварили первый шоколадный стаут в стране — **ONYCS [Old New Year Chocolate Stout]** — стареновогодний стаут, поскольку разлили мы его под старый Новый год уже в **2011 году**. Дейв Кларк тогда с собой привёз на варку британский хмель **Fuggles** и **East Kent Goldings**. И этот хмель был не в гранулах, а больших таблетках. Хмель после варки остался, и мы на нём **13 мая 2011 года** сварили первый IPA в России. Это была реплика исторического британского сорта **Barclay Perkins** 1928 года.

А уже **22 июня 2011 года** был сварен первый проамериканский IPA в коллаборации с **BrewDog** вместе с главным пивоваром Мартинотом Дики. Тогда Мартин привёз с собой целую сумку американского хмеля, которого у нас в стране попросту не было. Итак, два IPA, британский и американский, были впервые сварены в России нами.

16 мая 2011 года мы сварили свой второй

исторический сорт двойного имперского стаута британской пивоварни **«Труман»** 1890 года.

Спустя месяц, **16 июня 2011 года**, состоялась варка ещё одного исторического сорта совместно с проектом **The Great Baltic Adventure** — имперского стаута **Scottish Courage**, который был выпущен в последний раз в 1972 году. Преподаватель британской пивной школы Тим О'Рурк подбил британских пивоваров и пивных журналов, они погрузили дюжину бочек портера на небольшой парусник и отправились на нём из Лондона в Петербург, повторяя своим путешествием исторический путь портера в Россию. С этой командой мы и сварили стаут, который лёг в основу регулярного сорта «Балтики Брю».

6 июля 2011 года к приезду датской королевы в Санкт-Петербург мы организовали без преувеличения эпическую совместную варку безумно интересного сорта **Royal Rye Wine** с датскими мини-пивоварнями **Jacobsen** и **Mikkeller** — ржаное королевское вино с виноградными листьями (которые собрали для нас «балтийцы» из Ростова-на-Дону и Краснодар), соком испанского винограда и хмелем **Nelson Sauvin** (который привёз для нас Вольфганг Линделл из «Якобсена»). А **9 сентября** королева Дании Маргрете Александрина

Торхильдур Ингрид торжественно открыла бочку с RRW и поучаствовала в варке новой партии.

Просто рассказать обо всём не хватит места... Но было очень интересно. В общем-то, с этого и началось явление, которое называют теперь «великой крафтовой революцией». Вы спрашиваете, в чём была идея? Вот в этом и была.

Сегодня хорошим пивом уже сложно удивить. Почему пришло время создавать вокруг него целую культуру потребления? Почему культура вина и кофе у нас сформировалась быстрее, чем культура пива?

Готов не согласиться с утверждением, что пивом сложно удивить. Мне есть чем вас удивить, поверьте. И я не могу сказать, что культура вина или кофе уже сформировалась. Вовсе нет. Мы сейчас становимся свидетелями становления российского виноделия, я пытаюсь следить за победным маршем автохтонных сортов — красностоп золотовский, кокур, плечистик, сибирьковский, цимлянский чёрный — и той культуры, которая создаётся вокруг российского вина.

С пивом сложнее. Советский пивной ларёк или пивную бочку на улице вряд ли кто-либо может назвать культурным явлением. Теперь



Регулярная линейка сортов «Балтики Brew»

вместо них у нас разливайки, в которых зачастую пиво много хуже пива советской эпохи. Налить разливное пиво в пластиковую бутылку и принести его домой, чтобы выпить перед телевизором с вяленой рыбой, — разве это культура питья? Напротив, все эти факторы многие годы влияли на маргинализацию пива как категории продукта. Ирландские и британские пабы, чешские пивницы и господы, немецкие биргартены и кнайпы столетиями формировали пивную культуру этих стран. Пиво, пожалуй, самый социальный напиток и подразумевает коллективное потребление. Разливное пиво в Европе составляет львиную долю, а у нас пока это очень маленький сегмент. Поэтому, с моей точки зрения, фокус на создание отечественной культуры питья должен быть направлен на HoReCa прежде всего.

В сущности, мы видим в формировании пивной культуры часть нашей миссии, если можно так выразиться.

Можно ли сказать, что сегодня у российского пива только начинает формироваться собственная идентичность?

И да и нет... При всём моём скепсисе в отношении пива советской эпохи в то время были и весьма интересные сорта, которые бы могли стать частью этой идентичности.

Например, было пиво с названием «**Таёжное**». Плотность у него была 12%, в засыпи 80% отводилось на солод, а 20% — на сахар. Изюминкой был спиртовой настой хвои — 35 мл на 1 декалитр сусла. При этом пиво было слабо сброженным — примерно 4% алкоголя по объёму. Можете представить себе, каким был вкус.

В новой России «Балтика», в свойственной себе манере опережая время, одной из первых пыталась создать новые стили и сорта. Так, первым таким сортом в **1994 году** стала «**Балтика № 4 Оригинальное**» — тёмное пиво с ржаным солодом в составе. Ничего подобного раньше просто не было. И лично меня «четвёрка» вместе с другими сортами привела в пивоварение. В **2010 году** к десятилетия компании была выпущена «**Балтика № 10 Юбилейное**» с миндалём и базиликом. И это была также весьма необычная комбинация вкусов и ароматов.

Иными словами, формирование феномена отечественного пивоварения началось весьма давно. Что в моём понимании стоит за термином «национальный феномен в пивоварении»? Попробуйте произнести словосочетание «чешское пивоварение» — у вас возникнет образ пива, сваренного именно в Чехии. При этом в Чехии не так уж много разнообразных стилей. В Германии их, конечно же,

больше, а немецкое пивоварение при общей схожести с чешским обладает всеми атрибутами своего национального феномена.

У британского пива есть своё лицо в пивоварении, не похожее ни на чешское, ни на немецкое. Бельгийское пиво нельзя спутать ни с чем. Это ещё один уникальный феномен, в котором многие черпают вдохновение. Но вот в термине «русское пивоварение», увы, не кроется какой-то российской идентичности. Мы варим и пьём в основном стилистически немецкое, чешское, британское, бельгийское и, наконец, американское пиво. Мы давно научились варить пиво не хуже наших зарубежных коллег. Но, к сожалению, у нашего пивоварения пока не сформировалось своего лица. Мы всё ещё пребываем в состоянии формирования российской школы пивоварения, и у нас в этом смысле есть огромный потенциал. Этот процесс, с моей точки зрения, может идти по двум основным путям: **а)** популяризация этнических сортов народов России и воссоздание забытых исторических сортов, и **б)** создание новых российских пивных стилей.

Вы говорите о новой российской пивоваренной школе. Кто и как её сегодня формирует?

Так мы и формируем. Под «мы» я понимаю не только «Балтику Брю», но и всех российских



Бар «Балтика Brew» в «Севкабеле»

пивоваров-пассионариев. Структурные изменения, произошедшие в большой «Балтике», позволили, в частности, воссоздать нашу «Балтику Брю», а также начать построение очень нужного проекта **«Школа пивоваров»** и новой проактивной организации пивоваров, на которую лично я возлагаю большие надежды и в части защиты отрасли, и в части создания яркого лица отечественного пивоварения. Только одной «Балтике Брю» с этой задачей не справиться, поэтому я призываю всех пивоваров примкнуть к нашему движению. Надеюсь, это станет именно движением.

В «Балтике Brew» соседствуют мировая классика, исторические рецепты и новые российские стили. Почему именно такое сочетание кажется вам правильным?

Вы забыли ещё про этнические сорта: они также являются неотъемлемой частью этой палитры. Почему правильным? Ответ очевиден: потому что это сочетание наиболее полно отражает все стили в пивоварении, оно гармонично и олицетворяет наш подход к творчеству. На сегодняшний день наша линейка классических мировых стилей доступна в продаже практически везде. И мы приступили к созданию линеек этнических российских сортов и неороссийских сортов. В этом нам поможет наша новая мини-пивоварня

на Аптекарской набережной, которую мы намерены запустить в этом году. Но мы не станем ограничиваться только пивом. Мы уже запустили свой сидр, а в планах ещё выпуск инновационной безалкогольной линейки.

Когда вы возрождаете старинные сорта, вы в первую очередь сохраняете историю или создаёте новое пиво для современного человека?

Дело в том, что исторические сорта — это уравнения с множеством неизвестных. Мы можем только догадываться, какими именно были солод, хмель, дрожжи и другие ингредиенты, а также их пропорции. В рецептах промышленных пивоварен XVIII–XIX веков технологию ещё можно понять. Но зачастую приходится действовать интуитивно, исходя из здравого смысла и своего жизненного опыта. Так что, да, рецептурно пиво автоматически адаптируется под современные реалии. А если создаётся новое пиво, то пусть оно будет новым, не следует спекулировать историчностью. Не стоит недооценивать нашего потребителя; маркетинговая шелуха, фальшь сразу видны невооружённым глазом.

В какой момент вы поняли, что вокруг пива нужно создавать целое культурное пространство?

А вот прямо тогда, в далёком **2010 году**. Тогда же мы стали проводить лекции **«Пивной сомелье»** о пиве и истории пивоварения, а все наши коллаборации сопровождались встречами с приглашёнными пивоварами. Это позволило нам сформировать общими усилиями целое пивоориентированное комьюнити в стране и послужило толчком в развитии пивоваренной отрасли в целом. Ландшафт благодаря крафтовому движению видоизменился существенно в лучшую сторону. И сейчас культурное пространство вокруг «Балтики Брю» для нас очень важно. Формировать его мы можем через свои бары и всевозможные мероприятия с так называемым вау-фактором. Нам уже удалось открыть подобного рода поп-ап-бар на территории **«Севкабеля»**, оформленный в стилистике стимпанка. Люди поражаются просто его виду. Мы готовимся к открытию парочки заведений под вывеской «Балтика Брю» в такой же стилистике, одним из которых станет свой тапрум при нашей мини-пивоварне. У нас в планах проведение своего дегустационного фестиваля с приглашением других мини-пивоварен. И, безусловно, всё это будет способствовать созданию своего особенного визуального языка в общении с нашими поклонниками.



Бар «Балтика Brew» в «Севкабеле»



особое мнение

Разнообразие пивных стилей в линейке открывает широкие возможности для гастрономических сочетаний

Почему для «Балтики Brew» оказалось важным рассказать о современном пивоварении через стимпанк? Что эта эстетика помогает объяснить потребителю?

Так уж сложилось, что в проекте «Балтика Brew» собрались приверженцы ретрофутуризма, стоявшие у истоков крафтового движения. Но за нашим пивом стоят не какие-то магические формулы и волшебные машины, а увлечённые пивовары, бескомпромиссная любовь к своему делу и стремление через красочные образы стимпанка вложить новый и при этом яркий смысл в наши сорта. Медные варочные котлы и трубы, пивоваренное оборудование, пар как нельзя лучше вписываются в эстетику стимпанка, сочетающую в себе викторианскую роскошь и параллельную вселенную, в которой прогресс пошёл не по пути электроники, но паровых машин. Нам нравятся колоритные метафоры стимпанка, которыми мы ничего не пытаемся объяснить потребителю, но привлечь, если хотите, рекрутировать в свой стан любителей пива не только через вкусовые переживания, но и посредством создания уникальной атмосферы.

Можно ли сегодня создать новый пивной стиль, или большинство действительно великих стилей уже придуманы?

В музыке, казалось бы, всего семь нот.

Означает ли это, что все великие музыкальные произведения давно написаны? Ну нет же... Нот семь, а звуков двенадцать в пределах одной октавы. Перманентно появляются не только хиты, но и новые музыкальные стили. То же самое происходит и с пивоварением. Вроде бы ингредиенты одни и те же, но творчество на этом не останавливается. Однако в этом процессе, вы будете смеяться, нам постоянно мешают. Например, в 2011 году нам, благодаря водочному лобби, прилетел термин «пивной напиток». Всё пиво со специями, соками, фруктами, мёдом, сахаром и т. п. теперь можно называть только «пивным напитком». Сие означает, что практически всё бельгийское пиво стало «пивным напитком» в соответствии с российским законодательством. При этом «пивные напитки» ещё и ограничили 7% алкоголя. А в этом году вышел новый ГОСТ на пиво, который устанавливает пороговую границу алкоголя для пива в 12%.

Вот и получается, что, как в советские времена творческим работникам приходилось лавировать под давлением цензуры, так и сейчас современные пивовары вынуждены мириться с нормативными документами. Но творческий подход запретами всё равно не остановить.

Какой вы хотите видеть роль «Балтики Brew» в истории российского пивоварения через 10 лет? По каким признакам вы поймёте, что миссия выполнена?

Отвечу строчкой из известной в хипповых кругах композиции Умки [Ани Герасимовой]: «Я такая же, как все, только лучше». Это шутка, конечно же. Мне кажется, что мы давно уже показали все «приёмы ушу». Мы были застрельщиками крафтовой революции, но вписать свои имена на скрижали никогда не было самоцелью для нас. История российского пивоварения пишется прямо сейчас, и вовсе не только «Балтикой Брю», но и другими пивоварами. За «Балтикой Брю» стоит большая «Балтика», и мы являемся неотъемлемой её частью. Нам помогает вся наша компания. И только себе вешать на грудь ордена мы не станем. В стране сейчас масса других ярких пивоваров, которые также весьма активно вовлечены в процесс. И честь им и хвала за это! Если мы справимся с маргинализацией пива, если мы сформируем культуру питья, если мы создадим феномен российского пивоварения, то можно будет считать, что миссия выполнена. Но, повторюсь, это — коллективный труд.

Территория

СЛОЖНОГО

ХАРАКТЕРА

материал
подготовила
Катерина
Медведева



Этна — один из тех винных регионов, которыми легко заболеть: чем больше пробуешь, тем сильнее хочется разбираться в склонах, высотах, контрадах, старых лозах и слоях лавы. **Нам повезло провести дегустацию белых и красных вин Этны** — и мы решили воспользоваться случаем, чтобы рассказать вам, как устроен сегодня этот вулканический мир.

С

егодня Этна — один из самых обсуждаемых винных регионов Италии: сюда приходят знаменитые виноделы и инвесторы, а разговоры коллекционеров о винах отдельных контрад всё чаще напоминают привычные

беседы о крЮ Бургундии. Тем удивительнее, что ещё 25–30 лет назад Этну почти никто не ставил в один ряд с великими винными территориями страны. Лучшие виноградники стоили значительно дешевле участков в Бароло или Кьянти, а многие старые лозы оставались без внимания и зарастали кустарником.

Этна стала по-настоящему интересна миру, когда виноделы перестали пытаться делать здесь универсальные «международные» вина. Вместо этого они начали всё пристальнее всматриваться в сам вулкан: в высоту и экспозицию, возраст лоз, различия склонов, почв и отдельных участков. И чем подробнее становилась эта карта, тем очевиднее было: Этна — не один терруар, а множество очень разных территорий, собранных вокруг одного вулкана. Именно в этих различиях сегодня и заключается главный интерес региона — и чтобы понимать его вина, одного слова «Etna» на этикетке уже недостаточно.

Услышано во время дегустации

« Белую Этну я люблю больше, чем красную, она в большей степени «итальянская». Это антифруктовый стиль, там очень мало фрукта и много всего остального.

« Высокая Этна самодостаточна.

« Действительно, карриканте не отличается длительным послевкусием.

« В аромате красной Этны всегда есть два полюса — красные ягоды и что-то зелёное.

« Дружелюбие на Этне искать бесполезно, его там нет.

« Если ты идёшь дружить с нерелло маскалезе, тебе к этому нужно подготовиться. Нерелло маскалезе не готов с тобой дружить сразу и раскрывать свои объятия. Это немножко другой сорт винограда. Как и неббиоло, к которому нужно просто привыкнуть.

« Итальянцы не мыслят вино как отдельную субстанцию. Вино — это еда.

« Нерелло маскалезе ближе по своей ДНК к санджовезе. А как мы знаем, санджовезе финиширует обычно кислотностью. Неббиоло же финиширует танином, поэтому гораздо больше «этнийскости» в нерелло маскалезе, когда он финиширует именно кислотностью, а не танином.

« Мне нравится белая Этна, свежая и молодая. Красная же Этна очень красива в развитии.

« Нерелло не лежит: после семи-восьми лет уже стареет.

« Когда в вине много кислотности, это хорошо, оно становится более возвышенным.

« В натуральной стилистике на Этне из нерелло маскалезе мало что получается годного.



23 факта про вина Этны

1

Склоны Этны очень отличаются друг от друга

Северный склон стал главным центром современного **Etna Rosso**: здесь выражены суточные перепады температур и сохранилось много старых посадок нерелло маскалезе. Восточный склон сильнее ощущает влияние Ионического моря, получает больше осадков и особенно подходит карриканте. Южные и юго-западные участки более солнечные и сухие, а виноградники могут подниматься до 900–1000 метров.

2

«Вулканическая почва» — это десятки разных почв

Этна — активный вулкан, который продолжает менять собственный ландшафт. На одном склоне могут соседствовать лавовые потоки разного возраста — от нескольких столетий до десятков тысяч лет. Под лозами может быть выветрившаяся базальтовая лава, вулканический песок, пепел, пемза и лапилли — местный *ripiddu**. Соотношение этих

компонентов меняется от участка к участку, поэтому два соседних могут давать вина с очень разным характером.

3

На Этне сохранились лозы возрастом более 150 лет

Хотя современная слава Этны началась только в последние десятилетия, некоторые её виноградники намного старше. На вулкане сохранились лозы возрастом 100–150 лет и даже взрослее, пережившие периоды забвения региона.

4

Часть старых лоз Этны пережила филлоксеру

Филлоксера уничтожила большую часть европейских виноградников XIX века, но Этне повезло гораздо больше, чем другим регионам. На отдельных участках рыхлые вулканические

* Этнийское словечко для рыхлого пемзового «песка». Benanti, например, расшифровывает *ripiddu* как «мелкий пемзовый скелет почвы».

пески не позволили вредителю активно распространяться, поэтому здесь сохранились непривитые лозы.

5

Старые виноградники Этны создавались по принципу альберелло (alberello)

Исторические посадки вулкана сильно отличаются от современных промышленных виноградников. Здесь часто встречается традиционная кустовая формировка альберелло, при которой лозы растут без шпалеры. На некоторых старых участках плотность посадки достигает 9–10 тыс. растений на гектар — как у лучших доменов Бургундии, то есть в 2–3 раза больше, чем на «обычных» современных виноградниках.

6

Виноградники Этны существуют внутри сложной сельскохозяйственной мозаики

Этна никогда не была только винным регионом. По сей день на разных высотах лозы

Главная сила сорта связана с условиями, в которых он растёт на Этне: **высота замедляет созревание** и помогает сохранять высокую кислотность

соседствуют с оливами, миндалём, фруктовыми деревьями. Район Бронте особенно известен фисташками, восточные склоны — цитрусовыми.

7

Контрады — не совсем бургундские «крю»

Контрады часто сравнивают с бургундскими крю, но аналогия довольно условна. Изначально это старые сельские топонимы — названия отдельных территорий на склонах вулкана. Их границы складывались исторически, вместе с системой землевладения и землепользования, а не как иерархия виноградников: внутри одной контрады могут различаться высота, экспозиция и даже возраст лавы.

8

Лучшее вино Этны не всегда будет именоваться Etna DOC

Не каждый выдающийся виноградник укладывается в требования аппелласьона — например, по высоте. Поэтому некоторые самые амбициозные вина Этны с высокогорных участков выходят под более широкими категориями Sicilia DOC или Terre Siciliane IGT.

9

На Этне до сих пор встречаются «полевые ассамбляжи»

Раньше виноград высаживали не по принципу «один сорт — один участок», поэтому нерелло маскалезе, нерелло каппуччо, карриканте, миннелла бьянка, греканико, катарратто могли расти вперемешку. Некоторые виноделы сохраняют такие посадки и сегодня, винифицируя как единое целое старый виноградник, называемый здесь *vigneto promiscuo* или *vigna mista* (по-английски field blend). Например, Benanti описывает старый Rovittello как vigneto promiscuo di viti centenarie — смешанный виноградник со столетними лозами.

10

Этна — не обязательно моносортовое вино

Сегодня самые амбициозные Etna Rosso всё чаще делают из 100% нерелло маскалезе, а

белые — из чистого карриканте. Но исторически вина Этны были ассамбляжами, и регламент это сохраняет: Etna Rosso требует минимум 80% нерелло маскалезе и допускает до 20% нерелло каппуччо, а Etna Bianco — минимум 60% карриканте, к которому могут добавляться катарратто и другие местные белые сорта. Даже Etna Bianco Superiore из Мило требует не 100%, а минимум 80% карриканте.

11

Нерелло маскалезе — главный красный сорт Этны

Именно этот сорт сделал Этну узнаваемой во всём мире. Из него получаются вина с высокой кислотностью, заметными танинами, сравнительно светлым цветом и сложной ароматикой. Нерелло маскалезе часто сравнивают с неббиоло и пино нуаром — прежде всего за прозрачность, способность ярко отражать терруар и хороший потенциал к длительной выдержке, который, впрочем, очень зависит от участка и уровня вина.

12

Светлый цвет нерелло маскалезе обманывает ожидания

Etna Rosso часто выглядит гораздо светлее, чем ожидают от красного вина. Всё дело в относительно низком содержании антоцианов в кожице ягоды. В сравнительном исследовании итальянских моносортовых вин у нерелло маскалезе было в среднем всего 145 мг/л антоцианов (а, например, у терольдего из Тренто — 702 мг/л). Зато проантоцианидинов — полифенолов, относящихся к конденсированным танинам и во многом отвечающих за структуру и вяжущее ощущение вина, — около 3,6 г/л против 2,8 у терольдего. Поэтому прозрачный цвет совсем не означает лёгкой структуры.

13

Современная Этна делает нерелло маскалезе ещё прозрачнее

Сам сорт даёт светлые вина, и многие ведущие хозяйства не пытаются это исправлять усиленной экстракцией или новым дубом.

Выдержка в бетоне [Graci, Pietradolce, IDDA], стеклопластике и эпоксидных ёмкостях [Frank Cornelissen], больших славонских ботти [Tascante, Girolamo Russo], крупном неновом дубе [Passopisciaro, Benanti, Donnafugata], работа с частью целых гроздей [Carranco], мацерация короткая, как для пино нуара [Tascante — 6 дней, Passopisciaro — 9, Donnafugata — 10–12], или наоборот, долгая, как для бароло [30 дней у Graci и 50 у Cornelissen], — приёмы разные, но цель одна: нерелло маскалезе оставляют светлым, тонким и терруарным.

14

Нерелло каппуччо отвечает за мягкость

Нерелло каппуччо традиционно использовался вместе с нерелло маскалезе в классическом Etna Rosso. Он добавляет в ассамбляж яркость цвета, фруктовость и пряные оттенки. Если маскалезе отвечает за структуру и вертикальность вина, то каппуччо делает его более округлым и гармоничным.

15

Карриканте — белое лицо Этны

Карриканте приобрёл репутацию одного из самых интересных белых сортов Италии. В бокале карриканте раскрывается ароматами цитрусовых, белых цветов, трав, соли и каменистой минеральности. Главная сила сорта связана с условиями, в которых он растёт на Этне: высота замедляет созревание и помогает сохранять высокую кислотность. Лучшие образцы отличаются не только минеральностью, но и способностью развиваться после нескольких лет выдержки.

16

Мило — особая территория белой Этны

Коммуна Milo имеет особый статус внутри Etna DOC. Только вина из этой зоны могут носить обозначение Etna Bianco Superiore. Исторически именно здесь сложилась репутация лучших белых вин вулкана благодаря сочетанию высоты, влажности и морского влияния. На отдельных участках выпадает около 1500 мм осадков в год, а виноградники лежат



всего в нескольких километрах от Ионического моря. **Etna Bianco Superiore** составляет менее 1% общего производства Etna DOC.

17

На Этне сохранились почти исчезнувшие местные сорта

Помимо карриканте в старых смешанных виноградниках встречаются миннелла бьянка, греканико, кода ди вольпе и другие местные сорта. Самая характерная — миннелла бьянка, почти исключительно этнийский сорт, традиционно растущий вперемешку с карриканте и нерелло маскалезе.

18

Розовая и игристая Этна — отдельный стиль

Нерелло маскалезе работает на Этне не только в красном. **Etna Rosato** сегодня — самостоятельный модный стиль: бледный цвет, высокая кислотность, солоноватость и почти «пинонуарная» тонкость. Из того же сорта делают и **Etna Spumante** — белое и розовое игристое классическим методом, с минимум 80% нерелло маскалезе.

19

Высота стала одним из главных преимуществ Этны

Виноградники Этны поднимаются примерно

до 1000 метров, а на южном склоне — и выше (например, у I Vigneri Vigna Bosco лежит на 1200 м). На жаркой Сицилии именно высота помогает сохранять кислотность и растягивает период созревания. Один и тот же сорт на разных высотах может давать совершенно разные вина.

20

Этна как пример героического виноградарства

Этна — один из самых характерных регионов героического виноградарства по реестру Cervim*. Формально героическим считается виноградник, отвечающий хотя бы одному из критериев: высота более 500 м, уклон свыше 30%, расположение на террасах или на малом острове. На Этне многие участки соответствуют сразу нескольким из них. Каменные террасы и традиционная система alberello почти исключают полноценную механизацию и требуют большого количества ручного труда. Однако именно эти трудности помогли сохранить многие старые виноградники, которые было бы слишком дорого заменить промышленными посадками.

* Международная организация по изучению и поддержке горного и героического виноградарства (Centre for Research, Environmental Sustainability and Advancement of Mountain Viticulture).

21

Пальменто — традиционная винодельня Этны

Каменное здание, встроенное в склон так, чтобы виноград и сусло перемещались самотёком: от площадки для давки — в ферментационные ёмкости и дальше в погреб. На Этне сохранились пальменто XVII–XIX веков, особенно много их строили во время винного бума XIX столетия. Некоторые снова работают и сегодня: например, I Vigneri Сальво Фоти производит вино в пальменто Caselle, построенном около 1840 года по старой гравитационной системе. У Carranco производство устроено в пальменто XVIII века, где современная винификация соединена с исторической архитектурой здания.

22

Etna DOC — первый DOC Сицилии

Виноградарство на склонах Этны существовало как минимум с Античности, а с приходом греков в VIII веке до н. э. вино стало важной частью местного хозяйства. К середине XIX века виноградники занимали почти 26 000 гектаров — на фоне примерно 1350 га, занятых сегодня виноградниками Etna DOC. Так что нынешний винный бум Этны — в каком-то смысле не рождение нового региона, а возвращение когда-то огромной винной территории.

Официальный статус, впрочем, появился гораздо позже: в 1968 году Etna DOC стал первым DOC Сицилии и одним из первых в Италии. А современный ренессанс региона начался в 1990-х — спустя больше века после его исторического пика.

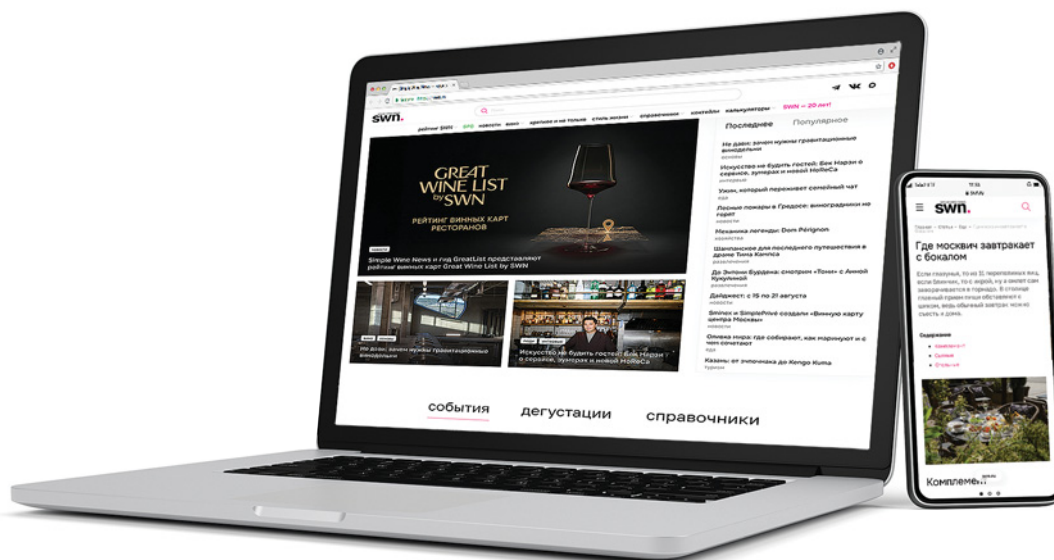
23

Рост под контролем

Бум Этны стал настолько стремительным, что расширение площади виноградников DOC пришлось ограничивать. До 31 июля 2027 года в рамках DOC может быть высажено не более 50 новых гектаров. Если заявок от виноделов больше, то доступная площадь распределяется пропорционально.

ЧИТАЙТЕ **SWN.RU**

Популярный ресурс о вине и гастрономии



ЛЕТОПИСЬ РОССИЙСКОГО РЫНКА ВИНА

ГАСТРОНОМИЯ, РЕСТОРАНЫ, ШЕФЫ

ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЛУЧШИХ
ВИНОДЕЛОВ МИРА

ВСЕ ВЫПУСКИ
SIMPLE WINE NEWS

ПОПУЛЯРНАЯ СЕРИЯ КНИГ О ВИНЕ,
ВИНОДЕЛИИ И ВЫСОКОЙ КУХНЕ

ПОДРОБНЕЕ: info@simplewinenews.ru



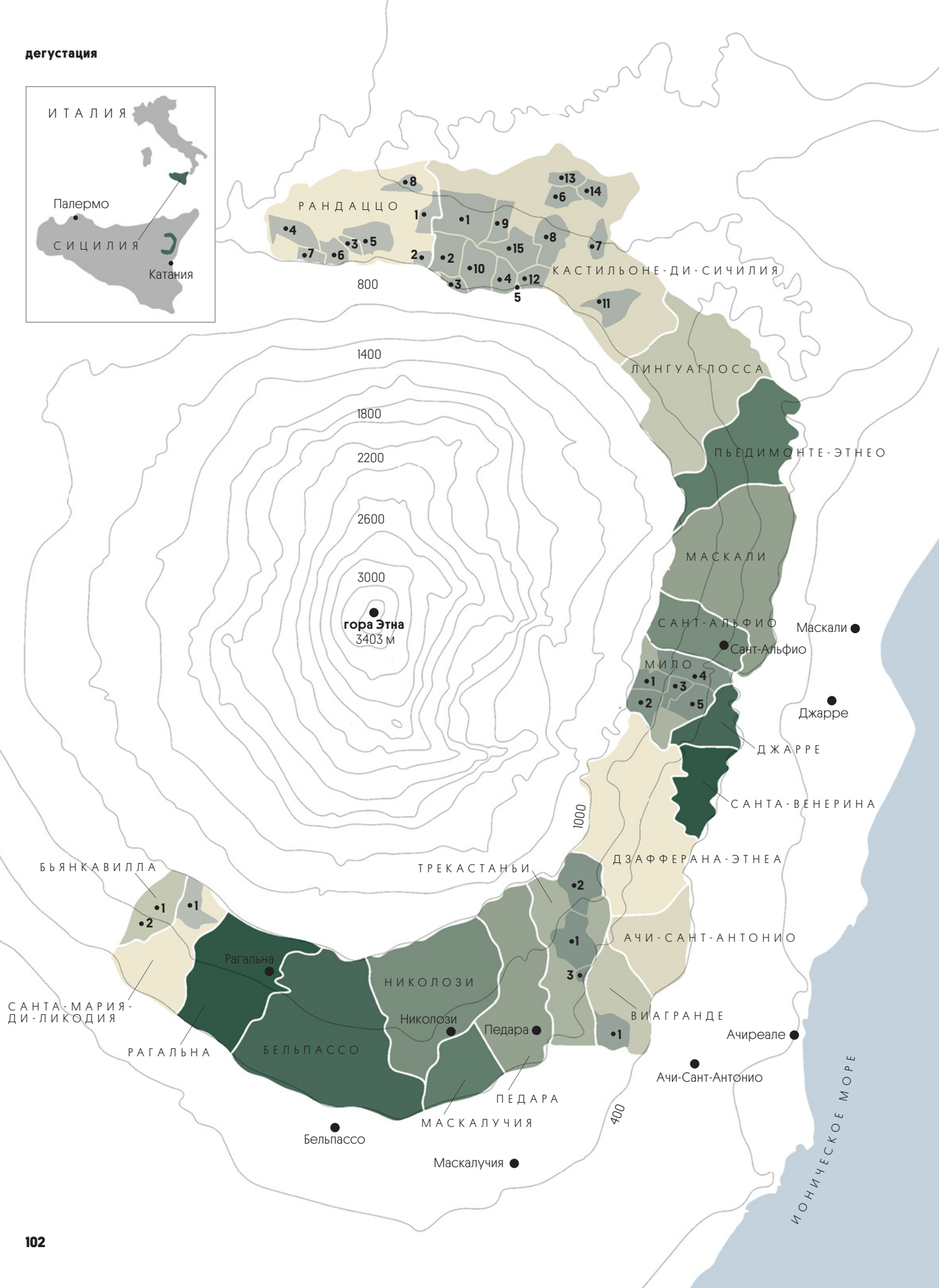
ПОПОЛНИТЕ
СВОЮ
БИБЛИОТЕКУ



А ТАКЖЕ ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ



18+



Коммуны и контрады Этны

- Карта отрисована с официальной карты Консорциума производителей Etna DOC (Consorzio Tutela Vini Etna DOC) 2022 года
- С 2011 года регламент Etna DOC юридически признаёт 133 контрады как UGA (Unità Geografiche Aggiuntive), но фактически (по данным IRVO) имена только 50 из них когда-либо появлялись на этикетках вин
- Всего в зону Etna DOC входят 20 коммун

ЦИФРЫ ЭТНЫ

1461 га виноградников Etna DOC на 2025 год, а в 2013-м было всего 680 га

5,6 млн бутылок Etna DOC в год (для понимания масштаба: Barolo — порядка 14 млн бутылок в год)

Около **180** хозяйств выпускают Etna DOC, **509 виноградарей** выращивают для него виноград

Коммуна Рандаццо 25 контрад

Самые известные контрады и связанные с ними топовые винодельни (в скобках указан номер хозяйства в списке ведущих виноделен)

- Calderara Sottana / Кальдерара-Соттана [1, 2, 5, 6]
- Sciaranuova / Щарануова [3, 7]
- Pianodario / Пьянодаро [3]
- San Lorenzo / Сан-Лоренцо [2, 6]
- Montelaguardia / Монтелагурдия [4, 9]
- Bocca d'Orzo / Бокка-д'Орцо [2, 9]
- Scimonetta / Щимонетта [5]
- Feudo / Феудо [6]

Коммуна Кастильоне-ди-Сичилия 46 контрад

Самые известные:

- Feudo di Mezzo / Феудо-ди-Меццо [2, 5, 6, 7, 8, 10, 11]
- Santo Spirito / Санто-Спирито [2, 8, 9, 10, 11]
- Guardiola / Гуардиола [2, 5, 7]
- Rampante / Рампанте [3, 7, 10, 13]
- Barbabeccchi / Барбабекки [5, 8]
- Pietra Marina / Пьетра-Марина [13, 14, 16]
- Grasà (Crasà) / Граза [5, 13]
- Zottorinotto / Зотторинотто [5, 10, 12]
- Arcuria / Аркурия [8]
- Marchesa / Маркеза [4]
- Dafara Galluzzo / Дафара-Галлуццо [1]
- Montedolce / Монтедольче [16]
- Carranco / Карранко [14]
- Bragaseggi / Брагаседжи [11]
- Muganazzi / Муганатци [2, 8]

Коммуна Мило 8 контрад

Самые известные:

- Rinazzo / Ринаццо [1]
- Caselle / Казелле [10, 15, 17, 18]
- Volpare / Вольпаре [15, 19]
- Praino / Праино [19]
- Salice / Саличе [2]

Коммуна Трекастаньи 9 контрад

Самые известные:

- Ronzini / Ронцини [20]
- Monte Ilice / Монте-Иличе [20, 21]
- Monte S. Nicolò / Монте-Сан-Николо [20]

Коммуна Виагранде 9 контрад

Самая известная:

- Monte Serra / Монте-Серра [1]

Коммуна Санта-Мария-ди-Ликодия Одна контрада

- Cavaliere / Кавальере [1, 11]

Коммуна Лингуаглосса 10 контрад

Коммуна Дзафферана-Этнеа 20 контрад

Коммуна Бьянкавилла 5 контрад

Самая известная:

- Stella / Стелла [22]
- Montalto / Монтальто — не официальная контрада, но вино с таким именем есть у Benanti

ВЕДУЩИЕ ХОЗЯЙСТВА ЭТНЫ

(Болдом выделены участники нашей дегустации)

- Benanti**
РАНДАЦЦО
- Tenuta delle Terre Nere**
- Tenuta Tascante**
- Donnafugata**

- CASTILIONE-DI-SICILIA**
- Frank Cornelissen**
- Girolamo Russo**
- Passopisciaro / Vini Franchetti**
- Graci**
- Tenuta di Aglaea**
- Pietradolce**
- Palmento Costanzo**
- Giodo**
- Cantine Russo**
- Carranco**
- Tenuta di Fessina**
- Giovanni Rosso**

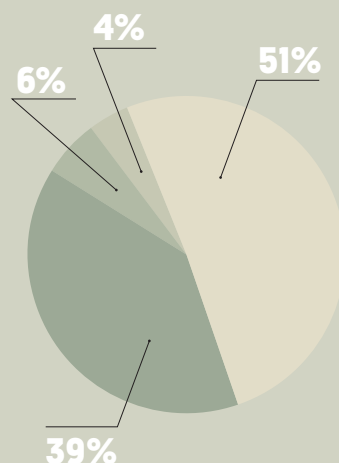
- МИЛО**
- Salvo Foti / I Vigneri**
- Aeris**
- Maugeri**

- ТРЕКАСТАНЬИ**
- Ciro Biondi**
- Santa Maria La Nave**

- БЕЛЬПАССО**
- IDDA — Gaja & Graci**

ETNA DOC:

51% — КРАСНЫЕ ВИНА
39% — БЕЛЫЕ ВИНА
6% — РОЗОВЫЕ ВИНА
4% — ИГРИСТЫЕ ВИНА



ГЛАВНЫЕ ЭКСПАТЫ ЭТНЫ

- 2000** **Андреа Франкетти** (из Рима): Passopisciaro / Vini Franchetti
- 2001** **Франк Корнелиссен** (из Бельгии): Frank Cornelissen
- 2002** **Марко де Грация** (из США): Tenuta delle Terre Nere
- 2013** **Анна-Луиза Миккельсен** (из Копенгагена): Tenuta di Aglaea
- 2014** **Эдуардо Торрес Акоста** (с Тенерифе): Eduardo Torres Acosta
- 2014** **Кевин Харви** (из Калифорнии): Aeris
- 2016** **Карло Феррини** (из Тосканы): Alberelli di Giodo
- 2016** **Давиде Россо** (из Бароло): Giovanni Rosso
- 2017** **Анджело Гайя / семья Гайя** (из Барбареско): IDDA (совместный проект с Graci)
- 2018** **Андреа Фаринетти / семья Фаринетти** (из Бароло/Borgogno): Carranco (совместный проект с Tornatore)

БОЛЬШЕ И ВАЖНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ ДОМА НА ЭТНЕ

- 2003** — Duca di Salaparuta
- 2007** — Tasca d'Almerita / Tascante
- 2008** — Planeta
- 2013** — Cusumano / Alta Mora
- 2016** — Donnafugata

15 виноделен в фокусе дегустации, рассказывающих историю вулкана



BENANTI

Доказал, что Этне достаточно своих сортов

Сегодня кажется очевидным, что главные герои Этны — нерелло маскалезе и карриканте. Но в 1980-х это было совсем не так. Когда Джузеппе Бенанти (1945–2023) основал хозяйство в 1988 году, он сразу решил понять, на что способны аборигены. Вместе с молодым энологом Сальво Фоти и специалистами из Пьемонта и Бургундии он исследовал разные высоты, экспозиции и контрады задолго до того, как эти слова стали частью успешного маркетинга Этны. Уже первый коммерческий урожай 1990 года дал два будущих эталона — Pietra Marina из карриканте в Мило и Rovittello на основе нерелло маскалезе с северного склона. А к 1998 году **Benanti** первыми среди хозяйств Этны работали на всех склонах DOC. Сейчас у хозяйства около 44 га (34 своих и 10 в долгосрочной аренде) в пяти коммунах. С 2012 года хозяйством управляют сыновья Джузеппе — близнецы Антонио и Сальвино Бенанти. После смерти отца в 2023 году они продолжают развивать его проект; энолог хозяйства — Энцо Кали.



TENUTA DELLE TERRE NERE

Нарезали вулкан на Grand Cru

В 1980–90-х он, американец с то-сканской кровью, Марко де Гра-ция был одной из ключевых фигур международного успеха Barolo Boys (как торговец и промоутер). В начале 2000-х он «открыл» Этну, основав **Tenuta delle Terre Nere**. Он начал отдельно винифицировать контрады и выстроил внутри хозяйства собственную иерархию Premier Cru / Grand Cru: Feudo di Mezzo, Moganazzi, Santo Spirito и Guardiola здесь считаются Premier Cru, а Calderara Sottana, San Lorenzo и Bocca d'Orzo — Grand Cru. Сегодня у хозяйства около 45 га, разбитых на 30 участков в девяти контрадах; среди них — крошечный дофиллоксерный виноградник в Calderara Sottana с лозами старше 140 лет.



TASCA D'ALMERITA TENUTA TASCANTE

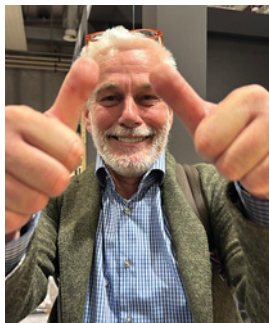
Разобрали Этну на отдельные голоса

На Этну семья графов Таска д'Аль-мерита пришла в 2007 году. Начали с Царануовы и Пьянодарио: своего погреба на вулкане тогда ещё не было, поэтому виноград везли почти 200 км в Regaleali в рефрижераторах, а первые вина выпускали как Sicilia IGT. В 2016-м семья приобрела участки в Рампанте и Граза и начала строить собственную винодельню прямо в Рампанте; тот же 2016-й стал первым урожаем отдельных контрад-ных Etna DOC. Здесь контрада — только начало деления: разные её части собирают и винифицируют отдельно, например, Пьянодарио может быть в четырёх лотах, Рампанте — в трёх. Отдельная редкость хозяйства — Sciaranuova Vigna Vecchia с лозами посадки 1961 года: старые кусты сохранились на собственных корнях.

DONNAFUGATA

Исполнили давнюю мечту семьи

Этна была в планах семьи Ралло задолго до нынешнего бума: ещё в 1970-х основатель **Donnafugata** Джакомо Ралло присматривался к виноградникам на вулкане, но позже семье пришлось выбирать между Этной и Пантеллерией — и тогда выбор пал на остров. К старой идее вернулись уже его дети. Джакомо умер весной 2016 года, и именно урожай 2016-го стал первым для двух новых проектов Donnafugata на востоке Сицилии — на Этне и в Виттории, — задуманных ещё вместе с ним. Сегодня на Этне Donnafugata работает на северном склоне с нерелло маскалезе и карриканте; отсюда же происходят два вина коллаборации с **Dolce & Gabbana** — Isolano Etna Bianco DOC и Cuordilava Etna Rosso DOC. А различия самого вулкана хозяйство показывает в двух отдельных крью с нерелло маскалезе — Fragore из Montelaguardia и Contrada Marchesa. Первый виноградник лежит на лавовом потоке XVII века, второй — на лавах возрастом в несколько тысяч лет.



FRANK CORNELISSEN

Перерос собственную догму

Бельгиец Франк Корнелиссен пришёл на Этну из винной торговли. Однажды за обедом у Джусто Оккипинти он вслепую принял местное вино за неббиоло из Гаттинары — а на следующее утро уже поехал смотреть заброшенные виноградники северного склона. В 2001 году Корнелиссен основал здесь собственное хозяйство. Первые вина сделали его одной из икон натурального движения: никакой серы, фильтрации, оклейки, выдержка в нейтральных ёмкостях и минимум вмешательства. Но со временем Корнелиссен пересмотрел собственные правила. Сегодня часть вин он фильтрует перед розливом и при необходимости добавляет SO₂, считая, что чистота выражения виноградника важнее идеологии. Его вершина — Magma, 100% нерелло маскалезе из Barbaresco на высоте 870–910 м: лозам в среднем больше 100 лет, они растут на собственных корнях, а ежегодный выпуск составляет всего около 2000 бутылок. Сам Корнелиссен называет Magma своим Grand Vin. Всего же у него 24 га лоз на 18 участках в разных контрадах. Он не любит, что журналисты продолжают называть его «крёстным отцом» натурального виноделия Италии.



GRACI

Вернул Этне сдержанность

До вина Альберто Грачи занимался инвестиционным банкингом в Милане. После смерти деда он вернулся на Сицилию, продал семейные земли в центре острова и вложил деньги в Этну; хозяйство **Graci** было основано в 2005 году со ставкой на местные сорта и ненавязчивую работу в погребе: спонтанные ферментации, бетон и большие бочки вместо новой древесины, внимание к различиям отдельных участков. Сегодня Graci работает на северном склоне в контрадах Аркурия, Феудо-ди-Меццо, Муганацци, Санто-Спирито, а также в Барбабекки на высоте в 1000 метров, где на 2 га растут корнесобственные столетние лозы нерелло маскалезе, а урожай собирают в ноябре.

В 2017 году Альберто Грачи вместе с семьёй Гайя запустил **IDDA** — уже на противоположном, южном склоне Этны.



TENUTA DI AGLAEA

Датчанка на северном склоне

Уроженка Копенгагена Анна-Луиза Миккельсен прошла довольно замысловатый путь к собственному хозяйству: работала с вином в США и Тоскане, в 2008-м начала осваивать Этну вместе с энологом Паоло Качорнья, а в 2012-м завела свой проект, хотя поначалу все вина делала на чужих винодельнях; собственный погреб в Соликьяте появился в 2017 году. С самого начала Анна-Луиза следовала органическим принципам возделывания винограда, а далее перешла на биодинамику. В этом ей помог известный консультант Алан Йорк. У **Tenuta di Aglaea** 3,5 га на шести участках северного склона, среди которых Santo Spirito, Voca d'Orzo и Montelaguardia; виноградники лежат на высотах 700–800 м. Отдельно бутилируемый Santo Spirito стал первым single vineyard wine хозяйства.



Виноградники проекта Giodo



Этикетка Carranco родилась после поездки в Японию — авторов проекта зацепила параллель Этны и Фудзи, двух островных культур, живущих рядом с вулканом

GIODO

Тосканский энолог, влюбившийся в старые лозы Этны

Giodo — личный проект Карло Феррини, одного из самых известных итальянских энолог-консультантов. Своё хозяйство в Монтальчино он основал в 2002 году, после десятилетий работы с санджовезе по всей Тоскане. Позже Феррини увлёкся Этной и начал собирать небольшие участки старых лоз на северном склоне. Первым вином проекта Alberelli di Giodo стал нерелло маскалезе 2016 года; с урожая 2020-го к нему добавился карриканте. Сегодня два вина рождаются всего примерно с 2 га разрозненных участков на высотах 560–850 м, где лозы преимущественно выращиваются традиционным альберелло среди олив и фруктовых деревьев.

CANTINE RUSSO

Бутилировали Этну ещё до появления Etna DOC

Семья Руссо выращивает виноград в Solicchiata на северо-восточном склоне Этны с конца XIX века. В 1955 году Руссо решили перестать ограничиваться продажей вина и создали собственную маленькую винодельню; уже в 1956-м появилось первое бутилированное вино семьи — Solicchiata. Когда в 1968 году был учреждён Etna DOC, хозяйство уже работало здесь больше 10 лет. Сегодня им занимается четвёртое поколение семьи — Джина и Франческо Руссо. Хозяйство сохранило старые участки в контрадах Rampante, Piano dei Daini и Crasà. Эти виноградники сегодня считаются одними из наиболее интересных на северном склоне.

CARRANCO

Бароло встречается с Этной

Проект появился в 2018 году как коллаборация двух известных домов — исторического **Borgogno** из Бароло и **Tornatore** из Кастильоне-ди-Сичилия. Винодельня размещается на северной стороне вулкана в деревне Пьетра-Марина, располагая 8 га с лозами 50–60 лет на высоте около 500 м. Часть посадок сохраняет традиционную формировку альберелло на каменных террасах. В хозяйстве сохранилось palmento XVIII века с оригинальными чанами, облицованными базальтом; современная винификация отсылает к этой традиции: красные ферментируют в бетоне и выдерживают в больших дубовых бочках.

Отдельно винифицируют Contrada Carranco. Для топового красного RV половину гроздей оставляют целыми, половину отделяют от гребней, после чего вино проводит 18 месяцев во французском дубе.

GIOVANNI ROSSO

Пьемонтский взгляд на сицилийский вулкан

В этом выпуске SWN уже во второй раз возникает Давиде Россо — один из ярких персонажей «нового Бароло» с его культом крью Виньярионда. Этной Россо заинтересовался в 2014 году, зафиксировав в нерелло маскалезе потенциал долгой выдержки и тонкой передачи терруара, как у неббиоло. В 2016-м он приобрёл 14 га в контраде Монтедольче на высоте 750 м. На участке сохранился старый пальменто, который превратили в современную винодельню. В 2023-м хозяйство добавило ещё 2 га в контраде Пьетра-Марина, а в 2025 году выпустило первый отдельный Etna Bianco Contrada Pietra Marina Ester Canale Rosso. Так что опыт Виньярионды всё-таки дал о себе знать: на Этне Россо тоже постепенно идёт от общего названия региона к отдельным участкам.



Винодел Сальво Фоти со своей семьёй

Этна стала по-настоящему интересна миру, когда виноделы перестали пытаться делать здесь универсальные «международные» вина

SALVO FOTI

Сохранил ремесло старой Этны

Если Бенанти заново открыл потенциал местных сортов, то Сальво Фоти сделал своей задачей сохранить сам способ выращивания винограда на вулкане. В начале 1990-х он возродил **I Vigneri**, назвав проект в честь Maestranza dei Vigneri — гильдии виноградарей, основанной в Катании в 1435 году. Все собственные виноградники хозяйства до сих пор формируют традиционным alberello etneo: 8–10 тыс. кустов на гектар, без шпалеры — на кольях из этнийского каштана. Всего у семьи сегодня 7 га виноградников в разных частях вулкана. Винодельня Фоти в контраде Caselle в Мило занимает настоящей пальмента, построенный около 1840 года: многоуровневая конструкция позволяет перемещать сусло силой тяжести, без насосов. Сам Фоти подчёркивает, что для работы традиционного пальмента не нужны электричество и другие внешние источники энергии — только гравитация и человеческий труд. Здание сложено из лавового камня, из него же сделана часть винодельческих ёмкостей.

MAUGERI

Подчеркнули важность контрад

Maugeri — совсем молодой семейный проект на восточном склоне Этны. Ренато Мауджери и его дочери Карла, Микела и Паола вернули виноград на старые семейные земли в Мило; первый коммерческий урожай сделали в 2020 году. 7 гектаров виноградников, разбитых на 83 террасы между контрадами Праино и Вольпаре, опоясывают более 2,8 км стен, сложенных из чёрного лавового камня. Главная ставка Maugeri — белая Этна: карриканте здесь винифицируют не только по контрадам, но и по отдельным участкам внутри них. Всего через несколько урожаев Maugeri получили от Gambero Rosso звание Cantina Emergente в гиде Vini d'Italia 2025, а их Etna Bianco Superiore Contrada Volpare 2023 — Tre Bicchieri.

CIRO BIONDI

Вернул к жизни старую Этну

Семья Бьонди владеет виноградниками в Трекастаньи с XVII века, и винодельня была у них уже в конце XIX. В начале XX века вина Biondi-Lanzafame получали медали на международных выставках и поставлялись ко двору Виктора Эммануила III, но после войны семейное виноделие практически прекратилось. В 1999 году Чиро Бьонди — по профессии архитектор — вместе с женой Стефани вернулся к шести семейным гектарам и начал восстанавливать старые террасы. Важно, что, в отличие от большинства грандов, Чиро Бьонди работает на юго-восточном склоне, в Трекастаньи, где владеет тремя виноградниками, которые винифицирует отдельно. Здесь геология меняется буквально на расстоянии нескольких километров: участки в Ronzini лежат на вулканическом образовании, датируемом 125 годом до н. э., а San Nicolò — на конусе возрастом около 12 тыс. лет. Лозы выращивают традиционным альберелло; в San Nicolò половина посадок — на собственных корнях.

FONDO ANTICO

Этнийские мотивы за пределами вулкана

Семья Полиццотти-Скудери занимается виноградом на западе Сицилии с XIX века, а с 1995 года выпускает вина под собственной маркой **Fondo Antico**. Основное хозяйство находится недалеко от Трапани и работает прежде всего с сортами западной части острова, но со временем семья добавила к своей сицилийской географии и Этну. Здесь выпускают два вина Aithò: Etna Bianco DOC из карриканте и Etna Rosso DOC на основе нерелло маскалезе. Виноград происходит с юго-восточного склона вулкана; отдельную контраду на этикетке хозяйство не выделяет.

ЭКСПЕРТЫ



ЛЕНА КРУТОВА
(ЛК), IWA,
СООСНОВАТЕЛЬНИ-
ЦА ВИННОГО
БАРА «ЧУТЬ-ЧУТЬ»,
Г. ВЛАДИМИР



**АЛЕКСАНДР
ГЕРФОРТ** (АГ),
ЧЕМПИОН РОССИИ
2025 ГОДА ПО ВЕРСИИ
РАС (ПОБЕДИТЕЛЬ
XXIV РОССИЙСКОГО
КОНКУРСА СОМЕЛЬЕ),
ЭКСПЕРТ РАС



**ТАМАРА
ТОКМИНА** (ТТ),
SIMPLE



**ДМИТРИЙ
МЕРЕЖКО** (ДМ), SWN,
DIP WSET и WSET
SPIRITS



**НИНА
КОРОВЕНКОВА** (НК),
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ
РЕСТОРАНА GEMINI



**ЯКОВ
СМИРНОВ** (ЯС),
НЕЗАВИСИМЫЙ
ЭКСПЕРТ



**МАКСИМ
ГРЕБЕНИК** (МГ),
VINOTERRA



**ДМИТРИЙ
ЛЫСЕНКОВ** (ДЛ),
DP-TRADE



**ДЕНИС
ЮРЧЕНКО** (ДЮ),
FORT



**АЛЕКСАНДР
ПОЛЯЕВ** (АП),
FITZ WINE



Типичный
лимон,
посыпан-
ный
солью

Biondi Outis Bianco 2025

🍇 карриканте 90%, катарратто 5%,
миннелла 5%

% 12,5

🕒 выдержка в стали 3–8 мес.

₽ 7900

📦 Fitz

❤️ ДМ АП

Органические виноградники
в коммуне Трекастаньи.

ЛК: Много фрукта, но есть и что-то пармезаново-сырное. Мне очень понравилась структура во рту. Она плотная и с отличной кислотностью, что даёт образцу гастрономическую широту: вино будет классно сочетаться с достаточно сложной кухней — например, с белой спаржей и насыщенными соусами. **90 баллов.**

ДМ: Сладкий тропический нос с залежавшимся бананом. Всё прекрасно, у него хорошая текстура и интегрированная кислотность. **92.**

ДЮ: Вино максимально «итальянское», при этом оно не «этническое» из-за своей фруктовости. Хотя типичный лимон, посыпанный солью, здесь присутствует. **89.**

НК: Это вино хочется пить каждый знойный летний день. **90.**



Всё скупое,
но это
белая Этна,
поэтому так
и должно
быть

Tasca d'Almerita Tenuta Tascante Buonora 2025

🍇 карриканте

% 12

₽ 5290

📦 Simple

❤️ ТТ АП

ЯС: В аромате — цедра сицилийского апельсина, мокрые камни, галька, отдалённый морской бриз; во рту — практически лимон, очень вяжущая кислотность. **90 баллов.**

МГ: Очень «этническое», потому что очень солёное во вкусе, очень минеральное, очень строгое, йодистое, с хорошей концентрацией, долгой во вкусе. При этом деликатное в аромате, хотя даёт много характера. Много пряных трав, цедры, йода, морской соли, хвойные нюансы. Есть о чём подумать, есть о чём поговорить. Мне нравится баланс. Оно на глотке довольно приятное, его комфортно пить, при этом во вкусе непростое. **90.**

ДЮ: Если есть в голове какой-то шаблон белой Этны, то это вино его повторяет. Всё чётко, скупое, но это белая Этна, поэтому так оно и должно быть. **90.**

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



СОРТОВОЙ
СОСТАВ



% КРЕПОСТЬ



ОСОБЕННОСТИ ВИНФИКАЦИИ



ЦЕНА ПО ДАННЫМ
ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН



ИМПОРТЁР



ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ

ДЕЛЬЕ ВИНА



Graci Etna Bianco 2024

🍷 карриканте, катарратто

% 13

🕒 выдержка 8 мес. в бетоне

₽ 8030

🏠 Lion Wine

♥ ТТ АП ДЮ ЛК МГ

Ферментация в бетонных чанах на диких дрожжах.

ДЮ: Тут явно поработал человек с «неэтнической» закалкой, очень красиво интегрировав новый дуб, что усложняет вино, отчего теряется этнийский, но это всё равно очень классно. **92.**

ЯС: Самый «бургундский» образец из сета. Яркая дубовая нота, при этом много соли, йод. Пюре из citrusовых и яблоч. Очень гастрономичная кислотность, сюда прямо напрашивается лосось на гриле. **92.**

МГ: Развитый нос, многогранный и красивый: оттенки воска, кожаных изделий, табака, сушёных персиков, айвы... Во вкусе характерные для Этны йод, соль, минеральность. Сам вкус глубокий, насыщенный, но не тяжёлый, не грузный, очень приятно пьётся, классное вино. **91.**

ТТ: Обволакивающая сладость от работы с дубом, но есть «ластик» — немножко мелового аромата, прослеживаются вулканические почвы. Очень подтянутое, комплексное и сбалансированное. **97.**



Salvo Foti Aurora Etna Bianco DOC 2023

🍷 карриканте, миннелла

% 11,5

🕒 выдержка в стали 6 мес.

₽ 11 050

🏠 RAW

Виноградники в контраде Caselle в Мило, на восточном склоне Этны.

ЯС: Очень противоречивое вино. Тон помадки, восточные индийские специи, при этом во рту довольно-таки плоская кислотность с выраженной минеральностью. Нос нетипичный и не «этнический». **88.**

ЛК: В нём видно развитие, за которым теряется типичность, кому-то это нравится, кому-то нет, и это нормально. Мне нравится что-то прополисное, медовое в аромате. **90.**



Benanti Contrada Cavaliere Etna Bianco DOC 2023

🍷 карриканте

% 12,5

🕒 12-месячная выдержка в стали на тонком осадке

₽ 7299

🏠 Marex

♥ АП АГ

Контрада Кавальере на высоте 950 м, лозам 50 лет.

ЯС: Достаточно типичный этнийский образец, в котором при этом на первый план выходит много зелени, петрушка, хвоя, лимонная кислота в аромате, толчёные камни. Во вкусе кислотность почти чрезмерная, за ней спрятались оттенки минеральности. **89.**

АП: Копчёные, дымные оттенки с ментолом, очень необычные. Экстравагантное вино. **97.**

НК: К нему захотелось пасту алла норма. Много фрукта, кожура грецкого ореха. **92.**



Carranco Villa dei Baroni Etna Bianco 2021

🍷 карриканте

% 12,5

🕒 выдержка 10 мес. в цементе и стали на дрожжевом осадке

₽ 9600

🏠 Wine Bank

♥ ДЛ НК ДЮ ЛК АП

Контрада Caselle расположена в коммуне Мило; 720–750 м над уровнем моря; лозы посажены в 1971 году.

ЛК: Один из самых вулканических образцов. Здесь много умами, влажных водорослей, при этом есть много землистого тона, смешанной пыли с пеплом. Очень много сухих пряных трав, чуть сицилийского апельсина. Во рту невероятно структурное, с дымом и ощущением церковного ладана. Послевкусие длится просто бесконечно. Идеальное развитие. **95.**

ДМ: У меня, наоборот, первые — апельсины и лимоны. Длинный финиш, чего мне зачастую не хватает в винах из карриканте. **93.**

ДЮ: Крутой баланс каррикантовской кислотности, солёности и лимонности, нюансы дуба, абрикоса, кураги свежей. Красиво. **92.**

БЕЛЫЕ ВИАНА



Maugeri Contrada Volpare Etna Bianco Superiore 2023

🍷 карриканте

% 12,5

🍷 выдерживается в бочках из французского дуба на осадке 8 мес.

₽ 8860

📦 Fort

♥ ДЮ АП НК

Восточный склон, контрада Вольпаре в коммуне Мило.

АГ: Минеральный, тонкий, в стиле шабли неплохого уровня. **90.**

МГ: Достаточно характерный для Этны, но местами необычный в аромате. Видимо, поработали с осадком, я улавливаю ароматы свежесваренного лагера, хмеля. При этом во вкусе строго, свежо, выразительная кислотность, хорошая концентрация. Ровный, качественный образец. **89.**

ДЮ: Послевкусию очень красиво подписывается в конце. **91.**



Maugeri Frontebosco Contrada Volpare Etna Bianco Superiore 2023

🍷 карриканте

% 12,5

🍷 выдерживается в бочках из французского дуба на осадке 8 мес.

₽ 14 660

📦 Fort

♥ АГ МГ АП

Восточный склон, отдельный виноградник в контраде Вольпаре, коммуна Мило.

ЯС: Самая цитрусовая Этна. Зелень, лимонная цедра, апельсиновая кожура, много йода, много соли, мокрых камней. Кислотность в балансе с выраженными цитрусовыми оттенками. Очень красивое, аккуратное. **90 баллов.**

ЛК: Много нюансов, к которым нужно прислушиваться, и как будто оно на самом старте, вино супермолодое — сжатое, как пружина. У него классная структура, нюансы, минеральность, цветочность, ореховые тона. Всё это скоро выстрелит. Напомнило молодое шабли уровня премье крью, которое через три-четыре года будет потрясающим. **92.**

МГ: Вино не кричит о себе, собранное, немного закрытое, деликатное, сбалансированное. Кислотность выше средней, но воспринимается комфортно. Немного сливочные ноты, маслянистые тона. Может быть, пока не хватает сложных нюансов развития, однако каркас говорит о том, что это вино очень высокого уровня. **91.**



Alberelli di Giodo Carricante Terre Siciliane IGT 2022

🍷 карриканте

% 13

🍷 6 мес. в стали и 12 мес. в бетоне перед розливом

₽ 12 499

📦 Marex

♥ ЯС

Высота — 900 м над уровнем моря; 50-летние лозы.

ЯС: «Этнийскость» выкручена на максимум. Вначале пепельный, хлопчатобумажный оттенок, потом пошли сушёные травы, россыпь солёных камней с йодистыми оттенками. Во рту, причём это всё повторяется, тоже уходит в соль и ярко выраженную минеральность. И, кстати говоря, здесь вообще идеальный баланс вот этой минеральности и кислотности во рту. **92.**

МГ: Йод, соль, морская вода, подсушенные травы, пепельные и хлопчатобумажные оттенки. **90.**

КРАСНЫЕ ВИНА



Tasca d'Almerita Tenuta Tascante Ghiaia Nera 2023

🍷 нерелло маскалезе

% 14

📅 12 мес. в больших дубовых бочках

₽ 5290

📦 Simple

АП: Ликёрность, уваренные ягоды.

ДМ: Лавр и спелая вишня, зрелый нос, благородный жанр, где всё держится на танинах. **90.**

МГ: Вино показывает «хамелионистую» сторону нерелло маскалезе, но в данном случае тяготеет не к пино нуару или неббиоло, а к санджовезе в его тонких проявлениях. Шоколадные ноты, ликёрная вишня, лавровый лист, томатный лист. Пьётся очень комфортно, нежное вино, хорошо интегрированы танин и кислотность, классный баланс. **91.**



Donnafugata Dea Vulcano Etna Rosso 2022

🍷 нерелло маскалезе, нерелло каппуччо

% 14

📅 14 мес. частично в стальных ёмкостях, частично в бочках из французского дуба [барриках 2-го и 3-го пассажа]

₽ 6990

📦 Simple

❤️ **АП ДЮ**

АП: Пороховой, серный, нервный, очень оружейный. **90.**

ДЮ: «Этнийскость» выкручена на максимум. Минимальное количество цвета, очень яркая кислотность, та самая красная клюквенная болотистая ароматика и мелкодисперсный танин — образец показывает себя чётким хрестоматийным представителем современной красной Этны. **92.**

ЯС: Пепельный, костровый, немного летучки в начале. Во рту при этом очень звонкая кислотность, довольно ровная, но она прямо призывает к гастрономии, и сюда напрашивается что-то остренькое. Говядина по-сычуаньски, например. **89.**



Donnafugata Sul Vulcano Etna Rosso 2021

🍷 нерелло маскалезе

% 14

📅 14 мес. частично в стали, частично во французских барриках 2-го и 3-го пассажа

₽ 7990

📦 Simple

❤️ **ЯС ДЮ АГ**

ЯС: Болотные травы, лесные красные ягоды. Очень округлая красивая кислотность, совершенно прекрасный баланс. **92.**

НК: Кофейное зерно из Боливии на фильтре. Очень много красных ягод, сандал, богатый порошок, кислотность приятная и аккуратно спрятана, хоть и достаточно высокая. **94.**

ДЮ: Комплексно, интересно, сложно. И в то же время закрыто и отдаёт себя маленькими кусочками. **92.**



Та самая красная
клюквенная болоти-
стая ароматика и мел-
кодисперсный танин

КРАСНЫЕ ВИНА



Fondo Antico Aitho Etna Rosso 2021

🍷 нерелло маскалезе

% 13

📦 12 мес. в бочках

₽ 5870

📱 B-Trade

❤️ АП

ТТ: Брусничный морс, рассольчик, томатная грядка, болотные ягоды, дымность. Несмотря на такой аромат, оно достаточно мягкое во вкусе. Мне понравился вызывающий аромат и менее вызывающий вкус. **94.**

НК: У меня здесь дикая вишня, кондитерские специи и злющая клюковка из квашеной капусты. **92 балла.**

ДМ: Увявшие цветы, ревень, много структуры. **89.**

ЛК: Мне эта структура мешает во рту, режет послевкусие сухим танином. Отмечу, что для меня сухой и шершавый — это не плохая характеристика, нерелло маскалезе и должен быть с танином, который выстилает ротовую полость. Это супертипичная история для Этны. **90.**



Giovanni Rosso Etna Rosso 2021

🍷 нерелло маскалезе

% 14

📦 выдержка во французских дубовых бочках

₽ 9000

📱 Fitz

❤️ ЯС ТТ НК ДЮ АГ ЛК МГ

Северные и северо-восточные склоны вулкана Этна, виноградники расположены в деревне Соликкьята.

ДМ: Образец хорошо созрел, ягоды не перезрели, не ушли в свекольность и джемовость. Чуть засахаренная вишня, икорные нотки. Вино отлично интегрировано на нёбе, округлое, линейное. **93.**

ЛК: В нём сочетается красная ягода с чем-то от неббиоло и санджовезе. Это рассохшаяся древесина, немножко гудрона, пионы. Сложное, классное вино с разными группами ароматов. Мне нравится, что в нём не доминируют специи, а идут конвоем. Но мне не хватило длины послевкусия. **90.**

ЯС: В этом вине вообще всё про баланс. В аромате сразу идёт графит, сушёные травы, пепельная минеральность, потом красиво интегрируются ягоды. Во рту — элегантная вспышка бомбы из лесных ягод. Шикарная кислотность. Я под впечатлением. **94 балла.**

ТТ: Свежий ягодный сорбет с базиликом, шалфеем. Красная смородина, чёрная смородина вперемежку с зеленью. Есть чуть-чуть шоколада, диких ягод, очень сочное, очень сбалансированное. **96.**

Элегантная
вспышка
бомбы
из лесных
ягод



Graci Etna Rosso 2022

🍷 нерелло маскалезе

% 14,5

📦 выдержка 18 мес. в бетоне

₽ 8030

📱 Lion Wine

❤️ ДМ МГ

Виноградники северного склона, часть лоз — на собственных корнях. Дикие дрожжи.

ДМ: Понравился кислотностью. Дружелюбный, подойдёт к любой еде из любых продуктов. Есть структура, многослойная ароматика, травки, клюква в сахаре, немного пряных тонов. **91.**

ЛК: С такого вина можно спокойно знакомить человека с красной Этной. В нём много понятного: чёткие красные ягоды, чёткие специи, чуть-чуть нитролаковой ароматики, травы. Структура понятная. И человеку либо нравится, либо не нравится. Здесь нет фанки-ароматики, это нерелло как по учебнику, супервыверенно сделано. Мне лишь не хватило в нём того, что бы цепляло. **89.**

МГ: Кожаные изделия, табак, стальная стружка, лаковость, ягоды. Во вкусе оно мне нравится своим живым, энергичным характером, сочностью, гладкостью. Минеральность и солоноватость есть, танин очень комфортный и бархатный. **93.**

ЯС: Максимальная этнийскость. Пепельные, минеральные ноты, немного аккуратных пиразинов, лесные ягоды. В хорошем развитии, в меру шершавый танин на ягодной подстилке. **93.**



Benanti Contrada Monte Serra Etna Rosso DOC 2022

🍇 нерелло маскалезе

% 14

🍷 12 мес. в бочках из французского дуба

₽ 6999

🏠 Marex

♥ ЯС

Виноград с юго-восточного склона.

ЯС: Ярко выраженный пепельный вулканический характер, немного болотца, брусника, горные травы, сицилийский апельсин, который проглядывается в аромате. Игривый танин с клюквенно-брусничным характером, который при этом не сушит сверх меры. Абсолютно во всём выдержан баланс. **95.**

НК: У меня здесь солёный арбуз в аромате, который меня мучил в течение долгого времени. Травы, кедр, немножко клюквы.



Tenuta di Aglaea Thalia 2020

🍇 100% нерелло маскалезе

% 14,5

🍷 8 мес. во французских барриках 2-го пассажа

₽ 8140

🏠 Vinoterra

♥ ДЛ ТТ ДЮ АГ ДМ МГ АП

Северный склон, коммуны Castiglione di Sicilia и Randazzo. Ферментация и ЯМБ в стали.

АГ: Нетипичная Этна, похожая на брунелло, пойманная на интересном этапе развития. Здесь уже есть лакокраска, кожа, летучка, при этом ещё остаются красные ягоды, как свежие, так и сушёные. Длина и сочность очень нравятся. У него есть ещё потенциал для хранения. **93.**

ДЛ: У него очень классные и баланс, и гармония, и насыщенный вкус. Вполне себе на пике уже сейчас, но может ещё полежать недолго. **94.**

МГ: Нетипичная Этна, первый нос напомнил зрелые образцы Левого берега Бордо: подлесок, кедр, табак, кожа, скорее тёмные ягоды, вязкость. Очень серьёзное вино. **94.**

ДМ: Это вино-блокбастер, абсолютный хит, очень классно сделанное вино, поэтому ты в последнюю очередь начинаешь думать, откуда оно, потому что тебе всё равно. **95.**

Вино-
блокбастер,
абсолютный
ХИТ



Carranco Villa dei Baroni Etna Rosso 2019

🍇 нерелло маскалезе, нерелло капуччо

% 14

🍷 выдержка 12 мес. в славонских ботти и 12 мес. в цементе

₽ 10 200

🏠 Wine Bank

♥ ДЮ

Северный склон, 650 м, контрада Praino в коммуне Лингуаглосса. Часть лоз посажена в 1923 году, часть — в 1963-м.

ЛК: Мне этот образец напомнил гаме, потому что в нём есть горшечная земля и много красных не вишнёвых ароматов. Клубника, красная слива, и есть в нём чуть-чуть пуэра, но для меня это больше аромат рыбный [но это положительная характеристика!]. По аромату я бы его отнесла к крью божоле, потому что оно сочное и структурное. При этом структура не мешает развиваться вкусу. **91.**

МГ: Красные ягоды, болото, сушёные ягоды. Танин гладкий и шелковистый, в бургундской стилистике. **91.**

ДЛ: Показалось, что здесь есть тон мелкозернистого шоколада di Modica, который не нагревается при смешивании и пахнет как сырые, чуть подсушенные какао-бобы: он такой околакричный. **92.**

КРАСНОЕ ВИНО



Cantine Russo Contrada Crasà Cru Etna Rosso 2017

🍷 нерелло маскалезе,
нерелло капуччо

% 13,5

🕒 выдержка год в нержавеющей стали
и 18 мес. в барриках и тонно

₽ 7150

📦 Fort

♥ ДЮ АГ ЛК МГ

Северо-восточная часть, контрады Краза
(Катания) и Соликкьята.

МГ: Это вино я бы сравнил с Правым берегом Бордо. Нотки зрелого мерло, травянистые и солёные нюансы. Баланс в округлости, но есть и развитие, и подлесок, и хвойные оттенки. Гладкое, округлое, объёмное. **91.**

ДМ: Хороший в развитии, шоколад, кофейные ароматы, карамель, ягоды, зелень, минеральность, графит. Финиш танинный, поэтому он не такой объёмный. Всё остальное прекрасно. **92.**

ДЮ: Самое крутое, что у него есть, — это максимально готовое вино. Не надо колдовать с декантером, ждать час... просто открыл и получил максимально комплексное красное вино. **93.**

ЛК: Мне чрезвычайно понравилось развитие этого вина. Услышал аромат апероля — настоянные горькие травы с цитрусами. Во рту тоже горячая история, травянистый финиш. Горечь даёт дополнительную глубину. И ни у одного вина сегодня ещё не было такого самобытного вкуса. **93.**



Salvo Foti I Vigneri VdT 2023

🍷 нерелло маскалезе 90%,
нерелло капуччо 10%

% 13,5

🕒 выдержка в амфорах 6 мес.

₽ 11 250

📦 RAW

♥ АП АГ

Вино создано по старейшей традиционной технологии Этны без холодильного оборудования и выдержки в деревянных бочках.

ДЮ: Вишня сушёная, шоколад, такие максимально узнаваемые вещи. Приятно пьющееся вино, но терруар Этны в нём не угадывается. **89 баллов.**

АП: Понятное, открытое, ягодное, но при этом ухватиться за что-то серьёзное сложно. **90.**

МГ: Вишнёвое, немножко уваренное, компотное. Достаточно сладости, очень комфортно пьётся, мягкое, нежное, бархатное. Приятно, но не суперсложно. **90.**



Tenuta delle Terre Nere Bellacolonna Etna Rosso 2022

🍷 нерелло маскалезе

% 14

🕒 выдержка 18 мес. в дубовых бочках, четверть которых новые

₽ 11 450

📦 DP-Trade

♥ НК ДМ МГ

Вино выпущено в честь 20-летнего юбилея компании с виноградника в Calderara, который называется Bellacolonna.

ДЛ: Вначале показалось барбарисово-мясное буйство, а спустя время появились ежевика и лакрица, и всё стало более или менее спокойным. **91.**

МГ: Немного фанки, на мой взгляд; здесь всё аккуратно сбалансировано, элегантно. Сочное, живое, яркое, молодой характер у него, свежее во вкусе. Вишнёвое, немного сернистые и лакокрасочные тона, которые очень гармонично смотрятся. Это как раз тот случай, когда нужно очень чётко понимать процессы в погребе, чтобы пройти по грани между дефектами и эффектами. Мне кажется, здесь всё аккуратно выполнено. **92.**



Tasca d'Almerita Tenuta Tascante Contrada Sciaranuova 2021

🍷 нерелло маскалезе

% 13,5

📅 12 мес. в больших дубовых бочках из славянского дуба и 300-литровых бочках из французского дуба

₽ 14 990

📦 Simple

♥ ЯС ТТ НК ДЮ ДМ АП

ЯС: Не самый этнический образец, но вино очень интересное, абсолютнейший бургундец по характеру: не зная, какой регион мы дегустируем, я бы его отправил в Жевре-Шамбертен. Железистые ноты с кровью вкупе с лесной подстилкой, очень натянутый танин, послевкусие из лесных ягод с очень элегантной кислотностью. Вино держит под большим впечатлением. **94.**

ДЮ: Для меня, наоборот, это максимально типичный этниец со своей хорошей кислотностью, которая обгоняет танин. Красные ягоды, лакокраска, сушёные травы. Он аккуратный, сдержанный, немножечко сублимный. **92.**

МГ: Сушёные горькие травы здесь на максимуме, что говорит о типичной Этне. Пряность, травянистость, подлесок.

ЛК: Я тоже почувствовала горькие травы и подлесок, но я согласна, что вино больше напоминает пино нуар, так как развивается в землю и грибы. Для меня это тоже не типичная Этна. **91.**



Alberelli di Giodo Nerello Mascalese Terre Siciliane IGT 2021

🍷 нерелло маскалезе

% 14

📅 выдержка 18 мес. в 500- и 700-литровых дубовых бочках

₽ 12 499

📦 Marex

♥ НК ДМ ЛК МГ АП

Виноградники располагаются на высоте 950 м над уровнем моря; 80-летние лозы.

ДМ: Классно сочетаются кислотность и танин. Сложное, цепкое, комплексное, достаточно тела. Для меня это вообще Центральная Италия или даже неббиоло, а не Этна, так как оно тёплое, тельное. **94.**

ЛК: Очень крутой рот. Классный баланс внушительного танина и кислотности, который не мешает вкусу, и ты чувствуешь во рту то же, что и в аромате. Это очень глубокое, богатое вино. Оно отличается тёплым, более концентрированным ароматом и вкусом. У него даже есть лёгкая ярко фруктовая псевдосладость. **93.**



Очаровательная сволочь

Frank Cornelissen Munjebel VA Rosso 2020

🍷 нерелло маскалезе

% 14,5

📅 выдержка в резервуарах из нейтральной эпоксидной смолы около 18 мес.

₽ 27 820

📦 DP-Trade

♥ ДЛ ТТ ДЮ

Северный склон. Виноградники Tartaraci — 1000 м, Rampante Soprana — 870 м, Barbabecchi — 910 м. Непривитые лозы возрастом 90+ лет.

ЯС: Поначалу был весьма нетипичной Этной, немножечко пиразиновый, с летучкой. Если уйти из контекста Этны, то сначала показалось, что это пино нуар в натуральной стилистике. Потом всё успокоилось, ушло в болотную ягоду, активный подлесок. Во рту всё осталось очень сочно, ягодно, с красивой, элегантной кислотностью. **93.**

ДЮ: Очаровательная сволочь.

ЛК: Оксидативный стиль всё больше развивается в бокале. Вначале было много ликёрной вишни, ягод, потом появилось кофейное зерно, затем грибы. Во рту прикольное ощущение — как воздушный шар, в котором утопают кислотность и танин, но они тут неважны, а важно ощущение тела и наполненности. **91.**

ДЮ: Здесь было очень легко сорваться в летучку, но винодел её реально удержал. С первого глотка, с первого аромата было понятно, что это за производитель. Здесь мы уже говорим не про Этну, а про стиль винодела. На мой взгляд, получилось именно красивое натуральное вино. Не мой стиль максимально, но не признать красоты этого вина я не могу. **92.**

Язык
с картофелем и
баклажаном
&
**Le Potazzine
Brunello
di Montalcino
2020**



Все краски брунелло

текст: Анна Бебекина
фото: Александр Платонов

Почему в случае с брунелло нельзя ограничиваться **привычными гастросочетаниями, какие стили сейчас на пике моды и в чём величие Сольдеры?** Шеф-повара и сомелье топовых московских ресторанов рассуждают о тосканском аристократе и советуют к нему сезонные и не очень продукты.

Мите и Monotakh

📍 Пресненская наб., 12, Башня «Федерация», Восточный вестибюль

Ресторан высокой китайской кухни Мите и русско-византийской кухни Monotakh расположены на одной медиане 90-го этажа башни в Москва-Сити.

Бренд-шефом Мите выступает Джеки Ву, руководивший всей азиатской кухней в самом известном отеле Сингапура Marina Bay Sands; шеф-поваром — Линь Жуьган. За гастроконцепцию Monotakh отвечает бренд-шеф Ярослав Балёнь.

Сет с уткой
по-пекински
&
**Le Potazzine
Brunello di
Montalcino
2017**



Monomakh

БЛЮДО: язык с картофелем
и баклажаном

ВИНО: Le Potazzine Brunello
di Montalcino 2020

Нежность языка, острота хрена и кислинка кваса создают контраст, который очищает рецепторы и подчёркивает фруктовость брунелло. Le Potazzine 2020 — более шёлковый и лёгкий, что делает его подходящим к деликатной текстуре языка.



Линь Жуньган

шеф-повар Mume

«К осени мы планируем расширить линейку ферментированных продуктов. Это позволяет нам использовать летний урожай осенью и зимой, сохраняя вкус и аромат сезона. Наш подход основан на традиционных русских техниках (засолка, квашение) в сочетании с современными методами контролируемой ферментации. Часто применяем смешанные культуры: использование разных микроорганизмов синергично усиливает эффект. Например, бактерии создают необходимую кислотность, а дрожжи обеспечивают брожение с образованием нужных спиртов и эфиров.

Мы ферментируем луговые травы и цветы: одуванчик, бузину, бутоны акации, настурцию, — для добавления кислотности и аромата блюдам. Овощи (свёкла, репа, корень сельдерея) используются в кремах, соусах и в качестве аккомпанемента к дичи. В дрессинги и десерты добавляем ферментированные клюкву и бруснику. Ферментация добавляет естественную кислотность, которая балансирует жирность дичи и печёных блюд. Также такие продукты дают глубину и многослойность, переключаясь с византийскими специями».



Никита Дьяченко

шеф-бармен ресторанов Mume &
Monomakh — о сочетании с китайской
кухней

«За счёт высокой кислотности, ярких танинов и сложного ароматического профиля брунелло хорошо работает с наиболее насыщенными мясными блюдами китайской кухни. Тут нужны продукты с жирностью, белком, умами и достаточно продолжительным вкусом. Например, тушёная говядина, бычьи хвосты, свинина, блюда с пряностями — чем дольше тушится мясо и чем гуще соус, тем естественнее выглядит сочетание.

Утка по-пекински особенно хорошо подходит, если подача включает тёмную сливовую или вишнёвую составляющую, но соус не слишком сладкий. Жир утки смягчает танины, а кислотность вина освежает блюдо.

Хорошо подойдёт жареная или копчёная утка — особенно если в блюде есть чайные, грибные, пряные или ферментированные оттенки.

Лапша или рис с мясом тоже станут логичным сочетанием: тут на сцену выступают насыщенный бульон, тёмный соевый соус, свинина или грибы».

Блюдо состоит из трёх подач: тосты с жареной уткой и манго; слайсы утки с соусами, овощами и рисовыми блинчиками; рисовая лапша с утиным фаршем, обжаренным на воке.

Яркая кислотность вина освежает блюдо, «разрезает» жир утки. 2017 год в Тоскане выдался жарким и сухим. У Le Potazzine благодаря высоким виноградникам вино получилось удивительно сбалансированным для такого экстремального виватажа.

Lui

📍 Берсенеvская наб., 16, стр. 9

Камерный итальянский проект Игоря Витошинского недавно обзавёлся новым шефом. Лоренцо Нери — молодой шеф родом из Тосканы. Его стиль сформировался на пересечении родных традиций, сицилийской гастрономии, французской техники и средиземноморской кухни.

БЛЮДО: косуля с соусом жу, шелковицей и баклажаном
ВИНО: Baricci Brunello di Montalcino Montosoli 2020

« У Baricci мягкий, округлый, но яркий танин. В сочетании с текстурной нежирной дичью получается идеальный баланс. Вкус сезонных ягод переплетается с нотами чёрных ягод в вине. Соус жу связывает всё воедино — экстрактивные ягоды шелковицы и нежное мясо косули, а также балансирует высокую кислотность в вине. Соус также удлиняет послевкусие от блюда и вина. Это как два друга, которые наконец встретились», — говорит Анна Мухина, шеф-сомелье.



Лоренцо Нери

шеф-повар

« Осеннее меню строим вокруг сезонных продуктов: каштаны, пастернак, айва, тыква, грибы. Используем и летние заготовки — то, что собрали в пик сезона и законсервировали. Например, черешню и вишню, которая настаивается в алкоголе с ванилью и пряностями. С приходом холодов в меню появятся более насыщенные мясные блюда. Мы работаем с локальными фермерами: например, берём артишоки. Параллельно ищем тех, кто занимается мясом и птицей. Запускаем новое блюдо: утиная грудка с жареным и свежим инжиром. В пик сезона фрукт раскрывается полностью — тогда сочетание с уткой получается таким, каким должно быть. Наш шеф-сомелье рекомендует к нему **Case Basse di Gianfranco Soldera 2015**. Я вырос в Тоскане, там в сезон охоты едят дичь: кабана, косулю, фазана. В Монске не всем нравится дикое мясо — из-за слишком насыщенного вкуса. Косуля мягче: её не нужно мариновать, чтобы скрыть вкус, мясо само по себе деликатное, сладковатое, без выраженного «железного» привкуса. При этом ты точно знаешь, что оно не выращено, в него ничего не добавлено. Хочется, чтобы гость распробовал, отошёл от стереотипов про дичь».



Анна Мухина

шеф-сомелье — о том, что устарело в представлении о брунелло

« Стоит забыть, что брунелло — это всегда мощное, полнотелое вино. Сейчас мода на Бургундию. И стилистика брунелло меняется на более тонкую и элегантную.

Некоторые до сих пор считают, что брунелло — это много дуба. Но в последние 7–10 лет это не так. Глобальное потепление, способствующее быстрому созреванию ягоды, накоплению кислот, сахара и ароматических веществ, позволяет делать классическое брунелло при менее длительной выдержке в дубе.

Брунелло пьют не только возрастным. Ещё 10–15 лет назад оно действительно должно было провести годы в бутылке, чтобы порадовать богатым и зрелым танином, яркими третиными оттенками. Сейчас же из-за изменения климата, более совершенной работы с дубом, большего возраста лоз, вектора на терруарность пить брунелло можно уже на пятый-шестой-восьмой год. В ближайшее время в брунелло мы будем учитывать уже не только производителя, год и то, находятся ли виноградники в северной или южной частях аппелласона, но и свойства отдельных крЮ.

Двадцать лет назад нам говорили, что север лучше юга. Но именно виноградник, разделённый на участки с различными типами почв и экспозиций, по-разному удерживающими влагу и солнечные лучи, обеспечивающими дренаж и гидробаланс, решает, насколько хорошим будет вино.

Такую грамотную работу с участком и понимание терруарности мы видим у небольшого производителя Baricci, которого мне удалось посетить прошлым летом. Третье поколение семьи делает потрясающее санджовезе. Я рекомендую всем съездить или прикоснуться в ресторане к их творению».

Косуля с соусом
жу, шелковицей
и баклажаном
&
**Baricci Brunello
di Montalcino
Montosoli
2020**



Zea

📍 Леонтьевский пер., 14

Ресторан средиземноморской кухни на первом этаже отеля **Radisson**

Collection. В осенней столице просторный, светлый зал остаётся форпостом курортного настроения.

БЛЮДО: телячьи щёчки с картофелем, белыми грибами и кремом из пармезана
ВИНО: *Frescobaldi Brunello di Montalcino Casteljococondo 2020*

Нежные щёчки приготовлены методом су-вид. С грибами вино работает через вторичные ароматы подлеска.



Денис Шеленнов

шеф-повар

« В средиземноморском меню, в том числе осеннем, главное — баланс. Классические продукты — оливковое масло, свежие травы, дары моря, сыры — сочетаются с сезонными, которые добавляют блюдам глубину и интересные контрасты.

В закусках планируем поиграть с текстурами и акцентами. Например, тартар из лобстера или гребешка с лёгкой заправкой из цитрусового масла и боттарги. В супах вместо освежающего летнего гаспачо появляется что-то более насыщенное: крем-суп из тыквы с креветками и трюфелем, чечевичный суп с оливковым маслом и цитрусовой ноткой [например, с апельсином] или ароматный рыбный бульон с морепродуктами и шафраном.

В основных блюдах акцент смещается в сторону более сытных вариантов. Разрабатываем новые позиции: осьминог на гриле с печёными артишоками и соусом из тунца, лопатку ягнёнка с тушёными овощами [цукини, баклажаны, томаты] и оливками каламата, ризотто с сицилийскими креветками и шафраном, пасту с рагу из дичи или с добавлением белых грибов.



Тарас Горшков

шеф-сомелье — о стилях брунелло

« Сегодня я выделяю три направления. Традиционный стиль — плотное, объёмное вино с джемовыми нотами, собранное и комплексное, круглое и сбалансированное. У нас с итальянцами очень близкий менталитет, мы тоже любим что-то послаще, а традиционное брунелло как раз этому отвечает: оно плотное, с джемовыми нотами и тонами вяленых ягод.

Брунелло от **Frescobaldi** — это абсолютная классика. В карте представлен винтаж 2020 — на мой взгляд, сейчас самый удачный момент для этого вина. 2019-й был ярче. 2020-й более сдержанный, объёмный, комплексный — при этом сохраняющий лёгкую флоральность. В выбранной паре красные и чёрные ягоды санджовезе грассо дополняют текстуру мягкого разваристого мяса телячьих щёчек, а в послевкусии остаётся долгий шлейф специй с минеральным, ментоловым тоном — он осушает рецепторы после блюда.

Современный стиль — биодинамика, ручной труд, отказ от химии, сохранение экосистемы. **Stella di Campalto** — икона на сегодня. Когда пробуешь такое вино, эта философия чувствуется в бокале. Третий я называю современной классикой. Пример — **Le Potazzine**. Сделано полностью традиционным методом, но настолько элегантно, что не отнесёшь ни к старой школе, ни к новой волне. Элегантно, но насыщено, даже соль в профиле — вино на стыке двух миров. Таких производителей становится всё больше: меняются запросы, климат, терруары, и на это отвечают все — и традиционалисты, и новая волна».



Телячьи щёчки
с картофелем,
белыми грибами
и кремом
из пармезана
&
**Frescobaldi
Brunello
di Montalcino
Castelgiocondo
2020**



Вырезка из телятины
с гратеном
из корня сельдерея
и соус с чёрными
лисичками

&
Biondi-Santi
Brunello
di Montalcino
2017



Semifreddo

Тимура Фрунзе ул., II, стр. 55

Философия ресторана сочетает итальянские традиции с безупречной эстетикой высокой кухни. В основе подхода — свежие дары моря и сезонные продукты, с которыми работают на пике их вкуса.

БЛЮДО: вырезка из телятины с гратеном из корня сельдерея и соус с чёрными лисичками
ВИНО: Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2017

При всей своей классичности сочетание выходит на новый уровень. Лисички привносят грибное умами, лёгкая пикантность перечного соуса освежает рецепторы, а солоноватость икры подчёркивает структуру и шелковистость танинов брунелло.



Евгений Афанасьев

шеф-сомелье — о статусе

«Чёткой границы между великим классическим брунелло и новым культовым уже давно нет. Многие хозяйства, которые ещё вчера называли представителями новой волны, сегодня стали частью классики. В то же время признанные классические хозяйства пересматривают подходы к производству и тоже ищут новые пути. Именно стремление к развитию стирает границу между старым и новым. За последние десятилетия изменилось само отношение производителей к вину: всё важнее становится терруар, возможность показать многоликость брунелло, его способность меняться, не отказываясь от традиционных техник. Безусловно, остаются поклонники определённой стилистики. Но мой опыт показывает: один и тот же гость может с удовольствием пить и великое классическое брунелло, и вино новой волны».



Лука Вердолини

шеф-повар, правая рука бренд-шефа ресторана Нино Грациано

«Мы — ресторан сицилийской и новой итальянской кухни. Но я также смотрю в сторону продуктов из региона Марке, откуда я родом.

В прошлых сезонных предложениях мы работали со сморчками и белыми грибами, сочетая их с пастой, телятиной, фуа-гра.

Также осенью мне особенно интересны тыква, каштаны, виноград, инжир, корнеплоды, различные виды капусты. Мы будем использовать сезонную рыбу и морепродукты: сардины, мидии, барабульку и анчоусы.

Мой родной регион Марке отличается своей контрастностью. Например, один и тот же осенний продукт можно соединить с рыбой или морепродуктами и получить совершенно современное итальянское блюдо.

И конечно, белый трюфель. В Марке он становится гастрономическим символом осени. Но это продукт, с которым нужно быть очень осторожным. Важно оставить ему пространство во вкусе и аромате. Я придерживаюсь одного принципа: другие компоненты блюда должны не конкурировать, а усиливать его аромат. Именно поэтому я предпочитаю сочетать его с очень понятными продуктами: пастой, ризотто, яйцом, картофелем, качественным мясом. В прошлом году для ужина «Белый трюфель» мы, например, сочетали его с тартаром из морского гребешка, кремом из каштанов, белыми грибами, ризотто мантукато, тальолини и говядиной. Это хороший пример того, как один продукт может пройти через всё меню, каждый раз раскрываясь немного по-разному».

НЕОЧЕВИДНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Классические гастрономические пары к брунелло понятны. Мы попросили сомелье отойти от привычных сочетаний.

«В Semifreddo особенно популярны шашлык из телятины, маринованный в соусе из йогурта и голубого сыра, в сочетании с брунелло это блюдо раскрывается неожиданно. Маринад придаёт мясу тонкую пикантность и глубину, а вино подчёркивает его насыщенность», — говорит Евгений Афанасьев. — Брунелло может прекрасно сопровождать и китайскую, и корейскую кухню — главное, чтобы соусы и маринады не были острыми. Например, густой, пряный, слегка жирный китайский суп с лапшой

и говяжьей грудкой отлично смягчает танинную структуру вина».

Тарас Горшков из Zea предлагает попробовать тосканца с картошкой фри: «Как ни странно, с классическим брунелло особенно хорошо работает сырный полкорм. Казалось бы, не очевидный дуэт, но минерально-ментоловый финал вина держит баланс».

«А ещё — артишоки: вкус у них сложный, не всем понятный, но с брунелло работает прекрасно. У нас, например, есть блюдо: кролик, тушённый с артишоками, оливками и томатами, — мясо разваливается на волокна, соус густой, почти как рагу», — продолжает Тарас.

Пицца с лисичками,
фиор ди латте,
страчателлой
и ндуей
&
**Stella di Campalto
Brunello
di Montalcino
Bacia 2019**



«Золотой заяц» / Lepre d'Oro

Новая ул., 100, стр. 10, Сколково

Новый премиальный ресторан **Андрея Зайцева** в Сколково — одно из самых ярких открытий лета. Здесь царят загородное спокойствие и итальянская гастрономия с её вниманием к сезонным натуральным продуктам.

БЛЮДО: Пицца с лисичками, фиор ди латте, страчателлой и ндуей

ВИНО: Stella di Campalto Brunello di Montalcino Bacia 2019

Пиццу делают на тонком хрустящем тесте по итальянской технологии. В соус добавляют мелко рубленную острую колбасу ндую из Калабрии, которая подчёркивает специи в этом модерновом и тонком брунелло.



Карло Скафетта

шеф-повар

« В России лисички — летние грибы, у меня на родине их собирают до сентября, а иногда, если позволяет погода, и до октября.

В нашем осеннем меню в фокусе тыква. Разную, в том числе вяленую и сушёную, будем использовать в супах и пастах.

Обязательно — дичь. Например, оленина. Домашние папарделле сделаем с рагу из кабана и лесными грибами. С ними почти всегда используем яичную пасту — так вкуснее.

Из постоянного меню точно останутся утка и фирменные блюда с кроликом: паста, паштет, равиоли, рулет, папарделле. Блюда-воспоминания отсылают к моему детству: дома мама часто готовила свежую пасту на маленькой машинке. Я сам родом из Лацио. Моя семья, регион и его продукты служат постоянным источником вдохновения».

ПРОБЛЕМА

На стоках очень мало хорошо созревшего вина. А суровая математика ресторанного бизнеса не всем позволяет хранить вино даже год, не говоря уже о том, чтобы создавать вертикалку.



Константин Зубков

шеф-сомелье — о классических сочетаниях

« В карте должно быть сразу несколько стилей брунелло: как трендовое, лёгкое и элегантное, так и классическое, яркое и насыщенное.

Идеальная пара к классическому брунелло — это стейки. Тут ничего изобретать не нужно. Алла фиорентина — так вообще хрестоматийное сочетание.

К новому стилю, например **Colleoni**, я бы посоветовал рагу, вителло тоннато, тушёное мясо, пасту алла дженевезе. В целом принцип такой: мягкое, разваливающееся на волокна мясо, не перегруженное ни по ароматике, ни по структуре.

Пицца с лисичками и это элегантное лёгкое брунелло от **Stella di Campalto** — точное попадание. Лисички обладают нейтральным вкусом и плотной губчатой структурой, без яркого аромата. На руку играет и острота ндуи, которая красиво переплетается со специями в вине. Осенью лисички в меню меняют на белые грибы, они тоже прекрасно дополняют брунелло».



НЕПОКОРЁННЫЙ ДЖАНФРАНКО

Говоря о брунелло ди монтальчино, нельзя не вспомнить Джанфранко Сольдеру. История его жизни — почти готовый сценарий фильма: скандалы, борьба, преодоление. Яркий пурист санджовезе и несгибаемый винодел покинул этот мир в 2019 году. Даже после его смерти вина **Case Basse di Gianfranco Soldera** остаются безусловным эталоном брунелло, несмотря на то что с винтажа 2006 года перестали маркироваться как Brunello di Montalcino DOCG.

На вопрос, может ли кто-то сейчас претендовать на такой же статус, Анна Мухина, шеф-сомелье **Lui**, однозначно отвечает, что пока никто: «Есть стилистически близкие вина, аналогичные по качеству. **Stella di Campalto, Poggio di Sotto**, казалось бы, идеальные, выверенные, восхищающие балансом. Но **Gianfranco Soldera** — это не только про прекрасное вино, но и про человека. Эмпатия к нему пронизывает сердце и вызывает уважение, ибо борьба была, по сути, против всех, за качество вина, в которое никто не верил. В бутылке не только санджовезе, но и сила воли и страсть, мечты отдельно взятого человека».

«Именитые дома вроде **Biondi-Santi** формировали стиль задолго до Сольдеры. Но именно Джанфранко стал тем человеком, благодаря которому о регионе узнали во всём мире. Это был своего рода ренессанс брунелло», — говорит **Тарас Горшков**, шеф-сомелье **Zea**.



издание о великих и редких винах

Главное издание на русском языке
для винных коллекционеров и ценителей
редких образцов Fine & Rare Wine



Купить один выпуск
или подписаться на год
можно через вашего
менеджера **SimplePrivé**
или отсканировав **QR-код**

18+



ТРАДИЦИИ ОСОБОГО ВКУСА

