simple wine news

swn.

КРЕПКИЕ И ЗНАМЕНИТЫЕ: ХРОНИКА АЛКОГОЛЬНЫХ БРЕНДОВ

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО КОНЬЯК: ПРАВО НА ВОЛЬНОСТИ

ЛЮДИ И ИДЕИ BAR HUB 2026

СКОТЧ БЕЗ ЦЕНЗУРЫ: НЕЗАВИСИМЫЕ РОЗЛИВЫ

ТАЙНЫЕ **СТРАСТИ СОМЕЛЬЕ**

ВОЛШЕБСТВО САКЕ: ЗАПИСКИ ДЕГУСТАТОРА



9 785427 401463 >

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ДЛЯ ДОМА И БАРА

18+



РЕКЛАМА



Коллекция разработана совместно с профессиональным миксологом и бартендером Штефаном Хинцем.
Стаканы-тумблеры имеют оригинальный дизайн и облегчают процесс приготовления коктейлей.

СПИРИТЫ / ТЕМА НОМЕРА

28 Не уставать тусить: что концептуально происходило на **Bar Hub Expo 2026**

38 Когда вино закончилось: **сомелье рассказывают** о своих параллельных страстях

46 Крепкие и знаменитые: **история spirits через бренды**, которые придумали категории, правила и собственные мифы

74 **Сирил Камю** о «двойном сердце» коньяка, Бордери и фоль бланш

100 **Саке по-винному:** что в этой категории поймёт человек с винным бэкграундом

ДЕГУСТАЦИИ

80 **Коньяк без строевой подготовки:** другие крю, повышенная крепость, необычная выдержка, винтажи и эксперименты с бочками

90 **Скотч чужими руками:** территория независимых ботлеров для виски-гиков

АССАМБЛЯЖ

14 **Маврикий заявил права на ром:** что меняет **Mauritius Rum GI** и почему у одного острова нет единого стиля

16 Текила по календарю: три мексиканских повода сказать **¡Viva México!** — и достать **Jose Cuervo**

18 **Black Sheep** и **Bushmills** берут московские пабы в «Ирландские наручники»

36 Приключения бумажного самолётика с **Nonino Quintessentia**

70 **Хересная бочка без ностальгии:** почему сезонированные не обязательно хуже легендарных транспортных

73 **Tamdhu:** херес по полной

112 **Саперави против амнезии:** художник **Яков Хорев** дегустирует грузинские вина и выясняет, какие из них работают как телепорт в собственное прошлое

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

18+



ИЛЛЮСТРАЦИЯ НА ОБЛОЖКЕ: **НИНО МИРЗАШВИЛИ**

simple wine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

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

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ФОТОРЕДАКТОР И ПРОДЮСЕР РЕЙТИНГА SWN **Татьяна Платонова**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ **Владлена Ефименко**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ: **Валерия Плотникова, Лилия Варфоломеева, Галина Воронцова, Маша Бойнова, Александр Платонов, Семён Кузьмин, Виктор Жуков**

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.

Крепкие и знаменитые: хроника алкогольных брендов Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство **«СИМПЛ»**, 2026. — 120 с.

ISBN 978-5-4274-0146-3

Цена договорная. Тираж 35 000 экземпляров.
Отпечатано в типографии «Ридо». 603074, Нижний Новгород, ул. Шаляпина, 2а. www.rido.ru

Реклама помогает повысить уровень жизни, повышая уровень желаний.

Э. Маккензи
американский писатель и философ

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



В нашем бизнесе часто приходится отвечать на вопрос, что стоит за именем на этикетке. В крепком алкоголе есть бренды, чьё влияние на рынок и культуру потребления подтверждено десятилетиями и даже веками. В главном материале ноябрьского SWN мы собрали созвездие таких историй — и с удовольствием отмечаем, что многие из старейших героев большой хроники мира Spirits составляют основу коллекции Simple. Теперь среди них и **Bushmills** с датой выдачи королевской лицензии на перегонку на этикетке — 1608 год. Его появление в нашем портфеле вызвало большой интерес рынка. Он входит в группу **Proximo**, с которой мы работаем уже пару лет. Ей же принадлежит старейшая марка текилы **Jose Cuervo**, с которой в этом году мы даём немало поводов убедиться: у напитка с таким прошлым может быть очень современный темперамент.

В коньяке счёт поколений и столетий давно привычен. **Hine** ведёт историю с 1763 года, семья **Frapin** работает на своей земле с XIII века, а **Camus** знаком российской публике ещё с советских времён. Коньяк сохраняет в России особое положение: представления о благородном дистилляте, достойном важного события, по-прежнему связаны именно с ним. И рынок это подтверждает. Пока мировые продажи переживают серьёзный спад, в России категория возвращается к показателям 2021 года.

О том, как старинным домам отвечать на перемены, говорим с Сирилом Камю. Его семья владеет домом с 1863 года, и верность собственному имени здесь никогда не мешала поиску. Именно Camus последовательно открывает ценителям характер отдельных терруаров: цветочную выразительность Бордери, морскую свежесть острова Ре. Сирил убеждён, что возраст сам по себе ещё не объясняет качество коньяка, и готов обсуждать пересмотр привычных правил категории. Скоро у нас появится ещё один повод вернуться к этому разговору — с самыми свежими коньяками Camus в бокале.

Впрочем, познакомиться с неожиданными сторонами коньяка можно уже на страницах этого выпуска. Для дегустации редакция собрала образцы за пределами привычных представлений: молодые островные спирты, необычную довыдержку, релизы бочковой крепости, коньяки из английских погребов.

Вторая дегустация посвящена независимым розливам виски: здесь репутация человека, выбирающего бочку, порой значит даже больше, чем имя самой дистиллерии. Редкие релизы, крошечные тиражи, неожиданные прочтения знакомых стилей — территория ценителей, которые знают классику и ищут новых ярких впечатлений. Среди самых авторитетных имён — Брайан и Джейми Моррисоны, чья семья десятилетиями владела **Bowmore**, а сегодня выпускает независимые розливы **Càrn Mòr**. Среди них — эксклюзивы для SimpleWine: несколько новых микрорелизов только что поступили в продажу.

Моррисоны стоят и за новинкой нашей шотландской коллекции — **Aberargie**, односолодовым виски из ячменя с семейной фермы. С его появлением компания Simple стала единственным официальным поставщиком на российском рынке, в чьём портфеле представлены все пять основных регионов производства скотча. Здесь есть Хайленд, Лоуленд, Спейсайд, Айла и даже Кэмпбелтаун — некогда мировая столица виски, чей характер с 1832 года хранит **Glen Scotia**.

В крепком алкоголе власть брендов традиционно особенно сильна: значительная часть продаж приходится на ограниченный круг всемирно известных марок. Но есть здесь и свои артизаны, для которых характер места и авторский почерк принципиальны. Сомелье, привыкшие искать харизму и редкость в вине, всё внимательнее изучают эту сторону мира крепких напитков — об их открытиях и предпочтениях мы тоже говорим в этом выпуске.

А путешествие по японским сакегурам предлагает винному читателю освоить ещё одну категорию через знакомые понятия: терруар, ферментация, мастерство ассамбляжа, гастрономические сочетания. Рядом с крупными производствами здесь работают совсем небольшие хозяйства, и у каждого свой ответ на вопрос, каким должно быть саке. Такой выбор важен и для нашей коллекции. Великие марки задают ориентиры качества и стиля, небольшие ремесленные проекты расширяют представления о возможном. Мы всегда видим свою задачу в том, чтобы дать достойное место и тем и другим — и сохранить для ценителя возможность двигаться дальше, каким бы большим ни был его опыт. Открывайте вместе с нами новые вкусы и знакомые имена с неожиданной стороны — в коллекции Simple Spirits для этого всегда найдётся достойный повод.

Максим Каширин, президент Simple Group

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ

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

Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог

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

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

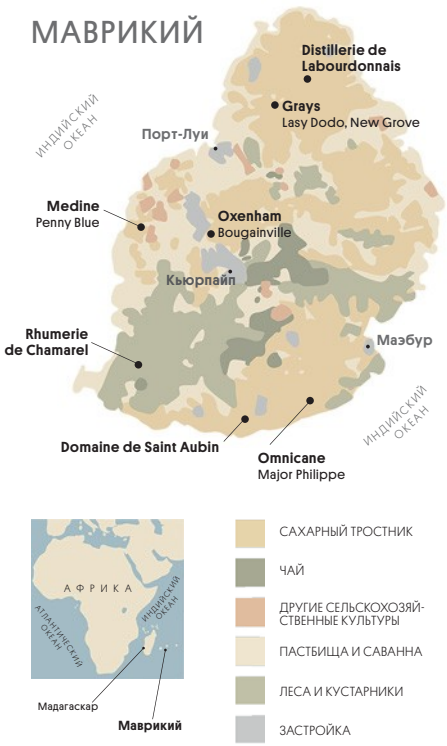
Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



Маврикий на карте рома

Ром делают на десятках островов от Карибского моря до Индийского океана, но собственная защищённая география есть далеко не у каждого. В 2026 году Маврикий закрепил **Mauritius Rum GI** — и заодно сформулировал, что именно считать маврикийским ромом.



Третий океан

У мировой ромовой карты несколько центров: Карибы — Ямайка, Барбадос, Куба, Мартиника; Атлантика — Мадейра; Тихий океан — Фиджи; в Индийском океане свою ромовую дугу образуют Реюньон, Мадагаскар, Сейшелы и Маврикий.

Регулирование везде разное. Самый строгий пример — французская Мартиника: с 1996 года её agricole защищён AOC, по той же логике происхождения, что Бордо или Коньяк. Здесь регламентированы зона выращивания тростника, сырьё, ферментация, дистилляция и выдержка. На уровне ЕС спирты регистрируются как GI.

Свои защищённые ромовые географии уже есть у **Франции** — Мартиника, Гваделупа, Реюньон и Французская Гвиана, у **Португалии** — Мадейра, у **Гватемалы** и **Гайаны**. Теперь к ним присоединился Маврикий.

Маврикий — независимая республика, поэтому его **Mauritius Rum GI** пока действует на национальном уровне; процесс европейской защиты начат в 2026 году. Правила требуют, чтобы тростник был выращен на Маврикии, а ферментация, дистилляция и выдержка проходили на главном острове. Искусственные красители запрещены, добавленный сахар ограничен 20 г/л. Под единым GI работают семь винокурен.

Два рома одного острова

Самое интересное в Mauritius Rum GI — то, чего оно не делает: не задаёт острову единственный рецепт.

Исторически Маврикий — сахарный остров, поэтому местный ром долго делали прежде всего из мелассы. После обретения независимости использование свежего тростникового сока для производства рома было запрещено: тростник прежде всего должен был идти на сахар. В начале 2000-х ограничения начали снимать, а с 2006 года производство рома из чистого тростникового сока получило полноценное развитие. Так на

ФОТО: UNSPLASH; ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

*Правила требуют, **чтобы тростник был выращен на Маврикии**, а ферментация, дистилляция и выдержка проходили на главном острове*

одном небольшом острове оказались рядом две традиции.
Условно первая — мелассовая: чаще более округлая, фруктовая и пряная, хорошо приспособленная к выдержке. Вторая — из свежего тростникового сока, с более свежим, травянистым, цветочным профилем и заметным характером самого тростника. Но строгой границы во вкусе нет: на Маврикии работают и колонны, и перегонные кубы, используют разные ферментации, бочки и сроки выдержки — именно поэтому новое GI защищает происхождение, а не единый стиль.





ФОТО: GRAYS INC LTD

«Один GI не означает один стиль»

Яннik Ноэль (Yannick Noel), Rum & Export Manager Grays Inc Ltd, производителя Lazy Dodo и New Grove, представленных в России компанией LADOGA, — о том, зачем острову понадобилось географическое указание.

Что GI реально меняет для производителей?
Прежде всего оно даёт Mauritius Rum общее имя и гарантирует его происхождение. Для международного рынка это важно: покупатель понимает, что ром действительно произведён на Маврикии и соответствует установленным требованиям. Для нас это возможность сделать сам регион заметнее и укрепить его позиции в премиальном сегменте. При этом задача GI вовсе не в том, чтобы унифицировать производителей. У каждой винокурни остаются свои технологии, стиль и философия.

Тогда что всё-таки объединяет маврикийские ромы?
Не один вкусовой профиль, а происхождение. У нас давняя культура сахарного тростника, вулканические почвы, тропический климат и собственная история производства. При этом один производитель работает с мелассой, другой со свежим соком, используются разные аппараты, бочки и способы ферментации. В разнообразии и состоит характер Маврикия.

Как это выглядит у Grays?
Для нас важна идея «от поля до бокала». Тростник выращивают в Terra Estate, мы контролируем его переработку, сами получаем натуральную мелассу без добавления серы, затем следуют ферментация, дистилляция, выдержка, купажирование и розлив. Такая вертикальная модель позволяет знать происхождение сырья и следить за качеством на каждом этапе.
Но технология — лишь часть истории. Маврикийский ром связан с землёй острова, его сахарным наследием и мультикультурной средой. GI наконец даёт всему этому общее имя — не отнимая у семи производителей право говорить на семи разных языках.

Арманьяк: управляемая типичность

Обновление малых категорий происходит и на молекулярном уровне. В августе 2026 года Национальное межпрофессиональное бюро арманьяка (BNIA) представило результаты исследований сорта бако, проведённых с Университетом Бордо. Этот гибрид фоль бланш и ноа занимает около 15% потенциальных площадей аппелласьона, но в зависимости от года даёт 30–50% объёма производимых спиртов. Понять его возможности значит многое понять о будущем арманьяка.
В основу работы легли 150 образцов вин и спиртов трёх урожаев от 49 хозяйств и 60 микровинификаций с последующими микродистилляциями. Вывод: у бако несколько вариантов типичности. Исследователи выделили три профиля: растительный, фруктовый с банановыми тонами и профиль спелых, приготовленных фруктов с кондитерскими оттенками.
Один из ключей — эвгенол. В молодых спиртах бако его концентрация обычно ниже собственного порога восприятия, однако во взаимодействии с изоамилацетатом, пахнущим бананом, он усиливает фруктовость и сдвигает аромат к очень спелому, приготовленному банану.
Выбор стиля начинается ещё до перегонки. Малолактическая ферментация — превращение яблочной кислоты в молочную — в сочетании с более низкой крепостью дистилляции связана с тонами приготовленных фруктов и выпечки. Без неё, при более высокой крепости, ярче проявляется свежая фруктовость.
Практический смысл — возможность осознанно создавать разные молодые арманьяки из традиционного сорта в рамках существующего AOC. Пространство для нового вкуса обнаруживается уже в работе с базовым вином.

Текила по календарю

У Мексики хватает поводов достать бутылку текилы — от Дня независимости до Día de los Muertos. **Jose Cuervo** в этом году оказался сразу в нескольких сюжетах: на дипломатическом приёме, летних барных вечеринках и в традициях, которым уже не одно столетие.





МИНИ-СЛОВАРЬ

Grito de Dolores — *призыв к восстанию 1810 года*

ofrenda — *алтарь памяти*

caballito — *традиционная рюмка для текилы*

sangrita — *пряное безалкогольное сопровождение к текиле*

cempasúchil — *оранжевые бархатцы, цветы Día de los Muertos*

¡Viva México!

16 сентября Мексика отмечает День независимости — один из главных национальных праздников страны. Его история начинается в 1810 году с Grito de Dolores — призыва священника Мигеля Идальго к борьбе за независимость от Испании. Два с лишним века спустя традиционное ¡Viva México! по-прежнему звучит в этот день не только дома, но и в мексиканских посольствах по всему миру. В Москве торжественный приём прошёл в посольстве Мексики: дипломаты, деловые партнёры и друзья страны собрались за мексиканской музыкой, традиционными закусками и, конечно, текилой.

Партнёром вечера стал **Jose Cuervo** — бренд, история которого началась ещё в XVIII веке. Текилу подавали и в классическом формате, и в коктейлях; она же сопровождала праздничные тосты.

Связь здесь вполне естественная. Текила давно стала одним из наиболее узнаваемых гастрономических символов Мексики, а само её название защищено по происхождению: в 1974 году tequila стала первым мексиканским наименованием места происхождения, а в 1978-м получила международную регистрацию по Лиссабонской системе.



Jose Cuervo по России

11 баров / 9 городов

· Москва · Тюмень · Пермь ·
· Красноярск · Ростов-на-Дону ·
· Нижний Новгород · Самара ·
· Саратов · Калининград ·

Три даты — три повода

24 июля — International Tequila Day

16 сентября — День независимости Мексики

1–2 ноября — Día de los Muertos

Почему tequila — только Мексика?

1795 — первая официальная лицензия семьи Куэрво на коммерческое производство текилы

1974 — tequila получила в Мексике статус наименования места происхождения

1978 — международная регистрация текилы по Лиссабонской системе

1795 Первая официальная лицензия семьи Куэрво на коммерческое производство текилы

ФОТО: SIMPLE GROUP









Текила из голубой агавы, выдержанная в дубовых бочках, одинаково хороша и в чистом виде, и в коктейлях, где её характер дополнят яркие цитрусовые ноты

Между двумя мирами

1 и 2 ноября Мексика празднует **Día de los Muertos** — День мёртвых, в котором доколумбовы представления о смерти переплелись с католической традицией. Здесь смерть не отменяет праздник: семьи вспоминают близких, собираются за столом, идут на кладбища, приносят музыку, цветы и еду. Центр домашнего ритуала — **ofrenda**, алтарь памяти. На него ставят фотографии, свечи, сахарные черепа, ажурные гирлянды papel picado, оранжевые бархатцы cempasúchil, воду и особый хлеб pan de muerto. Рядом появляются любимые блюда и напитки человека, которого вспоминают.

Так на офренде вполне может оказаться и бутылка текилы — если именно её любил ушедший. Здесь напиток имеет совсем другой смысл, чем на шумной вечеринке: это жест гостеприимства, обращённый к тому, кого ждут домой хотя бы на несколько часов. За праздничным столом текилу традиционно подают в небольших вытянутых рюмках **caballito**, иногда с сангритой — пряным безалкогольным сопровождением на основе цитрусов и томатов. В эти дни она становится частью семейной трапезы, тостов и историй о близких. В 2008 году Día de los Muertos был включён ЮНЕСКО в Репрезентативный список нематериального культурного наследия человечества.

В офренду обычно ставят:
ФОТО • СВЕЧИ • CEMPASÚCHIL • PAN DE MUERTO • ВОДА • ЛЮБИМАЯ ЕДА • ТЕКИЛА, ЕСЛИ ЕЁ ЛЮБИЛ ТОТ, КОГО ВСПОМИНАЮТ

Лето, агава, Jose Cuervo

У текилы есть и собственный неофициальный праздник — **International Tequila Day**, который отмечают **24 июля**. В Москве в этом году Jose Cuervo растянул его сразу на несколько площадок и превратил в полноценный мексиканский уикенд.

В **tacobar** веранда стала «Горячим рынком» — с фруктовыми прилавками, грилем, Frozen Margarita и играми. На «Весах точности» нужно было выбрать фрукт и разрезать его как можно ровнее пополам: чем точнее совпадал вес половинок, тем серьёзнее был приз — вплоть до бесплатной «Маргариты». Рядом работала гриль-станция El Fuego с грибными кесадильями и ананасом на гриле с таджином.

В **Masters & Margaritas** праздник продолжили живая мексиканская музыка, DJ-сеты, гриль и специальное коктейльное меню на Jose Cuervo. А география вышла далеко за пределы Москвы: собственные специальные подачи и коктейли подготовили бары-партнёры в Тюмени, Перми, Красноярске, Ростове-на-Дону, Нижнем Новгороде, Самаре, Саратове и Калининграде. Для Jose Cuervo такая дата — ещё один повод напомнить собственную историю. В 1758 году Хосе Антонио де Куэрво получил землю для выращивания агавы, а в 1795-м его сын Хосе Мария Гуадалупе де Куэрво — королевское разрешение на коммерческое производство. С тех пор изменились и технология, и бары, и способы пить текилу. Но сама агава осталась одним из самых убедительных способов сказать: **¡Viva México!**

Пинта и драм

Black Sheep и **Bushmills** этой осенью объединили **60 московских пабов вокруг «Ирландских наручников»** — пинты стаута и порции виски. Повод вспомнить, что союз пива и крепкого алкоголя куда старше любого промо и имеет собственные традиции от Шотландии до Мексики.







Москва берёт в наручники

С 29 августа по 17 сентября в Москве прошли **Moscow Pub Crawl Weeks**: к акции **Black Sheep** и **Bushmills** подключились 60 пабов. Главным героем стал сет «Ирландские наручники» — пинта сухого стаута Black Sheep плюс порция ирландского виски Bushmills. За каждый заказ участники получали стикер в специальный «паспорт», а накопленные отметки обменивали на призы — от открывашек и бокалов до Bushmills 10 YO. Финалом стала вечеринка Half Patrick's Day 17 сентября в Connolly Station Pub.

На Bar Hub Expo 2026 идею довели до спортивного абсурда — провели соревнование по скоростному употреблению ирландской пары. Но за весёлой механикой стоит вполне серьёзная традиция: **Beer & Spirits** — подача пива и крепкого напитка рядом, когда один дополняет другой, а не смешивается с ним.

В случае Black Sheep и Bushmills логика прозрачна: обжаренный солод, кофе и шоколад стаута встречаются с зерновыми, древесными и пряными оттенками ирландского виски. Можно пить по очереди и смотреть, как каждый глоток меняет следующий.

От Эдинбурга до Мехико

Принцип Beer & Spirits прост: два напитка подают отдельно и ищут между ними либо общие ноты, либо удачный контраст. У разных стран — свои классические пары.

ИРЛАНДИЯ: стаут + виски
«Ирландские наручники» соединяют обжаренный солод, кофе и шоколад стаута с зерновыми, древесными и пряными оттенками ирландского виски. Смысл — пить по очереди и следить, как один напиток меняет восприятие другого.

МЕКСИКА: текила + лёгкий лагер
Холодное пиво освежает и смягчает ощущение крепости, а растительные, перечные и цитрусовые ноты текилы добавляют паре характер. Один из самых понятных способов познакомиться с мексиканской культурой Beer & Spirits.

ГЕРМАНИЯ: пиво + Jägermeister
Сочетание, известное как German Dagger: солодовая основа пива встречается с травяной горечью и пряностью ликёра. Здесь интересно играть на контрасте насыщенности пива и ботанического профиля Jägermeister.

РОССИЯ: водка + пиво
Классический ёрш живёт уже по другой логике: меньше дегустации, больше питейного фольклора. В отличие от остальных пар, напитки здесь традиционно смешивают — и именно поэтому это скорее культурный феномен, чем пейринг.

ШОТЛАНДИЯ: пиво + виски
Hauf n Hauf — полпинты пива и dram шотландского виски, которые пьют медленно и по очереди. Виски задаёт интенсивность, пиво освежает и продолжает вкус — два напитка работают именно как партнёры.

ФОТО: SIMPLE GROUP

Без рекламы произойдет самое ужасное — не произойдет ничего.

Том Бискарди
продюсер

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Осень на двух яхтах

В ресторанах-яхтах **«Чайка»** и **«Ласточка»** на Москве-реке встречают осень новым меню. **Два шеф-повара, два гастрономических направления** и сезонные продукты — от каштанов и ягод до морепродуктов.



«Чайка» и «Ласточка» — два ресторана на Москве-реке, где можно поужинать с видом на город, попробовать блюда именитых шеф-поваров и ненадолго сменить привычную обстановку. Оба заведения расположены на борту судов серии Р-305, которые бережно восстановили и превратили в современные рестораны-яхты.

В интерьерах сочетаются натуральный тик, металл и стекло. Панорамные окна открывают виды на город, которые становятся главным украшением пространства. Днём можно наблюдать за жизнью столицы, а вечером, когда зажигаются огни, рестораны становятся особенно атмосферными и уютными. По выходным здесь играет живая музыка.

Одними видами дело не ограничивается. На борту работают два шеф-повара, каждый со своим гастрономическим почерком. Благодаря этому в меню соседствуют средиземноморская классика, паназиатские блюда и авторские интерпретации знакомых вкусов.

Встреча Средиземноморья и Азии

Доменико Филиппоне работал во флорентийском **Enoteca Pinchiorri**, легендарном ресторане с тремя звёздами Michelin, и у Гуальтьеро Маркези, одного из основоположников современной итальянской высокой кухни. В его меню итальянская классика соседствует с вниманием к качеству продуктов и точности вкусовых сочетаний. Начать можно с домашней фокаччи «Четыре сыра» с трюфелем, продолжить равиоли с уткой и фуа-гра или осьминогом с картофелем и оливками таджаска. Для любителей мяса предусмотрен рибай-стейк, приготовленный на японском гриле робата.

За паназиатское направление отвечает Денис Горбачёв, за плечами которого более 20 лет работы в премиальном ресторанном сегменте. В его меню много рыбы и морепродуктов: крудо и севиче, креветки под соусом васаби, фаланги камчатского краба с соусом спайси. Среди других интересных позиций — карамельный ролл с лососем, угрём и креветками темпура, а также лосось со спаржей и чёрным рисом под соусом терияки.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНОВ «ЛАСТОЧКА» И «ЧАЙКА»



Филе оленины с каштаном и брусничным соусом



Филе-миньон из говядины с картофельным гратеном и соусом «Красное вино»

Повод вернуться на борт этой осенью найдётся и у тех, кто давно любит ***«Чайку»*** *и* ***«Ласточку»****, и у тех, кому ещё только предстоит открыть для себя эти* ***необычные рестораны на Москве-реке***



Шеф-повар Доменико Филиппоне



Шеф-повар Денис Горбачёв



Карпаччо из дальневосточного гребешка с соусом из шисо

Особое внимание уделяют и техникам приготовления. На кухне используют японский гриль робата, специальные печи для морепродуктов и профессиональное оборудование, позволяющее по-разному работать с текстурой и вкусом продуктов.

Осенние акценты

В сезонном обновлении меню на первый план выходят насыщенные мясные вкусы, грибы, каштаны, ягодные соусы и нежные сливочные текстуры. При этом шефы не ограничиваются привычной осенней палитрой: в блюдах из рыбы и морепродуктов появляются яркие фруктовые и азиатские акценты. Среди главных мясных новинок — филе оленины с каштаном и брусничным соусом. Кислинка ягод оттеняет насыщенный вкус дичи, а каштан привносит деликатную ореховую ноту. Более классическое сочетание — филе-миньон из говядины с картофельным гратеном и соусом «Красное вино».

Два других блюда объединяет нежная текстура томлёного мяса: блины с бараниной и домашняя паста с лопаткой ягнёнка. Сливочный соус на основе пармезана добавляет им глубину и выразительные сырные оттенки.

В более лёгкой части меню шефы экспериментируют с сочетаниями морепродуктов и тропических фруктов. В зелёном салате креветки дополняют манго и медовый соус, а сахалинский гребешок подают с авокадо и манго, подчёркивая его природную сладость и деликатную текстуру.

Среди горячих блюд — филе корюшки с картофельным пюре и соусом аррабиата, а также жареное филе атлантической барабульки с соусом тартар. Паназиатскую часть меню пополнили суши с обожжённым лососем и трюфельным терияки и карпаччо из дальневосточного гребешка с соусом из шисо.

На десерт предлагают обновлённую версию медовика с каштаном и мандаринами и фирменный шоколадный торт, в котором четыре текстуры раскрывают разные грани вкуса шоколада.

Так что повод вернуться на борт этой осенью найдётся и у тех, кто давно любит «Чайку» и «Ласточку», и у тех, кому ещё только предстоит открыть для себя эти необычные рестораны на Москве-реке.

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

Фэрфакс Коун
директор Американской ассоциации рекламных агентств

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



Не устать мечтать!

Bar Hub Expo — главное событие года для российской барной и коктейльной индустрии. **В 2026-м выставка прошла 8–10 сентября на московском «Винзаводе» под девизом La Fiesta:** средиземноморское солнце, аперитив, спорт и безмятежное удовольствие от жизни. Репортаж о том, что происходило на площадке, мы уже публиковали по горячим следам на **swn.ru**.



Теперь предлагаем взглянуть на Bar Hub с другой стороны. Валерия Плотникова, эксперт по крепким напиткам и барной культуре, вместе с одним из организаторов выставки, Романом Торощиным, разбирается, что **Bar Hub 2026** рассказал о состоянии индустрии: куда уходят бюджеты, почему барменам уже недостаточно лекций о напитках, как бренды борются за внимание и отчего разговоры о выгорании собирают полные залы.

Это был первый **Bar Hub** в моей жизни, куда я пришла просто гостем. Я не приехала на площадку рано утром — ещё до того, как запустили первых посетителей. Не участвовала в застройке и не знала, как шла подготовка. Сколько времени занял монтаж, каким был бюджет, сколько выписали продукта, какие коктейли будут готовить, какие развлечения придумали бренды и кто вообще окажется среди экспонентов. Впервые я не знала, что ждёт всех нас — обычных гостей. И поэтому смогла увидеть выставку совсем иначе.

Первое, что хочется сказать о Bar Hub, — сегодня это лучший повод в году для всей индустрии собраться вместе. Увидеть коллег и профессиональных друзей из других городов, обменяться новостями, наконец нормально поговорить и просто провести время рядом.

Да, одна из главных ценностей Bar Hub именно в этом: он объединяет людей, которые работали, работают и хотят продолжать работать в барной индустрии.

И всё же Bar Hub нужен нам не только для того, чтобы раз в год встретить всех знакомых в одном месте.

ФОТО: ВИКТОР ЖУКОВ; BAR HUB EXPO

Зачем ещё нам нужен Bar Hub?

Большая индустриальная выставка — это всегда немного зеркало. По ней хорошо видно, у кого появились новые продукты и бюджеты, кто готов строить огромные стенды, какие категории растут, какие компании в этом году решили не участвовать и о чём вообще сейчас хочет говорить индустрия.
И отражение 2026 года получилось неоднозначным.

[мой взгляд]
Когда в этом году я впервые зашла на центральную аллею выставки, у меня возникло ощущение невероятной концентрации. Стенды стояли настолько плотно, что некоторые из них было сложно рассмотреть целиком: чтобы увидеть всю конструкцию, нужно отойти, а отходить уже некуда — там уже люди и другие стенды.
Вокруг одновременно происходило всё. Музыка, коктейли, бренды, люди, песок, бильярд, тут же идёт лекция на главной сцене. Казалось, что Bar Hub вырос ещё сильнее и в этом году здесь просто фактически стало больше всего.
Но в разговоре с Романом Торощиным выяснилось, что это ощущение было обманчивым.

[Роман]
« В 2025 году общая площадь выставки составляла около 6,5 тыс. квадратных метров. В 2026-м — около 4,5 тысячи. Организаторам пришлось отказаться сразу от нескольких пространств “Винзавода”.
Часть экспонентов забронировала места заранее, но затем отказалась от участия. У кого-то сократились маркетинговые бюджеты, кто-то столкнулся с неожиданными потерями и был вынужден перераспределить деньги. Даже внесённый аванс не всегда удерживал компанию на выставке».
Роман с самого начала понимал, что 2026 год не станет продолжением бесконечного роста:
« Я видел это по партнёрам. Денег стало меньше. Это и был год со звёздочкой», — уже легендарная фраза, которую мы можем видеть во всех интервью Романа.
Но люди, которые раньше распределялись по 6,5 тыс. квадратных метров, в этом году оказались на гораздо меньшей площади. Поэтому визуально выставка выглядела особенно насыщенной.

[мой взгляд]
И здесь многое встало на свои места. Bar Hub действительно не стал больше — он стал плотнее.
Возможно, именно поэтому в нём так остро чувствовалось состояние самой индустрии. Денег и свободного пространства стало меньше, зато люди оказались ближе друг к другу. Иногда буквально слишком близко. Это первое отражение «в зеркале индустрии», которое я увидела.

[ВЫВОД]
Bar Hub 2026 не был выставкой безусловного роста. Он был выставкой концентрации — людей, брендов, идей и проблем индустрии, которая учится делать больше в условиях, когда ресурсов становится меньше.

Bar Hub как бизнес-инструмент

Конечно, объединение индустрии — это красиво.
Но любая компания, которая вкладывает в участие несколько миллионов рублей, рано или поздно задаёт менее романтичный вопрос: что мы получим, кроме фотографий, охватов и трёх очень весёлых дней?
И здесь Bar Hub оказался гораздо интереснее, чем выглядит со стороны.

[Роман]
« Билеты на выставку превратились для компаний в самостоятельный инструмент работы с клиентами. Их используют в мотивационных программах, разыгрывают среди барменов, дарят партнёрам и включают в переговоры с крупными сетями.
В этом году компании приобрели билетов примерно на 3 млн рублей. Но особенно показательной оказалась история одного из партнёров, который годом ранее вложил около миллиона рублей в билеты высокого тарифа, перелёты и проживание для представителей заведений.
По итогам этой работы компания смогла начать сотрудничество примерно с 12 федеральными сетями.
Со слов компании — для них это оказалась самая дешёвая точка входа в большие сети. За миллион рублей залистоваться в 12 сетей практически невозможно».
Получается, билет на Bar Hub — это уже не просто вход на выставку. Для бренда он становится поводом начать разговор, усилить отношения с клиентом и провести с ним несколько дней внутри одной профессиональной среды.

[мой взгляд]
Я много лет работала со стороны брендов и баров и хорошо знаю эту механику. Иногда до нужного бар-менеджера невозможно достучаться презентацией, письмом/звонком или очередным предложением о дегустации амбассадора. Но приглашение туда, куда человек действительно хочет попасть, меняет сам тон разговора.
Компания перестаёт быть поставщиком, который снова что-то продаёт. Она становится партнёром, который даёт человеку опыт, связи и доступ к индустрии.
И это, пожалуй, одна из самых недооценённых функций Bar Hub.

Не только стенд

Работа с партнёрами начинается задолго до открытия дверей «Винзавода». Договоры заключают примерно с января, после чего команда Bar Hub несколько месяцев сопровождает участников, проводит общие созвоны и предлагает им разные способы работы с аудиторией.
Бренд может:

- построить стенд и представить продукты;
- провести гостевые смены;
- подключиться к Bar Hub Competition;
- организовать собственный конкурс или образовательный марафон;
- использовать билеты как приз;
- приглашать клиентов и назначать деловые встречи;
- продолжать коммуникацию с аудиторией после выставки.

У каждого посетителя есть бейдж с QR-кодом. При покупке билета человек указывает город, должность и контактные данные. Представитель стенда может отсканировать код и получить информацию о госте для дальнейшей работы.
Кроме того, у Bar Hub появилось отдельное приложение с программой, спикерами и возможностью назначить встречу конкретному человеку в определённое время прямо на стенде.
То есть технологически выставка уже умеет быть не только праздником, но и B2B-площадкой.

*** Отличный бизнес-репортаж Валерии с Bar Convent Berlin 2025 мы публиковали год назад в ноябрьском SWN.**

[мой взгляд]

Но именно здесь у меня возник следующий вопрос: а умеем ли мы пользоваться всеми этими возможностями системно?

Например, на **Bar Convent Berlin*** в прошлом году работа стендов была разделена на отдельные временные блоки. В одни часы производители встречались с дистрибьюторами и представителями рынков. В другие — общались со СМИ. На стенде в это время находились руководители компании, директор по маркетингу, глобальные амбассадоры и иногда владельцы бизнеса.

Когда я работала на стенде Fratelli Branca, к нам приходили не просто попробовать продукт. Люди шли на заранее запланированные переговоры, а каждый контакт фиксировался.

У Bar Hub уже есть всё, чтобы двигаться в эту сторону: профессиональная аудитория, QR-коды, приложение и возможность назначать встречи. Возможно, следующим шагом станет выделенное бизнес-время — несколько часов, когда стенды не соревнуются за случайный трафик ради угощения гостей, а целенаправленно работают с сетями, дистрибьюторами и медиа.

Потому что красивый стенд заканчивается через три дня.

Хорошо выстроенные отношения и новые листинги остаются после годами.



ДЕНИС ВАЛЬДЕС [SIMPLE SPIRITS, РОМ]

РОМАН ТОРОЩИН [BAR HUB]

АРТЁМ ПЕРУК [FOLLOW THE RABBITS]

[ВЫВОД]

Bar Hub нужен брендам не только для видимости. При правильном использовании он становится точкой входа в заведения, способом укрепить отношения с клиентами и возможностью за три дня встретить людей, до которых по отдельности пришлось бы добираться несколько месяцев.

Когда лекции о напитках перестали собирать залы

Есть ещё одна причина, по которой нам нужен Bar Hub: он довольно честно показывает, чему индустрия действительно хочет учиться сегодня.

Восемь-десять лет назад практически любая лекция о роме, виски или текиле могла собрать полный зал. Доступ к знаниям был ограничен, сильных спикеров было меньше, а за информацией приходилось буквально ехать, переводить иностранные статьи и книги со словарём.

Сегодня история напитка, технология производства и карта региона помещаются в телефон. А с появлением чата GPT информация стала настолько доступна, что обесценилась до расстояния «вытянутого пальца». Всё это можно прочитать, посмотреть и даже попросить нейросеть пересказать голосом за пару минут. Поэтому просто выйти на сцену и час рассказывать о категории уже недостаточно.

[мой взгляд]

Когда я была в команде амбассадоров компании Simple, ещё тогда мы заметили это. Ещё во время поездок Simple Spirits Academy по городам России. Аудитории было мало получить ещё одну порцию фактов о продукте. Людям нужна была дополнительная польза — желательно, такая, которую можно забрать с собой и применить в работе или жизни.

Не просто узнать, как производят напиток, а понять:

- как его продать гостю;
- как построить вокруг него коктейльную карту;
- как развивать собственную карьеру;
- как управлять командой;
- как не выгореть;
- и в конце концов, как вообще остаться в этой индустрии надолго и добиться успехов.

Поэтому я не удивилась, когда узнала, что команда Bar Hub пришла к тем же выводам.

[Роман]

« На площадке Spirit Arena, где выступают бренд-амбассадоры и представители компаний, организаторы прямо просят спикеров не ограничиваться рассказом о напитке.

Мы говорим партнёрам: *“Не рассказывайте просто про продукт. На это мы уже не соберём аудиторию”.*

Лучше всего в 2026 году работали практические форматы: воркшопы по технике, вкусам и сенсорике, дегустации и занятия, где участник мог не только слушать, но и что-то делать руками.

Хорошо показал себя и формат коротких выступлений по 15 минут. Важным оказалось не сократить большую лекцию до четверти часа, а выбрать одну конкретную боль и успеть честно её раскрыть.

ФОТО: BAR HUB EXPO



Лучше всего в 2026 году работали практические форматы: воркшопы по технике, вкусам и сенсорике, дегустации и занятия, где участник мог не только слушать, но и что-то делать руками

Бизнес-темы при этом не исчезли, но их стало меньше. Вместо большого количества похожих лекций организаторы оставили несколько выступлений с сильными хедлайнерами».

[ВЫВОД]

Изменился не только формат обучения. Изменился сам запрос.

Раньше бармен приходил на лекцию, чтобы больше узнать о продукте. Сегодня он хочет лучше понять собственную работу, карьеру и себя внутри этой профессии.

Индустрии понадобился честный разговор

Самыми эмоциональными на Bar Hub оказались вовсе не выступления о сложных техниках или новых продуктах.

По словам Романа, его лекцию о балансе работы и личной жизни слушали около 500 человек. После выступления ему продолжали писать, рассказывать собственные истории и делиться тем, какие инструменты начали применять.

В зале люди плакали.

И это, пожалуй, говорит о состоянии индустрии больше любой статистики.

[мой взгляд]

Особенно сильно тема отозвалась у женщин. За баром стало гораздо больше девушек, но сама профессия всё ещё построена вокруг тяжёлой физической нагрузки, ночного графика, постоянного стресса и требования всегда быть включённой.

Я сама проработала за стойкой восемь лет. Я знаю, сколько в этой работе драйва, свободы, знакомств и ощущения, что ты находишься в центре мира. Но я также знаю, какую цену тело и жизнь начинают платить за этот драйв, если вовремя не задать себе вопрос: а что будет дальше?

ФОТО: BAR HUB EXPO

Несколько лет индустрия учила нас правильно презентовать успех. Но в 2026 году людям оказались нужны ***истории о том, что бывает, когда ничего не получилось***

И мне хочется, чтобы разговор о женщинах в барной индустрии не сводился к тому, способны ли они выполнять эту работу. Способны — и давно это доказали.

Вопрос в другом: почему человеку до сих пор приходится подстраивать здоровье и личную жизнь под профессию, вместо того чтобы сама индустрия научилась создавать более человеческие условия?

[**Роман**]

« Новый интерес к социальным темам связан с более глобальным изменением мира. Чем больше процессов забирают технологии и искусственный интеллект, тем важнее становится всё, что невозможно автоматизировать полностью: эмпатия, внимание, живое общение, способность услышать человека и настоящее гостеприимство.

Нейросеть уже может помочь составить расписание, посчитать ФОТ, собрать техкарту или предложить основу меню. Но она пока не может заменить ощущение, ради которого гость возвращается в конкретный бар».

[**мой взгляд**]

Именно это я чувствовала на выставке сильнее всего.

Люди подходили друг к другу не только спросить, где кто теперь работает и какой бренд представляет. Они спрашивали: *«Как ты? Что у тебя происходит? Как ты вообще всё это переживаешь?»*

Возможно, часть этого внимания я особенно замечала из-за собственных изменений. Но ощущение было очень ясным: индустрия собралась не только показать продукты и выпить коктейли. Она собралась проверить, все ли ещё здесь и всё ли у нас в порядке.

Не только истории успеха

Эту потребность особенно хорошо показал Fuckup Night — вечер, на котором участники рассказывали не о достижениях, а о собственных провалах.

Критерием настоящего провала организаторы считали либо серьёзную потерю денег, либо репутационный ущерб. Спикеры рассказывали, как ошибались, теряли проекты, сталкивались с последствиями собственных решений и собирали себя заново.

И снова люди в зале плакали.

Несколько лет индустрия учила нас правильно презентовать успех. Но в 2026 году людям оказались нужны истории о том, что бывает, когда ничего не получилось.

Не для того, чтобы коллективно погрустить. А чтобы увидеть: провал не делает человека чужим или слабым. С ним тоже можно остаться внутри профессии и продолжить путь.

[**ВЫВОД**]

Bar Hub 2026 показал, что индустрии сегодня не так сильно не хватает информации. Ей не хватает безопасного пространства, в котором можно честно поговорить об усталости, ошибках — потому что ошибаться в 2026-м нельзя. А также о здоровье и жизни за пределами работы.

Когда бутылки стало недостаточно

[**мой взгляд**]

Пока со сцен Bar Hub говорили о людях, здоровье и будущем профессии, вокруг разворачивалась совсем другая борьба — борьба брендов за внимание.

На современной выставке уже недостаточно поставить бутылки на полку, напечатать коктейльную карту и ждать, что продукт сам всё расскажет. Почти каждый крупный стенд в этом году пытался превратиться в отдельный мир.

Где-то играли в бильярд и проводили турниры. У Simple появился настоящий песок и коктейльная доставка от Bruni на радиоуправляемых грузовичках. У Luding была отдельная комната Ararat, где можно было посмотреть фильм и потом обсудить его. На площадке работал «Музей негрони». Стенды становились кинозалами, игровыми площадками, фотостудиями и маленькими самостоятельными событиями внутри большой выставки.

Гость уже не просто пробовал напиток. Его постоянно приглашали что-то сделать, узнать, снять, выиграть или унести с собой.

Я наблюдала за этим сразу с нескольких сторон. Я работала барменом и знаю, как выглядит выставка для человека, который приходит искать новые продукты и идеи. Пять лет представляла бренды и прекрасно понимаю, зачем компании нужна очередь у стенда, фотографии, яркая механика и перформанс, который будут обсуждать вечером. А сейчас я смотрю на подобные проекты ещё и как маркетолог: что именно запомнил человек и к какому действию его привело впечатление?

Потому что запомнить песок, бильярд или красивую фотозону — ещё не всегда значит запомнить бренд.

Когда я спросила Романа Торощина, какой стенд выделился для него сильнее всего, он сразу назвал Santo Stefano. Но затем признался, что выбирать всё сложнее: за последние годы вырос общий уровень застройки.

В том числе поэтому Simple как генеральный партнёр выставки в этом году разделил пространство между несколькими направлениями и брендами. Это позволило не складывать весь портфель в одну большую витрину, а создавать разные истории и способы взаимодействия с гостями. В результате выставочное пространство всё меньше напоминало ряд поставщиков и всё больше — карту отдельных брендовых миров.

Это очевидный сдвиг через разницу между ценой и ценностью. Цена — это то, что указано в прайсе и накладной. Ценность — всё, что клиент, покупатель или бармен получает вместе с продуктом: знания, обучение, впечатления, развлечения, полезные знакомства и возможности для развития.

Сегодня на рынке достаточно качественных российских напитков, сиропов, пива и безалкогольных альтернатив. Во многих категориях продукты становятся всё более сопоставимыми. Поэтому выбор определяется уже не только тем, что находится внутри бутылки.

На первый план выходит другой вопрос: что ещё я получу, если начну работать именно с вами?

Обучение команды? Помощь с меню? Сильного амбассадора? Гостевую смену?



Где-то играли в бильярд и проводили турниры. У Simple появился настоящий песок и ***коктейльная доставка от Bruni на радиоуправляемых грузовичках****. У Luding была отдельная комната Ararat, где можно было посмотреть фильм и потом обсудить его*



АНТОН КИШТА
[MATSU IZAKAYA & ROKU BAR]

Поездку? Доступ к профессиональному сообществу? Новых гостей? Контент, который действительно захочется опубликовать?
Мы много лет говорим, что современному гостю недостаточно просто напитка — ему нужен опыт. Теперь то же самое происходит с барменами и заведениями. Бармену недостаточно получить образец и техническую презентацию. Заведению недостаточно очередной скидки в прайсе. Компании приходится строить вокруг продукта целую экосистему дополнительной пользы.
Но здесь проходит очень тонкая граница. Если посетитель помнит, как копался в песке, фотографировался и выигрывал приз, но на следующий день не может назвать продукт, значит, механика победила бренд. Получилось отличное развлечение, но не обязательно хороший маркетинг.
Настоящая ценность появляется там, где впечатление помогает понять продукт, захотеть с ним работать или хотя бы продолжить разговор после выставки.

[Роман]

« Сам гость снова начинает внимательнее смотреть на то, что находится в его бокале. Коктейль в крупных городах уже стоит около тысячи рублей, а в Москве его цена нередко приближается к полутора тысячам. Гости стали лучше разбираться в напитках и всё ещё готовы платить — но хотят понимать, за какое качество платят».

[ВЫВОД]

Получается интересный парадокс: чтобы впервые привлечь внимание, бренду нужен яркий опыт. Но чтобы человек вернулся и заплатил ещё раз, внутри всё равно должен находиться хороший продукт.
Никакой бильярд это не отменяет.

Bar Hub и международные выставки: чему нам ещё стоит научиться

За последние годы я успела побывать на нескольких крупных барных выставках [**Athens Bar Show 2023, Roma Bar Show 2024, BCB 2025**] за пределами России и видела их не только глазами гостя, но и изнутри стенда международного бренда.
Поэтому на Bar Hub я невольно сравнивала всё: масштаб, застройку, ассортимент, работу спикеров и брендов, деловые встречи и то, как человек вообще перемещается внутри выставки. И мой главный вывод: Bar Hub уже не выглядит младшим российским братом международных проектов.
Bar Convent Berlin проходит в огромных выставочных павильонах. Там широкие проходы, понятная навигация и стенды, которые можно рассмотреть издалека. Ты перемещаешься по пространству логично и последовательно: здесь один бренд, дальше другой, потом целое здание следующей компании.
На Bar Hub всё устроено иначе. Стенды находятся сверху, снизу и по сторонам. Между ними лестницы, переходы, арки и внутренние дворы. Ты не рассматриваешь выставку со стороны — ты буквально оказываешься внутри неё.
Когда я вошла на выставку в этом году, первой мыслью было: это уже уровень берлинского конвента, только с гораздо большим количеством российского креатива.
Да, Берлин безусловно выигрывает

ФОТО: BAR HUB EXPO

ассортиментом. Там одновременно представлены продукты и производители со всего мира. В нынешних российских условиях такое разнообразие невозможно повторить физически.

В структуре Bar Hub стало заметно больше российских производителей, пивных компаний, сиропов и безалкогольных продуктов. При этом не хватало части крупных игроков и международного крепкого алкоголя. Но по уровню застройки, фантазии и способности создавать вокруг продукта отдельный мир Bar Hub уже точно не выглядит слабее.

Сравнивать международные выставки интересно не для того, чтобы решить, где лучше. Гораздо полезнее смотреть, какие механики можно перенести в Россию.

На Bar Convent Berlin у стендов существуют отдельные деловые часы. В определённое время производители встречаются с представителями рынков и потенциальными дистрибьюторами. В другие часы стенд принимает журналистов и отраслевые медиа.

Когда я работала на стенде Fratelli Branca, в нужный момент там одновременно находились руководители компании, директор по маркетингу, глобальный бренд-амбассадор и представители разных стран. Люди приходили не случайно попробовать коктейль, а на конкретный разговор.

У Bar Hub техническая база для этого уже есть. Следующий шаг — превратить технические инструменты в понятный деловой сценарий для экспонентов.

Например, выделить отдельные часы для встреч брендов с сетями и бар-менеджерами, переговоров производителей с дистрибьюторами, общения со СМИ и презентаций новых продуктов.

Тогда участие будет легче оценивать не только по количеству выпитых коктейлей и фотографий, но и по реальным договорённостям.

Ещё одна проблема, которую невозможно не заметить, — звук возле главной сцены.

Пока спикер выступает, соседние стенды продолжают работать. Им тоже нужно привлекать внимание, включать музыку, проводить активности и общаться с гостями. В итоге образовательная площадка и выставочная часть начинают физически спорить друг с другом.

Организаторы просят участников уменьшать громкость, но лекции идут почти весь день. Полностью выключить жизнь вокруг сцены невозможно.

На одной из международных выставок я увидела простое решение: гарнитуры, закреплённые за зрительскими местами. Человек садится, надевает наушники и слышит спикера независимо от шума вокруг. Уходит — оставляет гарнитуру следующему гостю. Рядом лежат одноразовые салфетки для обработки.

Такой формат не ограничивает стенды и одновременно позволяет действительно погрузиться в выступление. В будущем эта же система может использоваться для синхронного перевода, если в программе Bar Hub станет больше иностранных спикеров.

Когда я рассказала об этой механике Роману, он ответил просто:

«Надо подумать».

Считаю, официальная кража идеи состоялась.

Bar Hub не нужно становиться копией «Берлина» или любой другой международной выставки. Его сила как раз в другом: в плотности, креативе, человеческом контакте и немного хаотичной энергии «Винзавода».

Но характер не должен мешать человеку слышать лекцию, проводить деловую встречу и понимать, что именно дала ему выставка.

Следующий этап развития Bar Hub, по моему мнению, — не обязательно стать ещё больше. Возможно, важнее сохранить свою душу, добавив к ней более деловую хватку.

Не уставать мечтать. И просто не уставать!

У Bar Hub 2026 была очень светлая тема — La Fiesta. Средиземноморье, солнце, песок, спорт, аперитив и безмятежное удовольствие от жизни.

Но внутри этой красивой фиесты индустрия обсуждала совсем не безмятежные вещи. Сокращение бюджетов. Нехватку людей. Выгорание. Искусственный интеллект. Сложности управления. Здоровье. Семью. Способность продолжать работать и не потерять за этой работой всё остальное.

Роман несколько раз называл 2026-й «годом со звёздочкой». Главной сложностью стало состояние партнёров.

Внешне Bar Hub выглядел насыщенным и шумным. Но за этой плотностью стояла довольно точная картина рынка: пространства и денег стало меньше, а необходимость быть заметным и эффективным — только выросла.

Наверное, поэтому в финале выставки Роман говорил не о новых рекордах и планах на следующий год. Он говорил о работе и семье.

Эта мысль родилась из его собственного опыта. Когда Роман открывал первые проекты, он, как и многие в индустрии, воспринимал работу и команду как семью. В этом было много вовлечённости, но ещё больше жертвенности. Со временем он понял, что произошла подмена.

Работа меняется. Проекты заканчиваются. Команды распадаются и собираются заново. А родители, дети, любимый человек и собственное здоровье существуют в одном экземпляре.

Работу Роман сравнивает с резиновым шаром: если его уронить, он отскочит. Отношения, здоровье и время с близкими больше похожи на стеклянные шары. Если их разбить, собрать обратно будет значительно сложнее.

На работе эффективность можно измерить количеством задач, выполненных за смену. Дома она устроена иначе. Там важно, сколько времени ты действительно провёл с близкими и каким было это общение.

Можно физически находиться в одной квартире с семьёй, но продолжать отвечать на сообщения, смотреть в ноутбук и решать рабочие вопросы. Формально ты дома. Фактически тебя там нет.

Мы привыкли считать, что большие события обязательно создаются через бессонные ночи, героизм и людей, которые в последний момент держат всё на себе. Но настоящий признак взросления проекта — не способность команды совершить очередной подвиг. А система, благодаря которой подвиг больше не требуется.

В конце нашего разговора я спросила Романа, чего он хочет пожелать индустрии к следующему Bar Hub.

Он ответил: *«Не уставать мечтать».*

Пока у человека есть планы, цели и задачи, у него появляется энергия двигаться дальше. А без цели он становится похож на компьютер в режиме ожидания: технически работает, но ничего не происходит.

А потом Роман немного подумал и добавил: *«И просто не уставать».*

Возможно, именно в этой поправке и заключался весь Bar Hub 2026.

Снаружи — солнце, песок, аперитив и La Fiesta. Внутри — «год со звёздочкой», в котором индустрия училась считать деньги, удерживать людей, говорить о провалах и не подменять работой всю остальную жизнь.

Bar Hub по-прежнему нужен нам, чтобы встречаться, учиться, искать продукты, партнёров и новые идеи. Но в этом году он оказался нужен ещё и для того, чтобы остановиться среди музыки, стендов и нескольких тысяч знакомых лиц и задать друг другу самый простой вопрос: *«Как ты? Ты ещё не устал?»*

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

Брюс Бартон
сооснователь BBDO

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Сомелье **повышают градус**

Один перегоняет яблоки, другая коллекционирует редкую ратафию, третий сравнивает арманьяк с лохматой собакой, а четвёртый мечтает попробовать коньяк с затонувшего корабля. **Московские сомелье рассказывают о своих увлечениях за пределами винной карты.** записала Валерия Плотникова, фото: Семён Кузьмин



Ирина Калинина

Шеф-сомелье «Erwin.РекаМореОкеан»

Жидкое золото Шампани

«Из крепкого мира моя главная страсть — мистели и благородные креплёные вина. Особенно ратафия, Pineau des Charentes и Pommeau. Я люблю тонкие комплексные парфюмерные стили с невероятной палитрой ароматов. Знакомство с ратафией началось много лет назад. Это была любовь с первого глотка. Точкой отсчёта стал шампанский дом **Henri Giraud**. Невероятный баланс концентрированной сладости, благородной оксидации, тонов мёда, кураги, миндаля и специй. Но главное — пронзительная свежесть, которая не давала напитку стать приторным.

Ратафия — жидкое золото Шампани. Напиток гедонистов, созданный для неспешного вечера и долгих разговоров. В ней сохраняется природная сладость виноградного сока, а происхождение сырья и мастерство производителя формируют совершенно особенный характер. Именно ратафия стала для меня идеальным сопровождением сигары. Её плотная, маслянистая текстура создаёт с хорошей сигарой безупречный союз.

Шкаф с сокровищами

Увлечение этими стилями давно переросло в хобби. Моя гордость — домашняя коллекция, которую я бережно собираю в путешествиях. Это лимитированные релизы и винтажи, которые не встретишь на полках винотек.



ОТ АВТОРА. ***ПО ТУ СТОРОНУ ВИННОГО БОКАЛА***

Признаюсь честно: я никогда особенно не интересовалась вином. Мой мир — крепкий алкоголь, дистилляты, выдержка, сложные ароматы. И я считала, что одной этой вселенной мне вполне достаточно. Но жизнь распорядилась иначе, и теперь приходится разбираться ещё и в вине. Не то чтобы я сопротивлялась. Хотя… кого я обманываю — сопротивляюсь. И чем больше я погружаюсь в винный мир, тем сильнее восхищаюсь сомелье. Особенно теми, кому оказалось мало даже этой необъятной вселенной и кто с тем же азартом исследует крепкий алкоголь.

Что они находят в коньяке, кальвадосе и ратафии? Что заставляет их экспериментировать с дистилляцией и неожиданными гастрономическими сочетаниями? Об этом мы поговорили с известными московскими сомелье.



Сашими ролл с желтохвостом, тунцом и лососем & **Geoffroy Ratafia de Champagne**

В нашем ресторане есть особенный шкаф, где я храню эксклюзивные образцы, лично привезённые из Шампани. Когда вижу, что гость готов к новым впечатлениям, с гордостью открываю его. Для меня высшая форма гостеприимства — разделить с человеком уникальный опыт.

Если выбирать три имени, это **Geoffroy**, **Alex Lamblot** и **Arthur Lelièvre**.

Geoffroy — ремесленная классика с прекрасной структурой пино нуара. Её можно попробовать у нас по бокалам. Alex Lamblot — авангардист биодинамической Шампани, чистая экспрессия природы и невероятная парфюмерная палитра. Arthur Lelièvre из коммуны Люд — ещё одно личное открытие, ратафия фантастической глубины, которую я храню для особенных моментов.

Гребешок, пензу и немного гастрономического безумия

Я обожаю ломать стереотипы и предлагать гостям смелые сочетания.

Например, гребешок на гриле. Ратафия и морепродукты — рискованная зона, но когда нежный гребешок приобретает лёгкий дымный оттенок, ратафия срабатывает гениально.

Другая моя гордость — роллы с редкой рыбой и соусом пензу. Ратафия Geoffroy создаёт невероятный баланс между сладостью, солью и азиатскими цитрусами.

А ещё трюфель. Его мощный землистый аромат может подавлять деликатные сухие вина, но оксидативные тона ратафии — орехи, сухофрукты, осенний лес — соединяются с ним в единое целое.

При этом ратафия никогда не станет масс-маркетом, и это прекрасно. Её судьба — оставаться напитком для тех, кто ценит ручной труд, время и глубину вкуса.

Но чтобы она вышла из тени, сомелье должны перестать быть снобами и начать рассказывать истории. Нам нужно научиться переводить сложный винодельческий язык на язык человеческих эмоций.

Ратафия — идеальный мост между прошлым и будущим, высокой французской классикой и локальной гастрономией. Ей просто нужно дать шанс проявить себя.



Денис Дейниченко

Шеф-сомелье Alba Group

Когда бутылка становится событием

Денис Дейниченко — шеф-сомелье, работающий с винными картами ресторанов **Alba Group**. В его профессиональном арсенале — бутылки от 375 миллилитров до 15 литров, редкие винтажи и особая любовь к напиткам с историей.

От полубутылки до навуходоносора

Мы работаем с разными форматами бутылок: от полубутылок 0,375 литра до навуходоносора (Nebuchadnezzar) объёмом 15 литров.

Идея простая. Гость хочет один-два бокала вина, но бокальные позиции ему не подходят. С системой Coravin я не работаю: мне кажется, всегда приятнее открыть для гостя отдельную бутылку.

У нас есть даже выдержанные вина в небольших форматах. Например, Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé В 1976 года в бутылке 360 мл. И это вино в отличном состоянии.

Большие форматы — уже история для компании. Если гости планируют выпить несколько бутылок вина, почему бы не взять магнум или что-то ещё больше? К тому же это может быть винтаж, который в стандартном объёме давно распродан.

В большинстве случаев большая бутылка — это вау-эффект. Представьте: через весь зал сомелье в красивом костюме несёт охлаждённую шестилитровую бутылку игристого. Все провожают его взглядом. Он открывает её, разливает вино — и в зале появляется ощущение праздника.

Это один из способов подарить гостю эмоции, за которыми он захочет вернуться. Правда, за красивой подачей скрываются свои сложности. У нас в El Pimpi есть сомелье ростом 165 сантиметров и весом 65 килограммов. Представляете, как это выглядит, когда он несёт бутылку объёмом 12 литров и весом больше 20 килограммов? Главное — не упасть с ней на стол гостей!

Крепкий алкоголь: важнее история, чем размер

Крепкий алкоголь тоже занимает своё место в винных картах ресторанов Alba Group. Как правило, это то, чего нет в барной карте: винтажный коньяк, арманьяк, кальвадос, виски. Мы стараемся расширять этот сегмент, искать что-то исключительное и реагировать на запросы гостей.

Но в крепком алкоголе мы используем стандартные бутылки по 0,7 литра. Большие объёмы не всегда удобны для ресторанной работы, в том числе из-за хранения открытой бутылки. А вот с дижестивами вроде портвейна или ратафии большие форматы работают интереснее. Недавно я был в винной поездке по Португалии, где во многих ресторанах нам подавали портвейн из бутылок объёмом 5–6 литров.

Мне всегда интересен алкоголь с указанием винтажа. Это ведь целая история. К сожалению, предложений старых винтажных коньяков на рынке не так много.

Хотелось бы видеть больше качественных выдержанных ромов, особенно винтажных или с выдержкой более 30 лет, старого кальвадоса, а также локальных национальных напитков — например, испанских орухо и пачарана.

И конечно, все наши идеи с нестандартными форматами были бы невозможны без команды сомелье. Мы вместе обсуждаем, как реализовать ту или иную подачу. Они слышат меня, я — их. Это работа в тандеме, иначе никак.

Прикоснуться к ушедшей эпохе

В школе мой классный руководитель был историком, доцентом. Мы ездили с ним на археологические раскопки. С тех пор я люблю историю.

А вино и профессия сомелье — это всегда культура, традиции, прошлое.

Поэтому мне хотелось бы однажды подержать бутылку, открыть и попробовать что-то из ушедшей эпохи, иных столетий.

Например, ром или коньяк, поднятый с затонувшего корабля XVII–XVIII века. Если это вообще возможно.

Ну или что-то в таком духе.

Это всегда интересно — прикоснуться к ушедшему...



Мороженое, вдохновлённое испанским десертом туррон
&
Graham's 20 Years Old Tawny Port



Алексей Свиридов

Шеф-сомелье коктейльного бара «Шаляпин»

Арманьяк — пушистая собака с колтунами

«Моё знакомство с крепким алкоголем началось лет 6–7 назад, когда я работал кавистом в SimpleWine на Соколе. Как продавец ты должен знать весь товар, поэтому приходилось пробовать и учить всё. По предпочтениям — ожидаемо и банально для сомелье: виноградные дистилляты. Особенно арманьяк и граппа.

Арманьяк — это деревенская пушистая собака с колтунами: тёплая, добрая, слегка глупая, но какая-то родная. То, что нужно, когда заходишь с холода или сидишь со старым другом.

Он самобытный и разный. Невозможно найти двух одинаковых арманьяков. Каждый производитель делает по-своему правильно.

А граппа меня бодрит — как пощёчина заиндевевшей варежкой. Люблю граппу средней вонючести. **Nonino** на мерло отличную делает. А если хотите посмотреть на граппу как на элитарный напиток, обратите внимание на Levi Serafino.

Бренд подминает под себя всё

«Шаляпин» — настоящий швейцарский нож. Мы коктейльный бар, лобби-бар при отеле, ресторан и банкетная площадка. Моя работа и работа бара редко пересекаются в продажах, но идейно мы спаяны.

Сомелье рассматривает крепкий алкоголь как вино: история дома, технология, традиции региона. Бармен мыслит технически: процент алкоголя, тело, с чем соединить, что получится и в чём подать. А гостю часто всё равно. У него есть вкусно и невкусно. Заинтересовать чистым напитком может только бармен в диалоге, почти дружеском.

И, как бы грустно это ни звучало, бренд подминает под себя всё. По моим наблюдениям, 99% продаж крепкого — знакомые марки. Из 20 с лишним джинов выбирают Bombay, Hendrick's и Tanqueray. **Остальное берут знатоки, алкогольные задроты и коллеги по цеху.**

При этом дорогой алкоголь не гарантирует вкусного коктейля. Джин-тоник на разных джинах — это совершенно разные коктейли. Всё зависит от вкуса гостя.

Пончик аранчини с крабом & **Il Moscato di Nonino**



Вино, крепкий алкоголь и немного безрассудства

Вино в коктейлях — огромный инструментарий. Оно может добавить танинности, кислотности, ароматики, тела, красивый цвет или снизить крепость готового напитка.

У нас в карте много коктейлей с вином, даже на розовом сидре. Недавно наши ребята на гостевых гастролях в Армении делали коктейли на основе алычи и оранжевого вина Enrosado Altolandon.

Можно делать и роскошные коктейли на премиальных винах. Когда-то в «Пифагоре» мы подавали шампань-коктейль на Louis Roederer. А в «Шаляпине» гости иногда просят Bellini на Piper-Heidsieck. Я пробовал — очень вкусно.

Мне вообще не особо интересно, что намешали в коктейле, если вкусно. Если бы я делал собственный, смешал бы свою версию Negroni Sbagliato: Tanqueray, Barolo Chinato, Campari и сверху шампанское Pierre Gimonnet. С костями на такой напиток меня бы послали, но для себя не жалко. Нужно попробовать!

Я сразу скажу: я не бармен, я сом. А сомы — теоретики, за стойкой не стоят, нюансов не знают.

А человека, который пьёт исключительно вино, я бы познакомил с крепким через джин-тоник на пяти разных джинах. Чтобы показать, как один и тот же состав коктейля может давать настолько разный результат.

Роман Романов

Шеф-сомелье White Rabbit Family



От вина к дистиллятам

«Вино — основа моей профессии, а крепкий алкоголь — её естественное продолжение. Мне интересно разбираться, как происхождение сырья, работа мастера и выдержка превращаются в характер напитка. Профессиональное любопытство постепенно перешло в личный интерес и домашние эксперименты.

В коньяке мне нравится, как виноградный дистиллят раскрывается через перегонку и выдержку: здесь важны текстура, аромат и тонкая работа с дубом. В кальвадосе привлекает выразительность яблока и то, как за этой кажущейся простотой открываются нюансы сырья, региона и мастерства дистиллятора. Кальвадос часто остаётся в тени виски, коньяка или рома. Его воспринимают исключительно как дижестив, представляя довольно прямолинейно: яблочный аромат — и всё. На самом деле он бывает совершенно разным: от свежего и фруктового до сложного и выдержанного. В нём можно найти яблоко, грушу, сухофрукты, выпечку, специи и землю. Недооценивают именно это разнообразие.

Путь яблока

В какой-то момент мне захотелось самому пройти весь путь фрукта — от сока и брожения до дистиллята. Так появился мой яблочный напиток «Наливное яблоко».

Я также пробовал работать со сливой, делал сливовицу и зерновые дистилляты. Но самым увлекательным оказался именно яблочный путь: интересно наблюдать, как меняется аромат сырья на каждом этапе и что удаётся сохранить в готовом напитке.

После собственных экспериментов я стал внимательнее относиться к процессу, который стоит за бокалом. Теперь в первую очередь обращаю внимание на чистоту и ясность аромата, на то, насколько хорошо читается исходное сырьё и гармонично соединены фрукт, дистилляция и выдержка.

Хороший напиток для меня — тот, в котором техника служит характеру, а дуб не заслоняет фрукт.

Кальвадос за ужином

Крепкий алкоголь вполне может стать самостоятельной частью ужина, а не только его финалом. Хорошо работает короткий рассказ о происхождении напитка, небольшая порция и понятный гастрономический повод.

Мне особенно близка пара кальвадоса с выдержанным сыром или яблочным десертом. Фруктовые и пряные оттенки напитка прекрасно поддерживают блюдо.

Для первого знакомства я бы предложил фруктовый, уже немного выдержанный кальвадос — примерно четырёх-восьмилетний. В нём ещё хорошо слышно яблоко, но уже появляются округлость, оттенки выпечки и мягкие специи.

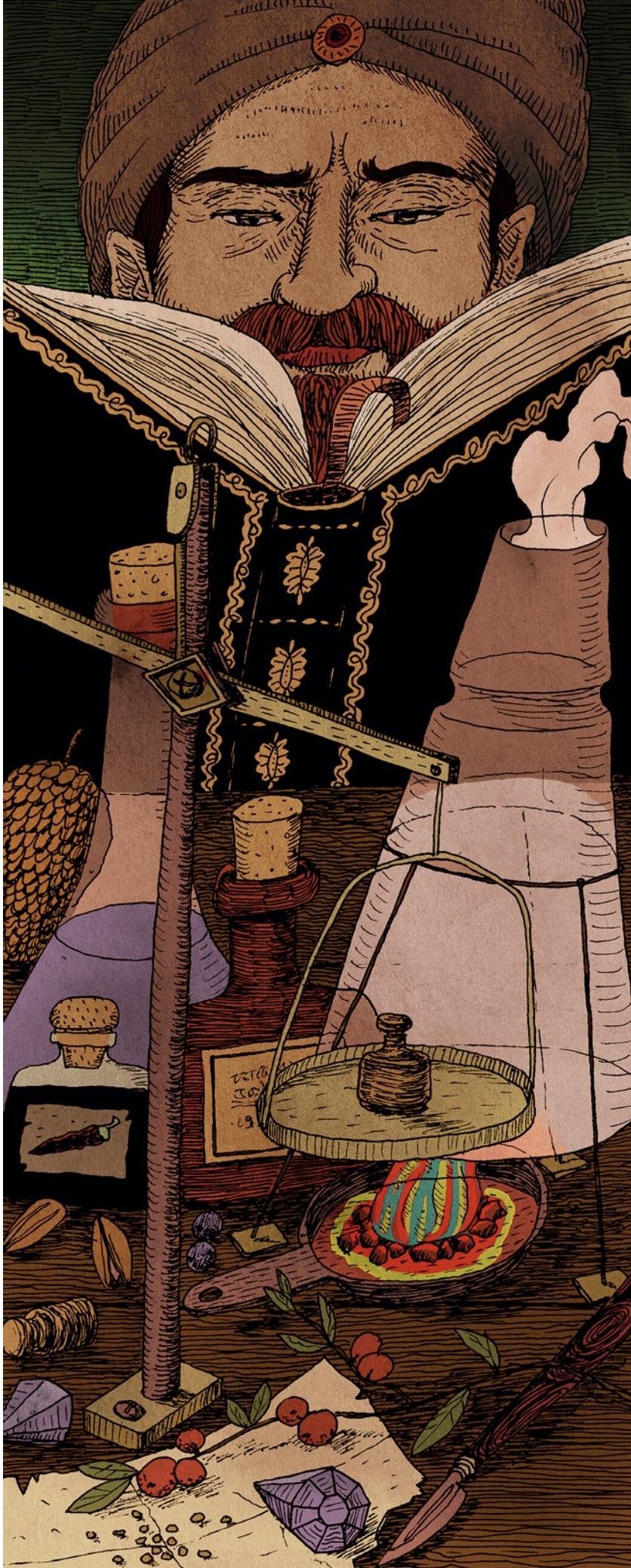
А если говорить о напитке, который я хотел бы создать сам, это был бы яблочный дистиллят, в котором чувствовались бы сами яблоки. Выдержку я использовал бы очень деликатно — чтобы она добавляла глубину, но не закрывала исходный аромат.

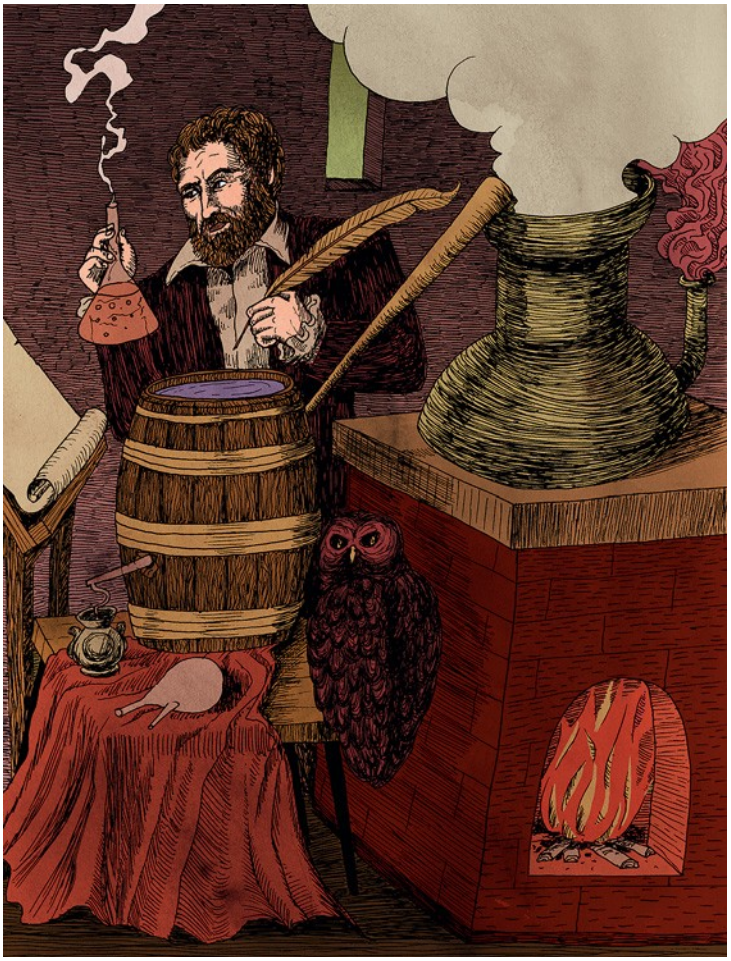
Морошковый медовик со сметанным мороженым
&
Calvados Lemorton Grande Reserve 30 Ans


Grande Réserve
Lemorton
30 ans
Vieux Calvados
Domfrontais

Homo Spiritуosus

Как человечество научилось создавать легенды из обычных бутылок? Три столетия мировой истории **в судьбах знаменитых брендов крепкого алкоголя.**





Средневековый врач Арнальд из Виллановы рекомендовал «воду жизни» с целебными травами для лечения болезней. Несколько столетий спустя у настоек появятся совсем другие поводы для употребления. *Иллюстрации из статьи «Пятый элемент», SWN, ноябрь 2011 года, Евгений Тонконогий / Bang! Bang! Studio*

Американская ассоциация крафтовых производителей насчитывает 2131 действующую дистиллерию. В портфеле одного только гиганта Diageo — более сотни марок шотландского виски, а энциклопедия ScotchWhisky.com знает 395 брендов, включая уже исчезнувшие. Каталог GINferno собрал более 13 тыс. разных джинов. Во Франции зарегистрирован 251 коньячный дом. В Италии в начале XX века работало около 2 тыс. ремесленных производителей граппы, сегодня их осталось примерно 90. Разумеется, дистиллерии, торговые дома, бренды и отдельные напитки — разные единицы счёта. Но и эти разрозненные цифры дают представление о масштабе мира крепкого алкоголя. По очень приблизительным оценкам, на планете может существовать до 100 тыс. действующих марок, выпускающих хотя бы тысячу бутылок в год. Из них порядка тысячи могут похвастаться столетней историей. Точно сосчитать их едва ли возможно: одни исчезают, другие воскресают спустя десятилетия, третьи меняют владельцев, названия и даже страны производства.

Мы выбрали несколько десятков характерных историй — от старинных семейных домов до молодых марок, успевших прославиться на весь мир. Но даже в этой небольшой выборке видна вся драматургия крепкоалкогольного рынка: королевские привилегии сменяются властью торговой марки, войны и революции перекраивают географию производства, семейные предприятия превращаются в международные корпорации, а на смену придворным поставщикам приходят бармены, рок-звёзды и голливудские знаменитости. За каждой бутылкой — своя история о том, как люди учились производить, продавать и, главное, желать крепкий алкоголь.

Крепкие мира сего

Назвать самый древний крепкий напиток сложнее, чем найти самую старую бутылку в баре. Средневековая «вода жизни» ещё не обязана быть виски, а упоминание агавы — свидетельством существования текилы. Поэтому начнём с документов: что именно они позволяют утверждать?

Арманьяк

1310

Гасконский священнослужитель Виталь Дюфур описывает 40 целебных свойств *aygue ardente* — «жгучей воды». Этот текст считается одним из первых письменных свидетельств истории арманьяка.

Граппа

Позднее Средневековье

Во фриульском завещании 1451 года упомянут аппарат для изготовления *aqua vitae*. Однако само наличие перегонного аппарата ещё не доказывает производство граппы: для этого необходимо подтвердить использование виноградных выжимок.

Виски

1494

В шотландских казначейских свитках записана выдача солода брату Джону Кору для изготовления aqua vitae по королевскому распоряжению. Это первое широко известное документальное свидетельство перегонки солода в Шотландии. О торфе и хересных бочках бухгалтерия умалчивает.

Водка

XV–XVI века

В Московской Руси развивается производство «хлебного вина» — предшественника современной водки. В 1517 году польский историк Матвей Меховский описывает, как московиты получают крепкий напиток перегонкой зернового сырья. В Польше слово *wódka* встречается ещё в документах 1405 года. Спор о первородстве продолжается до сих пор.

Джин и женевер

1552

В Антверпене выходит трактат о дистилляции с одним из ранних описаний можжевелового спиртного. В Нидерландах из этой традиции развивается женевер, а позднее в Англии — джин.

Кальвадос

1553

Нормандский дворянин Жиль де Губервиль оставляет в дневнике записи о перегонке, которые считаются ранним свидетельством истории кальвадоса.

Сётю

1559

Плотники, ремонтировавшие святилище Корияма Хатиман на Кюсю, жалуются, что скупой хозяин не угостил их сётю. Надпись на деревянной детали крыши становится одним из первых письменных свидетельств названия напитка. Историю категории сохранил недовольный подрядчик.

Коньяк

XVI–XVII века

Из торговли шарантскими винами постепенно вырастает практика их перегонки для перевозки. В XVII веке развивается двойная дистилляция, которая станет основой коньячного производства. Единственного изобретателя коньяка с точной датой открытия история не сохранила.

Мескаль и текила

Начало XVII века

В документах Новой Испании появляется *vino de mezcal* — агавовый дистиллят, описанный в том числе Доминго Ласаро де Арреги в 1621 году. Позднее из этой традиции выделится текила. Доколониальный пульке — напиток брожения, поэтому считать его ровесником текилы нельзя.

Ром

Середина XVII века

В описании Барбадоса 1651 года фигурирует *rumbullion*, или *kill-devil*, — крепкий напиток из сахарного тростника. Названия не обещают деликатности. За историей карибского рома стоят сахарные плантации и подневольный труд.

глава 1

С разрешения короля

Первые документы рассказывают прежде всего о праве: владеть землёй, перегонять, торговать. Репутация ещё держится на человеке и месте. Но разрешение, пережившее несколько столетий, само станет ценностью — его дату однажды напечатают на этикетке.



Старинная реклама **Grande Chartreuse** призывает требовать подлинную бутылку и марку: монашеское происхождение внушает доверие, но этикетку всё-таки стоит проверить

1605

Chartreuse. 400 лет на пике моды

Франсуа-Аннибаль д'Эстре передаёт монахам-картезианцам рукопись с рецептом эликсира долголетия. На расшифровку рецепта уйдёт полтора столетия. 400 лет спустя после великих шампанских и бургундских вин искушённые конессёры требуют редких выдержанных шартрезов. Секрет 130 растений по-прежнему известен лишь двум монахам, а бутылки становятся объектами охоты и коллекционирования.

1608

Bushmills. С разрешения короля

Яков I выдаёт сэру Томасу Филлипсу разрешение на перегонку в графстве Антрим, на севере Ирландии. Именно этот документ подарит **Bushmills** знаменитое число 1608 на этикетке. Сама компания **Old Bushmills Distillery** появится в 1784-м. Королевское разрешение старше предприятия почти на два столетия — зато даёт редкую возможность начать историю виски с подписи монарха.



1608 на вывеске — год королевского разрешения на перегонку в Антриме. Сама компания **Old Bushmills Distillery** появится в 1784-м: документ старше предприятия на 176 лет



Patente Ordinaire Поля Фредерика Рулле, 1791 год: революционная Франция выдаёт разрешение на вполне традиционное занятие — перегонку и торговлю спиртами



Хосе Антонио де Куэрво-и-Вальдес, с которого начинается текильная династия: в 1758 году он получил от испанской короны землю для выращивания агавы



Во время Французской революции Томас Хайн, будущий основатель коньячного дома **Hine**, оказался в тюрьме в одной камере с Ричардом Хеннесси — основателем другого знаменитого коньячного дома. *Иллюстрация Александра Котлярова для SWN, 2009 год*



Жарнак на берегу Шаранты — город, где обосновался Томас Хайн и где до сих пор находится коньячный дом, носящий его имя

1703

Mount Gay. Бумага крепче слухов

Барбадосский **Mount Gay** отсчитывает историю от документа о собственности 1703 года, связанного с производственной площадкой.

1758

Jose Cuervo. Сначала была земля

Испанский король Фердинанд VI предоставляет Хосе Антонио де Куэрво-и-Вальдесу право владения землёй для выращивания агавы. До независимости Мексики ещё больше 60 лет, а будущая текильная династия уже закладывает основу своего предприятия.

1791

Hine. Французский с приключениями

Шестнадцатилетний Томас Хайн приезжает из Дорсета учить французский и коньячное дело. Революция вмешивается в учебный план: позднее англичанин оказывается под подозрением и попадает в заключение в Жарнаке. После освобождения он женится на дочери коньячного негоцианта Франсуазе Элизабет Деламен, а в 1817-м даёт дому имя **Thomas Hine & Cie**. Английские связи сохранятся в традиции Early Landed: винтажные коньяки отправляют молодыми на дальнейшую выдержку в прохладные влажные погреба Бристоля. Там созревают спирты — сам Томас созрел остаться во Франции.

Roullet. Свобода, равенство, перегонка

В разгар Французской революции Поль Фредерик Рулле получает Patente Ordinaire — разрешение торговать крепкими спиртами и заниматься перегонкой. Архивный документ подтверждает: пока страна меняет строй, предприятие Рулле продолжает работу. Власть новая, спирты выдержанные.

1795

Jose Cuervo. Разрешено производить и продавать

Хосе Мария Гуадалупе де Куэрво получает от Карла IV королевскую лицензию на производство и продажу vino de mezcal — напитка, из которого вырастет современная текила.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

глава 2

Знаки отличия

Чем дальше уезжает бочка, тем меньше покупатель знает о человеке, который её наполнил. Нужен знак, позволяющий идентифицировать производителя и в другом порту, и на другом континенте. Фамилии, гербы, изображения животных и особые формы бутылок постепенно становятся международным языком доверия.



Шотландские винокуры прятали производство от сборщиков акцизов в горах и укромных долинах. По старой байке, бочки закапывали в землю — и, пережидая облавы, обнаружили, что время идёт виски на пользу. Основатель **The Glenlivet** Джордж Смит гнал виски нелегально в долине Ливет. В 1824 году он первым в своём приходе получил лицензию — и угрозы от прежних товарищей по подполью: те обещали сжечь винокурню вместе с хозяином. Выход из тени оказался опаснее самого ремесла. *Иллюстрация Александра Котлярова для SWN, 2009 год*

1824

Angostura. Доктор у барной стойки

Военный врач Иоганн Готлиб Беньямин Зигерт, служащий в армии Симона Боливара, создаёт в венесуэльском городе Ангостура горькую настойку для облегчения желудочных недугов. Средство полюбят моряки, а затем оценят бармены. Будущий знаменитый коктейльный биттер начинает карьеру вполне по медицинской специальности.

1832

Glen Scotia. Столичный виски

В Кэмпбелтауне, портовом городке на юге шотландского полуострова Кинтайр, открывается **Scotia** — будущая **Glen Scotia**. Здесь глубокая защищённая гавань, у старой пристани — резной каменный крест XIV века, а впереди — карьера «мировой столицы виски». В XIX столетии в городе будут работать около 30 винокурен, чьи бочки отправятся морем к покупателям. Большинство соседей впоследствии закроется. Glen Scotia останется хранить столичные привычки даже в XXI веке.

1862

Barbancourt. Шаранта в тропиках

Француз Дюпре Барбанкур основывает на Гаити ромовый дом **Barbancourt**. Уроженец Шаранты берётся за тростниковый спирт с коньячными привычками: двойная перегонка, выдержка в дубе. Сырьё и климат поменялись. Профессиональные убеждения приехали с собой.

Bacardí. Ночной знак

В Сантьяго-де-Куба начинается история **Bacardí**. По семейному рассказу, Амалия Бакарди замечает летучих мышей под крышей винокурни и предлагает сделать их символом предприятия. Ром получает эмблему, для узнавания которой не требуется читать фамилию на этикетке. Крылья оказались полезны и за пределами острова.

> Купец **Григорий Бадьин** добивался разрешения на строительство с 1863 года. К весне здесь выкурят **10 913 вёдер**



Glen Scotia в Кэмпбелтауне: одна из немногих винокурен, переживших взлёт и падение шотландской «столицы виски»



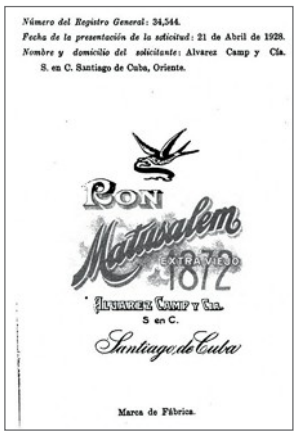
Иткульский завод в алтайском селе Соколово — будущая родина водки **MAMONT**



«Ром королей — король ромов», — обещает кубинская этикетка **Bacardí**



НА ФОТО СЛЕВА:
Олень **Hine** выходит за пределы этикетки в старой рекламе коньячного дома



НА ФОТО СПРАВА:
Кубинская регистрация марки **Matusalem**, 1872 год. Ласточка, имя библейского долгожителя и дата основания уже собраны в эмблему — будущий багаж марки при переезде с острова

1867

Hine. Олень становится собственностью

Внук Томаса, Исаак Джордж Хайн, регистрирует оленя как торговую марку дома. В семейной истории эмблему объясняют созвучием Hine и английского hind — «лань»; повёрнутая назад голова животного напоминает об английских корнях основателя.

1868

MAMONT. Сибирь набирает крепость

В декабре на Алтае, у села Соколово, первые чаны **Иткульского завода** наполняются брагой. Купец Григорий Бадьин добивался разрешения на строительство с 1863 года. К весне здесь выкурят 10 913 вёдер. Почти полтора века спустя завод станет родиной водки MAMONT. Сибирский размах у неё будет уже в наследстве.

1869

Courvoisier. Император уточняется

Courvoisier получает статус официального поставщика двора Наполеона III. В истории «коньяка Наполеона» важно не потерять римскую цифру: легендарная связь с Бонапартом и поставки его племяннику — разные сюжеты. Но для бутылки обе дороги ведут во дворец.

1870

Hennessy. Для своих

Морис Хеннесси создаёт **Hennessy X.O** для близкого круга. Обозначение *extra old* объясняет, что в бутылке особенно выдержанный коньяк. Идея, предназначенная друзьям, получит международную жизнь.

1872

Matusalem. С расчётом на вечность

В Сантьяго-де-Куба испанцы Бенджамин и Эдуардо Камп вместе с Эваристо Альваресом создают ром **Matusalem**, применяя знакомую по хересу систему выдержки солера — криадера. Имя выбирают в честь Мафусаила — библейского долгожителя, прожившего 969 лет. А ласточки, поселившиеся под крышей завода, подсказывают эмблему.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Сам травяной биттер выпускают с 1845 года, но теперь у него появляется выразительный план международного развития



Королевские лилии и зубчатый силуэт: декантер **Louis XIII** повторяет очертания старинной фляги, найденной на поле битвы при Жарнаке



Французский коньяк и горький апельсин под одним именем: **Grand Marnier** соединяет коньячную выдержку с экзотическим ароматом цитрусов



Орёл **Fernet-Branca** держит бутылку над земным шаром. Надпись внизу заверяет: только братья Бранка владеют подлинным способом производства. Рецепт секретный, амбиции видны издалека

1874

Rémy Martin. Король в хрустале

Поль-Эмиль Реми Мартен создаёт **Louis XIII** — коньяк из лучших старых спиртов своего дома. Образцом для декантера становится фляга XVI века, найденная на поле битвы при Жарнаке и украшенная королевскими лилиями. Так у коньяка появляются монаршее имя, собственные регалии и одна из самых узнаваемых бутылок в истории роскоши.

1876

Glengoyne. Свои люди в Хересе

Винокурню, впоследствии получившую имя **Glengoyne**, покупают братья Лэнг — торговцы винами и крепким алкоголем из Глазго. Вместе с владельцами приходят хорошие связи в хересной торговле, а с ними — регулярные поставки бочек из-под хереса для выдержки виски. Шотландцы используют такую тару как минимум с середины XIX века, но Лэнги обеспечивают своей винокурне особенно выгодный доступ к ней. Хересная выдержка становится основой фирменного стиля Glengoyne.

1880

Grand Marnier. Риц рекомендует

Луи-Александр Марнье-Ла-постоль соединяет коньяк с горькими апельсинами и создаёт ликёр **Curaçao Marnier**. Его друг Сезар Риц, будущий основатель знаменитого парижского отеля, предлагает название с бóльшим размахом — **Grand Marnier**. Великий отельер распознаёт роскошь ещё до заселения.

1893

Fratelli Branca. Орёл берёт планету

Художник Леопольдо Метликовиц придумывает для миланской **Fratelli Branca** эмблему: орёл держит бутылку **Fernet-Branca** над земным шаром. Сам травяной биттер выпускают с 1845 года, но теперь у него появляется особенно выразительный план международного развития. Для подробностей достаточно взглянуть на глобус под лапами птицы.

глава 3

Бутылка выходит в свет

Надёжной репутации становится мало. Напитку нужны эффектное появление, узнаваемое лицо, правильная публика. Всемирные выставки раздают медали, отели принимают новые марки, художники придумывают рекламных героев. Кинематограф ещё только учится рассказывать истории, а виски уже занимает место перед камерой.



Железнодорожная станция Далбьюи рядом с **Tamdhu**: виски викторианской эпохи требовались не только хорошие бочки, но и удобное сообщение с миром



Пьеро на рекламе **Cointreau**: театральный костюм, лукавая улыбка и бутылка, повёрнутая этикеткой к зрителю. Выступление оплачено ликёром.
Около 1898 года



Старик, бочка и бокал коньяка: реклама **Frapin** обходится без придворных церемоний. Хорошая выдержка располагает к улыбке



Beluga. Имперский масштаб

1897

Dewar's. Виски в движении

Появляется короткий рекламный фильм **Dewar's Scotch Whiskey** — один из ранних сохранившихся примеров экранной рекламы. Пока зритель привыкает к самому чуду движущейся картинки, торговая марка уже осваивает новый способ привлечь внимание. Звук для заказа пока не требуется.

Tamdhu. По последнему слову виски

На берегу реки Спей открывается **Tamdhu**. Предприниматели приглашают знаменитого винокуренного архитектора Чарльза Дойга: новое производство должно стать образцовым. Рядом — железная дорога, из Испании прибывают хересные бочки. Передовая техника, удобная логистика и хороший дуб: викторианские джентльмены основательно готовятся к будущему.

1898

Cointreau. Пьеро выходит на работу

У апельсинового ликёра **Cointreau** появляется рекламный Пьеро, созданный художником Никола Таманьо. Театральный персонаж переходит на службу к бутылке. Ему предстоит объяснять достоинства ликёра жестами, выражением лица и собственным хорошим настроением — задолго до появления слова «амбассадор» в каждом пресс-релизе.

1900

Frapin. Золото после пересадки

Коньяк **Frapin** получает золотую медаль Всемирной выставки в Париже. За наградой — работа Пьера Франена, заново посадившего виноградники после нашествия филлоксеры. В 1898-м его отметили за восстановление лоз, теперь награждают содержимое бутылок.

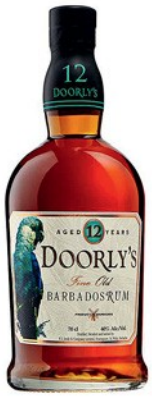
Beluga. Имперский масштаб

3 мая в сибирском Мариинске закладывают казённый винный склад — будущую родину водки **Beluga**. За сухим ведомственным названием скрывается целый производственный комплекс, заказанный финансовым ведомством Российской империи. Здесь выпускают «столовое вино» крепостью 40 градусов, а объёмы считают вёдрами: за первый год — 38 866. До появления Beluga остаётся столетие.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



В 1904 году Франция и Великобритания заключают союз, известный как Антанта. Пьер Фрапен отмечает событие рекламой своего коньяка: на плакате в виде игральной карты британский король и французский президент выпивают за дружбу двух стран. *Иллюстрация Александра Котлярова, SWN, 2009 год*



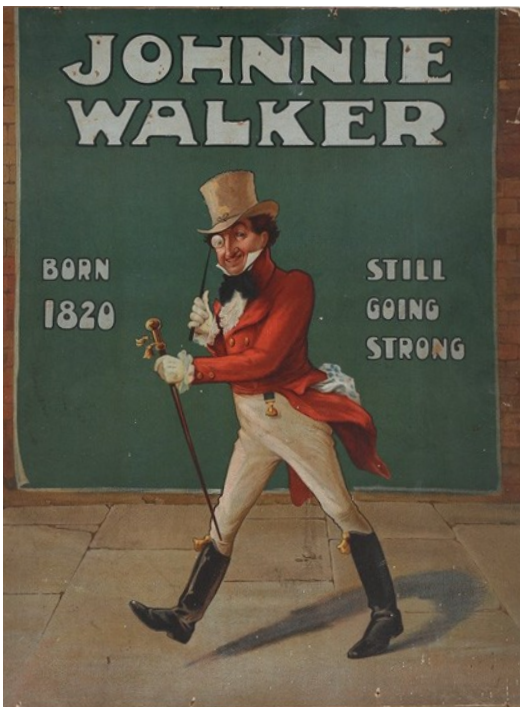
Doorly's 12 Years Old: 12 лет тропической выдержки в бочках из-под бурбона и мадеры и попугай ара на этикетке. Барбадосский ром сохраняет свою пернатую эмблему



Старые бутылки **Camus**: этикетки хранят прежние адреса, титулы и оформление коньячного дома



Chivas Regal 25 Years Old — продолжение истории купажа, созданного для Нью-Йорка в 1909 году. Четверть века здесь — минимальный возраст входящих в него спиртов



Рекламный плакат **Johnnie Walker**, начало XX века. Шагающего джентльмена создал в 1908 году британский художник-карикатурист Том Браун. «Родился в 1820-м — и по-прежнему бодр», — уверяет надпись

1908

Johnnie Walker. Пошёл далеко

Художник Том Браун рисует шагающего джентльмена для **Johnnie Walker**. У шотландского виски появляется герой, которому не положено сидеть на месте. Вместе с квадратной бутылкой и наклонной этикеткой он составит образ, узнаваемый на разных языках. Фамилия Walker получает буквальное занятие.

Doorly's. Попугай на экспорт

На Барбадосе Мартин Дурли основывает торговый дом, ставший самым первым экспортёром бутилированного рома с попугаем ара на этикетке. У островного напитка появились имя, лицо и яркие перья. Бренд был сохранён благодоря усилиям легендарной для Барбадоса и всей мировой ромовой ининдустрии семьи Сил (Seale).

1909

Hine. Царский урожай

Коньячный дом **Hine** отправляет ко двору Николая II в Санкт-Петербург коньяк урожая 1863 года. Урожай старше самого императора на пять лет.

Chivas Regal. Приглашение в Нью-Йорк

Chivas Regal 25 Years Old выходит к американской публике. Шотландский купаж отправляется завоёвывать Нью-Йорк с серьёзным возрастом и светскими намерениями.

1910

Camus. По царскому приглашению

Коньячный дом **Camus** становится официальным поставщиком Николая II. Гастон Камю, сын основателя дома, знаком с императором и бывает на царских охотах. Российские связи у семьи тесные во всех отношениях: по семейному преданию, будущий наследник Мишель Камю был даже зачат в России. Именно ему предстоит договариваться о поставках уже с советской властью.

1912

Martell. Дебют в Монте-Карло

Эдуар Мартель представляет **Cordon Bleu** в Hôtel de Paris в Монако. Для нового коньяка выбирают место, где знакомство с состоятельной публикой входит в ежедневное расписание. Имя, вкус и обстановка складываются в образ, который переживёт моду на множество других светских новинок.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

глава 4

История вмешивается

Война закрывает рынки, сухой закон — двери баров. Производство останавливается, семьи уезжают, привычные покупатели исчезают. Знакомое имя помогает начать заново, но иногда для его спасения приходится торговать через аптеку, строить винокурню на другом конце света или договариваться с государством, которое совсем недавно казалось недоступным.



После пожара на государственных складах Тринидада в 1932 году Джозеф Фернандес выкупил уцелевшие бочки с ромом, заложенным в 1919-м. Эта находка вдохновит на создание **Angostura 1919**. Название запомнило год заливки, а не пожара. *Иллюстрация Александра Котлярова для SWN, 2009 год*

1916–1926

Bache-Gabrielsen. Принимать по рецепту

Сухой закон действует и в Норвегии. Но аптеки продолжают отпускать алкоголь по рецептам — лазейка для коньячного дома **Bache-Gabrielsen**, основанного в 1905-м двумя норвежцами, Томасом Баш-Габриэльсеном и Петером Рустадом. Три звезды на этикетке заменяют тремя аптечными крестами — появляется **Tre Kors**, «Три креста». Французский коньяк с норвежскими основателями находит дорогу к землякам через медицину. Запрет отменят, кресты останутся. Рецепт успеха.

1923

Yamazaki. Шотландский урок, японский ответ

Синдзиро Тории начинает строительство винокурни **Yamazaki** возле Киото. Он хочет делать виски в Японии; техническим руководителем становится учившийся в Шотландии Масатака Такэцуру. До появления односолодовой марки Yamazaki ещё десятилетия, но у японского виски уже есть адрес, оборудование и амбиции.

1930-е

Smirnoff. Водка под прикрытием

На американском рынке **Smirnoff** предлагают как «белый виски». Незнакомый напиток объясняют через знакомую категорию: прозрачность превращается из странности в преимущество.

1932

Campari. Дизайн на одну порцию

Campari Soda выходит в конической бутылочке, связанной с работой футуриста Фортунато Деперо. Внутри уже смешаны Campari и содовая. Современная жизнь требует скорости — даже аперитив приходит подготовленным. Форме предстоит оказаться куда долговечнее многих представлений о будущем.

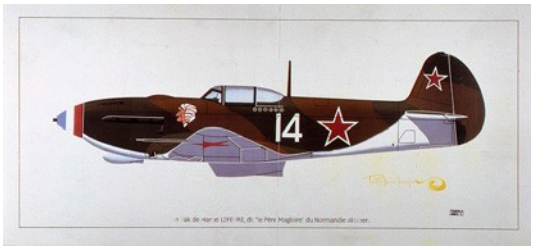


Бутылка **Campari Soda** сама становится рекламным персонажем. Дизайн 1932 года связан с именем итальянского футуриста Фортунато Деперо

ФОТО: EAST NEWS



Масатака Такэцуру и его жена Рита. Из Шотландии будущий основатель **Nikka** привёз знания о виски и спутницу жизни, которая отправилась с ним в Японию



Реконструкция окраски истребителя Марселя Лефевра: нормандец с этикетки кальвадоса **Père Magloire** стал личной эмблемой французского лётчика



НА ФОТО СЛЕВА:
Юбилейная бочка **Jim Beam**: надпись отмечает миллионную бочку, наполненную после отмены сухого закона. Возвращение к делу приобрело убедительный масштаб

НА ФОТО СПРАВА:
Boulard Cuvée Ike, выпущенный в 2014 году к 70-летию высадки союзников в Нормандии. Рядом с декантером — воспроизведение благодарственного письма Эйзенхауэра: семейную переписку включили в подарочный комплект



1934

Jim Beam. Вторая молодость

После отмены американского сухого закона Джим Бим возвращается к семейному делу. Ему около 70; впереди — восстановление производства и новые запасы бурбона. В истории семьи этот рывок запомнят как 120 дней до возвращения к перегонке. Для напитка, который потом годами ждут, старт получается стремительным.

1943–1944

Nikka. В Шотландию за профессией и женой

Масатака Такэцуру основывает компанию, из которой вырастет **Nikka**, и строит винокурню **Yoichi** на Хоккайдо. Из Шотландии он когда-то привёз знания о виски и жену Риту. Теперь у семейной истории появляется собственное производство. Международный обмен опытом оказался ещё и удачным браком.

Père Magloire. Нормандец не сдаётся

На истребителе Марселя Лефевра, французского аса подразделения «Нормандия — Неман», сражающегося на советском фронте, красуется **Père Magloire** — персонаж с этикетки нормандского кальвадоса, выпускаемого с 1821 года. История дома гласит, что на вопросы о портрете лётчик отвечал: «*Это нормандец, который никогда не сдаётся!*» И бренд Père Magloire верен этому лозунгу.

1951

Boulard. Генералу — выдержку

Люсьен Булар из основанного в 1875 году дома отправляет Дуайту Эйзенхауэру, командовавшему высадкой союзников в Нормандии, бутылку кальвадоса урожая 1910 года — в благодарность за освобождение. Генерал отвечает благодарственным письмом. В 2014-м, к 70-летию высадки, Boulard выпустит 15 бутылок **Cuvée Ike** — по прозвищу Эйзенхауэра. Одну получит его правнук, другую — Барак Обама. Благодарность тоже умеет выдерживаться.

1953

Gordon's. По заданию Флеминга

В романе «Казино “Рояль”» Джеймс Бонд заказывает коктейль из **Gordon's**, водки и Kina Lillet, который назовёт Vesper. Марку джина писатель указывает точно, водку оставляет безымянной. Даже в литературной разведке кому-то достаётся особенно выгодное назначение.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Реклама — самая интересная и самая трудная форма литературы.

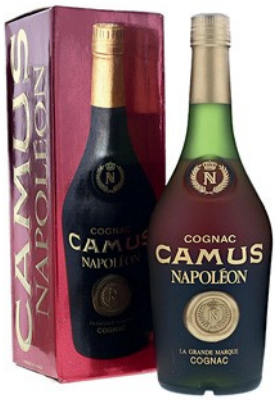
Олдос Хаксли
писатель и философ

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



Camus Napoléon — французский гость советских «Берёзок»



Красный воск **Maker's Mark**: потёки превращают горлышко бутылки в узнаваемую подпись. Даже этикетку читать необязательно



В Нормандии ещё в 1960-х перегонный куб мог приехать прямо на ферму: странствующие мастера превращали сидр хозяев в кальвадос. Именно так начинал Кристиан Друэн — старший, в 1960 году приобретший ферму возле Онфлёра. Первые спирты будущего дома **Christian Drouin** он создавал вместе с легендарным мастером Пьером Пиве.
Иллюстрация Александра Котлярова для SWN, 2009 год



Фрэнк Синатра рекламировал **Jack Daniel's** без гонорара: по свидетельству представителя компании, певцу лишь время от времени отправляли несколько ящиков. В 1998 году миниатюрную бутылочку любимого виски положили в его гроб

глава 5

Закажите то, что пьёт звезда

Теперь образ жизни можно увидеть в кино, услышать со сцены и попробовать у барной стойки. Бутылке помогают знаменитые поклонники, хороший коктейль и удачная реклама. Одновременно развивается другой интерес: покупателю хочется разобраться, почему один виски отличается от другого и что скрывается за именем на этикетке.

1955

Jack Daniel's. Соло с бокалом

По рассказу мастера-дистиллера Джеффа Арнетта, Фрэнк Синатра выходит на сцену с **Jack Daniel's** и представляет его публике как «нектар богов».

1958

Maker's Mark. Красным по стеклу

Марджи Сэмюэлс придумывает для семейного бурбона название **Maker's Mark**, этикетку, форму бутылки и знаменитую печать из красного воска. Теперь его узнают даже не читая этикетку.

1959

Camus. «Наполеон» за железным занавесом

Мишель Камю добивается эксклюзивных поставок коньяка в СССР. На следующие 30 лет Camus становится для советского покупателя одним из главных французских имён — пусть его и читают как «Самус». Особенно запомнится **Camus Napoléon**, желанный трофей из мира валютной торговли. Обмен взаимный: через компанию Камю во Францию отправляется советская водка. Коньячная дипломатия работает в обе стороны.

1962

Hine. По королевскому назначению

Коньячный дом **Hine** получает от Елизаветы II статус поставщика двора и право на королевский герб. В 1981-м выпускает коньяк к свадьбе Чарльза и Дианы. После гибели принцессы оставшиеся бутылки продадут на благотворительном аукционе. Бочку сохранят.



Hine урожая 1962 года — того самого, когда коньячный дом получил статус поставщика Елизаветы II. Королевский герб на этикетке напоминает об этом назначении

ФОТО: EAST NEWS; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Старый порт Гаваны. В 1960 году кубинские предприятия **Bacardí** были национализированы. Семья продолжила производство за пределами острова, сохранив торговые марки и дрожжевую культуру



К середине XX века **Angostura** добирается из аптечки через бар на кухню. Несколько капель добавляют в супы, соусы, выпечку и десерты: биттер рекламируют как универсальную приправу. *Иллюстрация Александра Котлярова для SWN, 2010 год*



Брайан Моррисон вручает виски принцессе Анне на Айле, 1973 год. Его семья соберёт под своим управлением **Bowmore**, **Glen Garioch** и **Auchentoshan**, а в 1993-м выпустит будущую коллекционную легенду **Black Bowmore**. Сегодня Брайан и его сын Джейми выбирают редкие бочки для независимых розливов **Càrn Mòr**. Содержимое королевских подарков в этой семье знали хорошо

1963

Càrn Mòr. Случай за обедом

Случайная встреча в ресторане Глазго заканчивается покупкой **Bowmore**: виски-брокер Стэнли Моррисон договаривается о приобретении старейшей дистиллерии Айлы. Собственную компанию он основал в 1951-м, а ремесло осваивал у торговца виски Уильяма Уокера, на дочери которого женился. Позднее его сын Брайан и внук Джейми продолжат семейное дело с **Càrn Mòr** — независимыми розливами виски с разных шотландских винокурен. Семейный кругозор позволяет выбирать по бочке, а не по вывеске.

1966

Glenfiddich. Представьтесь полностью

Семья Грант начинает активно продвигать **Glenfiddich** за пределами Великобритании как односолодовый виски. На рынке, привыкшем к купажам, покупателю предлагают запомнить конкретную винокурню.

Jameson. Конкуренцию отложим

John Jameson & Son, **John Power & Son** и **Cork Distilleries** объединяются в **Irish Distillers**. Ирландскому виски приходится бороться за будущее сообща: соперники складывают ресурсы в одну компанию. Большое международное возвращение Jameson начинается с решения перестать сражаться с ближайшими соседями.

1967

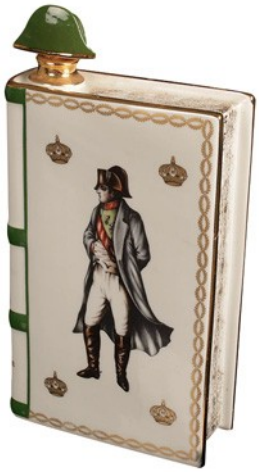
1800. Текила с амбициями

С этой датой марка **1800** связывает появление своей выдержанной текилы **Añejo**. Голубая агава, дубовая выдержка и трапециевидная бутылка, напоминающая о мексиканских пирамидах, предлагают дегустационный сценарий. Число в названии обращено к семейной истории выдержки, но не обозначает год рождения бренда. С таким багажом пить залпом уже как-то неловко.

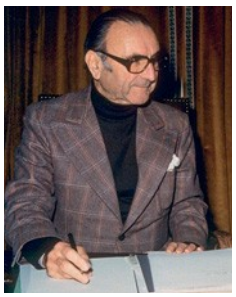


1800 в коктейльной подаче: трапециевидная бутылка сохраняет отсылку к мексиканским пирамидам, а глиняный стакан добавляет местного колорита

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Фарфоровый **Camus Napoléon Bicentenaire**, 1969 год



Поль Рикар — создатель пастиса **Ricard** и один из инициаторов объединения с **Pernod** в 1975 году



Jose Cuervo The Rolling Stones Tour Pick, 2015 год. Фирменный язык группы украшает бутылку в память о гастролях 1972-го и увлечении музыкантов **Tequila Sunrise**



В 1970-х на светских вечеринках Джаннола Нонино просила граппу вместо коктейля — на элегантную даму смотрели с недоумением. К её 83-летию в 2021 году правила изменились: Моника Берг и Александр Кратена создали коктейль **Giannola 38**. Праздновали среди работающих перегонных кубов, под «Застольную» из «Травиаты». Граппа освоила светскую жизнь, а цифры возраста именинницы изящно переставили местами. *Иллюстрация Александра Котлярова для SWN, 2009 год*

1969

Camus. Наполеон в переплёте

К 200-летию рождения Наполеона коньячный дом **Camus** выпускает фарфоровую книгу. На обложке — император, внутри — коньяк, вместо пробки — знаменитая двууголка. Декантер изготовлен в Лиможе и украшен 22-каратным золотом. Мишель Камю превращает бутылку в коллекционный предмет: такую можно поставить и в бар, и в библиотеку.

1970

Glengoyne. Спасайте виски!

На Ренфилд-стрит в Глазго с грузовика падает 450-литровая бочка шотландского виски **Glengoyne**. Прохожие мгновенно вооружаются бутылками, кружками и даже чайниками: добро уходит в канаву! Газета Daily Record от 20 января сохраняет признание водителя Уолтера Маклина: остановить спасательную операцию он оказался бессилен.

1972

Jose Cuervo. Рассвет рок-н-ролла

Перед американским турне **Rolling Stones** пробуют в калифорнийском баре Trident **Tequila Sunrise** — текилу **Jose Cuervo** с апельсиновым соком и гренадином. Коктейль так приживётся на гастролях, что за ними закрепится прозвище Tequila Sunrise Tour. В 2015-м Cuervo выпустит специальные бутылки с символикой группы в память об этих гастролях.

Janneau. Повторите, пожалуйста

Арманьячный дом **Janneau**, основанный в 1851 году в Кондоме, возрождает в регионе двойную дистилляцию. Спирты двух способов перегонки — однократной в колонне и двойной в кубах — встречаются в его купажах. Пока другие ищут свой стиль, Janneau расширяет аудиторию поклонников арманьяка.

1975

Pernod Ricard. Анисовый заговор

Поль Рикар, создатель пастиса **Ricard**, и Жан Эмар, глава **Pernod**, решают прекратить конкуренцию своих анисовых аперитивов и объединяют компании. Будущая группа приобретёт **Jameson**, **Chivas Regal**, **Martell**, **Beefeater** и **Absolut**, а в 2005-м станет второй в мире по винам и крепкому алкоголю. Аппетит оказался значительно шире аперитива.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Бенито и Джаннола Нонино среди бутылок своей граппы. Благодаря учреждённой ими премии семейная винокурня во Фриули стала местом встреч писателей, учёных и нобелевских лауреатов



Absolut глазами Энди Уорхола, 1985 год. Бутылка сохраняет узнаваемый силуэт, но получает статус художественного произведения



Mozart Chocolate Cream: шоколадный ликёр из Зальцбурга в золотистой обёртке. Сходство с конфетой предусмотрено оформлением





Ресторанная предыстория арманьячного дома **Darroze**: семейный отель-ресторан в Вильнёв-де-Марсане. Поиски хороших продуктов и знакомство с местными хозяйствами приведут Франсиса Дарроза к коллекционированию старых арманьяков

1977

Nonino. Граппа входит в литературный свет

Джаннола и Бенито Нонино учреждают литературную премию; жюри возглавляет писатель и режиссёр Марио Сольдати. Двумя годами раньше производители граппы начали награждать тех, кто сохраняет старые сорта винограда Фриули, — теперь круг собеседников расширяется. Позднее во главе жюри окажется нобелевский лауреат Видиадхар Найпол. На винокурню едут уже не только за граппой: здесь можно получить литературную славу.

1979

Mozart. Шоколадная партитура

В Зальцбурге, родном городе Моцарта, впервые появляется шоколадный ликёр **Mozart Gold** — инновационный купаж бельгийского шоколада с алкоголем. Имя композитора украшает круглую бутылку в золотой фольге — почти конфету, только для взрослых. Впоследствии марка создаст целый оркестр шоколадных ликёров. За удовольствие здесь отвечает австрийская школа, уходящая своими корнями в 1841-й, год основания завода.

1980

Absolut. Бутылка в главной роли

Появляется реклама **Absolut Perfection**. В центре — сама бутылка, над ней нимб, под ней короткая подпись. Этой конструкции хватит для множества будущих вариаций. В 1985-м бутылку напишет Энди Уорхол.

1984

Darroze. Арманьяк не продаётся

Корреспондент Gault & Millau ездит по Гаскони вслед за Франсисом Даррозом. С 1960-х ресторатор выслеживает в крестьянских погребах старые арманьяки, чтобы разлить под своей маркой, сохранив на этикетке имя производителя. На уговоры продать бочку порой уходят два-три года. Выдержка требуется обеим сторонам.

*Будущая группа приобретёт **Jameson**, **Chivas Regal**, **Martell**, **Beefeater** и **Absolut**, а в 2005-м станет второй в мире по винам и крепкому алкоголю*

ФОТО: EAST NEWS; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



У культового бурбона — всадник на пробке. Пробка эта есть в восьми вариантах, и все восемь должен собрать со временем коллекционер: лошадь с жокеем показаны на разных этапах скачки, а буквы на основаниях складываются в **BLANTON'S**

глава 6

Купите историю

К концу XX века одни компании собирают знаменитые имена, другие создают новые. Коллекционеры ищут редкость, бармены — характер, покупатели — повод отличить свою бутылку от соседней.



Приземистая бутылка **Patrón** с пробковой крышкой узнаётся даже без повёрнутой к зрителю этикетки



Havana Club на фоне морского заката: кубинское происхождение марки можно обозначить даже без карты и адреса на этикетке

1984

Blanton's. Каждая бочка — солист

Появляется **Blanton's** — первый современный коммерческий single barrel bourbon. Вместо объединения нескольких бочек покупателю предлагают характер одной-единственной. Различия, которые купаж обычно сглаживает, становятся главным достоинством бутылки.

1989

Patrón. Текила по цене коньяка

Джон Пол Деджориа, сооснователь косметической империи Paul Mitchell, вместе с Мартином Кроули создаёт **Patrón**. Первые 12 тыс. бутылок продают по 37,95 доллара, когда обычная текила стоит 4–5. Дистрибьюторы крутят пальцем у виска, а Деджориа раздаёт Patrón 3 тысячам парикмахеров на мероприятии Paul Mitchell и лично угощает барменов. Так начинается американская революция премиальной текилы.

1993

Havana Club. Куба выходит к миру

Pernod Ricard и Corporación Cuba Ron создают совместное предприятие **Havana Club International**. Кубинское производство получает международную торговую сеть. Ром остаётся на острове по происхождению, но его аудитория должна стать значительно шире. Для марки география производства и география известности — разные карты.

1996

Foursquare. Третий не лишний

Семья Сил превращает закрытый сахарный завод на Барбадосе в ромовую винокурню **Foursquare**. На острове работают всего две другие — **Mount Gay** и **West Indies Rum Distillery**. Торгующие ромом с 1926 года владельцы **R.L. Seale** теперь сами перегоняют спирты, в том числе для приобретённой в 1993-м марки **Doorly's**. В купажах встречаются насыщенные спирты из куба и более лёгкие из колонны — барбадосское искусство совмещать характер с хорошими манерами.

ФОТО: UNSPLASH



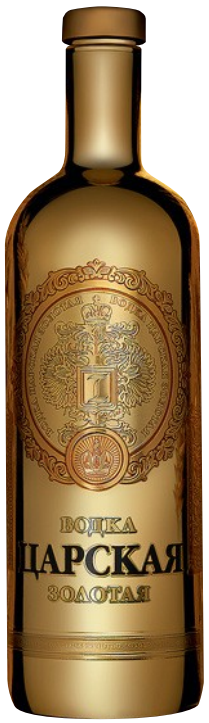
Бочка **Foursquare** с отметкой 2011 года. Для барбадосского рома эти надписи — рабочий паспорт: происхождение, даты и параметры содержимого важнее красивой этикетки



Два старинных перегонных аппарата — **Bennett** 1860 года и **Carter-Head** 1948-го — Чарльз Гордон, правнук основателя **William Grant & Sons**, купил на аукционе ещё в 1966 году. Лишь через 33 года Лесли Грейси создаст на их основе **Hendrick's**, добавив к можжевеловому характеру розу и огурец. Имя джину подарит семейный садовник Хендрик, а облик — причудливый мир викторианской Англии, словно со страниц Кэрролла. Аптекарские флаконы, абсурдистский юмор и театральная эксцентрика превратят Hendrick's в одного из предвестников современной джиновой моды. *Иллюстрация Александра Котлярова для SWN, 2009 год*



Кубинская революция изменила и географию рома: **Matusalem** покинул остров вместе с владельцами, чтобы позднее возродиться в Доминиканской Республике



1997

Diageo. Даже гигантам бывает тесно

Слияние **Guinness** и **Grand Metropolitan** создаёт **Diageo** — крупнейшую на тот момент компанию крепкого алкоголя. **Johnnie Walker**, **Smirnoff**, **Baileys** и **Tanqueray** оказываются под одной крышей. Чтобы антимонопольные органы разрешили новоселье, приходится расстаться с **Dewar's** и **Bombay**: в 1998-м их покупает **Bacardí**.

Appleton Estate. Химия с характером

Джой Спенс становится первой женщиной — мастером купажа в индустрии крепкого алкоголя. Химик по образованию, она пришла в ямайский ромовый дом **Appleton Estate** в 1981 году и через 16 лет возглавила создание купажей.

2002

Grey Goose. Французское назначение

Сидни Фрэнк и мастер Франсуа Тибо создают **Grey Goose**. Для водки выбирают французское происхождение, пикардийскую пшеницу и опыт человека из коньячного мира.

Matusalem. Мафусаил возвращается

Ром **Matusalem** возрождается в Доминиканской Республике после кубинской революции, эмиграции владельцев и 14 лет семейных судебных тяжб. Права на марку в 1995-м собирает правнук её сооснователя Клаудио Альварес Салазар и берётся возвращать семейному рому прежнюю славу. Производство переезжает, но на этикетке остаётся память о кубинском происхождении. Мафусаил меняет прописку — имя обязывает пережить и это.

2003

«Царская». Подарок городу

Российскую водку **«Царская»** выпускают к 300-летию Санкт-Петербурга и представляют на официальных торжествах. С тех пор — более 60 российских и международных наград и, по данным производителя, самая широкая в мире линейка водки, выпускаемая на одном предприятии. Подарок городу оказался с продолжением.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ





Бутылка **MAMONT** повторяет изгиб мамонтового бивня — палеонтологическая находка подсказала марке и имя, и форму





Ямайская глава коллекции **Mezan** — ромы **Worthy Park** и **Monymusk**. За красочной географией острова стоят разные винокурни и разные характеры спиртов



Angostura Legacy: хрустальный декантер работы **Asprey** венчает серебряная бабочка. Ром создан к юбилею независимости Тринидада и Тобаго



Bellevoye среди карманных принадлежностей джентльмена: фляжка, часы, запонки и книга соседствуют с бутылкой французского виски. Светский характер передан через вещи

2008

MAMONT. Большая находка

На алтайском **Иткульском заводе** начинают выпускать водку **MAMONT**. Как гласит история марки, идея родилась из приключения: в 2001 году 12 полярников после вынужденной посадки в Антарктиде обсуждают путешествие в Сибирь на поиски мамонтов. Когда год спустя в Якутии находят юкагирского мамонта, один из путешественников организует экспедицию для сохранения останков. Эта находка и вдохновит его на создание собственной водки — с мамонтом в названии и бивнем вместо обычной бутылки.

2010

Gin Mare. Оливки уже внутри

В Испании появляется **Gin Mare**, для которого Средиземноморье становится рецептом. К можжевельнику присоединяются оливки арбекина, базилик, розмарин и тимьян. Перегонный куб размещается в часовне XVIII века в Виланова-и-ла-Желтру, возле Барселоны. Отдельная перегонка ингредиентов позволяет собрать ароматный ансамбль без превращения джина в салатную заправку.

2011

Mezan. Музей работает

На винокурне Diamond в Гайане перегоняют ром, который позднее разольёт независимая марка **Mezan** под именем **Guyana 2011**. Здесь собраны аппараты с закрывшихся производств страны, включая редчайшие деревянные перегонные установки. Экспонаты продолжают работать, а их наследие можно изучать по бокалу. За ямайскую главу ромовой истории у Mezan отвечают розливы с винокурен **Worthy Park** и **Monymusk**.

2012

Angostura. Независимость в хрустале

К 50-летию независимости Тринидада и Тобаго **Angostura** выпускает **Legacy** — купаж семи ромов, младшему из которых 17 лет. Для 20 экземпляров лондонский **Asprey** создаёт хрустальные декантеры. Государственный юбилей получает камерный тираж: на общенациональный тост бутылок явно не хватит.

2015

Bellevoye. Высокая мода на виски

Александр Сиреш и Жан Муэкс выпускают французский виски **Bellevoye**: форму бутылки подсказал флакон Chanel № 5, цвета — коллекция Ива Сен-Лорана 1977 года. Шотландские коллеги Сиреша предрекают банкротство: виски в парфюмерном флаконе, да ещё таких цветов? Но Bellevoye доберётся до Елисейского дворца и салонов Air France. Сам Сиреш объяснит стиль напитка проще: *«Его вкус — как нежный французский поцелуй»*.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Barrister Dry Gin: можжевельник изображён прямо на этикетке. Российский джин с английским именем и классическим ориентиром во вкусе



Beluga Epicure by Lalique. Рельефные фигуры и растительный орнамент превращают хрустальный декантер в небольшую скульптуру для домашнего бара



Сирил Камю и Алекс Баринг — партнёры по **Lambay**



«Онегин» в подарочном оформлении: бутылка, коробка и сопроводительный текст выдержаны в одной литературной стилистике



Кимио Йонезава, создатель **Hatozaki**, за дегустацией



Тýпик на этикетке **Lambay** — представитель пернатого населения острова

2016

Barrister. Вовремя налили

Первый розлив российского джина **Barrister** приурочили ко Всемирному дню джина. Через семь лет продажи превысили миллион девятилитровых кейсов, а в Millionaires' Club 2024 журнала Drinks International бренд стал самым быстрорастущим джином мира. Праздник явно удался.

Beluga. Хрустальный выход

Водка **Beluga** выходит в свет в хрустале **Lalique**: первую серию **Epicure** ограничивают тысячей декантеров, каждый изготовлен вручную в Эльзасе. Французский дом, прославленный вазами, скульптурами и парфюмерными флаконами, создаёт для неё наряд по мерке. Такую бутылку после ужина со стола не убирают — переставляют в витрину.

«Онегин». Десять прочтений до розлива

Simple выпускает водку **«Онегин»**. Пока разрабатывается марка, её создатель Максим Каширин 10 раз перечитывает пушкинский роман: *«200 лет прошло, а всё то же самое в России»*. Имя для водки ищут в русской литературе, а её характер — в эстетике светского общества. Редкий случай, когда подготовка алкогольного проекта включает такую серьёзную домашнюю работу по литературе.

2017

Hatozaki. Гармония без лишнего дыма

К 100-летию семейного производства сётю Кимио Йонезава, потомственный тодзи, основывает винокурню **Kaikyō** и создаёт марку виски **Hatozaki**. За плечами — отточенное мастерство работы с саке, впереди — применение шотландского опыта выдержки и японские представления об уникальности. *«Чтобы наши клиенты могли чётко ощутить эту гармонию и утончённость, мы намеренно сдерживаем торфяной характер»*, — объясняет мастер. Дым не должен заслонять тонкости.

2018

Lambay. Барон, коньяк и кенгуру

Ирландский виски **Lambay** выходит на рынок благодаря союзу двух семей: коньячных производителей Камю и Барингов, владельцев острова Ламбей возле Дублина. Сирил Камю предоставляет бочки из-под коньяка, Алекс Баринг — островной адрес для выдержки. Здесь виски соседствует с тюленями, ланями и валлаби, когда-то переселёнными из Дублинского зоопарка.



Конор Макгрегор с **Proper No. Twelve**: вместо чемпионского пояса — бутылка собственного виски. Число 12 отсылает к родному почтовому округу Дублина



Семь хвостов на этикетке **Seven Tails** складываются в фантастический герб. Внутри тоже необычное собрание: коньяк, арманьяк и другие французские бренди





Родословная **Frapin** и Рабле: история коньячного дома встречается с историей французской литературы. Портрет автора «Гаргантюа и Пантагрюэля» занимает почётное место среди семейных ветвей

Лондонский **Connaught Bar**, впервые возглавивший The World's 50 Best Bars в 2020 году. Его фирменный Martini готовят с **Tanqueray No. Ten**, смесью сухих вермутов и биттером на выбор гостя. Бутылка получает рекомендацию уже не от королевского двора, а от барной команды с мировой репутацией

2018

Proper No. Twelve. Виски с района

Боец UFC Конор Макгрегор выпускает ирландский виски **Proper No. Twelve**. 12 в названии — почтовый округ Дублина, где находится его родной Крамлин. За содержимое отвечает опытный мастер Дэвид Элдер: в купаже соединяются зерновые и солодовые спирты тройной перегонки. На бутылке — тигр, в названии — адрес детства. Возраст виски по этой цифре определять не стоит.

2020

Frapin. Семейство с аппетитом

К 750-летию семейной истории **Frapin** выпускает 21 бутылку коньяка — по числу поколений, отсчитываемых с 1270 года. Семейная родословная связывает дом с Франсуа Рабле, автором «Гаргантюа и Пантагрюэля», где едят и пьют с размахом, достойным юбилея. С таким литературным родственником 21 бутылка — тираж рискованно скромный.

Fowler's. Медаль за границей

Fowler's от **LADOGA** получает медаль The World Whisky Masters — по данным компании, первым среди российских виски. К осени 2026-го бренд возглавляет российские розничные продажи виски, по данным A.LIST, и предлагает 19 вариантов, включая вкусовые напитки и ликёр.

Seven Tails. Бренди без границ

Seven Tails выходит на британский рынок и сразу попадает в American Bar лондонского Savoy. В его купаже встречаются коньяк, арманьяк и другие французские виноградные спирты, а завершает работу выдержка в бочках из-под портвейна. За проектом стоят специалист по крепкому алкоголю Арно де Трабук и бармен Джоэл Фрейзер. Столько достойных дижестивов собрали вместе, чтобы отправить в коктейль.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



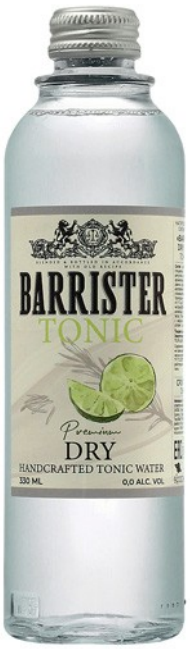
Вход в хранилище **Togouchi**: за дверью в железнодорожный тоннель в лесистом склоне созревает виски



Дегустация среди бочек **Sakurao**. Здесь оценивают, как морской климат и выдержка меняют характер будущего односолодового виски



The Macallan 1926 с этикеткой итальянского художника Валерио Адами. 60 лет в бочке, затем — в коллекциях: виски разлили в 1986 году



2021

Glen Scotia. Столица возвращается

Glen Scotia 25 Years Old получает титул Best in Show среди виски на San Francisco World Spirits Competition. В бокале — характер Кэмпбелтауна: маслянистая текстура, фрукты, цитрусы и морская солоноватость. Винокурня, десятилетиями переживавшая остановки и смены владельцев, напоминает, за что её город когда-то называли столицей скотча.

Sakurao и Togouchi. Поезд отменяется

Японская **Sakurao Distillery** возле Хиросимы выпускает сразу два первых односолодовых виски — **Sakurao** и **Togouchi**. Винокурня одна, адреса выдержки разные: Sakurao созревает у Внутреннего Японского моря, Togouchi — в горном тоннеле, построенном для так и не открывшейся железной дороги. У моря виски приобретает оттенки шоколада, апельсина и дыма, в прохладе тоннеля — яблок и абрикосов. Поезда не дождались, виски дождались.

2023

The Macallan. Цена открытия

На Sotheby's бутылка **The Macallan 1926** с этикеткой Валерио Адами продаётся за 2 187 500 фунтов с учётом комиссии.

2024

Barrister. Тоник ещё остался?

С российским джином **Barrister** готовят гигантский джин-тоник — 2000 литров, или 10 000 порций. По данным компании, на тот момент это самый большой джин-тоник в мире. *«Вам повторить?»* звучит несколько угрожающе.

> *Винокурня, десятилетиями* ***переживавшая остановки и смены владельцев****, напоминает, за что её город когда-то называли столицей скотча*



Российский виски **«Крутояр»** среди дубовых бочек. На этикетке — лучистое солнце: у нового имени появился собственный узнаваемый знак



Hoppers Original Dry в окружении трав, пряностей и цитрусов. Ботаникалы выходят из рецептуры в кадр, а джентльмен с кроликом остаётся на этикетке



«Арктика» в свете северного сияния. Вертикальные грани стекла подхватывают зелёные блики — география марки продолжается в оформлении бутылки

2024

Hoppers. Бармены идут на производство

Simple выпускает российский джин **Hoppers**, разработанный вместе с командой петербургского **El Copitas** — бара, занявшего восьмое место в The World's 50 Best Bars 2021. В рецептуре — 11 ботаникалов; рядом с классическим джином появляются мандарин с розмарином и лаванда с чабрецом. Название отсылает к лайфхоппингу — искусству находить маленькие радости и новые впечатления. Его символ — кролик на руках у джентльмена с этикетки.

2025

«Крутояр». Поехали!

Первый купаж российского виски **«Крутояр»** создают 12 апреля, в День космонавтики: акционеры **LADOGA** — выпускники Военно-космической академии имени Можайского. Всё российское — от зерна и дистиллята до названия и оформления. В день купажа сотрудники высаживают на винокурне фруктовый сад, готовят бочки и заливают в них дистиллят.

400 Conejos. Кролики захватили рынок

Мексиканский мескаль **400 Conejos** объявляет о первом месте в мире по объёму продаж. Название — «400 кроликов» — заимствовано у ацтекских божеств опьянения, связанных с пульке, напитком из сброженного сока агавы. Число 400 означает неисчислимое множество: характеров у опьянения не сосчитать. Современному мескалю достались готовые имя, мифология и целый штат пушистых амбассадоров.

«Арктика». Север в деталях

Simple представляет водку **«Арктика»**. Вода для неё поступает из Ладожского озера, а северный характер рецептуре придают полярная ламинария и арктическая роза. Грани бутылки напоминают ледяные торосы и переливаются на свету; зелёная этикетка отсылает к океану. К полярной экспедиции здесь подошли со стороны рецептуры и стекольного дизайна.

2026

Dassai Shochu. У саке есть продолжение

В России появляется **Dassai Shochu** — японский дистиллят от знаменитого производителя саке из Ямагути. Сырьём служит осадок от премиального саке дзюнмай дайгиндзё: его перегоняют, а затем добавляют 5% саке Dassai. Получается 39-градусный напиток с цветочными и тропическими нотами.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН; SIMPLE GROUP

Делать деньги без рекламы может только монетный двор.

Томас Маколей
британский историк и политик

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Хересная бочка: раньше и сейчас



Алексей Неаронов, основатель Spirit Manifest, автор книги «Краткая энциклопедия ценителя виски», сооснователь «Всероссийского института проблем экспериментальных исследований виски»

От транспортной бочки к заказной

Хересная бочка для выдержки виски в классическом её понимании — это транспортная (экспортная) бочка (**bota de exportación**), изготовленная из европейского дуба. Европейский дуб поначалу был дешевле импортного американского, но к концу XIX века на изготовление транспортных бочек шёл и американский дуб. Иногда наряду с европейским использовался португальский или испанский дуб, **Quercus pyrenaica**. Транспортная бочка имеет объём 500 литров, обычно сначала такая бочка использовалась для винификации (ферментации) виноградного сусла и/или непродолжительной выдержки молодого креплёного вина (что позволяло впоследствии ослабить влияние дуба на перевозимый на кораблях херес), а потом в неё помещался готовый к продаже выдержанный херес и отправлялся преимущественно в Великобританию. Возвращать транспортные бочки в Испанию не имело большого экономического смысла, так что в Великобритании их уже использовали под разные нужды, в том числе для хранения/выдержки виски. Даже когда этих бочек было достаточно, их не раздавали бесплатно, а продавали. Первый дефицит недорогих хересных бочек наблюдался к концу 1880-х, когда спрос на них стал расти в прогрессии на волне первого виски-бума. Именно тогда появились опыты по **сезонированию** бочек хересом.

Сейчас именно сезонированные хересные бочки являются основой для производства хересного виски. Производители виски могут заказать бочки любого размера из любого типа дуба, которые будут подготовлены любым хересом, выдерживаться сколько угодно и в нужном положении, дело лишь в деньгах и желании заказчика. Некоторые компании — будь то международная корпорация, владеющая дистиллериями, или небольшой ботлер, финиширующий купленный виски, — не скупятся заказывать бочки из дорогого нынче европейского дуба и не жалеют денег на их длительное (от двух лет) сезонирование зрелым хересом: качество бочек в виски-индустрии абсолютно управляемо производителем.



Хересная бочка — транспортная тара, редкость из старой солеры или специально подготовленный сосуд для виски? Алексей Неаронов, **основатель Spirit Manifest, автор книги «Краткая энциклопедия ценителя виски»**, объясняет, что стоит за словами «выдержано в бочках из-под хереса».

Бочки из солеры, где производится херес, или бочки из-под винтажных хересов тоже используются для производства виски, но нечасто. Кроме того, такие бочки нельзя отнести к традиционным, они обычно достаются дистиллерам по случаю. Релизы из таких бочек делали **Tomatin**, **Glengoyne**, **Arran**, **Dalmore**, **Bruichladdich**. Несколько лет назад в серии **Brabazon Bottling** ирландская винокурня **Teeling** выпустила виски с довыдержкой в бочке непосредственно из производства бодеги из-под хереса PX — бочке было 90 лет. Такие бочки, по сути, перестают быть дубовыми в плане воздействия на своё содержимое, превращаясь в нейтральный сосуд, пропитанный сладким хересом.

Как бочки стали «приправлять»

В переводе «сезонированная бочка» означает **«приправленная бочка»** или «приготовленная бочка». Так раньше могли назвать любую бочку, которая уже использовалась для выдержки или хранения напитка до попадания в неё **ньюмейка**. Но когда термин «сезонирование» употребляют сейчас, то говорят о бочках, специально подготовленных для последующей выдержки виски. Сезонировать бочки могут чем угодно — любым креплёным вином, ромом, пивом. Однако главное место среди сезонированных бочек занимают всё-таки бочки хересные.

В период первого виски-бума существовали следующие виды бочек: обычные (новые или некогда новые бочки); винные (из-под хереса, порто, бордоского вина и т. п.) и бочки из-под крепких напитков (бренди, рома). Все они использовались для хранения виски; выдержка тогда была необязательна. Уже в тот период хересные бочки признавались среди всех наиболее предпочтительными для виски.

Считается, что первым создавать искусственные хересные бочки попробовал Уильям Пауп Лоури (William Phaup Lowrie), крупный бизнесмен из Глазго, занимавшийся торговлей вином и виски. Для этого он использовал херес и давление пара и вроде бы даже запатентовал свой метод. Не то чтобы нельзя было просто добавить херес в виски, но кто пробовал это сделать дома, знает, что результат получается иной.

Затем похожие эксперименты ставились **DCL** (нынешняя Diageo) в конце 1920-х — начале 1930-х годов (такие бочки в компании назывались treated cask). Частично новые, частично уже бывшие в употреблении бочки наполнялись несколькими десятками литров виноматериала из хереса на шесть недель и в это время регулярно переворачивались, после чего в бочку подавали давление, а затем сливали невпитавшийся херес для перелива в очередные бочки.

Во время очередного виски-бума, начавшегося в 1960-х, опять выросла потребность в бочках, при этом много хереса стало ввозиться не в бочках, а в цистернах и бутылках. А к концу 1970-х ещё и объём ввозимого в

«ТЕХНИЧЕСКИЙ» ХЕРЕС: ЧТО ЭТО ТАКОЕ

Одно и то же вино может использоваться для сезонирования бочек не один раз (с домешиванием в него «свежего» хереса). Оно настолько вбирает в себя из новых бочек танины и прочие древесные производные, что становится непригодным для потребления и используется далее как сырьё для перегонки на бренди или для винного уксуса. Именно такой херес иногда у нас называют «техническим» и пеняют на него виноделам — но они не понимают, о чём речь, поскольку формально такого понятия нет, никакого изначально «плохого» (синоним — «технического») хереса для сезонирования бочек не производится, не существует усечённого и экономически эффективного процесса производства какого-то «недохереса». Хереса обычного сейчас избыток, его просто уже не пьют в мире в таких объёмах, как раньше.

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

Соединённое Королевство хереса стал падать — из-за снижения его потребления и тяжёлой борьбы за покупателя с вермутом и другими алкогольными напитками. В результате стало очевидно, что перспектив по транспортным хересным бочкам нет, нужно искать им замену, активно заниматься сезонированием. Так в индустрии закрепились хересные бочки, специально подготавливаемые для выдержки виски.

Первым относительно дешёвым вариантом было превращение любой имеющейся бочки в бочку первого наполнения из-под хереса: в восстановленную бочку заливался **паксарет** (***paxarette, pajareite***), сладкая жидкость с хересом в составе. Эти бочки использовались достаточно активно, при том что результаты выдержки в них не всегда получались удачными. SWA по сути запретила использование паксарета вместе с введением **Scotch Whisky Order 1990 года**, который не позволял добавлять в виски что-либо, кроме воды и карамели, — а паксарет считался добавкой, внесённой в виски посредством бочки.

Тогда перешли к сезонированию бочек через хранение хереса в такой бочке, хотя отличия от того, как раньше получалась транспортная бочка, в нынешнем процессе могут быть. Это не означает, что данные отличия делают бочку хуже.

Год под хересом

По большей части (но не все) сезонированные хересные бочки изготавливаются из американского дуба и заполняются молодым вином (около двух лет) обычно на период от года до двух. Процесс сезонирования регулируется правилами **Совета по регулированию вин регионов Херес и Мансанилья**, которые называются Especificación Técnica de Envinado («Техническая спецификация на сезонирование»), последняя их редакция была принята в январе 2017 года. «Правила» регулируют подготовку всех бочек, которые обрабатываются хересом, в том числе для хранения и выдержки самого хереса, бренди, уксуса.

Требуется непрерывная выдержка сертифицированного вина в бочках как минимум на протяжении года с сохранением уровня заполнения бочки не менее 85%. Кроме самих правил, существует и «Методика аудита процесса сезонирования ёмкостей», определяющая методы контроля производства хересных бочек. Такой контроль осуществляет местное агентство Fundación OECCA.

Раньше и сейчас: пять отличий

1. Раньше транспортные бочки часто заполнялись в первый раз неферментированным виноградным суслом. Сейчас такое тоже может теоретически происходить, однако период винификации короток — пара месяцев в году осенью, в то время как бочки изготавливаются постоянно. Плюс сейчас проще и эффективнее проводить ферментацию в ёмкостях из нержавеющей стали, большими объёмами — по 50 тыс. литров — и при контролируемой температуре, нежели заниматься многочисленными «переливами». Надо ещё учитывать, что период ферментации в новой бочке в зачёт сезонирования не пойдёт: всё равно потом, согласно «Правилам», надо будет заливать в эту бочку сертифицированный херес минимум на год. Тут плюс сегодняшним сезонированным бочкам.

2. Раньше транспортные бочки могли использоваться под непродолжительную выдержку молодого креплёного вина — **sobretabla** — перед заливкой его в систему «криадера — солера». Сейчас такое также может быть, однако проще и экономически эффективнее для сезонирования либо сразу использовать херес, либо заливать в сезонируемую бочку годовалое sobretabla, чтобы к моменту окончания обязательного срока сезонирования бочки — через год — в ней оказывался херес. При этом выдержка может продолжаться и далее. По сути, ничего в качестве подготовки бочек тут не поменялось.

3. Раньше для транспортных бочек использовали преимущественно европейский дуб, а сейчас — преимущественно американский. Дистиллерии заказывают бочки по спецификации для получения виски с определёнными характеристиками, для чего нужны разные варианты дерева. Хотя часто наиболее популярен тот вариант, что доступен по цене. Тут тоже нет ни плюса, ни минуса.

4. Раньше в транспортных бочках путешествовал старый выдержанный херес, а сейчас бочки сезонируются совсем молодым вином — это в целом так, но с определёнными оговорками. Во-первых, раньше транспортные бочки часто вообще сначала заливались неферментированным суслом (для вымывания танинов прежде всего), а во-вторых, путь из Испании в Великобританию был не так уж долог, при том что средний возраст экспортируемого хереса составлял порядка 4–5 лет. Сейчас минимальный срок сезонирования — год, и действительно, бочки могут сезонироваться молодым вином, но по большей части производители стремятся использовать минимум двухлетний херес, и бочка знакомится сразу с ним. Здесь я поставлю минус современным бочкам, и даже не потому, что они не видят старого хереса: срок пребывания «старого» хереса в транспортной бочке мог быть буквально парой месяцев. Здесь я больше вижу проблему в качестве вина: относительно зрелый херес для сезонирования может использоваться не единожды с подмешиванием более свежего хереса — это зависит от заказчика, и риски есть.

5. Раньше транспортные бочки представляли собой 500-литровые батты, сейчас часто заказывают 250-литровые хогсхеды. Поскольку с бочками меньшего объёма удобнее работать на складах, они дешевле, да и площадь соприкосновения с деревом в них больше, со всеми вытекающими, их стали заказывать чаще. В настоящее время большинство сезонируемых бочек являются хогсхедами. На мой взгляд, это небольшой плюс современным бочкам.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

- Виски **Mackinlay's**, который брала с собой в 1907 году в Антарктиду экспедиция Эрнеста Шеклтона, представлял собой односолодовый виски с винокурни **Glen Mhor** («Глен Вор»), выдержанный в хересных бочках из американского, а не европейского дуба.
- Если в Шотландии SWA (ассоциация производителей скотча) ограничивает выдержку бочками, традиционными для производства виски, то в других странах дистиллеры чувствуют себя намного свободнее. Так, несколько лет назад шведская винокурня **Mackmyra** выпустила односолодовый виски, финишированный в бочках, которые сезонировались хересом олороссо с добавленными в него листьями японского зелёного чая. Издание получило соответствующее название — **Grönt Te** (Green Tea) — и было интересным: я не смог там определить именно японский зелёный чай, но травяных тонов ощущалось достаточно.

РОСКОШЬ БЕЗ НАЦЕНКИ ЗА ИМЯ

Tamdhu даёт ответ на вопрос, сколько выдержка в хересной бочке должна стоить на самом деле.

Почему херес — это дорого

Бочка из-под Oloroso стоит примерно в 10 раз дороже стандартной бурбонной. Причины прозаичны: производство хереса в Испании сократилось, а спрос со стороны шотландских дистиллерий вырос. Бочки из-под Oloroso — самые востребованные, потому что дают тот самый «рождественский пирог в бутылке»: изюм, инжир, сливы, орехи и плотную маслянистую текстуру. Большинство винокурен используют хересные бочки для финиша — несколько месяцев или лет в конце выдержки, чтобы получить цвет и часть ароматики. Полная выдержка только в Oloroso — удовольствие, которое мало кто может себе позволить системно.

Tamdhu: единственный в своём роде

Единственная винокурня в Шотландии, которая выдерживает весь свой односолодовый виски исключительно в бочках из-под Oloroso, без исключений и без «финишей», — **Tamdhu**. Это не маркетинговый трюк: бочки заказывают в Хересе, где их подготавливают до шести лет, а затем отправляют в Спесайд целиком, а не в разобранном виде. Вся линейка — 12-летний, 15-летний, 18-летний и Batch Strength — построена на одном принципе выдержки.

Неизбежное и показательное сравнение

The Macallan десятилетиями остаётся эталоном хересного стиля, но эталоном с соответствующей наценкой. Сравнение Tamdhu Batch Strength и Macallan 25 Sherry Oak обнажает масштаб: при сопоставимых базовых характеристиках (оба — односолодовый Спейсайд, оба — экс-олороссо) Macallan стоит примерно в 24 раза дороже за бутылку. Разница в оценке экспертов куда скромнее: на платформе **Whisky Mates**, которая агрегирует оценки из разных источников, в расчёт входят, в частности, оценки **Whisky Advocate** (у Tamdhu Batch Strength — 91 балл, у Macallan 25 — 95 баллов) и **Whiskybase** (85,5 и 92,6 соответственно). Разница в композитном балле составляет всего 2,7 пункта (89,9 против 87,2): разрыв в восприятии куда меньше, чем 24-кратная разница в цене.

Иными словами, Tamdhu даёт доступ к тому же типу выдержки, что и Macallan, но без «платы за имя». Именно поэтому обозреватели всё чаще называют Tamdhu «Macallan для тех, кто читает этикетки».

ФОТО: TAMDHU



***Бочки из-под Oloroso — самые востребованные**, потому что дают тот самый «рождественский пирог в бутылке»: изюм, инжир, сливы, орехи и плотную маслянистую текстуру*

Tamdhu Speyside Single Malt Scotch Whisky 12 YO

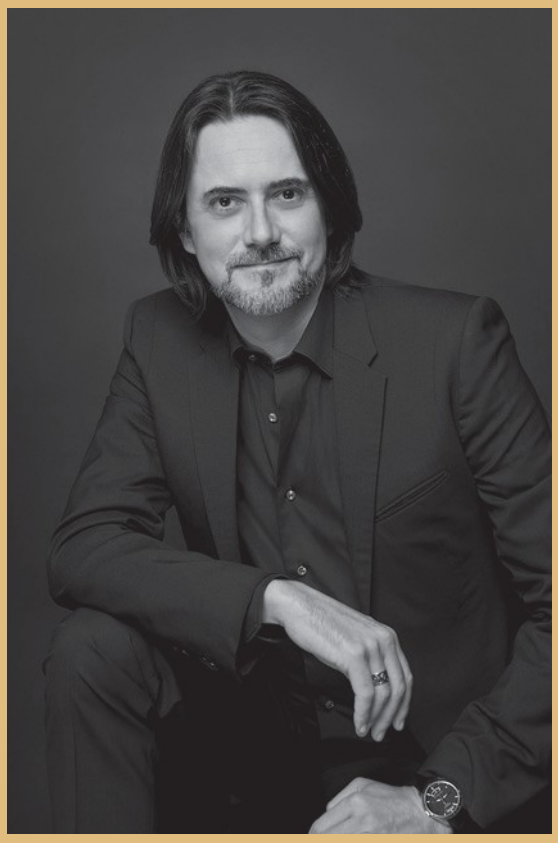
Последовательная работа с хересной бочкой. Корица, изюм, апельсиновые леденцы и ягодный джем раскрываются в шелковистой текстуре. За этим кондитерским богатством стоит конкретная вещь: все 12 лет виски проводят исключительно в Oloroso, без бурбонной «подушки» и без финиша. Полная хересная выдержка и натуральный цвет — ключевые достоинства релиза. Это не «хересная бомба», а скорее точная, дисциплинированная работа с бочкой: фруктовая сладость не перекрывает солодовую основу.

Tamdhu Speyside Single Malt Scotch Whisky Batch Strength

Концентрированное выражение хересного стиля. Насыщенная фруктовая сладость, дубовые специи и продолжительное согревающее послевкусие. Полная выдержка в Oloroso, высокая крепость, натуральный цвет и отсутствие холодной фильтрации. Каждая партия имеет собственную крепость и акценты. Например, № 007 получил золото San Francisco World Spirits Competition 2023. Виски-писатель и автор «Виски. Атлас мира» Дэйв Брум оценил Batch Strength без скидок на крепость: *«В аромате нет и намёка на высокий градус — только карамельный ирис и песочное печенье с изюмным влиянием хересной бочки. На вкус то же самое: орех, тёмные фрукты, финик. Чрезвычайно понятен. Всё, что вы хотите от хересного виски, и при этом он не прожжёт дыру в вашем кошельке».* Позже Брум включил Tamdhu Batch Strength в свой список виски года, описав его как «большой сезонный подарок, который продолжает одаривать». Если Macallan задаёт стандарт, то Tamdhu показывает, сколько на самом деле стоит этот стандарт без наценки за легенду.

Сердце в голове: **коньячные законы** пространства и времени с Сирилом Камю

интервью: Дмитрий Мережко



Что такое «закон убывающей отдачи», как происхождение и сорт винограда влияют на качество дистиллята и почему коньячной индустрии пора пересмотреть некоторые из своих вековых правил — обсуждаем с Сирилом Камю, владельцем и главой коньячного дома **Camus**.

Сирил Камю — представитель пятого поколения семьи, основавшей коньячный дом Camus в 1863 году. Возглавляет семейный бизнес с 2003-го. Окончил американский Babson College, работал в Китае, затем занимался международным развитием дома. С его именем связаны коньяки, подчёркивающие особенности происхождения: Borderies XO и линейка с острова Иль-де-Ре.

ФОТО: CAMUS



Что происходит в коньячной индустрии

Как вы оцениваете нынешнюю ситуацию в коньячной индустрии? Сохраняется ли доминирование крупных домов или растёт роль небольших производителей, работающих с отдельными виноградниками и крю? В каком направлении отрасль будет развиваться в ближайшие пару лет?

Коньячная индустрия переживает интересный период. Последние 15 лет продажи стремительно росли почти по всему миру, особенно в США и Китае. Одновременный подъём двух ключевых рынков создал благоприятные условия для бизнеса, но серьёзно нагрузил производство: мы не успевали удовлетворять спрос. Возможно, успех маскировал глубинные проблемы. Теперь из-за торговых войн с Европой и дополнительных пошлин продажи на обоих рынках существенно упали. Факторы, скрывавшие реальное положение дел, исчезли. Ситуация непростая, но открывает возможности для перемен.

Новое поколение иначе подходит к употреблению напитков. Люди необязательно пьют меньше, но выбирают другие ситуации и места потребления. Меняется отношение к алкоголю и у зрелой аудитории: тренд на здоровый образ жизни предполагает ограничение его роли в повседневных привычках. Это влияет на позиционирование коньяка и продажи. Отрасль больше не может строить будущее, опираясь лишь на прошлый опыт.

Технология производства и стремление региона к высокому качеству остаются неизменными. Однако меняются способы потребления коньяка и причины, по которым люди его выбирают, а значит, и подходы к коммуникации. Сам продукт не требует полного переосмысления, но нам необходимо адаптироваться к новым моделям потребления.

Каждый крупный игрок ищет свой путь, что оживляет категорию. Появляется множество новых продуктов, которые, на мой взгляд, выйдут на рынок в ближайшие два года.

Что касается структуры отрасли, кардинальных перемен я не ожидаю. Крупные дома лучше всего способны адаптироваться к

simple wine news _ www.wsport.ru



новым моделям потребления и изменить позиционирование коньяка: у них есть необходимые ресурсы и масштаб. При этом независимые производители продолжают внедрять инновации, привнося разнообразие в качество и ассортимент напитков. Эта тенденция сохранится.

В отрасли зреет стремление смягчить ограничения системы AOC, возможно, вновь разрешить то, что прежде оказалось под запретом. Например, эксперименты с финишной выдержкой, в том числе в бочках из разных пород древесины. Такие практики существовали в коньячной индустрии, но затем мы сами от них отказались, решив, что они нам не подходят.

Теперь появилось желание пересмотреть этот подход: вернуться к старым методам и действовать смелее. Потребителям наверняка будет интересно увидеть коньяк с новых, неожиданных сторон.

Красивый графин — надолго

Мне очень нравится ваша программа повторного наполнения бутылок — рефила. Это ведь ещё и вклад в устойчивое развитие?

Да, здесь сочетаются несколько задач. Начнём с экономики. Когда речь идёт о коньяке, особенно категории XO, эстетика — важная часть потребительского опыта. Значение имеет и вкус, и красота графина. Но стоимость упаковки должна укладываться в определённый бюджет. Поэтому годами производители искали компромисс: как сделать бутылку красивой, не выходя за его рамки.

С нашим XO мы решили пойти дальше: создать максимально красивый графин, не ставя во главу угла стоимость производства. Он обходится нам значительно дороже аналогов, но, на наш взгляд, и выглядит лучше, сохраняя узнаваемый стиль Camus.

При этом на ряде рынков мы предлагаем такой графин для многократного использования. Вы покупаете его один раз, а затем приобретаете только коньяк для повторного наполнения. Это позволяет нам вкладывать больше в оформление, сохраняя цену продукта и экономическую эффективность благодаря последующим покупкам рефилов. Но главное преимущество, безусловно, экологическое. В Западной Европе доставка устроена так: покупатель получает коньяк в простой бутылке, переливает его в свой графин, а пустую бутылку возвращает нам в той же коробке. Курьер ждёт несколько минут и забирает упаковку; этикетку для обратной отправки мы предоставляем.

Бутылка и коробка возвращаются в оборот, а не отправляются в мусор. Конечно, остаётся углеродный след от перевозки в обе стороны, но мы сокращаем количество упаковки, которую приходится выбрасывать. Покупатель при этом получает удобный сервис и продолжает пользоваться красивым графином. Пока программа работает только в Европе, но мы надеемся расширить её географию.

Уникальные методы дистилляции и выдержки Camus

Вернёмся к экспериментам. Помимо финишей, вы используете перегонку на осадке и спирты с отдельных виноградников, а в некоторых коньяках, насколько я понимаю, — небольшие доли фоль бланш и коломбара. Как каждый из этих приёмов и сортов влияет на итоговый стиль?

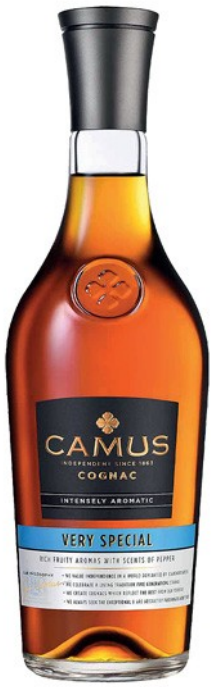
Как вы знаете, в Camus мы очень, очень сосредоточены на высокой интенсивности аромата нашего коньяка. Когда мы смотрим на то, что для потребителей определяет качество коньяка, ключевыми факторами, к которым всегда возвращаются, являются цветочные ароматы, фруктовые ароматы и баланс с древесными нотами.

Мы разработали шесть столпов нашего качества и самобытности, хотя ни один из них не имеет решающего значения. Неповторимым наш коньяк делает сочетание всех шести.

ФОТО: CAMUS



Дизайн многоразового графина **Camus XO Prestige** вдохновлён геральдикой XVIII века: его орнамент символизирует пять поколений семьи Камю, а позолоченную пробку украшает четырёхлистный клевер — эмблема дома. Коньяк представлен и в России, но на некоторых европейских рынках его можно заказывать в формате рефила: из специальных возвратных бутылок **XO [Re]Feel** объёмом 0,5 л *(на фото слева).*



Camus VS Intensely Aromatic

Выдержка не менее трёх лет в 350-литровых дубовых бочках. Дистилляция на осадке по запатентованной технологии Intensity: из первых 20 литров «голов» отбирают самые ароматные фракции, в которых концентрация сложных эфиров может быть в 10 раз выше, чем в «сердце» дистилляции.

Один из них — только небольшие бочки для выдержки, но уже бывшие в употреблении: ежегодно мы используем лишь около 3% новых бочек, а в 97% наших бочек уже был коньяк, поэтому в процессе выдержки они выделяют меньше древесных соединений. Мы обеспечиваем развитие и дыхание через древесину, но она не отдаёт слишком много соединений спирту.

Зачем вы нагреваете бочки после выдержки коньяка и как именно это делаете?

Чтобы извлечь коньяк, который во время выдержки впитался в древесину. Когда бочку освобождают, мы нагреваем её изнутри с помощью горящих дров, помещённых в металлическую трубу, чтобы пламя не касалось стенок. Под действием тепла древесина начинает выделять впитавшийся спирт. Как только выступающий на её поверхности коньяк начинает пузыриться, мы прекращаем нагрев, чтобы не сжечь его. Полученный таким образом коньяк богат ароматическими соединениями и придаёт купажу дополнительную мягкость. Из одной бочки удаётся извлечь всего несколько сантилитров, но даже такое количество заметно влияет на результат. Это ещё один важный для качества Camus приём — и мы единственные, кто его использует.

А что за «дистилляция с двойным сердцем», которую вы практикуете?

Наш метод дистилляции мы называем «интенсивным методом», но ещё его описывают как «дистилляцию с двойным сердцем». Вы знаете, что при дистилляции фракции летучих веществ делятся на «головы», «сердце» и «хвосты», верно? Обычно «головы» и «хвосты» убирают. «Хвосты» слабы по крепости и не очень ароматны, а «головы» очень нестабильны с точки зрения вкусового профиля. Требуется около 20 литров, прежде чем вы получите некоторую стабильность в том, что выходит из перегонного куба. Поэтому проще всего отобрать их отдельно и позже перегнать с новой партией вина. Но в Camus мы дегустируем «головы» литр за литром. Среди них есть часть, которая реально нехороша, и её нужно убрать. Но, возможно, два-три литра будут исключительными. Под «исключительными» я подразумеваю фракции, сильно насыщенные ароматическими соединениями. В них в 10 раз больше сложных эфиров, чем в «сердце» дистилляции. Как будто вы находите кусочек «сердца» среди «голов».

Особенности виноградников и сорта винограда

Вы ведь довольно крупные землевладельцы в Бордери, не так ли?

Бордери для нас настолько важен, что мы контролируем весь процесс — от виноградной лозы до бокала. Мы используем в шесть раз больше спиртов из Бордери, чем в среднем по региону. Многие компании вообще не работают с ними, поскольку они довольно редки и дороги.

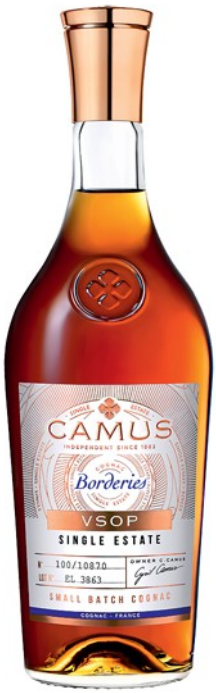
Коньяки из Бордери отличаются ярко выраженными цветочными нотами. Дело в том, что местные почвы — единственные в зоне Коньяка, содержащие определённые соединения, в частности терпены. Они переходят из почвы в виноград, а затем и в готовый коньяк, придавая ему ароматы розы, фиалки и ириса.

Поэтому мы всегда используем спирты из Бордери в наших купажах — по сути, они служат своего рода усилителем аромата. На Бордери приходится лишь около 5% производства всего региона, а у нас их доля достигает 30%.

И в основном это уни блан?

Даже в Бордери мы используем разные сорта. Конечно, на первом месте уни блан, который встречается практически повсеместно в Коньяке. Но мы также используем коломбар и особенно фоль бланш. На долю последнего приходится менее 0,5% всего винограда в регионе, а у нас — 5%, то есть в 10 раз больше. Фоль бланш — очень, очень ароматный сорт, но капризный и хрупкий, с непредсказуемой урожайностью. Он





Camus VSOP Borderies Single Estate

Уни блан, коломбар, фоль бланш. Выдержка не менее четырёх лет в лимузенском дубе. Коньяк исключительно из винограда собственных виноградников Camus в Бордери — самом маленьком крю региона, знаменитом цветочными ароматами фиалки и ириса. В купажах дома доля спиртов Бордери достигает 30% против 5% в среднем по региону.

Представьте себе: ветер приносит с моря пену, она оседает на винограде, и на ягодах остаётся немного соли. И эти нюансы сохраняются даже после дистилляции!

обходится дороже и встречается реже, зато привносит в купаж гораздо более насыщенные ароматы.

Все эти факторы служат тому, чтобы усилить ароматическую интенсивность нашего коньяка. И вы можете сами в этом убедиться, это очень любопытный эксперимент. Поставьте рядом бокал коньяка другого производителя и бокал Camus и начните медленно подносить их к себе. Вы заметите, что аромат Camus улавливается гораздо быстрее, чем аромат из другого бокала. И всё потому, что в нём больше ароматических соединений.

Двойной подход: купажи и коньяки Single Vineyard?

В вашем ассортименте две параллельные линии: купажи из Фэн-Буа и Иль-де-Ре (VS, VSOP и XO) и терруарные коньяки из Бордери, верно?

Да, и это связано с нашей особой историей. Если посмотреть на другие крупные коньячные дома — Hennessy, Martell, Courvoisier и так далее, — их основали торговцы. Люди, обычно британцы, приезжали в Коньяк, закупали спирты у виноградарей, составляли купажи и отправляли их по всему миру. Именно так, по сути, началась глобальная торговля коньяком. Большинство крупных домов изначально были торговыми.

С Camus всё было иначе. Мы сами были виноградарями и поставляли спирты этим компаниям до 1863 года, когда основатель нашего дома решил действовать самостоятельно — прекратить поставки и самому стать негоциантом. Так мы совместили роли виноградарей и торговцев. Кстати, в 1860-е спрос на коньяк был огромным, и у многих виноградарей возникали серьёзные разногласия с негоциантами по поводу распределения прибыли.

Если поместить на одном полюсе крупные дома вроде Hennessy и Martell, а на другом — небольших производителей, например Frapin и Delamain, получается, вы где-то посередине?

Мы не посередине. Мы — и то и другое. Многие виноградари последовали нашему примеру и тоже начали продавать продукцию под собственным брендом. Но из той эпохи лишь Camus по-настоящему преуспел и вошёл в пятёрку лидеров. И по сей день мы придерживаемся двойного подхода: выступаем и как негоцианты, специализирующиеся на купажировании, и как виноградари, работающие с конкретным терруаром. И оба направления великолепны.

В чём для вас принципиальная разница между созданием купажа и работой с отдельным терруаром?

Одной из главных причин мирового успеха коньяка является его качество. А оно зачастую достигается именно благодаря смешиванию спиртов из разных частей региона. Так вы получаете цветочные ноты Бордери, утончённость и элегантность Пти- и Гран-Шампани. Всё это позволяет создать исключительно сбалансированный вкус, и здесь мастерство купажиста играет ключевую роль.

Но в то же время мы отдаём дань уважения почве и философии виноградаря, стремясь максимально выразить характер конкретного виноградника. Здесь цель уже не столько в создании гармоничного авторского вкуса, сколько в раскрытии уникальности терруара. У нас, например, есть два варианта XO и два

ФОТО: CAMUS



Важно понимать: выдержка — это лишь один из факторов, влияющих на качество коньяка

VSOP. Купажированный VSOP — великолепный, гармоничный напиток, вобравший всё лучшее, что есть в регионе. А VSOP с одного крю, Бордери, ничуть не хуже, но обладает более самобытным вкусом, отражающим особенности местных почв и климата. Коньяк, на 100% состоящий из спиртов Бордери, позволяет передать этот характер особенно полно. В общем, два разных подхода, и оба одинаково хороши.

Для терруарных коньяков выдержка обычно короче?

Да, верно, это позволяет сохранить их характер. Например, у коньяка **Île de Ré** очень своеобразный профиль — с йодистыми и лёгкими солоноватыми нотами. Остров довольно плоский и ветреный, и в конце лета и осенью ветер часто приносит с моря пену, которая оседает на винограде. На ягодах остаётся немного соли — это весьма любопытно. Плюс йод в почве… И представьте себе, эти нюансы сохраняются даже после дистилляции!

Но лучше всего такой характер проявляется именно в молодом коньяке. При слишком долгой выдержке часть своеобразия утрачивается. Поэтому для Île de Ré мы считаем оптимальной выдержку от 3 до 10 лет: дальше его уникальные черты начинают стираться. Именно поэтому мы выпускаем его только в одной возрастной категории.

Закон убывающей отдачи

Вы упоминали финишную выдержку и другие эксперименты. А планируете ли вы использовать относительно новую категорию XXO (Extra Extra Old)? Считаете ли вы её доступной или подходящей для себя? Ведь технически это возможно — например, как в случае с коньяками очень длительной выдержки, — но вы этого не делаете.

Мы не выпускаем XXO. У нас есть **Extra Elegance** — коньяк гораздо более длительной выдержки, чем XO. Мы производим его уже 50 лет, но лишь для ограниченного числа рынков: у нас просто недостаточно запасов, чтобы поставлять его повсеместно.

Что же касается XXO… Я не верю в эту категорию. По сути, это была маркетинговая инициатива: выделить коньяки чуть старше XO, обосновать более высокую цену и увеличить маржу производителя. Такой способ перейти в премиальный сегмент. Но важно понимать, что выдержка — лишь один из факторов, влияющих на качество коньяка. Как я уже говорил, имеют значение и сорт винограда, и тип бочек, и особенности дистилляции.

Но ведь возраст всё-таки существенно влияет на качество коньяка?

Разумеется! Но здесь действует закон убывающей отдачи. Разница между одним годом выдержки и двумя — колоссальна. Она огромна! Знаете, за первые шесть месяцев происходят значительные изменения, и в период от шести месяцев до двух лет — тоже. Именно поэтому минимальная выдержка для VS составляет два года. К этому моменту коньяк начинает по-настоящему радовать качеством. А вот если бы выдержка составляла полтора года вместо двух, разница была бы очень заметной.

Но чтобы добиться следующего качественного скачка, нужно уже удвоить срок выдержки — с двух до четырёх лет. А для следующего потребуется ещё шесть лет: переход от VSOP (минимум четыре года) к XO (минимум 10 лет). Конечно, восьмилетний коньяк отличается от шести- или четырёхлетнего, но разница уже не столь велика.

А после 10 лет следующий серьёзный скачок качества происходит примерно на отметке 25 лет, а вовсе не 14. Разница между 10-летним и 14-летним коньяком слишком мала, чтобы оправдать выпуск отдельного продукта. Вот в этом и заключается закон убывающей отдачи: каждый следующий качественный скачок требует всё больше времени.

Искусство скрывать искусство

материал подготовила Катерина Медведева

Sprezzatura* — искусство скрывать искусство. Но что, если за безупречным фасадом французской классики таится куда больше дерзости, странностей и неожиданных характеров, чем принято думать? Мы собрали **коньяки разных крю, возрастов и стилей,** чтобы проверить, насколько хорошо мы вообще знаем этот напиток.

* Слово **sprezzatura** вспомнил один из участников дегустации. Вообще-то, итальянцы здесь ни при чём, просто они прекрасно сформулировали эту идею ещё в эпоху Возрождения. У французов есть собственное выражение: *L'art est de cacher l'art («Искусство состоит в том, чтобы скрывать искусство»)*, — так писал Жозеф Жубер, философ-моралист и мастер афоризмов, в 1801 году. А ещё раньше появилась латинская максима *Ars est celare artem*. Получается, у этой мысли долгая европейская история.

ВИНОГРАДНИКИ **AOC COGNAC**

Официальный статус AOC Cognac регион получил в 1936 году.

Площадь виноградников Коньяка составляет 87,6 тыс. га. Самой крупной винодельческой зоной считается Fins Bois, она занимает около 31,2 тыс. га.



Попробуем «другой» коньяк

Коньяк сегодня стоит перед выбором: следовать за модой или оставаться верным собственной природе? Новые бочки, необычные финиши и экспериментальные релизы обещают свежие впечатления. Но может ли мода предложить что-то более захватывающее, чем сама коньячная классика — с её аристократической сдержанностью, многовековыми традициями и почти неуловимым искусством превращать время в роскошь?

Впрочем, классика вовсе не означает однообразия. За привычным образом благородного дижестива скрывается целая вселенная стилей — от юных, дерзких, почти вызывающе фруктовых коньяков до великолепных зрелых образцов с ароматами сухих трав, специй, орехов и драгоценным рансьо. Свой характер у каждого крю, свои секреты у каждого погреба, а дуб и время способны превратить один и тот же спирт в совершенно разные произведения искусства.

И коньяку, поверьте, есть чем удивить даже искушённого дегустатора. Правила AOC Cognac строги: они определяют происхождение винограда, технологию перегонки, минимальную выдержку и крепость. Но многое из того, что мы привыкли считать непременным атрибутом благородного коньяка, на самом деле лишь традиция.

Цветочная роскошь Бордери, щедрая фруктовость Фэн-Буа, финишная выдержка в бочках из-под Pineau des Charentes, редкие релизы натуральной бочковой крепости — за пределами привычной Гран-Шампани открывается мир, в котором традиция прекрасно уживается с экспериментом и всё это возможно, не выходя за рамки аппелласьона.

Именно такие коньяки мы и собрали на дегустацию, чтобы выяснить, сколько неожиданных граней скрывается за самым элегантным из великих дистиллятов.

ШЕСТЬ ХАРАКТЕРОВ КОНЬЯКА

Виноградники Коньяка разделены на шесть крю — зон с разными почвами, микроклиматом и характером получаемых спиртов.

ГРАН-ШАМПАНЬ — исторически самый престижный крю, царство меловых почв. Его спирты славятся тонкостью, цветочностью, сложностью и способностью десятилетиями развиваться в бочке.

ПТИ-ШАМПАНЬ — близкий по геологии и стилю сосед Гран-Шампани. Даёт структурные, элегантные спирты с хорошим потенциалом выдержки.

БОРДЕРИ — самый маленький крю, знаменитый округлыми, мягкими коньяками с характерными ароматами фиалки, ириса и других цветов.

ФЭН-БУА — самый обширный крю, известный щедрой фруктовостью, округлостью и сравнительно быстрым созреванием спиртов.

БОН-БУА — разнообразные терруары с более выраженным океаническим влиянием. Спирты нередко отличаются непосредственным фруктовым характером.

БУА-ОРДИНЕР (Bois Ordinaires, или Bois à Terroirs) — прибрежные территории, включая острова Ре и Олерон. Морской климат придаёт местным коньякам своеобразный характер, нередко в них отмечают солоноватые оттенки.

ФИН-ШАМПАНЬ (Fine Champagne) — это не седьмой крю, а ассамбляж спиртов Гран- и Пти-Шампани, причём доля первой должна составлять не менее 50%.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

Очень важный **ответ экспертов на вопрос**, согласны ли они с тем, что виски и коньяк — две вершины мира крепких напитков. И вкратце — нет, они не согласны, ибо — только коньяк.

Даниил Виннер

Когда я рассказываю о виски, то часто описываю путь, который проходит его любитель. Сначала его захватывают самые яркие впечатления: торф, хересная выдержка — всё, что сразу притягивает внимание. Потом он начинает ценить возраст, глубину, сложность, способность напитка удерживать тебя за бокалом целый вечер. Здесь я обычно замолкаю. Меня спрашивают: «А дальше?» Я отвечаю: «А дальше — коньяк».

Качество eau-de-vie, которого добиваются лучшие коньячные производители, — это высший класс дистилляции. И особенно восхищает то, как много они умеют сказать в пределах столь строгого регламента. Каждый нюанс приобретает вес, каждое различие становится выразительным.

Есть старый анекдот. Почему у русских такие выразительные глаза? Потому что детей очень туго пеленали и объясняться с миром оставалось только взглядом. Вот коньяк — такой плотно запелёнатый eau-de-vie. У него связаны руки, зато какие глаза! Вся свобода, весь темперамент, вся красота сосредоточены в тончайших оттенках. И когда начинаешь их различать, это увлекает невероятно.

Михаил Визгунов

У виски и коньяка разный масштаб выразительности. Виски охотно говорит в полный голос. Торфяной и неторфяной солод, разная интенсивность дымности, хересная бочка — различия заметны сразу, порой уже по цвету. Это огромный мир ярких, отчётливо заявленных характеров.

Коньяк сдержаннее, утончённее, элегантнее. Здесь нужно настроить восприятие на другую чувствительность: разница раскрывается в оттенках аромата, в нюансах вкуса, в том, как одно ощущение переходит в другое. Чем внимательнее пробуешь, тем больше замечаешь.

В этой сдержанности есть особенная роскошь. Коньяк может позволить себе говорить тихо: у него достаточно глубины, чтобы удерживать внимание без эффектных жестов. Его красота постепенно открывается тому, кто готов вслушаться. И удовольствие от такого знакомства становится всё более личным.

Коньяк может позволить себе говорить тихо: ***у него достаточно глубины, чтобы удерживать внимание без эффектных жестов.*** *Его красота постепенно открывается тому, кто готов вслушаться. И удовольствие от такого знакомства становится всё более личным*

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РЕГИОН · СОРТА ВИНОГРАДА · КРЕПОСТЬ · ВЫДЕРЖКА · ГОД УРОЖАЯ, РЕЛИЗ · ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН · ДИСТРИБЬЮТОР

Екатерина Азизова

Я бы посмотрела на эту красоту ещё и с точки зрения будущего категории. Строгие правила создают узнаваемый стиль, но одновременно сужают пространство для эксперимента. У виски сегодня гораздо больше свободы — и в производстве, и в способах потребления, и в общении с новой аудиторией. Поэтому его пьют очень разные люди. Коньяк чаще выбирают знатоки и те, кому близок сам образ знатока.

Чтобы расширять свою аудиторию, категории придётся искать новые поводы для знакомства. Готовые коктейли, другие форматы подачи, более свободный разговор с потребителем — это уже происходит. Дальше неизбежно возникнет вопрос: сколько свободы коньяк готов позволить себе внутри собственного определения?

Ведь сейчас каждый этап подчинён строгой логике: сорта, перегонка, древесина, выдержка. Производители работают с терруаром, свойствами дуба, обжигом, тонкостью настройки процесса. Из этого рождаются прекрасные различия. Но желание попробовать что-то за пределами привычного тоже естественно — и для мастера, и для того, кто наполняет бокал.

Даниил Виннер

А я как раз за то, чтобы коньяк оставался таким, каким мы его любим. Аппелласьон отвечает на вопрос «Что это?». Терруар и правила работы с ним дают напитку его имя, характер, собственное место в мире.

Пусть будут эксперименты. Но сегодня мы сами говорили о классичности коньяка как о его преимуществе. То, что с маркетинговой точки зрения выглядит слабостью, для ценителя становится главным козырем. Бывают моменты, когда нужен именно коньяк. Ни виски, ни арманьяк, ни яблочный бренди этого желания не заменят.

Если понимать его будут меньше людей, возможно, он просто станет дороже. Мода циклична, а коньяк уже пережил немало кризисов. И нас переживёт.

Поэтому исходный вопрос я бы всё-таки поправил. Виски и коньяк — две вершины? Для меня самая высокая всё же одна. Коньяк.

УЧАСТНИКИ ДЕГУСТАЦИИ



МИХАИЛ ВИЗГУНОВ (МВ), БРЕНД-АМБАССАДОР КОНЬЯКОВ ГРУППЫ КОМПАНИЙ SIMPLE



ИГОРЬ ШАЛАМОВ (ИШ), РУКОВОДИТЕЛЬ SIMPLE SPIRITS, KEEPER OF THE QUAICH, ARMAGNAC EDUCATOR, СУДЬЯ SPIRITS SELECTION BY CMB SIMPLE



ЕКАТЕРИНА АЗИЗОВА (ЕА), COGNAC EDUCATOR, БРЕНД-МЕНЕДЖЕР ФРАНЦУЗСКОГО КОНЬЯКА В КОМПАНИИ LADOGA



ДАНИИЛ ВИННЕР (ДВ), СОВЛАДЕЛЕЦ «БРЮС БАРА»

Услышано во время дегустации:

« Гран-Шампань просыпается позднее.

« Когда дегустируешь, всегда хочется найти какой-то изъян. Правда, сегодня с этими нашими образцами внутренний голос спешит сказать: *“А ты не обалдел?”*

« Ах ты рансьо шарантское.

« В силу большого количества дегустаций я очень люблю, когда что-то узнаёшь сразу.

« Честно говоря, это самая великолепная подборка коньяков, которую мне доводилось одновременно пробовать.

Система оценки крепких напитков отличается от винной. Если в вине мы привыкли, что неплохие образцы начинаются от 85, то тут порог вхождения по баллам ниже.

Игорь Шаламов поделился общепринятой международной системой оценки:

Ниже **80** — образец с теми или иными недостатками.

80 баллов — это точка категории. Классически, типично, без изъянов.

80–85 — нормальный балл, порой даже весьма интересный представитель категории.

85–90 — что-то выдающееся, что надо брать и пить.

90+ — шедевр, и каждый балл выше там «выцарапывается». Это то, ради чего ты крепким алкоголем увлекаешься.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЭКСПЕРТОВ

КОНЬЯК ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИСКИ

КОНЬЯК ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ КАЛИФОРНИЙСКОГО ШАРДОНЕ

КОНЬЯК ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ КРЮШНОГО МЮСКАДЕ



ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

Camus Île de Ré Fine Island

- Коньяк
- уни блан
- % 40
- свыше 3 лет во влажных погребах
- год урожая — 2021-й
- ₽ **9990**
- Simple

Коньяк Camus Île de Ré Fine Island создан из винограда острова Ре. Это результат работы виноградарей, чьи участки расположены на острове в Бискайском заливе у атлантического побережья Франции. Песчаные и известковые почвы, морские ветры и близость океана определяют его особенный характер. Вторую перегонку проводят в небольших медных аламбиках: их вытянутые тонкие горловины помогают получать лёгкий, изящный дистиллят.

ДВ: Тот случай, когда молодой коньяк пьёшь с особенным удовольствием: бочка ещё позволяет услышать чистый голос терруара. Здесь молодость прекрасна сама по себе — хочется сохранить именно эту свежесть и непосредственность.

ИШ: Очень тонкий, изящный коньяк с прекрасным балансом. Он молодой, но подкупает удивительной цельностью: четыре-пять отчётливых элементов аромата и вкуса складываются в красивую картину, где каждая деталь на своём месте. Солоноватые и известковые оттенки придают вкусу глубину и благородную минеральную строгость. Всё очень точно, чисто, соразмерно. **82.**

ЕА: Выразительная минеральная ароматика с характерными аптечными оттенками — бинтами и бальзамической нотой. Знакомый любителям островных виски почерк здесь обретает коньячную утончённость: фруктовую свежесть и нежный нюанс винограда.

Camus Fine Island

- Коньяк
- % 40
- **Пока не вышел на рынок**
- Simple

Барная версия коньяка, созданная для коктейлей. Fine Island производится исключительно из винограда острова Ре. Часть ассамбляжа дистиллируют на тонком дрожжевом осадке, а некоторые спирты выдерживают в бочках, обработанных методом Char, что добавляет округлость, оттенки сладких специй и ванили, не перекрывая характерную для островных спиртов свежесть и солоноватость. Коньяк задуман в том числе для использования в коктейлях.

МВ: Первое, что поражает, — необыкновенная мягкость. Лёгкая, чистая фруктовость, в которой прекрасно слышен терруар. Шикарный коньяк. **90 баллов.**

ИШ: Здесь гораздо сильнее слышны дрожжи и сам молодой о-де-ви. Бочка почти не вмешивается: дистиллят буквально сияет и в аромате, и во вкусе. Для коньяка это очень необычно и потому особенно интересно. При этом он удивительно тельный: яркая солоноватость соседствует со столь же заметной сладостью. Могу легко представить его смешанным с водой: он не потеряет себя. **82.**

Cognac Philbert Rare Cask Finish Petite Champagne

- Коньяк, Пти-Шампань
- уни блан, фоль бланш, семильон
- % 41,5
- выдержка 3 года, затем несколько месяцев финишной выдержки в бочках из-под сотерна
- бутилирован в 2023 году, год урожая — 2020-й
- ₽ **8250**
- B-Trade

Братья Ксавье и Пьер-Оливье Фильбер принадлежат к пионерам экспериментальной выдержки коньяка. В коллекции Rare Cask Finish они исследуют влияние бочек, ранее использовавшихся для вина. В данном случае финиш в бочках из-под сотерна призван придать дистилляту дополнительную округлость и обогатить его палитру медовыми и цитрусовыми оттенками.

ИШ: Сразу чувствуется влияние необычной бочки. Поначалу дуб очень деликатен, но постепенно раскрывается всё настойчивее. Особенно интересно он проявляет себя во вкусе: выразительные танины, благородная землистость, оттенки хорошего крепко заваренного чая. **82.**

ЕА: Если бы меня попросили выбрать коньяк для любителя виски, я бы без колебаний предложила именно этот. Совершенно нетипичный, выразительно сухой, минеральный, с такой аппетитной древесностью, что дуб буквально хочется пожевать. **88.**

МВ: Яркий, цветочный, с красивой сухостью и деликатной фруктовостью. Харизма зашкаливает, оригинальность великолепная! Комплексность, пожалуй, на три из пяти, но сколько здесь индивидуальности. Коньяк, который заставляет совершенно по-новому взглянуть на категорию. Не знаю, что это такое, но это невероятно вкусно.

Maison Bache-Gabrielsen American Oak

- Коньяк, Фин-Шампань и Фэн-Буа
- уни блан
- % 40
- 3 года в бочках из лимузенского дуба, затем 6 месяцев в новых обожжённых бочках из американского дуба
- год урожая — 2020-й
- ₽ **4299**
- Marussia Beverages Rus

♥ **МВ**

История коньячного дома «Баш-Габриэльсен» началась в 1905 году. Сегодня он сохраняет независимость и находится под управлением четвёртого поколения той же семьи норвежского происхождения. Мастер погреба Жан-Филипп Бержье работает с Maison Bache-Gabrielsen с 1989 года. В поисках новых выразительных возможностей дом экспериментирует с выдержкой в новых бочках из американского дуба, используя приёмы, характерные для производства бурбона и американского виски.

ЕА: Достаточно классический коньяк, супергурманский, с кондитерскими и ирисочными нотами. У него офигительное, очень долгое послевкусие: прямо бисквиты, яблочные пироги. **85.**

ИШ: Дуб то ли сильно обожжённый, то ли какой-то нестандартный. Он начинает уходить из бокала только спустя минут 20. Пока коньяк не раскрылся по полной, дуб на старте формировал ноты табака и шоколада.

ДВ: Образец бы понравился любителям виски благодаря способу обжига бочки. Строгий, сухой, брутальный. Если вы хотите сделать коктейль «Сазерак», но не знаете, что выбрать за основу — виски или коньяк, — берите этот коньяк.

МВ: Clean taste*. Цветы, сухой стиль, прекрасная, но специфичная Гран-Шампань. **90.**

***Clean taste** — в 1930-е годы это было одним из распространённых словосочетаний для описания коньяков*



ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

Camus Borderies VSOP

- Коньяк, Бордери
- уни блан, коломбар, фоль бланш
- % 40
- не менее 4 лет в дубовых бочках
- ₽ **13 290**
- Simple

Коньяк относится к категории Single Estate. Его производят из винограда, произрастающего в самом сердце престижного субрегиона Бордери — самого маленького крю региона Коньяк. Дом Camus владеет крупным массивом виноградников в Бордери. Спирты этого крю нередко отличаются округлостью, цветочными оттенками и характерным ароматом фиалки.

МВ: Мне нравятся очень мягкие коньяки: здесь мягкие фрукты, возможно, финиш в портвейновых бочках. Нектар растекается по нёбу, и вы чувствуете, как становится очень хорошо. Это вкусно. Это тот коньяк, от которого ожидаешь сладости, мягкости и классичности. **90.**

ДВ: Напоминает Бордери. Это традиционная стилистика коньяка, носитель терруарности. **85.**

ЕА: Вначале немного пылил, а потом уже начал открываться. Есть горчинка и в ароматике, и во вкусе.

Cognac Léopold Gourmel Âge du Fruit 10 Carats XO

- Коньяк, Фэн-Буа
- уни блан, коломбар, фоль бланш
- % 41
- 10 лет в необожжённых французских бочках из мелко-зернистого дуба
- розлив — январь 2025 года, год урожая — 2013-й
- ₽ **17 200**
- B-Trade

❤ **ИШ МВ ЕА**

В авторской линейке мастера купажа Léopold Gourmel особое внимание уделяется сохранению фруктового характера коньяка. Он создал свою классификацию коньяков, основанную на ароматических характеристиках.

ИШ: Яркий, выразительный, фруктовый. Он брутальный, но в стильном костюме. Сначала в носу был типичный коньячный аромат с нотами имбиря и лёгким намёком на ваниль, потом он начал раскрываться фруктовостью. Вероятно, здесь были особенные условия выдержки, потому что такую фруктовость в коньяке обычно не встречаешь. При этом он не теряет свежести во вкусе. Это что-то на грани лайма и апельсина. **85.**

ДВ: Возможно, тут сухие погреба. Соглашусь по носу с коллегой и добавлю, что потенциал к раскрытию говорит как бы о повышенной крепости. Агрессивная атака в носу, что-то сладкое, будто это привнесено. Он агрессивнее всех в сете входит с вами в контакт. **86.**

МВ: Очень яркий фруктовый, цветочный букет. Возможно, это какой-то ассамбляж. Это как конфета в вашем бокале. **100.**

ЕА: Это мой краш. Я бы рекомендовала его любителям парфюмерии: хочется прямо пальчики в него запустить. **100.**

Maison Bache-Gabrielsen Cask Collection Double Maturation

- Коньяк, Гран-Шампань
- уни блан
- % 47
- 7 лет в бочках из лимузенского дуба, далее 45 мес. в бочке из-под Très Vieux Pineau des Charentes
- всего произведено 960 бутылок, бутилирован в 2022 году, год урожая — 2011-й
- ₽ **9699**
- Marussia Beverages Rus

Лимитированный релиз из спирта одного хозяйства (Single Estate) с довыдержкой в бочках из-под Très Vieux Pineau des Charentes. Пино де шарант — традиционный креплёный напиток региона Коньяк из виноградного сусла и молодого коньячного спирта; категория Très Vieux предполагает не менее 10 лет выдержки. Выдержка в бочке из-под старого Pineau может добавить коньяку фруктовые и медовые оттенки.

ДВ: Практически идеальное воплощение классического зрелого коньяка. Роскошная ароматика — цветочная, парфюмная, невероятно выразительная. Я бы без колебаний выбрал его для свидания с прекрасной дамой, которая рассчитывает на безупречный вкус своего спутника. В нём есть именно та элегантность, которую мужчина хотел бы предложить женщине. **87.**

ЕА: Очень красивое сочетание элегантности и мужественного характера. Интенсивная, уверенная атака, при всей утончённости — настоящий темперамент. **80 баллов.**

МВ: Утончённый, цветочный, возможно, с повышенной крепостью. Здесь нет сахара, баланс прекрасный, есть харизма и оригинальность. Сухой, тонкий коньяк для ценителей и эстетов. **90.**

ИШ: Согласен с предположением, что здесь повышенная крепость: из-за неё нос показался закрытым. Зато во рту эта же повышенная крепость обеспечила высокую концентрацию. Коньяк не столько плотный, сколько удивительно сочный и насыщенный. На меня произвело впечатление долгое послевкусие: оно было очень динамичным и будто бы продолжало играть ещё долго после глотка. **86.**

Roullet XO Royal Fins Bois

- Коньяк, Фэн-Буа
- уни блан
- % 40
- около 15 лет в дубовых бочках
- год урожая — 1995-й
- ₽ **22 248**
- LADOGA

История Roullet началась в 1772 году в Фуссиньяке, в знаменитом «Золотом треугольнике» Фэн-Буа. В 2013 году дом приобрела группа LADOGA, инвестировавшая в расширение виноградников, модернизацию производства и развитие бренда. Сегодня Roullet располагает более чем 200 га собственных виноградников, из которых около 140 га находятся в Фэн-Буа, и контролирует весь цикл производства — от лозы до бутылки.

ДВ: Этот коньяк я бы никуда не понёс, а оставил исключительно для себя. Удивительно живой, свежий, он не утратил с возрастом ни капли своего очарования. Здесь есть настоящая винность, за которую приходится платить танинами, и совершенно особенная непринуждённая элегантность. Итальянцы называют это *sprezzatura* — искусством скрывать искусство. Он расслабленный, изящный, естественный в своей красоте. **88.**

ИШ: Красивый, комплексный коньяк с нотами какао, сушёных цветов и специй. Очень цельный и последовательный: аромат и вкус прекрасно продолжают друг друга. Без особых драматических поворотов, зато с безупречным равновесием. Во вкусе появляется ещё и чудесный оттенок апельсина в шоколаде. **87.**

ЕА: Богатое разнотравье, благородная горечь трав, тонкие оттенки лакрицы и шоколада. **95.**

*Здесь нет сахара, **баланс прекрасный**, есть харизма и оригинальность*



ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

Frapin 15 Years Old Cask Strength

- Коньяк, Гран-Шампань
- уни блан
- % 45,3
- спирты выдерживались минимум 15 лет в бочках из лимузенского дуба
- год урожая — 2008-й, розлив в октябре 2025-го
- ₽ **21 490**
- Simple

Коньяк из коллекции Trésors du Château, созданный исключительно из урожая с собственных виноградников Frapin в Гран-Шампани. Около четверти молодых спиртов дома первоначально выдерживают в новых дубовых бочках, затем переводят в старые. Особенность этого релиза — ассамбляж спиртов из влажных и сухих погребов: первые приобретают округлость и богатство вкуса, вторые — концентрацию и утончённость. Коньяк разлит при натуральной бочковой крепости, без холодной фильтрации.

ИШ: Зрелый, уверенный, прекрасно округлый коньяк с очень ясным характером. Возраст чувствуется сразу. Он не стремится удивлять бесконечной сменой впечатлений, зато подкупает цельностью, выдержанностью и спокойной выразительностью. Никакой суеты, утончённая, почти аскетичная красота, в которой каждый нюанс на своём месте. **85.**

МВ: Великолепная сухость, безупречный баланс, прекрасная харизма. Оригинальность зашкаливает, но при этом всё удивительно тонко и соразмерно. Здесь нет ничего чрезмерного, ничего, что нарушало бы общую гармонию. Очень красивый, благородный коньяк для настоящих эстетов. Сухие цветы, чёрный чай и ваниль, во вкусе — сухофрукты, тосты и долгое пряное послевкусие. Вероятно, это Гран-Шампань. Коньяк для эстетов. **90.**

Hine XO Early Landed Grande Champagne

- Коньяк, Гран-Шампань
- уни блан
- % 40
- выдержка 2 года в Жарнаке, затем в Бристоле, в бочках из среднезернистого дуба
- ₽ **54 990**
- Simple

Первый XO в коллекции Early Landed дома Hine, продолжающий редкую историческую традицию выдержки коньяка в Англии. В ассамбляж вошли 10 о-де-ви Гран-Шампани возрастом от 20 до 40 лет. После двух лет в Жарнаке спирты отправляют в Великобританию, где прохладные погреба с высокой естественной влажностью обеспечивают медленное созревание, сохраняя ароматическую тонкость и формируя особенно мягкую текстуру. Лимитированный релиз 2025 года, выпущенный тиражом всего 500 декантеров.

МВ: Для меня это самый необычный и неожиданный коньяк всей дегустации. Великолепное рансьо, выразительные грибные оттенки — совершенно особенный, завораживающий ароматический мир. При этом дуб удивительно деликатен, танины не доминируют. Возможно, дело в среднезернистой древесине. Потрясающая индивидуальность! **90.**

ЕА: А какая здесь сладость! Настоящее варенье из грибов — совершенно неожиданное, но удивительно точное ощущение. И текстура роскошная: густая, обволакивающая, почти бархатная. Даже возникает предположение, что здесь могли использовать сахар или карамель. **88.**

ДВ: Такое впечатление, что производитель воспользовался какими-то запрещёнными приёмчиками, чтобы создать идеальный XO. Здесь всё, чего ждёшь от великого зрелого коньяка: выразительные танины, богатое рансьо, невероятная глубина. Мне он напоминает старый херес олороссо категории Añada. Возникает даже ощущение, что возраст спиртов больше, чем можно предположить. Никогда не пробовал ничего подобного. За одну только эту удивительную оригинальность — **90.**

Roullet Cigare Grande Champagne

- Коньяк, Гран-Шампань
- уни блан
- % 45
- не менее 29 лет в дубовых бочках, без холодной фильтрации и добавления колера
- урожай 1995 года, розлив — 2025-й
- ₽ **27 095**
- LADOGA

Третий релиз сигарной коллекции Roullet, созданный при участии представителей сигарного сообщества. В 2024 году из старых запасов дома отобрали три исключительные бочки, спирты из которых представили на серию слепых дегустаций сигарным афисионадо. Победителем стал коньяк Гран-Шампани урожая 1995 года — элегантный зрелый миллезим, выпущенный ограниченным тиражом всего 900 пронумерованных бутылок.

МВ: Роскошная парфюмная ароматика, удивительная лёгкость и элегантность при великолепной структуре. Благородная зрелость, безупречная выдержка, совершенно шикарный вкус. Всё в нём прекрасно, всё на своём месте. Коньяк высочайшего класса. **100.**

ЕА: Выразительная меловая минеральность, известковая строгость, удивительная собранность и напряжённость. Очень тонкая, почти графичная красота.

Roullet Cigare Édition Limitée

- Коньяк, Гран-Шампань
- уни блан
- % 50
- выдержка не менее 23 лет
- год урожая — 1997-й
- **Лимитированный релиз из личной коллекции одного из экспертов, отсутствует в продаже**
- LADOGA

Редкий миллезимный коньяк из одной бочки (Single Cask), разлитый без снижения крепости и с сохранением натурального цвета. Релиз создан при участии российского сигарного сообщества: в 2020 году по итогам серии слепых дегустаций афисионадо выбрали коньяк Гран-Шампани урожая 1997 года. Натуральная бочковая крепость 50% подчёркивает концентрацию и выразительность зрелого дистиллята.

ИШ: Строгий, собранный, с прекрасно очерченным характером. Выразительная апельсиново-пряная ароматика, в которой каждый оттенок звучит отчётливо. Очень красивая сдержанность. **86.**

МВ: Великолепный классический стиль! Благородная сухость, строгость, мощная харизма и впечатляющая комплексность. При всей концентрации — замечательная деликатность и безупречная структура. Коньяк исключительного класса. **100.**

ДВ: Богатый, комплексный коньяк с выразительной сладостью и особенно привлекательными оттенками целебных трав в ароматике. Именно эта травяная сложность придаёт ему индивидуальность и глубину. **89.**

Выразительная апельсиново-пряная ароматика, в которой ***каждый оттенок звучит отчётливо***

Виски частного мнения

материал подготовила
Катерина Медведева

В этот раз мы решили блеснуть искушённостью **и выбрали для дегустации виски тему для знатоков — независимые розливы**. Отдельные бочки, крошечные тиражи, имена ботлеров, которые ценителю говорят не меньше, чем названия дистиллерий. Что это за мир, зачем в него погружаться и какие удовольствия он обещает — **разбираемся с ведущими российскими экспертами по виски**.

Независимые и неповторимые

Негоциантский виски, независимые розливы, релизы независимых ботлеров — за этими терминами стоит мир, где особенно ценятся хороший вкус и умение находить редкости. Ботлер выбирает виски у разных дистиллерий и выпускает под собственной маркой. Традиция эта почтенная (старейший независимый ботлер Шотландии **Cadenhead's** существует с 1842 года). С начала истории шотландские негоцианты были сродни негоциантам винного мира, тех же Шампани или Бургундии. Сейчас в центре внимания ценителей — небольшие независимые дома, где всё держится на личном вкусе человека, который отбирает бочки. Его имя становится паролем для знатоков, а каждый новый розлив — поводом для охоты: тираж может ограничиться несколькими сотнями бутылок, и повторения не будет.

Ботлер может купить молодой спирт, подобрать ему бочку и годами ждать нужного момента для релиза, а может найти уже зрелый виски, готовый к розливу. Главное, что вкус, опыт и связи открывают почтенным ботлерам двери в самые интересные погреба.

Независимый розлив позволяет попробовать знакомый виски в редкой версии — с другой выдержкой, крепостью или необычной довыдержкой. Таковы в нашем сете **Bunnahabhain** и **Benriach**. Другая ценность — доступ к дистиллериям, чьи спирты высоко ценятся в купажах, но редко выходят под собственным именем. Для **Dailuaine** и **Dalmunach** ботлер **Càrn Mòr** выбрал отдельные бочки: небольшие тиражи, в которых можно оценить характер каждой винокурни.

Параллельно с дегустацией говорим с экспертами о сути явления.



ЭКСПЕРТЫ



РУСЛАН БРАГИН (РБ), РУКОВОДИТЕЛЬ НАПРАВЛЕНИЯ «КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ» КОМПАНИИ FORTWINE, ЧЛЕН ГИЛЬДИИ МАРКЕТОЛОГОВ И СОЮЗА ЖУРНАЛИСТОВ РОССИИ



АЛЕКСЕЙ НЕАРОНОВ (АН), ОСНОВАТЕЛЬ SPIRIT MANIFEST, АВТОР КНИГИ «КРАТКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ЦЕНИТЕЛЯ ВИСКИ», СООСНОВАТЕЛЬ «ВСЕРОССИЙСКОГО ИНСТИТУТА ПРОБЛЕМ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ВИСКИ»



СЕРГЕЙ РАКОВСКИЙ (СР), ВЕДУЩИЙ БРЕНД-МЕНЕДЖЕР КОМПАНИИ LADOGA, ОБЛАДАТЕЛЬ СЕРТИФИКАТА WSET LEVEL 2 AWARD IN SPIRITS



НИКИТА КУРОЧКИН (НК), ВИСКИ-ОМБУДСМЕН, ОСНОВАТЕЛЬ ВИСКИ-КЛУБА WEST, БРЕНД-МЕНЕДЖЕР КОМПАНИИ AST



ДАНИИЛ ВИННЕР (ДВ), СОВЛАДЕЛЕЦ «БРЮС БАРА»



ИГОРЬ ШАЛАМОВ (ИШ), РУКОВОДИТЕЛЬ SIMPLE SPIRITS, KEEPER OF THE QUAICH, ARMAGNAC EDUCATOR, СУДЬЯ SPIRITS SELECTION BY CMB



ДМИТРИЙ МЕРЕЖКО (ДМ), SWN, WSET 3 IN SPIRITS, ПРЕПОДАВАТЕЛЬ КУРСОВ WSET LEVEL 2 IN SPIRITS

ФОТО: MORRISON SCOTCH WHISKY DISTILLERS; ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЭКСПЕРТОВ

Если знакомый виски в независимом розливе оказывается совсем другим, что мы узнаём — характер винокурни или вкус ботлера?

ИШ: Иногда это одна из немногих возможностей добраться до ДНК винокурни: попробовать то, что сам производитель под своей маркой не выпускает. Другой вопрос — всем ли это нужно?

АН: Важно различать подходы. Одни разливают купленные бочки как есть, другие дорабатывают виски. Результат может быть очень разным.

РБ: Способов повлиять на виски много: перемещать бочки между сухими и влажными помещениями, менять их положение на складе, проводить довыдержку.

Где заканчивается отбор и начинается собственная работа ботлера с виски?

ИШ: Кто-то контролирует весь процесс: покупает свежий дистиллят, выбирает бочки, следит за созреванием. Неважно, на своём складе или у подрядчика. Другие покупают выдержанные спирты и продолжают выдержку, иногда без смены бочки.

А кто-то приходит к брокеру: *«Что у тебя есть?»* Выбирает и просит разлить. Его вклад — имя и экспертиза. Ты знаешь, что человек выбирает хорошо. Или, точнее, так, как выбрал бы ты сам.

АН: Даже довыдержка — широкое понятие: от двух месяцев до пяти с лишним лет во второй бочке. Совершенно разный объём работы.

Можно ли выбирать виски по имени ботлера, даже не зная, что именно он разлил?

ДВ: Для меня такой пример — Моррисоны, семья, которая около 30 лет владела Bowmore. За Càrn Mòr стоят именно они. Здесь фамилия — гарантия экспертизы.

Условно говоря, я готов покупать их виски вслепую. Если что-то от них мне не

Обычный потребитель не хочет, открывая бутылку, каждый раз получать сюрприз. Виски-энтузиаст ***именно ради сюрприза и открывает бутылку***

понравится, буду очень удивлён. Ты доверяешь имени, опыту и вкусу людей за бутылкой.

Чьи ещё имена из мира независимых ботлеров стоит знать?

РБ: Прежде всего — Сильвано Самароли. Его розливы стали легендарными.

ИШ: Среди легенд независимого виски неожиданно много итальянских имён: Самароли, Нади Фиори, Фабио Росси*.

ДВ: Наш коллега Алексей Борисович Неаронов — тоже негоциант: он основал Spirit Manifest и выпускает собственные розливы, в том числе совместно с Duncan Taylor.

Сами винокурни тоже выпускают редкие и однобочковые виски. В чём тогда преимущество негоцианта?

РБ: С лимитированными выпусками винокурен он и конкурирует. Одна из условных трёхсот бутылок — особая ценность и статус.

АН: Негоциантские релизы прежде всего интересны людям, которые уже что-то знают и понимают. Им скучно пить одно и то же, хочется пробовать новое.

На этикетках независимых розливов часто указывают год дистилляции. Его стоит читать так же внимательно, как винтаж вина?

ДВ: Слово «винтаж» заигрывает с людьми, которые пьют вино и привыкли, что год урожая имеет значение. Для меня год на этикетке виски важен, когда позволяет посчитать возраст или отсылает к определённому периоду истории винокурни. Macduff 2008 или 2010 года меня не удивит. А Linkwood, дистиллированный до 1970-х, — другое дело.

АН: Часто есть личный мотив: люди ищут виски года, когда произошло что-то важное в семье, — отложить в коллекцию или на подарок.

РБ: А некоторые собирают релизы с определёнными номерами бутылок. Сложно, но такие коллекционеры есть.

Как долго нужно знакомиться с виски, прежде чем выносить ему вердикт?

ДВ: По развитию в бокале мы судим о балансе. Главный вопрос: виски упрощается или открывает новые ноты?

РБ: К образцу стоит вернуться через полчаса, а лучше — ещё и через час.

А заранее открыть бутылку или декантировать — допустимо?

АН: Смотря какая задача. Для удовольствия можно открыть заранее. Если интересно увидеть исходное состояние виски, нужно пробовать сразу и дальше следить за его развитием.

Почему от независимого розлива мы всё-таки ждём сюрприза? Просто хорошего виски уже недостаточно?

АН: Раньше эту нишу во многом занимали регулярные релизы. Производство было менее стандартизированным: было больше ручной работы, разные бочки, больше вариаций в дистилляте. Одни релизы получались не слишком интересными, другие — фантастическими.

Индустрия научилась выдавать гарантированный результат. А у негоциантов до сих пор можно найти вещи, которые отличаются от привычного стиля. Обычный потребитель не хочет, открывая бутылку, каждый раз получать сюрприз. Виски-энтузиаст именно ради сюрприза и открывает бутылку.

* Сильвано Самароли — основатель дома **Samaroli**, один из пионеров независимых розливов за пределами Великобритании; Нади (Фердинандо) Фиори — основатель **Intertrade** и позднее **High Spirits**; Фабио Росси — основатель **Wilson & Morgan**. Их имена связаны с развитием итальянской школы отбора и независимого розлива шотландского виски.

УСЛЫШАНО ВО ВРЕМЯ ДЕГУСТАЦИИ

« Когда какой-то образец вызывает противоположные мнения, это всегда очень хорошо для негоцианта, потому что все будут хотеть его попробовать и биться за него в разных чатах.

« На то они и негоцианты, чтобы виски получался не таким, как все ждут.

« Glen Moray даёт настолько разные вещи, что опознать его очень сложно. При этом у него есть совершенно фантастические релизы.

« Для негоциантов выдержка в бочках из-под порто — сейчас модная тема, которую пытаются оседлать и регулярные производители некоторых марок. Но регулярных релизов не так много.

« Монокль дьявола с сернистостью. *[ДВ о третьем образце.]*

« Какое у вас хобби? У меня есть хобби, но меня хотят закодировать.

« У хороших негоциантов есть фишка — нумеровать бутылки от первой до десятой не цифрами, а буквами.

« Мир виски наполнен негоциантами. Он из него вырос.

« Названия домов в мире виски очень важны, но их не выносят на первый план.

« Педро хименес педро хименесу рознь.

« Как говорила моя бабушка, не все красивых любят, но кому что нравится.

« Есть много, очень много критериев оценки виски. И есть один, наверное, самый справедливый: что бы вы долили себе?

« У негоциантов тоже обязательно не всё запоминается. Есть образцы, которые ты выпил, получил удовольствие — и забыл.

« Мне очень не хочется, чтобы негоцианты делали виски неузнаваемыми.

« Ровный, как кардиограмма… но покойник.

Кто выбирает бочки

В нашей дегустации представлены пять ботлеров — от компаний с несколькими поколениями семейного опыта до молодого российского проекта.

БОТЛЕР / МАРКА	ВИСКИ В ДЕГУСТАЦИИ
Morrison Scotch Whisky Distillers / Càrn Mòr	Dailuaine 2012 Bourbon Barrel 11 Years; Benriach 2012; Dalmunach 2015
Mossburn	Macduff 2008 Vintage Casks №42 16 YO; Linkwood 2008 Vintage Casks N40 16 YO
Murray McDavid	Tormore 26 Years Mission Gold; Cask Craft Peated Finish (Glen Elgin)
Spirit Manifest / Duncan Taylor	Brackla 12 YO; Bunnahabhain Peated 11 YO
Blackadder	Sherry Snake; Smoking Islay Blended Malt Scotch

Morrison Scotch Whisky Distillers / Càrn Mòr

За маркой **Càrn Mòr** стоит семья Моррисон, прошедшая путь от брокерства до владения дистиллериями. В её истории — приобретение **Bowmore** в 1963 году и развитие Morrison Bowmore Distillers, проданной Suntory в 1994-м. Нынешней **Morrison Scotch Whisky Distillers** владеют Брайан и Джейми Моррисоны. Càrn Mòr — их коллекция независимых розливов: небольшие партии, показывающие индивидуальность конкретных бочек. В нашей дегустации этот подход представлен виски трёх винокурен — **Dailuaine**, **Benriach** и **Dalmunach**.

Mossburn

Первые виски под именем **Mossburn** появились в 2017 году, но за маркой стоит солидный опыт. Один из ключевых участников команды — Нил Маклауд Мэтисон: основанная им **Eaux de Vie** выпустила первые скотчи ещё в 1992-м. Mossburn входит в группу Marussia Beverages и совмещает независимые розливы, купажирование и собственное производство, включая винокурню **Torabhaig** на острове Скай. Два релиза серии **Vintage Casks** демонстрируют вкус команды к небанальным бочкам: **Macduff** получил довыдержку после баньюльса, креплёного вина Руссильона, а **Linkwood** — после яблочного бренди. Французский винный акцент и фруктовая интерпретация классики Спейсайда.

Murray McDavid

Компанию основали в 1994 году виноторговцы Марк Ренье и Саймон Кофлин вместе с Гордоном Райтом из **Springbank**. Работа с бочками из-под вина стала одним из главных направлений и основой подхода «Искусство выдержки» — The Art of Maturation. Сегодня **Murray McDavid** принадлежит компании Aceo и выдерживает виски на территории Coleburn в Спейсайде. Два наших образца показывают разные стороны её портфеля: возрастной **Tormore** из престижной серии **Mission Gold** и молодой **Glen Elgin** из **Cask Craft**, посвящённой влиянию разных бочек.

Spirit Manifest / Duncan Taylor

Spirit Manifest — российский независимый ботлер выдержанных спиртов, основанный экспертом по виски Алексеем Неароновым в 2024 году. Представленные на дегустации **Brackla** и торфяной **Bunnahabhain** входят в «Коллекцию игр», выпущенную в 2026-м совместно с шотландской **Duncan Taylor**. Для неё Неаронов отобрал шесть релизов с довыдержкой в небольших бочках-октавах* из-под разных хересов. Их делают в собственной бондарне Duncan Taylor из свежих винных бочек. Благодаря высокому соотношению площади внутренней поверхности к объёму виски октавы работают особенно активно. Релизы разлиты на бочковой крепости, без холодной фильтрации и добавления красителя.

Blackadder

Семейный независимый ботлер, основанный в 1995 году Робином Тучеком и Джоном Лэмондом. Сегодня Робин работает вместе с сыном Майклом и дочерью Ханной. Дом выпускает небольшие партии виски из отдельных бочек с уникальным характером. У него твёрдые убеждения: никакой холодной фильтрации и подкрашивания, большинство релизов — на бочковой крепости. Самая известная серия, **Raw Cask**, доводит эту верность бочке до буквальности: в бутылках сохраняют даже естественный осадок. В нашей дегустации Blackadder представлен двумя другими наименованиями — **Sherry Snake** и **Smoking Islay**. Один даёт простор хересной выразительности, другой — островному дыму; оба располагают к разговору о виски с характером.

* Октава — небольшая бочка объёмом около 60–70 л, примерно восьмая часть хересного бута. В ней на каждый литр виски приходится больше поверхности дуба, поэтому довыдержка идёт активнее и обычно занимает несколько месяцев.



Сет 1:
от относительно прозрачного профиля к всё более заметному влиянию довыдержки

РБ: Он показывает, как молодость виски становится его достоинством. Леденцы, яблоки, свежесть, весенние тона. Это радостный welcome drink, а не медитативный вечерний образец.
АН: Это виски исключительно бурбоновой выдержки*, которую сейчас нечасто используют в регулярных релизах производители. Они всегда стараются подмешать что-то хересное, чтобы сбалансировать общий вкус. Для понимания виски бурбоновая выдержка интересна тем, что она не полностью затирает первооснову, — можно услышать характер самого дистиллята. Например, понять, какие спирты использовала винокурня. **8,35.**

2. Càrn Mòr Benriach 2012

- Шотландия, Спейсайд
- % 47,5
- в бочках из-под красного вина; розлив в 2026-м
- 272 бутылки
- ₽ 27 490
- Simple

Benriach известен разнообразием стилей спирта: винокурня выпускает как неторфяные, так и торфяные варианты. Для этого релиза выбрана бочка из-под красного вина.

ИШ: Понравилось лёгкое, едва уловимое вначале влияние хереса. Такое вот уходящее, как будто химера, какой-то мираж. Это очень аккуратно положено на основу. Сбалансированный и очень интеллигентный образец. **8,5.**
АН: Деликатные хересные оттенки, хорошая работа с выдержкой. Понятный образец для любителей, которые знакомятся с независимыми розливами. **8,45.**
ДВ: Интересный, есть в чём покопаться. Мы любим биться дегустационным мизинцем об углы — и здесь есть за что зацепиться. Именно

* Напоминаем, что все дегустации **SWN** проводит вслепую. И эта не исключение. Комментарии экспертов мы записываем до того, как открыли им образцы. Так что там, где они точно угадывают подобные тонкие вещи, — это комплимент и эксперту, и образцу, чисто выражающему свою суть.

1. Càrn Mòr Dailuaine Single Malt 2012 Bourbon Barrel 11 Years

- Шотландия, Спейсайд
- % 47,5
- в дубовых бочках из-под бурбона 11 лет; розлив в 2023-м
- 801 бутылка
- ₽ 18 990
- Simple
- ♥ СР ДМ

Dailuaine — одна из исторических винокурен Спейсайда. Именно здесь впервые появилась знаменитая крыша-пагода Чарльза Дойга, ставшая символом шотландских дистиллерий.

ИШ: Кажется чистым, свежим, непосредственным, очень классическим. Шотландский виски с яблочными тонами, фруктовыми карамельками, чем-то таким очень весенне-дачным. **8,3.**
СР: Самодостаточный, интенсивный, великолепно держится. Шикарное послевкусие, великолепная интеграция спиртов, поэтому и в ароматике — фруктовость, спелая груша, карамель, солодовые ноты. **8.**

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РЕГИОН · КРЕПОСТЬ · ВЫДЕРЖКА / РОЗЛИВ · ТИРАЖ · ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН · ИМПОРТЁР · ♥ ЛАЙК ЭКСПЕРТА

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА



Робин Тучек


Сукхиндер Сингх


Брайан и Джейми Моррисоны



Фабио Росси


Сильвано Самароли


Дин Джоуд


Эндрю Симингтон

20 ИМЁН НЕЗАВИСИМОГО ВИСКИ *(по алфавиту)*

Adelphi ***(с 1993)***

Возрождённый исторический дом, известный строгим отбором бочек.

Berry Bros. & Rudd ***(с 1698)***

Старейший британский виноторговый дом с собственной коллекцией независимых розливов виски.

Blackadder ***(с 1995)***

Семейный дом Робина Тучека, создателя серии Raw Cask.

Cadenhead's ***(с 1842)***

Старейший независимый ботлер Шотландии.

Douglas Laing ***(с 1948)***

Семейный дом, известный сериями Old Particular и Provenance.

Duncan Taylor ***(с 1938)***

Бывший брокерский дом, знаменитый возрастными запасами и хересными октавами.

Elixir Distillers ***(под этим именем с 2017 года)***

Компания Сукхиндера Сингха и его брата Раджбира, создателей The Whisky Exchange.

Gordon & MacPhail ***(с 1895)***

Семейный дом с выдающейся коллекцией старых спиртов.

Hart Brothers ***(с 1964)***

Семейная компания братьев Харт из Пейсли.

Hunter Laing ***(с 2013)***

Продолжение семейной традиции Лэнгов, серии Old Malt Cask и Old & Rare.

Morrison Scotch Whisky Distillers / Càrn Mòr ***(компания — с 1982 года)***

Дом Брайана и Джейми Моррисонов; нынешнее название получил в 2020-м.

Mossburn ***(розливы — с 2017-го)***

Команда Нила Маклауда Мэтисона, любители необычной довыдержки.

Murray McDavid ***(с 1994)***

Дом виноторговцев, сделавший работу с винными бочками своей специализацией; за создание виски отвечает Дин Джоуд.

Samaroli ***(с 1968)***

Итальянский дом Сильвано Самароли, чьи розливы стали коллекционерскими легендами.

Signatory Vintage ***(с 1988)***

Компания Эндрю Симингтона, одного из самых известных шотландских отборщиков бочек.

Spirit Manifest ***(с 2024)***

Российский проект эксперта по виски Алексея Неаронова.

The Scotch Malt Whisky Society ***(с 1983)***

Международный клуб, знаменитый однобочковыми розливами под цифровыми кодами.

That Boutique-y Whisky Company ***(с 2012)***

Независимые розливы с узнаваемыми рисованными этикетками.

Wemyss Malts ***(с 2005)***

Семейный проект Уильяма и Изабеллы Уимс.

Wilson & Morgan ***(с 1992)***

Компания Фабио Росси, один из ориентиров итальянской школы.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Мы любим биться дегустационным мизинцем об углы — и здесь есть за что зацепиться. Именно таких особенностей и ждёшь от негоцианта

ОХОТА С РУССКИМ АКЦЕНТОМ

В России в каталогах специализированных компаний встречаются имена пары десятков независимых ботлеров, но само их упоминание не означает свободного выбора релизов: одни бутылки доступны, другие остаются под заказ или уже переходят в разряд архивных предложений. Поэтому здесь особенно важно следить за конкретными розливами.

У российских поставщиков складываются собственные коллекции: Simple работает с Càrn Mòr, LADOGA — с Murray McDavid, Marussia Beverages Rus представляет в нашей дегустации Mossburn, Fort — Blackadder. За пределами сета у Fort есть Samaroli.

Особый интерес — релизы, созданные специально для местной аудитории. Осенью 2026 года SimpleWine представила эксклюзивные Càrn Mòr Benriach 2012 и Dalmunach 2015. Fort пополнила «Русскую серию» Samaroli: Linkwood 2008, посвящённый Чехову, вышел тиражом 254 бутылки, а островной купаж с именем Высоцкого — всего 96.

таких особенностей и ждёшь от негоцианта. Откроешь бутылку и скажешь: *«О, смотри, какая штука!»* С удовольствием дам понюхать коллеге. **8,2.**

3. Mossburn Macduff 2008 Vintage Casks №42 16 YO

- Шотландия, Хайленд
- % 50,8
- 14 лет — ex-Bourbon & Refill, далее 2 года в европейских бочках из-под баньюльса (AOP Banyuls)
- лимитированный релиз из 5 бочек-хогсхедов
- ₽ 12 199
- Marussia Beverages Rus

♥ ДВ

Баньюльс — креплёное вино из Руссильона, преимущественно из гренаша. Довыдержка в бочках из-под него может добавить виски тона спелых ягод, тёмных фруктов и изюма.

ДВ: Я обожаю сернистость, и она здесь есть. В последнее время очень радуюсь, когда пробую виски с понятными дескрипторами и узнаю его. Мне показалось, что это Macduff от Mossburn, и его узнаваемость — достоинство. **8,4.**

НК: Он переносит меня в Порту. Бархатистость, понятный портвейновый профиль креплёного вина, полутона ягод. Прямолинейный, хоть и явно подправленный, что не является недостатком. **8.**

ИШ: Сернистые тона и портвейн — это то комбо, которое либо любишь, либо нет. Я не люблю. **8,2.**

АН: Ягодные полутона, сладость креплёного вина и сернистые оттенки. Очень хороший баланс: высокая крепость прекрасно интегрирована. Яркий, небанальный образец — именно такая работа позволяет негоцианту предложить что-то за пределами регулярной линейки. **8,55.**

СР: Ему стоит дать время в бокале: первая интенсивная ароматика постепенно смягчается, виски становится приятнее. Пожалуй, самый гастрономичный образец первого сета — для вдумчивого знакомства, когда можно посидеть, посмаковать, подумать. **6.**

4. Mossburn Linkwood 2008 Vintage Casks №40 16 YO

- Шотландия, Спейсайд
- % 58
- 14 лет — ex-Bourbon & Refill, далее 2 года в американских бочках из-под яблочного бренди Watershed (Огайо)
- лимитированный релиз из 6 бочек-хогсхедов
- ₽ 9699
- Marussia Beverages Rus

♥ НК ДМ

Linkwood — винокурня на окраине Элгина в Спейсайде, основанная в 1821 году. Именно её десятилетний виски дистилляции 2007 года открыл серию Mossburn Vintage Casks в 2017-м. В нашей дегустации представлены два номерных выпуска серии: Linkwood 2008 с довыдержкой в бочках из-под яблочного бренди — № 40 и Macduff 2008 с довыдержкой после баньюльса — № 42.

НК: Имбирный пряник, леденцы, лимонная цедра. Очень солнечный, летний виски, который перенёс меня на Сицилию. **8,8.**

РБ: Фрукты, ягоды, кондитерские ноты — я представил осенний вечер на даче. Крепость его не портит: интересен и до добавления воды, и после. **7.**

ДВ: Плотно сбитый, гармоничный виски без углов. Лимонность, травы, богатство Спейсайда. Классика, к которой приходишь после экстравагантности. **8,5.**

АН: Из-за высокой крепости немного закрыт в аромате, ему нужно время. Пожалуй, самый сладкий образец. **8,6.**

ИШ: Классический виски для «продвигающегося» пользователя. Кажется взрослее предыдущего. **8,3.**

5. Murray McDavid Tormore 26 Years Mission Gold

- Шотландия, Спейсайд
- % 44,1
- выдержка 23 года в бочках из-под бурбона, затем финиш 3 года в бочках из-под хересов олороссо и педро хименес; дистиллирован в 1995-м, бутилирован в 2022-м без холодной фильтрации и подкрашивания
- 637 бутылок
- ₽ 48 998 за 0,7 л
- LADOGA

♥ ДМ

Tormore — дистиллерия Спейсайда, основанная в 1959 году и известная фруктовым характером спиртов.

ИШ: Чувствуется солидный возраст — двадцать с лишним лет. Есть нотка то ли лежалого нектарина, то ли малинки с клопиком. **8,8.**

ДМ: Хересная бочка маскирует ароматику, но текстура остаётся гладкой, выверенной — свидетельство высокого качества дистилляции. **9.**

РБ: Лёгкий, питкий, сладковатый, с древесными и кондитерскими нотами. Компанейский виски — угостить друзей. **7,2.**

АН: Классическая выдержка в бочках из-под олороссо: чернослив, распаренный изюм, бананы, черника с сахаром. Ощущается возраст. Очень округлый, мягкий и питкий виски. **8,65.**

6. Càrn Mòr Dalmunach 2015

- Шотландия, Спейсайд
- % 47,5
- в дубовых бочках из-под хереса; розлив в 2026-м
- 303 бутылки
- ₽ 21 490
- Simple

♥ СР АН ИШ

Dalmunach — молодая винокурня Спейсайда, начавшая производство в 2014 году и официально открывшаяся

Сет 2:
разные способы получить выраженный бочковой характер



в 2015-м. Её спирты в основном предназначены для купажей Chivas Brothers, а независимые розливы позволяют рассмотреть характер дистиллята отдельно.

АН: Богатая фруктовая палитра: финики, инжир, долгое послевкусие. Тут явно использовали хорошие бочки. Тем, кто хочет понять, что такое хересная выдержка, рекомендовал бы этот релиз. **8,8.**
ДВ: По цвету — херес, по аромату — яблоки. Необычно и интересно. Пример того, как негоциант с помощью хересной бочки придаёт молодому виски самостоятельный характер. **8,4.**
НК: Сначала — нелакированный паркет, затем неожиданные грейпфрутовые ноты и финики в шоколаде. **8,1.**
ИШ: Молодой, питкий, уверенный и крепко сбитый. Профиль для сладкоежек: чернослив и другие сухофрукты в шоколаде. **8,5.**

7. Spirit Manifest Brackla 12 YO

- Шотландия, Хайленд
- % 55,3
- выдержка в дубе 12 лет, довыдержка в октаве из-под хереса педро хименес 6 месяцев; год дистилляции — 2014-й
- ₽ 16 500
- «ЛВК & Логистик»

♥ ИШ

Royal Brackla получила королевский патент в 1833 году при Вильгельме IV. Это была первая шотландская винокурня, удостоенная такого признания. Её спирты используют в купажах, поэтому независимые розливы позволяют отдельно оценить характер дистиллята.

РБ: Лёгкие табачные ноты и разбавленный вишнёвый морс. Крепость ощущается, и здесь это достоинство: при ней сохраняется лёгкость. **7.**
ДВ: Ровный виски хорошего качества, удачный выбор негоцианта. Возможно, именно херес добавил интересные ноты монпансье. **8,6.**
ИШ: Прекрасно сбалансированный, ровный и очень честно сбитый. **8,6.**
АН: Очень хороший классический хересник, хорошо выдержанный. Из тех, что приятно выпить самому и предложить товарищам. **8,7.**

8. Blackadder Sherry Snake

- Шотландия
- % 57,2
- 8 лет в бочках из-под хереса sherry butt; розлив — в январе 2026-го
- лимитированная серия, 462 бутылки
- ₽ 18 590
- Fort

♥ ДВ РБ НК

Sherry butt — крупная бочка из-под хереса, обычно объёмом около 500 л. Именно такой тип бочки использован для восьмилетней выдержки этого релиза.

ДВ: Люблю это сочетание сернистости и хересности. Такой виски надо пить, чтобы он не стоял. **8,7.**
АН: Необычный характер здесь, кажется, задаёт бочка. Кому-то он очень понравится, кому-то — категорически нет. Но уровень работы высокий, и результат интересный. **8,4.**
РБ: Хересный монстр: вишнёвый джем, старый сундук, курага, вишнёвый пирог, изюм. Характер, сила, сложность. Под кубинскую сигару, с близким другом или в подарок. **9,5.**
ИШ: Мощно, ярко, запоминается. Аппетитная нотка халвы. Абсолютно не мой стиль, но круто. **8,6.**

9. Murray McDavid Cask Craft Peated Finish

- Шотландия, Спейсайд
- % 44,5
- выдержка в бочках из-под бурбона не менее 3 лет, финиш в бочках из-под Caol Ila
- ₽ 4998
- LADOGA

♥ СР НК

Компания-негоциант Murray McDavid для этого образца отобрала лучшие спирты дистиллерии Glen Elgin. Дымный акцент релиза связан с довыдержкой в бочках из-под Caol Ila — торфяного виски с острова Айла.

НК: Лёгкий, свежий аромат —

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА



Сет 3:
виски с дымностью разного происхождения

Существует мнение, что любовь к дымному виски связана с глубоко укоренёнными ассоциациями: аромат костра, очага и копчёной еды напоминает о тепле, уюте и домашней пище. У этого вкусового пристрастия есть и химическое объяснение — характерные дымные и торфяные ноты виски во многом формируются благодаря фенольным соединениям, которые образуются при сушке солода торфяным дымом.

а затем тонна сладости, сахарная вата. Пожалуй, самый необычный образец дегустации. Интересный виски, чтобы удивить. **8,6.**
РБ: Бодрый, с энергией молодости: питкий, свежий, лёгкий. Пионы, садовые цветы, сочные фрукты. Достаточно десертный, вызывает желание обсуждать. **8,5.**
АН: Крайне интересно узнать, что это за дистиллерия, потому что сама по себе работа здесь очень хорошая, первооснова очень интересная. Здесь намного меньше влияния бочки. Несмотря на то что на нос дымность улавливается довольно слабо, во вкусе она проявляется в полную силу. С точки зрения дымного виски это очень хороший экземпляр, хоть и не самый сложный. Скорее всего, здесь прекрасно интегрирована крепость. Сюрприз в том, что ароматика не соответствует вкусу. В аромате он напоминает лёгкое белое вино, а во вкусе достаточно плотный, весьма фенольный и очень сладкий. **8,5.**

10. Blackadder Smoking Islay Blended Malt Scotch

- Шотландия, Айла
- % 58,9
- 11 лет; розлив — март 2024-го
- лимитированный релиз, 696 бутылок
- ₽ 23 530
- Fort

Blended Malt Scotch — купаж односолодовых виски с разных винокурен.

РБ: Дымный, уютный, крепкий. Йод, дым, торф — всё, как мы любим. Я почувствовал нотки металла, может быть, кремня. Такой вот вечер у камина. **9,2.**
ИШ: Яркий, пышный, красивый дымный виски с острова Айла. Для тех, кто любит этот стиль. **8,5.**
ДВ: Хороший, понятный: бери, пей, наслаждайся. Йодистость, гуашь, что для меня говорит о высоком содержании фенолов. **8,2.**

11. Spirit Manifest Bunnahabhain Peated 11 YO

- Шотландия, Айла
- % 54,1
- выдержка в дубе 11 лет, довыдержка в октаве из-под олороссо 9 месяцев; год дистилляции — 2014-й
- ₽ 18 500
- «ЛВК & Логистик»

ДВ АН СР

Bunnahabhain означает «устье реки» на шотландском гэльском языке. Винокурня на северо-востоке Айлы традиционно известна преимущественно неторфяным стилем, поэтому её торфяные релизы позволяют увидеть другую сторону характера производителя.

ДВ: Очень много овощных, мясных ноток и сернистости, хересность. **8,5.**
РБ: Крепкий, яркий, с характером. Дым, торф, водоросли, йод, коптильня мясная или даже рыбная. Хороший подарок старому другу. **9,5.**
АН: Более сладкий, чем предыдущий образец, и это идёт ему на пользу: дым и сладость прекрасно работают вместе. Здесь необычно широкий спектр фенольных тонов: йодистые и медицинские ноты, костёр, пепел и зола. Обычно что-то одно выходит на первый план, а тут оттенки сочетаются, причём профиль меняется в бокале. Несмотря на то что виски не старый, баланс очень хороший. **8,7.**

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА



Москва, Остоженка 1/9

+7 (499) 402-21-01
+7 (925) 347-98-98

реклама

Ваниль

Ресторан Ваниль — возвращение легенды



ИЛЛЮСТРАЦИЯ: НИНО МИРЗАШВИЛИ

Саке и вино: ОДИН ЯЗЫК

По итогам полевых исследований в трёх префектурах Японии Яков Лысенко рассказывает, **почему винным энтузиастам стоит присмотреться к саке.**

Прелюдия. К первому бокалу саке меня привёл общий шарм, неизменно витающий вокруг всего японского, а к последующим — его сливочно-рисовый, злаковый аромат, что возвращает в зону детского комфорта. Саке для многих — нечто экзотичное. На самом деле его несложно понять, ведь говорит оно с нами на доступном винном языке.

Начнём с того, что к саке, хотя и не полностью, применима концепция терруара. Уже более 2500 лет его история развивается вместе с самой Японией, пронизывая культурный и географический ландшафт всех 47 префектур архипелага. От снежного Хоккайдо на севере до субтропической Окинавы на юге саке и связанная с ним культура формировались по-разному, под влиянием окружающей среды, местных традиций и гастроспециалитетов.

Кажется, именно рис должен быть главным связующим звеном между местом происхождения и стилем саке. Однако большинство производителей не выращивают собственный рис и даже не всегда используют местные сорта. Тот путешествует через всю страну: ямаданисики из Хёго отправляется в Сидзуоку, гохякумангоку из Ниигаты — в Тоттори. При этом есть небольшие производители, которые принципиально работают именно с локальными сортами.

Или же ключевое звено — всё же вода? В Ниигате мягкая талая вода с гор Этиго, бедная минералами, способствует медленной ферментации и тонкому, чистому стилю. В Наде, наоборот, знаменитая миямидзу — жёсткая вода, богатая фосфором, кальцием и калием: она ускоряет ферментацию и традиционно связывается с более насыщенным саке. Но и здесь нельзя вывести правило: некоторые производители используют водопроводную или дополнительно обработанную воду, фильтруя её или при необходимости корректируя минеральный состав.

И даже без ставки на местные сорта и воду из локальных источников опытный тодзи может сделать выдающееся саке. Возможно, именно человеческий фактор — решения, принимаемые на производстве, — и есть важнейшая составляющая терруара в мире саке?

Тодзи выбирает степень шлифовки риса — она определяет химический состав зерна, которое пойдёт в производство. Более глубокая шлифовка удаляет значительную часть белков и жиров с поверхности и обычно способствует более деликатному, фруктовому и менее зерновому профилю. Как вино, так и саке — продукты ферментации. Где она проходит: в стали или дубе? При какой температуре? На каких дрожжах? Те же вопросы задают и виноделы. На заключительных этапах производства отдельные партии тодзи может собрать в единый ассамбляж, формируя финальный стиль саке. Например, Ришар Жоффруа, бывший шеф-де-кав Dom Pérignon, основавший в 2021-м собственную сакагуру **IWA** в Тояме, смешивает саке из разных сортов риса и из разных регионов, сброженные с использованием разных штаммов дрожжей и разных методов приготовления закваски, добавляя также выдержанные резервные саке. Процесс сакеварения настолько многогранен, неочевиден — неудивительно, что он очаровывает и виноделов.

На выходе — схожий с вином уровень алкоголя, обычно 15–16%, иногда около 13%. По содержанию сахара саке часто оказывается ближе к полусухим винам, хотя во вкусе сладость ощущается иначе — её уравновешивают ABV, кислотность и выраженный умами. Природа кислотности при этом отличается: вино опирается прежде всего на винную и яблочную кислоты, тогда как в саке заметнее молочная и янтарная, а аминокислоты добавляют глубину и умами. Именно поэтому саке так естественно сочетается с мисо, соевым соусом и сашими, тогда как более свежие, цитрусовые блюда часто выигрывают от вина.

По стилю саке может быть тихим или игристым, сухим или сладким, молодым или выдержанным, даже винтажным; предельно фруктовым или с мягким отпечатком ферментации в дубе, фильтрованным или мутным. Даже визуальный язык современных сакагур последние годы становится всё ближе к миру натурального вина: вместо традиционной каллиграфии — минималистичная графика, рисунки животных и абстракции на этикетках.

Уже не говоря о том, какие просторы саке, как и вино, открывает для пейринга. В продвинутых ресторанах саке сегодня называют «новой белой бургундией» — и ставят в пару к тем же блюдам, с которыми раньше выступало мерсо.

В общем, саке — захватывающая вселенная, к которой мы приглашаем приобщиться.

Саке-ликбез



Приёмка уже сошлифованного риса


Замачивание риса




Подготовка кодзи


Брожение в стальных чанах с эмалированным внутренним покрытием...

ЧЕТЫРЕ ЭЛЕМЕНТА

В производстве саке важно понимать одну вещь. В винограде сахар уже есть, а в рисе он заперт в виде крахмала. Поэтому в одном чане идут два процесса: ферменты плесени кодзи расщепляют крахмал до сахара, а дрожжи тут же превращают его в алкоголь. Это называется параллельной ферментацией.

Базовых компонента четыре: рис, вода, кодзи и дрожжи. Рис может быть столовым или специально выведенным для саке — например, ямаданисики или гохякумангоку. Последние обычно проще шлифовать и ферментировать, хотя сам по себе сорт качества не гарантирует. Вода серьёзно влияет на стиль: мягкая чаще даёт деликатное, округлое саке; богатая минералами способствует более активной ферментации и позволяет получить сухой, структурный профиль.

01

ШЛИФОВКА

Сначала рис шлифуют, удаляя внешние слои, богатые белками и жирами. Цифра на этикетке показывает, сколько зерна осталось после шлифовки. Чем интенсивнее шлифовка, тем проще получить лёгкое, деликатное саке с фруктово-цветочной ароматикой. Менее сошлифованный рис чаще даёт больше тела, зерновых и умами-тонов. Однако меньшая цифра не гарантирует качество: шлифовка — лишь инструмент. Для категории **Ginjo** должно остаться не более 60% зерна, для **Daiginjo** — не более 50%.

02

ПОДГОТОВКА РИСА И КОДЗИ

Рис промывают, замачивают и готовят на пару. Особенно точно нужно работать с сильно сошлифованным зерном: оно быстро впитывает воду, поэтому счёт иногда идёт на минуты. Часть пропаренного риса отправляют в тёплую, влажную кодзи-комнату и засевают грибком Aspergillus oryzae. Примерно за двое суток он вырабатывает ферменты, необходимые для расщепления крахмала. Активно развитый кодзи поддерживает быструю ферментацию и даёт больше тела и умами; сдержанное развитие грибка подходит для медленной работы и более тонкого фруктового профиля.



...или в традиционных ёмкостях из японского кедра — киокэ



Отделение саке от рисовой массы в прессе-гармошке



То, что вытекает из пресса-гармошки



Подготовка к розливу



Отправка

03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОЙ ЗАКВАСКИ

Отдельно готовят дрожжевую закваску. Рис, кодзи, воду и дрожжи соединяют в небольшой ёмкости, создавая сильную дрожжевую популяцию и защищая её молочной кислотой. Чаще кислоту добавляют напрямую — для экономии времени. Однако можно дать молочнокислым бактериям развиться самостоятельно. Процесс занимает больше времени и чаще позволяет добиться более насыщенного, сливочного стиля.

04 ФЕРМЕНТАЦИЯ

Закваску переносят в основной чан, куда по классике в три приёма добавляют рис, кодзи и воду. Постепенная закладка помогает сохранить концентрацию дрожжей и защитить сусло от посторонних микроорганизмов. Затем начинается основная ферментация. Её стиль определяют дрожжи и температура: холодная ферментация идёт медленнее, зато способствует образованию и сохранению деликатных ароматов яблока, банана, дыни и цветов; более тёплая обычно даёт плотное, злаковое и умамное саке.

05 ПРЕССОВАНИЕ

Перед прессованием производитель может добавить немного нейтрального дистиллированного алкоголя, чтобы подчеркнуть аромат, облегчить тело и сделать финиш суше. Надпись **Junmai** означает, что этого не делали. Далее жидкость отделяют от рисовой массы. Обычно используют автоматический пресс; более деликатный подход — фильтрация через тканевые мешки с минимальным давлением или вовсе без него, когда саке стекает под собственной тяжестью. Чем меньше давление, тем тоньше результат, но тем ниже выход саке.

06 ПОДГОТОВКА К РОЗЛИВУ

После пресса напиток отстаивают, фильтруют, при необходимости разбавляют водой и пастеризуют. Неразбавленное саке называется **Genshu** — оно крепче и насыщеннее. **Nama-zake** не проходит пастеризацию, поэтому отличается особенно свежим ароматом, но требует бережного хранения. Для мутного **Nigori** используют грубую фильтрацию или возвращают часть осадка. Большинство саке после прессования недолго выдерживают в резервуарах перед розливом, иногда предварительно ассамблируя партии. Длительная выдержка в течение нескольких лет даёт стиль **Koshu** с ореховыми, карамельными и соевыми оттенками.

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

На пути из Осаки в Нисиномию



Перед входом в производственные корпуса — привычный для сакагур ритуал: сменная обувь, халат и шапочка



Деревянные бочки тару, в которых прежде хранили и перевозили саке

Большое сакеварение
Hakushika

Первая встреча с Японией часто случается именно в Киото. Затем, после странствий по синтоистским святилищам и буддийским храмам, сиест в дзен-садах, путешественники склонны провести пару дней в соседней Осаке, что задаёт контрастный регистр. Оттуда несложно добраться до Нисиномии в соседней префектуре Хёго. Город входит в Нада-Гого — крупнейшую историческую зону сакеварения Японии, объединяющую пять районов. Сегодня здесь производится около четверти всего саке, изготавливаемого в стране. Именно здесь находится **Hakushika**, один из старейших и исторически крупнейших производителей Нады.

Нисиномия стала форпостом индустрии благодаря воде миямидзу, холодным ветрам с гор Рокко и выгодному положению на пути к Осаке и дальше к Токио. Последние два фактора сегодня скорее символичны — с учётом температурного контроля, а также развития логистики, — но вот первый принципиально важен. Вода миямидзу богата минералами — фосфатами, карбонатами и калием, которые способствуют активной ферментации. И саке на такой воде получаются собранными, структурными, в сухом стиле, с выразительной кислотностью.

В палитре Hakushika как столовые сорта риса — например, хаэнуки и хитомэборэ, — так и местная звезда ямаданисики, что идёт на премиальные саке. Речь об одном из самых масштабных производств в стране, работает оно круглосуточно. Все этапы разнесены по отдельным зданиям на одной территории — от варки и прессования до лаборатории и розлива. Отдельный корпус отведён под шлифовку риса, что редкая для сакагур роскошь: большинство отдают этот этап на сторону, тогда как Hakushika шлифует весь рис самостоятельно.

Большинство этапов производства автоматизированы: хранение и шлифовка риса, промывка, замачивание, пропаривание и охлаждение, затем — прессование готового мороми, фильтрация, пастеризация и упаковка. Однако отдельными блоками идут процессы, где без человека не обойтись: приготовление кодзи, создание дрожжевой закваски, контроль ферментации и финальный ассамбляж. Даже розлив автоматизирован не до конца. На линии сидит отдельный сотрудник и с фонарём просматривает каждую бутылку, проверяя, не осталось ли внутри посторонних частиц. Это про японскую дотошность.

У Hakushika также есть музей саке, достойный внимания. В нём можно узнать, как саке делали до механизации: часть экспозиции размещена в историческом здании сакеварни XIX века, где сохранились старые чаны, прессы, инструменты для обработки риса и другие элементы традиционного производства.



Hakushika буквально означает «белый олень» — в японской традиции символ долголетия и благополучия



Нешлифованный и шлифованный на 35% рис



В музее традиционного сакеварения

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО



Hakushika Ginjo Namachozo — про лёгкость и свежесть. Намачодзо в названии указывает на выдержку без пастеризации с единственной тепловой обработкой перед розливом



Hakushika Junmai Ginjo — про округлость и насыщенную фруктовость. Дзюнмай — саке исключительно из риса, воды и кодзи, без добавления спирта



Hakushika Snow Beauty Nigori — про мягкость, сладость. Нигори — саке грубой фильтрации, при которой сохраняется часть рисового осадка, создающего характерную молочную мутность



Dassai 45 — самое «сухое» из флагманской линейки. Мягкое, округлое, с ароматом белых цветов и тропических фруктов. Идеально для аперитива

Dassai 23 — самое насыщенное и многослойное из трёх, с долгим послевкусием. Аромат сдержанный, с нотами белого персика и трав

Dassai 39 — плотное и концентрированное, но не менее сочное, чем Dassai 45. В сложном аромате — личи, банан, воск и белый перец



Штаб-квартира Dassai



Сакагура расположена в узкой лесистой долине у горной реки, через которую перекинут мост Кусуги. Старый мост разрушило наводнение 2018 года; четыре года спустя его восстановил Кэнго Кума, облицевав местным кипарисом хиноки. Мост ведёт к небольшому дегустационному залу и бутику — светлому деревянному пространству с видом на реку и густой лес

Вертикальная архитектура Dassai

Всего полтора часа на синкансэне к западу от Осаки — и вы уже в Хиросиме. В первую очередь сюда стоит ехать ради Мемориального парка и художественного музея, во вторую — чтобы остановиться в недавно запущенном панорамном Hilton. Ещё один аргумент: из Хиросимы несложно доехать до соседней префектуры Ямагути, где находится производство **Dassai**.

По пути по обе стороны тянется хвойный лес с японскими кедрами и кипарисами. В день моего визита шёл дождь, и казалось, что он придаёт и без того почти тропической по насыщенности зелени ещё больший объём. Посреди этой глубинной японской пасторали неожиданно возникает 12-этажная сакагура Dassai. У её подножия течёт горный ручей, через который перекинут мост архитектора Кэнго Кума, вокруг поднимаются лесистые склоны.

Очередной японский урок работы с пространством. Одно компактное здание объединило на разных этажах офисы, производственные цеха, лабораторию и даже резиденцию председателя компании. Впрочем, Кадзухиро Сакураи, представитель четвёртого поколения семьи, владеющей Dassai, бывает здесь лишь около четырёх месяцев в году. Остальное время он проводит в поездках — и именно при нём Dassai превратился в один из самых узнаваемых в мире брендов саке: экспорт в 45 стран, присутствие на церемонии «Оскар» и даже запуск собственной сакагуры в Нью-Йорке.

Саке повезло с таким послом: Dassai удаётся сочетать крупные объёмы производства с очень высоким уровнем качества. Пробежимся по этажам и посмотрим, из чего он складывается.

На производстве круглый год работают 210 человек. Командой руководит Сёхэй Нагао, пришедший в компанию 13 лет назад. До этого он делал сётю на острове Кюсю, а искусство сакеварения освоил уже здесь, под руководством Наоя Мацуфудзи.

Рис используют только сорта ямаданисики. Основной объём закупают в Хёго, на втором месте по поставкам — префектура Тотиги. *«Мы пробовали и другие сорта, но остались при своём. Уверен, что это лучший рис для саке, — говорит Сёхэй. — Из года в год он показывает себя по-разному: климат разных префектур даёт разные результаты. Последующий ассамбляж, однако, помогает нам сохранять единый стиль».*

В Dassai шлифуют рис на собственных мощностях, оставляя 45, 39 или 23 процента исходного зерна для трёх своих флагманских саке. Затем его замачивают: для Dassai 23 процесс длится около десяти минут, и за это время 10 кг риса превращаются примерно в 13,3 кг. Всего здесь ежедневно обрабатывают порядка 10 тонн риса. Следующий этап — пропаривание.

Часть пропаренного риса отправляется в кодзи-комнату, где температура достигает +38 °C. Здесь рис регулярно перемешивают, контролируя его температуру и постепенно удаляя лишнюю влагу. В начале развития грибку необходима влажная среда, но по мере его роста рис всё сильнее подсушивают. Примерно через сутки его переносят в соседнее более прохладное помещение, где из него продолжает уходить избыточная влага. Запах здесь уже совсем другой — не грибной, а тонкий, напоминающий пропаренный каштан. Весь процесс создания кодзи занимает около двух с половиной суток.

Этажом выше — ферментационный цех. Тут приятная прохлада, аромат дыни и банана, белых цветов. Рис из разных префектур ферментируют в разных стальных чанах. На каждый — объёмом порядка 3 тыс. литров — приходится приходится примерно 800 кг пропаренного риса, 200 кг кодзи и 1980 литров воды.

По меркам индустрии это сравнительно небольшие ёмкости. Dassai сознательно отдаёт им предпочтение, чтобы точнее контролировать ферментацию, которая длится около 40 дней и требует ежедневного мониторинга: измеряют содержание алкоголя, глюкозы и кислотность. Данные передают в лабораторию на втором этаже, где для каждого чана ежедневно отслеживают ход ферментации. Затем команда решает, как вести её дальше: например, охладить ёмкость, если процесс идёт слишком быстро, или слегка повысить температуру, если он замедлился.

По окончании ферментации — пресс и фильтрация. Если алкоголь слишком высокий, могут немного разбавить саке водой из местных источников. Флагманские саке также приходят через пастеризацию, что позволяет им сохранять форму даже спустя тысячи километров путешествий.

Dassai специализируется исключительно на премиальной категории Junmai Daiginjo, для которой рис должен быть сошлифован как минимум до 50% остатка зерна. Подавать их стоит охлаждёнными в винном бокале.

Мягкое, округлое **Dassai 45**, раскрывающееся ароматом белых цветов, тропических фруктов, подаём на аперитив к мягким сырам, прошутто с дыней, устрицам и темпура-креветкам. Более концентрированное, плотное, но не менее сочное **Dassai 39**, раскрывающееся комплексным ароматом личи, банана, воска и белого перца, ставим в пару с карпаччо из гребешков, фуа-гра с чатни из жёлтых фруктов, сливочному пирогу с курицей. Самое насыщенное, многослойное, длинное во вкусе **Dassai 23**, что отличается более сдержанным ароматом, с мягким белым персиком, травянистыми нюансами, оставляем на основную подачу, например, в дуэте с блюдом с душистым фенхелем или артишоком в основе. Даём саке раскрыться со временем, продемонстрировать всю свою умамную амплитуду в паре с освежающей, не перегруженной соусами подачей.



В лаборатории Dassai серьёзность и сосредоточенность сотрудников — почти как в операционной

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО



По дороге из Токио в Ниигату



Старший менеджер Imayo Tsukasa Эмико Накадзима показывает пятилетний sake kasu — осадок, остающийся после прессования саке. За годы выдержки он темнеет почти до чёрного и превращается в настоящую умами-бомбу: его смешивают с мисо и используют для маринования огурцов и других овощей



Идея от Imayo Tsukasa: флакон Koi нашёл своё место в стильном аквариуме

Imayo Tsukasa:
между морем и снежными горами

Всего четыре часа на синкансэне отделяют Хиросиму от Токио. Ещё около полутора часов на север — и вы уже в префектуре Ниигата, на побережье Японского моря. Зимой здесь многолюдно, ведь все едут в Юдзаву и Мёко, два главных горнолыжных района. В другие сезоны поспокойнее, в прибрежных городах японцы и туристы наслаждаются свежайшими морепродуктами: особенно здесь ценят бури, снежного краба и нодогуро, а также местного лосося. Рыба подводит ещё к одной местной специализации — ножам. За ними едут в Цубамэ-Сандзё, исторический центр металлообработки, тут работают фабрики и небольшие мастерские, где нож можно смастерить самостоятельно. Город Ниигата, помимо прочего, известен тем, что сохранил традицию гейш. Здесь их когда-то были сотни, сегодня осталось порядка 18 — в старом квартале Фурумати они проводят частные вечера: танцуют, поют, музицируют на сямисэне и устраивают традиционные застольные игры.

Поводов для поездки достаточно. Ещё один: Ниигата — третья по объёму производства саке и первая по числу сакагур префектура в Японии. Прямо от станции в Ниигате за 15 минут пешком можно добраться до **Imayo Tsukasa**, что располагается в историческом здании 1899 года в квартале Нуттари. Ещё в прошлом столетии близость порта и речных путей сделала его одним из центров местного производства саке, а также мисо и соевого соуса. Сегодня же Imayo Tsukasa — единственная сохранившаяся сакагура.

В сравнении с Dassai и Hakushika — речь о бутиковом производстве, всего 50 тыс. бутылок. Удивительно, как вообще что-то остаётся для экспорта, учитывая, что сакагуру ежегодно посещают 40 тыс. саке-энтузиастов. В день моего визита уже с раннего утра в бутике было довольно тесно.

Ключевые составляющие стиля Imayo Tsukasa: рис местных сортов гохякумангоку и коситанрэй — результат скрещивания ямаданисики и гохякумангоку, а также вода с горы Суганадакэ, питаемая тающим снегом и естественно фильтрующаяся через горные породы. Она мягкая (в отличие от той, что используется в Хиросиме), даёт саке с соответствующей текстурой, деликатного профиля.

Ферментируют в стальных ёмкостях размером порядка 10 тыс. литров в холодные месяцы — с осени до начала весны. Низкие температуры позволяют качественнее вести этот процесс. Интересно, что вплоть до середины XX века для ферментации использовались преимущественно деревянные ёмкости киокэ. После Второй мировой войны производители перешли на эмаль, а позднее — на сталь. Imayo Tsukasa уже в XIX веке решили вернуться к корням. Сегодня в их парке три киокэ из японского кедра, которые они заказали у Fujii Seiokesho, одной из немногих сохранившихся традиционных бондарен. Сакагура используют их для создания своих топовых саке, считая, что ферментация в кедре добавляет сложности — смолистых, подкопчённых тонов, позволяет лучше интегрировать алкоголь.

Насыщенное, умамное **Imayo Tsukasa Black** и сочное, мягкое **IMA Oysters** точно должны занять место в коллекции: первое — как универсальный партнёр для жареной рыбы и мяса, второе — как почти винное по логике саке для устриц, сырой рыбы и морепродуктов. Между ними — флоральное в аромате, солоноватое во вкусе **Koi**, которое в добавок ещё и арт-объект.



Чаны с дрожжевой закваской в Hakuro нежно называют «мама-саке»



На каждом чане в Hakuro — защитная решётка, исключающая риск падения человека внутрь



Ширахара-сан показывает пробирки с разными дрожжами

Игристый путь Hakuro

Час езды на юго-запад — и мы в Нагаоке, втором по величине городе префектуры. Зимы здесь снежные: за сезон выпадает почти 5 метров снега, который весной тает и подпитывает местные источники — один из ключевых ресурсов сакагур региона. В начале августа сюда едут на фестиваль фейерверков, который проводится с 1947-го в память о жертвах американских бомбардировок.

Здесь с 1751 года работает сакагура **Hakuro** — довольно крупный производитель, выпускающий около миллиона бутылок в год. В фокусе — ниигатский гохякумангоку, который проходит стандартные этапы подготовки: замачивание, пропаривание и приготовление кодзи. Именно за последним мы наблюдали во время визита.

Ширахара-сан, отвечающий за производство, рассказал о разных подходах к приготовлению кодзи в зависимости от стиля будущего саке. Для премиальных версий задача — получить кодзи, который будет постепенно снабжать дрожжи глюкозой в течение долгой низкотемпературной ферментации. Для этого ограничивают водопоглощение риса и очень точно контролируют влажность, температуру и развитие плесени: грибница развивается не сплошным слоем по поверхности зерна, а отдельными участками. Для базовых саке подход иной: плесени позволяют распространяться по зерну значительно активнее. Такой кодзи интенсивнее расщепляет крахмал и обеспечивает дрожжи большим количеством доступных сахаров, поэтому ферментация идёт быстрее и при более высокой температуре. В Hakuro эти режимы соответствуют примерно 30 дням ферментации для премиальных саке и около 20 — для базовых.

Следующее важное решение — выбор дрожжей. Одни штаммы дают более выраженную фруктовую ароматику, другие — цветочную; от них также зависят баланс сладости и кислотности и интенсивность умами. Саке ферментируют в стальных чанах, после чего жидкость отделяют от плотной рисовой массы. У базовых саке после прессования на твёрдый остаток приходится около 20% исходной массы, тогда как у премиальных эта доля может доходить примерно до 40%.

Далее — фильтрация, розлив и пастеризация. В Hakuro её проводят лишь один раз вместо более распространённой на крупных производствах двойной пастеризации, чтобы лучше сохранить свежесть и ароматическую выразительность саке.

Hakuro — один из пионеров игристого саке: эту популярную сегодня категорию здесь начали выпускать ещё в 2008 году. Для создания **Sparkling Sake** ферментацию прерывают на 70% процесса прессованием: отделяют от рисовой массы и сразу разливают по бутылкам без пастеризации. В них брожение продолжается ещё около двух недель, естественным образом насыщая саке углекислым газом. Затем бутылки пастеризуют под горячим «душем» и быстро охлаждают. Дегоржаж не проводят, поэтому внутри сохраняется небольшой рисовый осадок.

Рисовый пудинг в аромате, мягкий перляж, сочный вкус с деликатной сладостью. Дюжина устриц — а сейчас как раз самый сезон — и маленькое счастье обеспечено.



В контраст игристому Hanabi попробуйте **Sweet Cloudy**, слегка мутное усу-нигори с кремовой текстурой, сладкой грушей и мёдом во вкусе

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО



В Naeba Shuzo нам дали попробовать саке на десятый день ферментации — уже почти эссенцию будущего напитка: яркая сладость, приятная кислотность, фруктовость, сливочная текстура и лёгкая колкость углекислого газа. На этом этапе крепость составляла около 10%, а к завершению ферментации достигнет примерно 14%



Во время визита нас сопровождал Камимура-сан, один из молодых сотрудников производственной команды. За производство саке в Naeba Shuzo отвечает тодзи Сёта Такэда

Naeba Shuzo
и искусство деликатности

Казалось бы, куда снежнее, но полтора часа на юг — и мы оказываемся в городе Цунан. Здесь в среднем выпадает около 13 метров снега в год, почти втрое больше, чем в Нагаоке. Он очищает воздух от пыли, а весной талая вода подпитывает источники и подземные воды — исключительно мягкие и важные для местного сакеварения.

У местной сакагуры **Naeba Shuzo** ключевая линейка называется **Yuki no Mayu** — «снежный кокон», она отсылает к следующему пейзажу: во время снегопадов влажный снег оседает на выступающих из реки камнях, постепенно превращая их в округлые белые «коконы». Они же запечатлены на стильной этикетке. Сохраняя общую линию мягкости, для ферментации здесь применяют одноступенчатую закладку, при которой рис, кодзи и воду добавляют сразу, а не по классике в три этапа. Саке прессуют на относительно ранней стадии, пока ещё не весь образовавшийся сахар успел превратиться в алкоголь, благодаря чему сохраняются заметная сладость, сочная кислотность и яркая фруктовость. Обратная сторона: из-за резкого снижения концентрации дрожжей ферментацию сложнее контролировать.

Стоит отдельно сказать о прессовании. Вместо привычной «гармошки», которая отделяет саке от рисовой массы за один вечер, в Naeba Shuzo применяют более деликатный метод. Ферментированное сусло разливают по тканевым мешкам — за один цикл их может быть до 400 — и помещают в стальную ванну, где саке в течение примерно трёх дней постепенно стекает практически без сильного давления. По логике это близко к самотёчной фракции в виноделии, позволяет получить более деликатный сок, без экстракции лишнего из твёрдой массы. Цена такой деликатности — потеря объёма. При обычном прессовании в жмыхе остаётся около 30% от массы риса, а здесь — до 70%. Плюс метод требует интенсивного ручного труда.

Отсюда — годовое производство всего в 125 тыс. бутылок: считай, бутиковый масштаб. Оба их флагманских саке **Yuki no Mayu 40%** и **50%** — достойны внимания. С первой секунды возбуждают интерес своим сложным ароматом. Первое — сливочное, сочное, с мягкой горчинкой во вкусе; второе — более насыщенное, с более ярко выраженным биттером; оба текстурно интересны, открывают массу возможностей для пейринга.



Yuki no Mayu Junmai Daiginjo Yamada Nishiki 40 — сливочное, сочное, с лёгкой горчинкой. Это многослойное, текстурное саке из риса ямадани-сики, отшлифованного до 40%



Yuki no Mayu Junmai Daiginjo Nama Genshu — насыщенное, сладкое саке с йогуртовой кислотностью, из риса, отшлифованного до 50%. Непастеризованное и не разбавленное водой



Лагуна Фукусимагата



СЛЕВА НАПРАВО: **Margherita** — результат совместной ферментации риса, томатов и базилика. **Junmai Takane Nishiki** — мягкое, бархатистое, с нотами банана и хурмы, из риса, отшлифованного до 65%. **San-Sun-Sake** — экспериментальное, кисло-сладкое в профиле саке, в котором весь рис был обработан белым кодзи. **Junmai Kame no O** — из редкого старинного сорта риса камэ-но-о, выращенного без синтетических удобрений и пестицидов

Lagoon Brewery
и саке новой волны

Возвращаемся в Ниигату и в получасе езды от неё на восток открываем ещё одно явление — микросакагуру. **Lagoon Brewery** в 2021 году запустили Ёсукэ Танака, ранее занимавший должность президента Imayo Tsukasa, и Масахиро Одзаки, более 10 лет отвечавший за производство в Echigo Denemon, неоднократном призёре Japan Sake Awards. Запуск проекта отчасти стал возможен благодаря реформе того же года: для саке, предназначенного исключительно на экспорт, отменили прежний обязательный минимум производства в 60 тыс. литров в год. Так Танака и Одзаки перешли от конвенционального и масштабного к бутиковому и крафтовому. Здесь комбинируют разные типы кодзи, дрожжей, экспериментируют с культурами молочнокислых бактерий, вторичным брожением и коферментацией с хмелем, фруктами и травами, сознательно отказываются от пастеризации. У рок-звёзд-«натюрщиков» соответствующий дизайн: вместо завораживающих, но всё же непонятных иностранцу иероглифов — перелётные птицы, кавайная лисица, минималистичные красочные коллажи.

Самая запоминающаяся встреча — **Hop Sake**. В первую очередь потому, что оно не похоже ни на одно другое саке из тех, что мне довелось попробовать. Тропический IPA-аромат, дополненный ананасовым йогуртом, но в то же время ярко прочерченная рисовая линия. Хмельная основа не перекрывает фруктовую во вкусе. В нём же — приятная горчинка, что обрамляет структурно эти элементы, удлиняет послевкусие. Хотелось бы видеть такое саке в тапас-барах, заказывать в пару к мексиканской и испанской кухне: блюдам с кукурузой, сладким перцем и специями. Или же в итальянском ресторане: рисовая линия отлично сработает в союзе с пиццей со сливочной основой.

Летящая птица на каждой этикетке и название — неспроста. Сакагура стоит прямо на берегу лагуны Фукусимагата, что входит в многочисленные рейтинги самых красивых природных уголков Японии и считается важнейшим местом зимовки оохисикуи — крупных гусей, прилетающих осенью с Камчатки. Каждую зиму здесь собираются тысячи птиц: они ночуют в лагуне и кормятся в том числе на окружающих рисовых полях, а весной отправляются обратно на север.



Гости LB наслаждаются видом на лагуну

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

Сладостный кинжал воспоминаний

текст: Анна Бебекина



Нижегородский художник Яков Хорев умеет находить поэзию в самых неожиданных вещах — от кружевного гипюра до красных ботильонов, от бокала вина до случайного поцелуя. **Мы прогулялись с ним среди произведений искусства в офисе Simple**, поговорили о красоте, фетишах, опьянении и памяти, а затем попробовали грузинские вина. Дегустация быстро превратилась в путешествие по личным воспоминаниям, где саперави оказался сладостным кинжалом, а вкус хорошего коньяка — вкусом сыновства.

ФОТО: ВИКТОР ЖУКОВ



Я собираю свою библиотеку вкусов. Время от времени мне нравятся экстремальные вещи. Например, ***можно выпить магнум вина на двоих.*** *Да, будут последствия. Но это возможность увидеть человека в другом свете*

Мы идём по коридорам офиса Simple, где каждый метр занят современным искусством. Мой компаньон, с которым мы совершаем эту прогулку, — только сошедший с поезда нижегородский художник Яков Хорев, по образованию он преподаватель английского и то и дело вкручивает в речь иностранные цитаты. Мы направляемся к его работе **Venomous Walk**, графике, которая отсылает нас к теме фетишизма и задаёт тон всему разговору.

«Я начал эту работу с изображения ботильонов, а уже потом из них стали вылезать змеи. Они олицетворяют одновременно и мужское, и женское начала. Красная обувь — триггер. Это голод, который не может быть удовлетворён. Как в песне Faithless: "You can sleep forever, but still you will be tired". Встреча с объектом дарит только разочарование».

Я спрашиваю о характерных работах Хорева, посвящённых переосмыслению культурного наследия. Например, масштабный мурал **«Оберег»**: Хорев украсил сооружение водонапорной башни традиционным орнаментом нижегородского гипюра (кружевная вышивка нитками по сетке).

«Ещё в школьные годы я побывал на фабрике "Гипюр", тогда меня это совершенно не заинтересовало, мне хотелось ботинки Dr. Martens и очки Ray-Ban, а не льняную одежду с вышивкой. Годы спустя чкаловский промысел вдохновил меня на муралы и другие работы. И хотя гипюр имеет свою функцию, есть в нём что-то живое и нематериальное».

Что тебя вдохновляет?

Вопрос, на первый взгляд, очень триггерный для художника. В нашей среде, когда мы пытаемся имитировать интерес, мы спрашиваем: *«В чём твоё вдохновение?»* В самом вопросе нет ничего плохого, просто художники порой хотят быть оригинальными и ищут самые разные способы ответить на него.

Я не часто использую слово «вдохновение». Мне больше нравится слово «озарение» или «инсайт».

Мне нравится слово «озарение». Так на что оно тебя толкает?

Как-то у меня возникла идея сделать небесный скетчбук. Но я не знал, как он будет выглядеть, — лишь предчувствие. И вот тогда у меня случилось озарение.

У человека нет возможности увидеть всё небо сразу. Но он может понять этот масштаб, признав ограниченность своей оптики и использовав широту воображения. И принеся в жертву своё всезнайство, мы остаёмся перед чем-то вечным. Возможно, вот эту искру мы ощущаем, когда говорим про влюблённость или про озарение.

Для тебя искусство — способ разобраться в себе?

И это тоже. К счастью, есть и другие.

Быть рок-н-ролльщиком — это в первую очередь разрешить своим самым тёмным сторонам существовать. Юрий Михайлович Лотман говорил, что все мы находимся в меньшинстве: кто-то одноглазый, кто-то влюблённый, кто-то грустный. Но мы никогда не являемся частью большинства: всегда есть часть нас, которая в меньшинстве. И очень опасно её отменять.

Когда мне было двадцать, я читал книги, смотрел кино, ходил на выставки, и мне казалось, что сейчас кто-то приоткроет мне истину, расскажет, кто я, как мне жить, как себя презентовать, как ходить, как целоваться, как заниматься любовью.

Но так не бывает: где-то между строк, между переосмыслений происходит собирание собственного внутреннего конструктора.

Одно дело — чужой опыт, другое — свой. Мне нравится удивляться и пробовать что-то новое. За этим часто кроется клише типа путешествий или йоги. Меня же больше привлекает ощущение лёгкого дискомфорта. Сродни тому, что мы чувствуем, когда водим спортивную машину или говорим с незнакомцем на иностранном языке.

> *Наша субъективная способность почувствовать не просто полюса, а объём между ними —* ***одна из причин, почему мы сохраняем в себе любопытство и страсть к жизни***

Я собираю свою библиотеку вкусов. Время от времени мне нравятся экстремальные вещи. Например, можно выпить магнум вина на двоих. Да, будут последствия. Но это возможность увидеть человека в другом свете. Например, можно же пойти гулять. Можно же раздеться и поплавать.
Если я выпью много вина, мне, как правило, потом бывает тяжеловато с головой, и чем взрослее я становлюсь, тем выше цена дегустации. Но это нивелируется новизной опыта.

Расскажи про книгу «Краткая история нижегородского уличного искусства»*, которую написали Савицкая и Филатов.
Благодаря этой книге мы стали заметными и популярными художниками. По ней можно оценить, насколько важно вербализовать опыт художественной практики. За это я очень благодарен Артёму и Алисе.

Как произошёл переход из стрит-арта к работе в студии «Тихая»?
Можно сказать, что уличное искусство — это годы студенчества: ты просто приходишь на улицу и рисуешь. Ближе к тридцати жизнь меняется, меняется представление о комфорте. В юности человек ещё не обрёл опыта, и его излучение расходится, как круги на воде.
В 2015 году уличные художники начинают работать в мастерских. Студия «Тихая» — это уже организованная институция, башня из слоновой кости. Мы даже иначе друг друга называем — единомышленниками, например. Студийная практика и работа с галереями — это чёткая профессиональная история, где ты распределяешь ресурсы, силы и внимание. Сейчас же мне безумно интересно, что будет дальше.

Что для тебя алкоголь?
Мой папа — до сих пор гениальный проводник в мир алкоголя. Помню, как-то в седьмом классе отец наливает мне в рюмку граммов 25 и говорит: *«Пей»*. В этом возрасте вообще не хочется пить, если честно. *«Фу, невкусно»*, — говорю я. А он: *«Запомни, пожалуйста: хороший коньяк на вкус вот такой»*. Там не было этих клопов или каких-то других пошлых ассоциаций. Это был действительно классный опыт. Я вынес не вкус Hennessy X.O, а что-то другое. Наверное, это был вкус сыновства.
Разница между трезвостью и опьянением — вопрос диапазона. У меня мама недавно впервые читала «Москва — Петушки» Венедикта Ерофеева, и характер употребления алкоголя в моей семье очень умеренный по сравнению с тем, что проходит главный герой. Наша субъективная способность почувствовать не просто полюса, а объём между ними — одна из причин, почему мы сохраняем в себе любопытство и страсть к жизни.
В употреблении алкоголя есть элемент протеста против стремления к идеалу — эксплуатируемого маркетологами моделирования лучшей версии себя. Мне кажется, оно подразумевает изменение сознания, которое ты готов предъявить другому человеку. То есть я пришёл в одном состоянии, а тут на меня действуют природные силы, ферментация — я становлюсь более разговорчивым, открытым, более уязвимым. Ведь всё это может быть использовано против меня. Но у меня есть возможность не только провести время с собеседником, но и с другой версией самого себя, которая уже меньше зажимается, меньше пытается притянуть себя к какому-то образу.



* «Краткая история нижегородского уличного искусства» (2019) — книга искусствоведа и куратора Алисы Савицкой и художника Артёма Филатова, выпущенная Музеем современного искусства «Гараж» в серии «Гараж.txt». Посвящена нижегородскому стрит-арту 2010-х годов и художникам, сформировавшим это направление, в том числе Якову Хореву. Издание включает фотографии и документацию уличных работ.

Что для тебя красота?
Я слышал великолепную мысль, что красота не принадлежит объекту красоты. Если мы видим красоту, значит, внутри нас есть то, что её улавливает. Она между. То же с уродством: внутри нас есть такая оптика, которая его считывает.
Как-то в кофейне я встретил девушку, похожую на Еву Грин. Комплимент обязательно нужно сказать: не произнести его, если он возник от сердца, — всё равно что предать свою биологию. Я подошёл к девушке и озвучил её сходство с голливудской звездой, тем самым я словно сам себя похвалил за наблюдательность, будто сказал: *«Я в блеске ваших глаз увидел себя, очень умного. Спасибо вам»*.

Жаль, что это история произошла в кофейне, а не в баре.
Да, в кофейне больше возможностей пообщаться: ты стоишь с людьми, ждёшь кофе, болтаешь. В баре сидишь за своим столиком и больше ни с кем не говоришь.

Может быть, в винных барах надо выдавать бокалы у барной стойки, как в кофейне?
We will be rich! *[Мы будем богаты.]*

Ты был в Грузии?
Впервые приехал в Грузию в 2015 или 2016 году. Тогда ещё не было этих ассоциаций, как сейчас. Тогдашняя Грузия — это гостеприимство, хинкали, хачапур, застолья.
На улицах Тбилиси у меня родилось ощущение, что все люди — актёры. И мальчишки, и девчонки, бабушки, старики — все настолько аутентичные, что кажется, будто они играют свою роль в фильме и тебя вовлекают

ФОТО: КНИЖНОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ГАРАЖ»



реклама

РЫБЫ НЕТ — МЯСНОЙ РЕСТОРАН АРКАДИЯ НОВИКОВА НА НИКОЛЬСКОЙ

Москва, Никольская ул., 12 (этаж 1)
+7 (968) 725-52-18

На улицах Тбилиси у меня ***родилось ощущение, что все люди — актёры****. И мальчишки, и девчонки, бабушки, старики — все настолько аутентичные, что кажется, будто они играют свою роль в фильме и тебя вовлекают в какой-то процесс, где ты самым приятным образом не главный герой*

в какой-то процесс, где ты самым приятным образом не главный герой. Есть возможность созерцать.

А ещё помню осень, Батуми, Ботанический сад, канатную дорогу, подъём в гору. Мы просто срывали фрукты с деревьев, в этом был мальчишеский азарт. Потом мы купались на знаменитом Зелёном пляже, а над головой из тоннеля выныривали поезда, пахло шпалами, креозотом, йодом и солью.

В Тбилиси мы взяли бутылку вина, помню восторг от того, как это вкусно. В центре росли платаны, пятнистые, как камуфляжные штаны. Так совпало, что я был невероятно влюблён и много целовался под этими платанами. Из списка дел был единственный пункт — сходить в серные бани с сильнейшим похмельем, заработанным на грузинских застольях, которые уже можно считать мифом, как у Пиросмани.

Любишь говорить тосты?

Люблю, но непросто сделать тост личным. Здесь ощутима граница между валидированной поддержкой и просто репликой. Мне нравятся тосты, которые пропущены через себя. В них могут быть клише и повторы. Но порой это поэзия — почему бы не сравнить её с фристайлом, когда здесь и сейчас происходит вербализация того, что действительно лежит на сердце? Можно перефразировать Михея: *«Слова, те, которые мне не давались, я взял их под сердцем, они там валялись...»*

Боишься ли ты как художник распространения ИИ?

Я боюсь всего по чуть-чуть. Это не моя мысль, но она мне очень понравилась: бояться чего-то одного как-то не совсем практично, всего по чуть-чуть и вот как раз распределить.

Я начал строить свой собственный дом. И почти сразу ко мне из-под сердца пришла простая и сто раз услышанная фраза: *«Процесс важнее результата»*. Наслаждение процессом и результатом — два полюса, между которыми мы существуем. Благодаря ИИ мы можем позволить себе делать довольно сложные, компьютеризируемые или рационализируемые вещи. Но можем оставить за собой право получить весь опыт самостоятельно — вот что имеет значение. Помните фильм с Адамом Сэндлером, «Клик: с пультом по жизни». Там проматывалась какая-то рутинная часть, которая в итоге оказалась самой ценной в этой жизни. Я не хочу, чтобы проматывалось.

Я учусь чувствовать себя нищим духом, ничтожным по сравнению с вечностью, со временем, с памятью, с размерами Вселенной. Меня очень радует, что я человек, который целовался под платанами и испытывал первую любовь. Я человек, который ездил на огромной скорости на дорогой машине. Человек, который был судим за мошенничество. А с другой стороны — преподавал любопытным школьникам и самонадеянным студентам. И это всё не противоречит тому, что со мной в жизни происходило и происходит. А сколько раз я мог умереть: меня сбивала «газель», лягала лошадь, било электричеством, затягивало под винты теплохода, я тонул. Как в присказке: любой мужчина — это выживший мальчик.



Besini Qvevri White 2025

ркацители

Это кахетинский автохтон. Ферментация проходит на кожице в глиняных амфорах по старинным грузинским традициям. Метод внесён в список нематериального наследия ЮНЕСКО.

Besini в переводе с древнегрузинского означает «вино для подношений». В древности такое вино приносили в жертву богам в знак благодарности.

Яков берёт листок и капает несколько капель на бумагу: *«Спасибо Кристоферу Нолану за напоминание об античных мифах: перед застольем нужно окропить землю в качестве подношения богам».*

Яков Хорев (Я. Х.): Вот это вино на каждый день, стабильное и регулярное. Оно не выделяется чем-то радикальным, на него действительно можно положиться. А в наше время это дорого стоит.

Это моё любимое вино дегустации, потому что оно первое, оно меня лишило трезвости.

Если сохранять страсть и любопытство, можно увидеть красоту в окружающей повседневности, которая вне времени.



ФОТО: ВИКТОР ЖУКОВ

***Я думал, что на дегустации у меня будут ассоциации** вроде "это хорошо на свидании с партнёром старше тебя". Но, чувствуя аромат, понимаю, что с этими штампованными фразами не выкрутишься: они слишком пластиковые, пусть даже с оригинальностью и юмором. Тут всё глубже*

Binekhi Kisi Qvevri 2019

киси

Выдержанное в квеври оранжевое вино, которое в самой Грузии ещё иногда называют янтарным.

Я. Х.: Переключаться между этими двумя винами — как общаться за столом с ровесником и одновременно с более зрелым и опытным человеком, который начинает говорить с тобой своим прокуренным бархатным голосом.
В этом вине заметно, что оно уже пожило. Есть некоторая маслянистость, которая даёт ощущение увлажнения. Мы пользуемся увлажняющими кремами для рук, а здесь есть возможность увлажниться изнутри. Чтобы уйти из режима сопротивления реальности, нужна смазка.

Chveni Kvarteti Saperavi 2024

саперави

Саперави в стилистике, близкой к Бордо, произведённое Shilda Estate в Кахетии при участии французских энологов. Виноград собирают вручную на участках в зонах Киндзмараули и Цинандали, на аллювиальных почвах с включениями сланцевых пород. После частичного гребнеотделения ферментация проходит в нейтральных ёмкостях. Треть вина выдерживают девять месяцев в дубовых бочках.

Я. Х.: Сейчас произошло разблокирование воспоминаний. Пьёшь и думаешь: какие были хорошие денёчки. Действительно хочется в Грузию, когда пьёшь это вино.
У античного философа Зенона есть идея про выпущенную стрелу, которая на самом деле не движется. Я делаю глоток и вдруг вспоминаю, как замечательно мы сидели с друзьями и обсуждали мои будущие проекты и работы, и я получал от них невероятную поддержку и доброту — ровно в тот момент, когда пили саперави.

Lukasi Saperavi 2021

саперави

Винодельня была основана в 2011 году Кетеван Герсамией и Мамукой Долидзе. Бренду принадлежат виноградники в престижных зонах Грузии, где творит приглашённый винодел Зура Голетиани.

Я. Х.: Приз зрительских симпатий — это саперави. Это как сладостный кинжал воспоминаний в сердце. Ощущение, что хочется ещё, и ещё, и ещё. Как будто нужно что-то растворить. Если это не хлеб и сыр и не другие каноны грузинской кухни, то, скорее всего, будут растворяться какие-то философские категории.
У меня есть чёткая ассоциация: это будто набить рот черноплодной рябиной после того, как налазился по оврагам. И вот наконец дотянулся до тронутой морозом ягоды. Мы с отцом собирали её в прошлом году, как раз после первых осенних холодов.

Besini Premium Red 2024

каберне совиньон, саперави, мерло

Хозяйство пригласило французских экспертов, которые помогли выбрать наиболее подходящие участки в областях Телиани и Цинандали.

Я. Х.: Есть у меня один фетиш. Это помада. Я обожаю момент преображения, когда красятся губы. И это вино — один из лучших оттенков губной помады, та, которую хочется поцеловать.

Binekhi Ojaleshi Qvevri 2024

оджалеши

Оджалеши — древнейший виноградный сорт Самегрело. Название его можно перевести как «растущий на деревьях» — вероятно, в древности лозы этого сорта вились по местным деревьям, словно плющ.
После пресса сусло для этого вина с частью мезги (кожица, косточки, гребни) закладывают на выдержку в квеври, затем — в дубовые бочки.

Я. Х.: Здесь ощущается грузинский рельеф, эти танины. Мне нравится вино за его самобытность и аутентичность, мне это особенно близко на фоне распространения коротких видео и соцсетей.

Kvarteti Киндзмараули 2024

саперави

Киндзмараули — особая микрозона в живописной Алазанской долине, у подножия Кавказских гор. Это единственное место в Грузии, где саперави естественно накапливает много сахара — благодаря тёплому климату, расположению склонов и вулканическим почвам.

Я. Х.: Телепорт в первый визит в Грузию. Это вино ассоциируется со сложным холмистым рельефом Тбилиси. Она пониже ростом и поэтому стоит чуть повыше на склоне. Так удобнее целоваться, потому что ваши головы находятся на одном уровне.
Это вино похоже на поцелуй, который не хочется прекращать. Между прочим, слюна — один из лучших тестов, чтобы без лаборатории проверить совместимость партнёров. Желание не останавливаться в поцелуе — это признак того, что его генетический код далёк от твоего.



Paragraph Freedom Square — первый грузинский отель, вошедший в престижную коллекцию отелей **Luxury Collection** (бренд **Marriott International**)

Другие лица **Тбилиси**

Возможно, у грузин вместо крови течёт вино, по крайней мере страну так же сложно без него представить, как без хинкали и хачапури. Грузинскому виноделию 8 тысяч лет, это подтверждённый археологией факт. Он, однако, не делает местных виноделов заложниками этого культурного феномена, между прочим, включённого в список наследия ЮНЕСКО. Делая уважительный поклон в сторону традиций и вооружившись квеври, местные виноделы творят современность. Убедитесь сами, заглянув в многочисленные винные бары города на бокал саперави или оджалеши от бутиковой винодельни. Например, в 8000 Vintages или в винный погреб Karalashvili. Стоит захватить домой пару бутылочек. Янтарное вино из киси с ароматами кураги и орехов осенним днём напомнит вам солнечные улочки, а его шершавые танины — шелест платановых листьев по брусчатке. Кстати, в **Paragraph Freedom Square** позаботились о винолюбах: в каждом номере есть винный холодильник, чтобы можно было попробовать местные вина в комфортной обстановке.

Paragraph Freedom Square

В Государственном музее искусств Грузии в Тбилиси висит картина «Пир во время сбора винограда». На ней бородатый великан давит ногами гроздья, пока мужчины поднимают бокалы, полные вина, и произносят тосты. Даже если не подходить к подписи, авторские манера и сюжет узнаются мгновенно. Певец грузинской жизни Нико Пиросмани, мастер улавливать национальный характер — объёмный, яркий, внушительный и гостеприимный.

Напротив музея — вход в современный отель **Paragraph Freedom Square**. Двери гостям открывают мужчины в стильных чёрных чоха (национальная грузинская одежда), дальше в визуальном коде интерьера традиция не пропадает — орнаменты и современные отсылки, — но читается она лишь деликатным намёком, а не навязчивой приманкой для туристов. Прибывающих встречает просторный лобби-бар **Talani**, украшенный произведениями искусства. Из современных номеров размером от 30 кв. м открывается вид на исторический центр.

Обратившись к консьержу, можно организовать экскурсию по Старому городу или что-то более необычное — например, проход за кулисы знаменитого Тбилисского государственного театра оперы и балета, — или попасть на дегустации грузинского вина. После знакомства с пёстрыми улочками Тбилиси поднимайтесь на девятый этаж в бар **Chinari Sky Bar**, чтобы перекусить и выпить с видом на закатный город.

Отели Paragraph с большим вниманием относятся к гастрономии, за неё отвечает французский шеф-повар Стефан Гортина, много лет возглавлявший рестораны Алена Дюкасса, в том числе в Петербурге. Стефан в качестве шеф-повара завоевал для Rech by Alain Ducasse в Гонконге звезду Michelin спустя всего девять месяцев после открытия. В соответствии с заветами знаменитого шефа Гортина делает акцент на лучшие локальные и сезонные продукты.

Отель в центре туристического города редко может порадовать большим спа-центром. В Paragraph он занимает три этажа и считается крупнейшим в Тбилиси. К услугам гостей

ФОТО: PARAGRAPH HOTELS

Немногие отели в мире могут похвастаться собственной канатной дорогой. **Пятизвёздочные Paragraph** — одни из них. Воздушная нить соединяет два отеля бренда: **один расположен рядом с площадью Свободы, другой — на горе Табори.** Первый — деловитый денди, второй — расслабленный курортный гедонист.



Здание **Paragraph Golf & Spa Tabori** проектировало грузинское архитектурное бюро **Dephani AD**. В отеле 177 номеров и сьютов с панорамными окнами.



Девять лунок поля от **Golfplan** расположены вдоль горного хребта. Перепады высот и панорамы Тбилиси делают игру здесь особенно впечатляющей.

шесть процедурных кабинетов (в том числе suite для пар с джакузи), открытый бассейн, фитнес-зона, студия для занятий йогой, сауны и зоны отдыха. В круговом крытом бассейне можно плавать и смотреть на центр города.

Paragraph Golf & Spa Tabori

Современная кабинка бодро поднимается на гору Табори, под ногами проплывают тбилисские дворики, а впереди, на вершине, уже ждёт **Paragraph Golf & Spa Tabori** — совсем новый отель, ему скоро исполняется год. Поездка между динамичным центром и умиротворяющими горными пейзажами занимает около 10 минут, что позволяет окинуть взглядом живописные окрестности и полюбоваться Тбилиси с высоты.

Изумрудные гольф-поля на вершине Табори, откуда открывается захватывающая панорама Тбилиси, стали излюбленным местом свадебных фотосессий. Настолько, что администрации пришлось запретить съёмки, мешавшие игрокам. Главная гордость отеля — девятилуночное поле, спроектированное знаменитой компанией Golfplan. Его конфигурация позволяет играть и 18 лунок. Вместе с отелем гольф-клуб занимает 40 гектаров — территорию, которую удобнее всего исследовать на гольф-каре.

Снаружи отель убаюкивает плавными, вторящими изгибам ландшафта линиями, а внутри — современные интерьеры от парижского бюро HAT Design. Площадь номеров начинается от 38 кв. м. Панорамные окна открывают вид на поля, позволяя любоваться, как игроки методично бьют по крошечному белому пятнышку, потом на миг замирают, оценивая удар. За первый год работы отель полюбился профи. Ритм игры, возможно, увлечёт и вас, даже если вы никогда не держали клюшку в руках: в отеле есть академия для обучения игроков разного уровня подготовки и современный гольф-симулятор.

Предмет особой гордости отеля — спа-центр с открытым инфинити-бассейном, джакузи и видом на горы. Дальше по списку есть всё для расслабленного отдыха: сауны, ледяная пещера, крытый бассейн, фитнес-центр, теннисные корты, студия для йоги и пилатеса.

В отеле есть всё, чтобы не торопиться с возвращением в город: гостей ждут два ресторана — **Daphion** и итальянский **Mariali**, а также лобби-лаунж с коллекцией чаёв и коктейлями на основе местных растений. А в **Mulligan Golf Bar** можно заглянуть на après-golf.

По соседству находится Национальный ботанический сад, по запросу туда организуют частные экскурсии. Гуляя в тишине среди вековых деревьев, легко забыть, что рядом шумит центр Тбилиси.



Главная специализация **ресторана Daphion** — блюда на открытом огне: мясо премиальных отрубов, рыба, морепродукты и овощи с авторскими соусами. Название восходит к старинному грузинскому слову, связанному с вечерними сумерками.



В оформлении лобби **Paragraph Golf & Spa Tabori** эстетика классических гольф-клубов переосмыслена в современном ключе: винтажные мотивы сочетаются с выразительными архитектурными формами и натуральными материалами.





Семь двухуровневых **Sea View Pool Penthouse** на крышах корпусов **Anantara Koh Yao Yai** — пожалуй, одно из лучших предложений люксового Таиланда по соотношению цены и качества. Каждый рассчитан всего на двоих, но располагает 366 кв. м пространства, огромной террасой с собственным инфинити-бассейном и головокружительными видами на залив Пханг-Нга. Идеальное убежище для романтического отдыха.

Яо-Яй: остров чудес

В заливе **Пханг-Нга** море усеяно известняковыми островками, похожими на зубы доисторических чудовищ. Сам Яо-Яй — большой, пологий, укрытый каучуковыми лесами. В них прячется молодой резорт **Anantara Koh Yao Yai Resort & Villas**.



До Anantara Koh Yao Yai легко добраться из аэропортов Пхукета и Краби. На пристанях гостей ждут лаунжи курорта, а затем — 30–35 минут на скоростном катере по заливу Пханг-Нга.

Зелёная сторона роскоши

Знакомство с курортом начинается с удара в традиционный тайский гонг. Гостей просят закрыть глаза, почувствовать его глубокую вибрацию и замедлиться — так здесь приветствуют прибывающих из большого мира. Один из самых необычных курортов знаменитой тайской сети Anantara открылся в 2023 году на острове, почти не затронутом массовым туризмом. На его территории сохранились более 100 видов местных деревьев, а свыше 2000 деревьев привезли из провинции Краби и выращивали семь лет. На километровом собственном пляже с нежным, как пудра, песком можно встретить буйволов: днём они гуляют с пастухом, а ночуют в пруду среди садов резорта.

Архитектура подчинена панораме залива Пханг-Нга. Многоэтажные корпуса с широкими балконами и вертикальными садами обращены к морю, а перед ними расстилается зелёный склон. По замыслу владельца, ничто не должно заслонять гостям зелень и море. Поэтому пляжные виллы спрятаны под холмиками: идею позаимствовали у хоббитов. Сверху видны лишь лужайки, зато у обитателей вилл — прямой выход на пляж.
Курорт умеет разводить по разным мирам романтиков и семьи с детьми. Для последних выделена отдельная зона с водными горками, одним из крупнейших детских клубов страны и даже детским спа с массажами и кокосовыми уходами. У подростков есть собственный ресторан.

Архипелаг приключений

Вокруг Яо-Яй — целая коллекция островов, знакомых по фильмам о Джеймсе Бонде, «Пляжу» и «Миру юрского периода». Anantara отправляет гостей исследовать их на традиционных тайских длиннохвостых лодках. За день можно заглянуть в гроты с древними наскальными рисунками, поплавать над морскими звёздами и встретить целые семейства крабоядных макак с детёнышами. Главная остановка — остров Хонг. Его пляж с неправдоподобно прозрачной изумрудной водой зажат между отвесными скалами и джунглями. А 419 ступеней ведут на вершину, откуда открывается круговая панорама залива: бесконечный архипелаг зелёных скал, рассыпанных по бирюзовому шёлку.

Япония, Таиланд и большая гастрономия

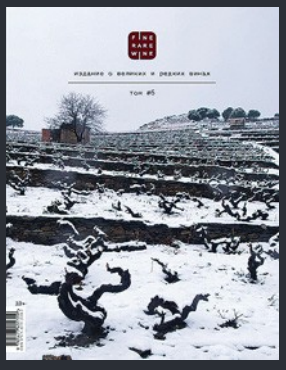
В ресторанах Anantara космополитичная роскошь соседствует с тайскими традициями. В **Pakarang** устраивают вечера региональной кухни с национальной музыкой и представлениями. **The Beach Restaurant** на берегу — царство морепродуктов, внушительных лобстеров и стейков сухой выдержки.
Особая история — **японский TOMI** с почти церемониальным отношением к продукту. Сашими безупречной свежести, суши из местной рыбы сухой выдержки, вагю A4 с фуа-гра, тэппанъяки и остроумные десерты — вплоть до шара мороженого матча под облаком сахарной ваты. Винная карта простирается от тайского **GranMonte** до **Ridge**, **Henschke** и **Opus One**; авторские безалкогольные коктейли тоже на высоте. Гастрономическая жизнь здесь вполне способна конкурировать с красотами архипелага.

ФОТО: ANANTARA KOH YAO YAI RESORT & VILLAS

FINE RARE WINE

издание о великих и редких винах

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






18+

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


Брест·Литовск
ТРАДИЦИИ
ОСОБОГО ВКУСА
Брест·Литовск
Мезан
сыр
6
МЕСЯЦЕВ
Брест·Литовск
Мезан
сыр
6
МЕСЯЦЕВ
реклама