simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news

30 лет Simple: интервью с основателями

Максимом Кашириным и Анатолием Корнеевым о винной культуре России

simple 30

- **Особенности национальных игристых**
- **Витрина кавы**
- **Сторителлинг по-шампански**

9 785427 401227

LIFE : TIME

ВРЕМЯ ДЛЯ ЖИЗНИ

РОСКОШНЫЙ КВАРТАЛ ДАРИТ ВРЕМЯ ДЛЯ ЖИЗНИ

Sminex | Перфекционисты Fine Development

ПРОЕКТНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ НА НАШ.ДОМ.РФ. ЗАСТРОЙЩИК АО «СЗ СЕРГЕЯ МАКЕЕВА». РЕКЛАМА.



Самый покупаемый квартал на престижной Пресне*

Приватный двор-парк 1,7 га для прогулок и игр

Частная школа и детский сад во дворе

Фитнес с бассейном 25 м только для жителей

Широкий выбор квартир, пентхаусов и скай-вилл

*1330

life-time.moscow

*ЛИДЕР ПО КОЛИЧЕСТВУ ПРОДАННОЙ ЖИЛОЙ ПЛОЩАДИ ОТ ЗАСТРОЙЩИКА В ПРЕМИУМ СЕГМЕНТЕ В ПЕРИОД С ЯНВАРЯ 2023 Г. ПО ИЮНЬ 2024 Г. НА ОСНОВАНИИ КАБИНЕТНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ, ВЫПОЛНЕННОГО FACTORY OF MARKETING.

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

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

К 30-ЛЕТИЮ SIMPLE

38 **Максим Каширин и Анатолий Корнеев** впервые рассказывают SWN о личных винных предпочтениях. А также о больших трендах в мире вина

АССАМБЛЯЖ

6 **Итоги года:** от акцизов и пошлин до русских проектов в дубайской хореке

14 **«Кто боится Романе-Конти?»** — программа на новый год в новой книге Дэна Килинга

26 **Дегустации-вечеринки и винная «мафия»** в винотеках SimpleWine

32 Что подарить, кроме вина, тому, у кого всё есть: **функциональные арт-объекты L'Atelier du Vin**

50 Традиции благотворительности на **«Белом трюфеле»**

56 Спойлеры к арт-календарю **Simple на 2025 год**

86 **Приключения пьемонтских виноделов** в Санкт-Петербурге, Москве и Сочи

94 **Главное** с III Российского винодельческого форума

100 **С почтением** к Красноярскому гастрономическому

104 **Дом портвейна Barros:** в России надёжно

ИГРИСТЫЙ КОНТЕНТ

28 **Почему картицце** — экстраважное просекко?

60 Несколько российских виноделов с опытом создания игристых по классике раскрывают множество любопытных деталей о производстве, «связях» с Шампанью и личных пристрастиях

74 **Словарик с понятиями,** которые могут оказаться неясными читателям других материалов про игристые вина

78 **Полезная карта** Шампани и тренды с домом Lanson

112 Раз в пять лет проверяем состояние испанских игристых в России: дегустация

122 **Ежегодно к Новому году** пробуем срез Шампани

Цифровую версию любого выпуска Simple Wine News можно приобрести на **ЛИТРЕС**

ЛитРес:

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

18+



simple wine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

РЕДАКТОРЫ **Валерия Труфакина, Яков Лысенко**

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР **Татьяна Платонова**

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ **Владлена Ефименко**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:
Анна Бебекина, Каролина Бредфорд, Анна Кукулина, Анастасия Морозова, Лилия Варфоломеева, Галина Воронцова, Александр Платонов, Маша Бойнова

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА
Ксения Никифорова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

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

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ
Максим Каширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хатиашвили

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

30 лет Simple: интервью с основателями
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство **«СИМПЛ»**, 2024. — 136 с.

ISBN: 978-5-4274-0122-7

Цена договорная. Тираж 25 000 экземпляров.
Отпечатан в типографии «РИДО» **rido@rido.ru**

РЕКЛАМА

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2022 BRUSSELS
SUPERIOR TASTE AWARD ★ ★ ★

EKONIVA® ЭКОНИВА | Dürr

НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ СЫРОВ РОССИИ

Твердые сыры Dürr, уникальные по своей технологии и рецептуре, созданы компанией «ЭкоНива» – крупнейшим производителем* молока в России. Название получили в честь основателя и президента компании Штефана Дюрра, родом из Германии.



РУЧАЮСЬ ЗА КАЧЕСТВО НАШИХ ПРОДУКТОВ

Stefan Dürr

ШТЕФАН ДЮРР, ПРЕЗИДЕНТ ГК «ЭКОНИВА»

Узнать об экскурсии на сыродельный завод «ЭкоНивы» в Черноземье.

* Рейтинг Национального союза производителей молока (СОЮЗМОЛОКО), Milknews и Streda Consulting «Топ-30 крупнейших производителей молока России – 2023».



ИТОГИ ГОДА
с Максимом Кашириным

В финальном выпуске SWN за год по традиции перечисляем важные события и тренды на алкогольном рынке страны и вспоминаем, чем радовала и удивляла любителей вина компания Simple в 2024-м.

Рост цен как угроза винной культуре

Уже в прошлом году мы много говорили о том, что существенное повышение акцизов на вино и крепкий алкоголь и введение высоких ставок ввозных пошлин для импорта, а значит — неизбежный и значительный рост цен, в первую очередь ударят по потребительской культуре, о развитии которой мы и другие компании и структуры заботились многие годы. Российские вина выпускаются пока в недостаточных количествах, чтобы обеспечить полную замену импорта; кроме того, у наших производителей есть и свои поводы для того, чтобы повышать отпускные цены. В итоге потребителю приходится переключаться на более бюджетные бренды или на другие категории, допустим, на пиво или крепкие напитки. И последнее российским виноделам, очевидно, тоже совсем невыгодно, уже не говоря о росте рисков для здоровья людей.

В этом году было несколько волн повышения ставок акцизов и ввозных пошлин. Прогнозы на 2025-й также неутешительные. С мая этого года акцизы на вино возросли сразу втрое: с 34 до 108 рублей на литр. С января ставки снова пойдут вверх: 113 рублей на тихие вина, 125 на игристые, 148 на креплёные и 673 рубля на напитки крепостью выше 18°. Пошлины на импортные вина с августа-2024 повысились до 25% от таможенной стоимости (до этого было 12,5%), на крепкий алкоголь — до 20%. Что касается пошлин на вина из недружественных стран, представители АВВР настаивают на их поэтапном повышении до 30–50% (иногда говорят и о «запретительном» уровне в 200%).

Дефицит российских вин

Множество дискуссий и определённое недоумение на рынке вызвала инициатива с введением госстандарта для винных карт в кафе и ресторанах. Уже утверждённый Росстандартом ГОСТ рекомендует 20-процентную долю российских вин — речь пока только о кафе, но сомелье ресторанов с картами в сотни наименований обеспокоены разговорами о том, что готовятся поправки в Закон о виноградарстве и виноделии, которые обяжут розницу и хореку иметь не менее 20% позиций отечественного производства в ассортименте.

Как нам видится, принудительное квотирование может быть невыполнимым для ресторанов, в первую очередь из-за крайне ограниченной номенклатуры вин отечественного производства ресторанного уровня: их физически недостаточно для обеспечения квоты. По нашей экспертной оценке, подтверждаемой данными портала WineRetail, на 25 000 российских ресторанов, имеющих винные карты, общий объём рынка вина составляет около 25 000 SKU, из них российских вин — только 13%, при этом не более 350 SKU соответствуют критериям ресторанов, которые исторически стараются не пересекаться по ассортименту с ритейлом. Кроме того, такие вина обычно выпускаются лимитированными тиражами: речь часто об объёмах всего в несколько тысяч бутылок, гораздо реже — о десятках тысяч, а до ста тысяч никто не дотягивает.

Но дело в том, что рестораны сейчас сами, без давления извне, со всё большим интересом расширяют российские разделы своих карт, но думая об их балансе со своей концепцией. О том, насколько увеличился спрос со стороны сомелье на топовые отечественные вина, мы хорошо знаем по быстрорастущему ассортименту нашего проекта «Большое Русское Вино», в котором многие интересные новинки уже приходится резервировать для хореки.

У ресторанов категории fine dining могут быть достаточно эксклюзивные запросы и идеи относительно российского ассортимента. Например, наш ресторан Grand Cru на Малой Бронной, поднявшийся на шестую позицию в топ-10 московских ресторанов премии WhereToEat 2024, традиционно стремится удивлять гостей такими позициями, которые больше нигде не найти. Например, делает коллаборации с винодельнями, создающими микропартии вин, предназначенных только для Grand Cru. Речь может идти о старых урожаях из личного резерва хозяйства, или о поиске лучшей бочки «великого русского шардоне», или об игристом с необычным дозажем в виде вина из квеври. Конечно, кроме подобных изюминок большое количество российских вин представлено в Grand Cru на регулярной основе.

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ

В поисках отечественной «классики»

Наметившийся дефицит, когда наши виноделы уже не поспевают за спросом, особенно заметен перед Новым годом в категории игристых вин, созданных в России по «шампанскому» методу. Многие хозяйства, понимая растущий тренд, закладывают на выдержку новые игристые кюве, поэтому через пару лет мы, безусловно, увидим больше российских «по классике».

А пока такие позиции, как «Темелион» или Blanc de Blancs от Mantra Estate, раскупаются моментально. Огромный интерес вызвала и недавняя премьера от «Галицкий и Галицкий»: их первые три игристых вина Grand Jeté вышли крошечным тиражом, который сразу разошёлся по топовым ресторанам. То же самое, кстати, ранее произошло с Nebbiolo от «Галицкий и Галицкий»: можно сказать, что это вино, только появившись на рынке, стало раритетом.

БРВ повсюду

Ни для кого не секрет, что в коллекции проекта компании Simple «Большое Русское Вино» сосредоточено рекордное количество SKU от российских хозяйств, которые год за годом доказывают свой статус ведущих представителей отрасли, располагая великолепными терруарами, талантливыми виноделами и агрономами, прекрасным современным оборудованием. Все они были основаны не так давно, их молодые виноградники подрастают, соответственно, увеличиваются и объёмы производимых вин. В 2024 году продажи проекта «БРВ» выросли на 60%, а количество ресторанов, где представлены его вина, — на четверть, достигнув 5500 точек по всей стране.

Коллекция «БРВ» расширяется как за счёт новинок от исторических партнёров проекта, так и благодаря новым поставщикам. Сейчас большой интерес прикован к развитию терруаров Геленджика, и в портфеле Simple появилось очень перспективное хозяйство «Мезыбь», а также эксклюзивная линейка от Château de Talu «Южная Вертикаль», состоящая из трёх разных каберне франов. Говоря о Геленджике, стоит упомянуть интересную новинку от Алексея Толстого в его личном проекте «Усадьба Маркотх»: речь об отличном саперави, которое однозначно расширяет представления об этом сорте.

Фокус на SimpleWine

Несмотря на текущие сложности винного рынка, разборчивость покупателей премиального сегмента растёт, и мы видим это по явной тенденции приобретать вино в специализированной рознице. Наша сеть винотек SimpleWine в 2024 году «разменяла» вторую сотню магазинов и уже представлена в восьми городах. Первая сибирская винотека заработала весной в самом высоком здании Новосибирска, жилом комплексе «Чикаго». А в сентябре в столице открылась флагманская 104-я винотека — в центре Москвы на Большой Полянке. Комьюнити любителей вина и знатоков ассортимента компании Simple ширится и за счёт винных бутиков By Simple, их уже 55 по всей стране: из последних по времени открытий — Орёл, Новогорск, Ярославль, Брянск.

Работу винотек SimpleWine поддерживает наша интернет-витрина simplewine.ru и приложения для смартфонов SimpleWine и SimpleWine: Fine & Rare. Мы постоянно улучшаем их функционал, эстетику и аналитическую составляющую. Поиск нужного вам вина стал ещё удобнее и быстрее благодаря новым экспертным фильтрам, растущей базе комментариев и оценок пользователей по конкретным позициям, появлению интересного нового контента в карточках товаров и множеству других обновлений. Теперь на сайте и в приложении SimpleWine можно не только выбирать вино и крепкие напитки для любого повода, но и записываться на дегустации в винотеках. Мы уже стали лидером в поисковых системах по запросу «Дегустации вина». В этом году количество людей, записавшихся на дегустации через simplewine.ru, выросло в два раза. Всего же со старта проекта открытых дегустаций в винотеках SimpleWine, запущенного нами в конце 2022 года, состоялось больше 3000 мероприятий, их посетили более 23 000 человек. Речь не только о классических дегустациях для ценителей, но и о «винных казино» или даже «винной мафии» — увлекательных игровых форматах.

Юбилейный год в событиях

30-летие со дня основания Simple мы отмечали большими внутренними мероприятиям для сотрудников, а их в группе компаний работает уже более 3000 человек. Но главный фокус нашего юбилейного года всё же был на

Многие хозяйства, понимая растущий тренд, закладывают на выдержку новые игристые кюве, поэтому через пару лет мы, безусловно, увидим больше российских «по классике». А пока такие позиции, как «Темелион» или Blanc de Blancs от Mantra Estate, раскупаются моментально



С первых дней появления на рынке HOPPERS радует отличными результатами продаж. Он нравится людям и качеством самого напитка, и своим стильным внешним видом, вдохновлённым современным гедонизмом

локальных событиях с охватом разноплановой публики по всей стране. Фестивали «Территория Simple» прошли в Новосибирске, Челябинске и Воронеже. С ещё большим размахом, чем в предыдущие два года, работал поп-ап-бар SimpleWine в пространстве «Севкабель Порт» в Санкт-Петербурге. В Москве на Усачёвском рынке мы запустили проект «Музыкальные открытия», провели фестиваль Stereoleto в саду «Эрмитаж».

Мы также поддержали ряд значимых культурных инициатив, среди них — реставрация уникального артефакта, кубка Августа Сильного, в сотрудничестве с Государственным Эрмитажем.

В октябре состоялось Piedmont Road Show — самая масштабная с 2019 года выставка-дегустация с участием виноделов. Представители семи хозяйств Пьемонта, в том числе настоящая легенда Бароло Роберто Воэрцио, побывали в Санкт-Петербурге, Москве и Сочи, где винные салоны, мастер-классы и ужины с виноделами посетили более 1000 человек. За пять дней были открыты 800 бутылок вина общей стоимостью более 10,5 млн рублей, ведь речь о топовых винах Пьемонта и раритетных бароло.

За год по приглашению Simple в России побывали многие представители наших поставщиков из разных стран, несмотря на сложности с перелётами и логистикой. Среди них — Кьяра Сольдати (La Scolca) и Рикардо Арамбарри (Matsu), Тео Зирок (Foradori) и Танкреди Бьонди Санти (Castello di Montepo), Пьетро Риккобоно (Bertani) и Джакомо Марцотто (Ca' del Bosco), Леопольдо Пуциелли (саке Dassai) и другие. С ними мы проводили различные дегустации и мастер-классы для участников клуба SimplePrivé, любителей и профи.

Лайфхоппинг с HOPPERS

10 июня мы официально представили джин HOPPERS — новый собственный бренд компании Simple, произведённый в России. От многих джинов на отечественном рынке его отличает то, что это полностью дистиллированный сухой джин, в который не добавляется спирт после дистилляции. Это классическая британская технология London Dry без компромиссов: над её качественным воплощением на российской почве мы долго работали. Джин перегоняется в медном аламбике, в который помещается джиновая корзина с отборными ботаникалами из разных стран, включая локальные, такие как лаванда из Крыма, мох ягель из Алтайского края, саган-дайля с Саян.

В линейке HOPPERS три джина: Original, Mandarin & Rosemary, Lavender & Thyme. В разработке рецептов сочетания ботаникалов для создания оригинальной и трендовой ароматики принимали участие бартендеры известного питерского бара El Copitas.

Буквально с первых дней выхода на рынок HOPPERS радует отличными результатами продаж. Он нравится людям и качеством самого напитка, и своим стильным внешним видом, вдохновлённым современным гедонизмом — мы называем это философией «лайфхоппинг».

Использование корзины с ботаникалами при дистилляции — крафтовая технология с большим количеством ручного труда, при этом HOPPERS остаётся джином с оптимальным value, и он уже очень широко представлен во всех крупнейших сетях и множестве торговых точек, баров и ресторанов по всей стране.

Денди x Онегин

В июне сограждане, часто летающие через Стамбул, удивились появлению большого pop-up-корнера водки «Онегин» в Duty Free в аэропорту турецкого мегаполиса. «Онегин» осваивает экспортные рынки и уже продаётся в семи странах Азии и Ближнего Востока, в Индии и ОАЭ. Креативная команда «Онегина» с завидной регулярностью создаёт новые поводы удивить и порадовать поклонников бренда. К высокому сезону перед новогодними праздниками, когда покупатели находятся в поиске оригинальных подарков, «Онегин» вышел лимитированной арт-серией Dandy Art Edition в «кутюрном» наряде от художника Димы Ребуса и в сопровождении журнала-альманаха «Денди», написанного лучшими авторами — специалистами по мужскому стилю и истории мирового дендизма: это действительно уникальное издание, за которым уже охотятся поклонники изящной словесности и высокой полиграфии.

Dandy Art Edition — коллекционный релиз, поступивший в продажу только в винотеках SimpleWine и доступный также участникам клуба SimplePrivé. Нового тиража не планируется, так что стоит успеть приобрести.

Другая новость от «Онегина» в этом году — впервые в истории бренда в линейке появилась ещё одна водка:

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



К высокому сезону перед новогодними праздниками, когда покупатели находятся в поиске оригинальных подарков, «Онегин» вышел лимитированной арт-серией Dandy Art Edition в «кутюрном» наряде от художника Димы Ребуса

Онегин ORGANIC на сертифицированном органическом спирте из пшеницы. До этого все новинки были в категории ягодных настоек.

С заботой о покупателях

Все импортные новинки Simple за год перечислить непросто. Нашу премиальную коллекцию пополнил бренд-бестселлер **Matsu** из испанского Toro. В январе поступит в продажу линейка от **Biondi Santi** — *«того самого»* исторического дома Брунелло-ди-Монтальчино, а также вина культового хозяйства **Arzuaga** из Риберы-дель-Дуэро, где мы, кстати, снимали арт-календарь Simple на 2025 год.

В то же время мы активно расширяем ассортимент вин, которые в сегодняшней ситуации окажутся доступными по цене большему количеству покупателей: речь и о классических европейских аппелласьонах, и о ярких, авангардных винах из трендовых регионов Испании, Италии, дружественных Чили, Аргентины и ЮАР.

Наши коллекции вин Бургундии и Пьемонта насчитывают десятки производителей, но и в этой нише мы продолжаем искать новых поставщиков с доступными по меркам прославленных регионов ценами: рады появлению **Maison Auvigue** из Макона и **Bel Colle** из Бароло. В модном направлении Германия/Австрия появились **Domäne Serrig** из Саара, **J.B. Becker** из Рейнгау, **Dorli Muhr** из Карнунтума. Стоит отметить возобновление у Simple поставок бокалов **Zalto**, которого очень ждали все поклонники изысканных вин.

Отвечая на огромный запрос на игристые вина, мы создали самую крупную на рынке **коллекцию креманов** из практически всех французских регионов, где они создаются. В то же время в категории просекко хочется отметить успехи **Bruni**, чья узнаваемость в московской хореке, согласно отчёту Brand Health Tracker, выросла вдвое за последний год.

В категории шампанского в этом году компания Simple стала лидером российского рынка с долей 22% по объёму *(согласно официальной таможенной статистике)* благодаря большой и красивой коллекции из более чем дюжины домов и более 150 наименований шампани на любой вкус.

Simple также стал поставщиком **Barros** — одного из немногих исторически значимых домов портвейна, официально представленных сегодня на российском рынке.

Планомерно растёт доля проекта Simple Spirits на рынке крепкого алкоголя, в том числе благодаря множеству любопытных и актуальных новинок — от «инновационного» французского бренди **Seven Tails** до ликёров и специалитетов из Франш-Конте **Griottines & Griottini**. В категории «Коньяк» *(по данным таможенной статистики)* мы находимся на втором месте за счёт успешных продаж брендов Hine, Monnet, Frapin и, конечно, Camus. Кстати, Сирил Камю, представитель пятого поколения владельцев этого почтеннейшего коньячного дома, в этом году приезжал в Россию, в частности чтобы представить ирландский виски дистиллерии **Lambay**, основанной семьёй Камю в 2018 году, также украсивший коллекцию Simple.

Облигации Simple

Важной новой вехой в истории группы компаний стал наш дебют с выпуском облигаций. Объявили мы об этом в октябре, а затем успешно разместили их за один день 15 ноября. Это наше первое появление на публичном долговом рынке, мы благодарим всех участников размещения за оказанное нам доверие. Все привлечённые средства будут направлены на регулярные инвестиции в рост бизнеса: региональную экспансию и внедрение новых IT-решений.

Несмотря ни на какие внешние вызовы, мы продолжаем развивать компанию Simple, глядя в будущее. Сложно не признать, что уходящий 2024-й был отмечен значительными трудностями, такими как высокая ключевая ставка ЦБ РФ, рост курса валют, сложности с международными платежами, логистикой и прочее.

В преддверии новогодних праздников и Рождества я хочу пожелать читателям Simple Wine News, чтобы следующий календарный год оказался более стабильным и спокойным в экономическом плане, позволил нам больше времени уделять своим семьям и, конечно, чтобы у всех нас было много счастливых поводов для самых прекрасных вин!

Максим Каширин,
президент Simple Group

ФОТО: SIMPLE GROUP

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

Фэрфакс Коун
директор Американской ассоциации рекламных агентств

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

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

Брюс Бартон
сооснователь BBDO

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Реклама — самая интересная и самая трудная форма литературы.

Олдос Хаксли
писатель и философ

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Воздвигнуть **винный** микрокосм

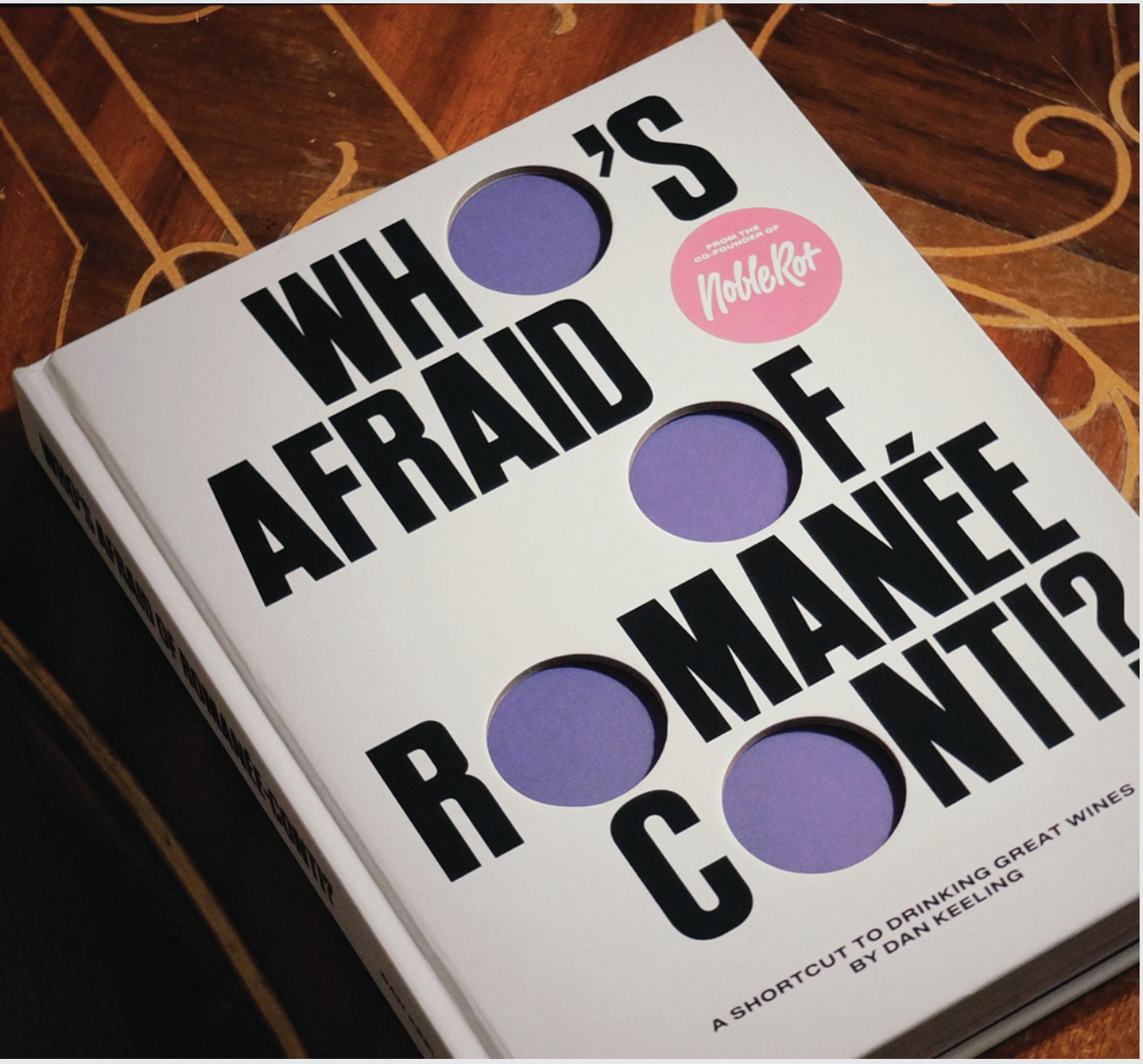


ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО



Редактор **SWN** Яков Лысенко побывал в бургундском Боне на презентации книги Дэна Килинга **«Who's Afraid of Romanée-Conti?»** и рассказывает, почему этому гиду-манифесту стоит найти место в вашей библиотеке.

Пока Бон кишит международной винной общественностью в ожидании главного винного аукциона, издатель, пожалуй, самого модного винного журнала **The Noble Rot** британец Дэн Килинг созвал читателей на презентацию своей новой книги, «Who's Afraid of Romanée-Conti?», — заодно зацепил живущего неподалёку главного редактора **The Wine Advocate** Уильяма Келли, который написал к ней предисловие. Входя в культовый Athenaeum, пантеон энолитературы, я ожидал аншлаг. Однако за пару минут до начала в уютном, почти камерном зале, напоминающем районную библиотеку с картами винных регионов вместо портретов классиков, занято лишь несколько мест. И потому у меня фактически карт-бланш на интервью с двумя гуру, к которым так просто не подберёшься.

Тем временем спикеры, окружённые грудой новинок на столе, не выдают никакого беспокойства, ведут размеренный смолток. Килинг за несколько часов до пропушил мероприятие, в конец отметив, что будут наливать, — я подумал, что народ наверняка мобилизуется. А нет! Винная тусовочка даже в её эпицентре остаётся с «-чка».

Сам Килинг, похоже, с таким положением дел не согласен. Его книга — попытка изменить правила игры и вовлечь в этот мир как можно







больше людей. Винные снобы запугали дилетантов, а он, напротив, протягивает им руку, убеждая: чтобы наслаждаться великими винами, не обязательно быть экспертом. По Килингу, великие вина — те, что генерируют эмоции, воплощают мечты виноделов. Они сопровождают нас на жизненном пути, становясь системообразующими элементами путешествий, вечеров с друзьями и гастрооткрытий. Есть вина-единороги, цены на которые улетели в стратосферу, но есть и не менее эмоциональные, которые может себе позволить любой, — всё благодаря развитию терруарной мысли. Винный путь у каждого складывается по-своему, Килинг лишь делится срезом своего.

История Килинга

Для него всё началось в 2007 году во время учёбы на винных курсах Christie's, которые вёл Стивен Спурье, — там Килинг впервые попробовал базовый эльзасский рислинг от **Trimbach:** *«Я помню этот день, как если бы это было вчера: тона бензина и зелёного яблока мгновенно перенесли меня в автомастерскую моего отца. Это как первая любовь, у меня всегда будет слабость к этой канареечно-жёлтой этикетке и угловатой бутылке»*.

С тех пор он вышел на охоту на бутылки, отправляющие в полёт. К тому моменту Дэн работал в музыке, менеджером в звукозаписывающих студиях, в частности с группой Coldplay. Вскоре он полностью сфокусировался на вине и ни разу не пожалел об этом, ведь что Radiohead, что Romanée-Conti — великое искусство.

Кого Романе-Конти следует бояться?

Маршрут Дэна предсказуемо сфокусирован на Франции. Он рассказывает, как шампанцы пересматривают библиотеку своих терруаров благодаря кото, недоумевает, чего все отправили за борт шампанское розе, где можно откопать шамбертеновское умами. В Бургундии возлагает большие надежды на От-Коты и Маранж, прогуливается по захваченной виньеронами-зумерами Шассани, истерически смеётся во время дегустации йодисто-сельдереевых ван жонов в Жюре, мёрзнет в Савойе. Препарирует лучшие луарские шенены, снимает шляпу перед крюшными наэлектризованными мюскаде. Теряет дар речи во время дегустации Château-Grillet, вещает о топовых парцелях Сен-Жозефа, рассказывает о корсиканском ренессансе во главе со щакарелло, aka диким пинычем.



Со́мам будет интересно почитать главки, где Килинг защищает серу и призывает расслабиться на тему растущего уровня алкоголя в винах

Испанию Килинг назвал самой захватывающей винодельческой страной на сегодняшний день — во многом благодаря активности виноделов на Канарских островах, в Рибейре-Сакре и Гредосе. Не забыл он и про Италию: вещает о бурлении молодой крови в Бароло, субтильных неосанджовезе из Кьянти и Брунелло, что почти как Вон-Романе, только чуть насыщеннее из-за средиземноморского климата. Верит в будущее Хереса, рассказывая о терруарных некреплёных паломино, которые возвращают регион в винные карты лучших ресторанов. Поёт оды швейцарскому пти арвину и патриотично посвящает одну из последних глав британским игристым.

Все эти полёты из одного региона в другой, от одного автохтона к другому сопровождаются написанным простым языком ликбезом: как с тем или иным сортом работают на винограднике и производстве, откуда берутся животные тона в Кот-Роти, дымные в винах **Coche-Dury** и **PYCM***. Килинг убеждён, что даже самое великое вино без гастросопровождения мертво, понять и оценить его невозможно. Так, к каждой категории находим идеальный пейринг, трюфелю даже посвящена отдельная глава. Книжку можно запросто подсунуть как сомелье, так и тому, кто абсолютно не связан с миром вина, — гляди свяжется. Со́мам, кстати, будет интересно почитать главки про искусство слепой дегустации, а также те, где Килинг защищает серу и призывает расслабиться на тему растущего уровня алкоголя в винах.

Манифест

Сквозь всю линию повествования идёт следующий посыл: аппелласьонная классификация не панацея, далеко не всегда классифицированные терруары лучше соседних без погонов. Дэн критикует близорукие AOC'ные комитеты, которые часто вынуждают реальных мастеров, лучше всего транслирующих терруар, выпускать вина под ординарным IGP.

« Припозднишься со сбором урожая на пару часов — и вместо изысканного вина получишь неуклюжее. Да, место выращивания винограда играет большое значение,

* Pierre-Yves Colin-Morey, или просто «Пьер-Ив», — сверхновая суперзвезда коммуны Шассань-Монраше.

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

но аппелласьоны, PDO и любые другие бюрократические инстанции не создают вина, в которые мы влюбляемся: их создают мечтатели», — пишет Килинг.

И конечно, он посвящает главу DRC. В ней нет неожиданных заявлений. Недостижимый идеал, величайшее, эмоциональное вино — Дэн пишет о «привкусе вечности», «райских ароматах», «текстурной софистикации» по итогам вертикалки в домене с 25 Romanée-Conti. Так кто же его боится? Сам автор и боится. Это вино, которое Килингу так и не удалось расшифровать, а страх перед неизвестным естественен.

« Бывшая совладелеца домена Лалу Биз-Леруа однажды сказала, что ей понадобилось 20 лет, чтобы понять, почему Romanée-Conti — это величайший виноградник. На что мы вообще надеемся?»

Вы вообще наверняка никогда не прикоснётесь к нему, в лоб признаёт Килинг, но предлагает не расстраиваться, так как в мире есть другие великие вина, а сама суть винной культуры — в праздновании разнообразия, а не в фиксации на единичных идеалах. И задача винных журналистов — спасти это разнообразие историй, культур, людей от забвения.

Впрочем, вернёмся в книжный, где народ всё-таки подтянулся. Владелец Athenaeum Венсан Клеман снимает капсулу с **Meursault Vireuils 2020** от **Domaine Roulot** и раздаёт всем присутствующим **Zalto**. Под этот сливочно-шалфейный идеал мерсо слушаем товарищескую беседу Килинга и Келли, вот её хайлайты.



ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

Дэн Килинг

О противостоянии живых и коммерческих вин

« Все мы зачастую чувствуем себя неуверенно в мире вина, даже если давно работаем с ним. Я хотел написать такую книгу, которая бы помогла мне, если бы я только начинал интересоваться вином, найти действительно интересные регионы для изучения, выдающихся производителей. Тех, кто делает вино не ради прибыли, а ради мечты, не так уж и много. Все хозяйства, которые я упоминаю, создают “живые вина”. Они не подвергают виноград агрессивной обработке, применяют устойчивые методы — их вина кардинально отличаются от тех, что можно найти в супермаркетах. Да, они разнятся от сезона к сезону: бывают урожаи, поражающие воображение, а бывают разочаровывающие. Но я предпочитаю этот элемент риска посредственности.

« Я недавно пересмотрел фильм **“Мондовино”*** и должен сказать: он прекрасно выдержал испытание временем, всем его советую. Он о том, как глобализация унифицировала винные вкусы. Сегодня тренд другой — на нишевые эмоциональные вина.

« Великие вина очень сложно описать — как сложно описать глубокие чувства. В английском языке не так много слов, особенно для описания текстуры и структуры вина, — в этом плане французский богаче. Но я всегда вспоминаю слова Фредерика Меньье**, который говорил: *“Сложность не должна быть лёгкой для*



описания". Самые вдохновляющие вина, те, которые нас действительно поражают, часто оказываются и самыми сложными для описания. Как можно выразить все эти ощущения словами? Это уже не только про вкус, но и про эмоции.

О входных барьерах

« Если вы увлекаетесь музыкой, вы можете буквально за пару минут послушать все альбомы The Beatles. Если вы хотите почитать Томаса Элиота, вы можете купить его книги за копейки. С вином так не получится. Хотя многие великие вина стали недоступными для большинства людей, за последние 10–15 лет на арену вышло множество интересных регионов и производителей. Вы наверняка не сможете регулярно пить Romanée-Conti, но зато сможете исследовать, например, **Comando G** или вина молодых бургундских виноделов.

« Поиск идеальной бутылки, как и поиск идеальной пластинки, требует времени, усердия, внимательности. Важно желание постоянно учиться, углубляться. И при этом надо быть готовым к сюрпризам, они — неотъемлемая составляющая великого вина. Вы отправляетесь в винное путешествие с одним представлением, а возвращаетесь с тремя новыми.

* Фильм Джонатана Носситера 2004 года, в своё время наделавший много шума.
** Domaine Jacques-Frédéric Mugnier, Шамболь-Мюзиньи.

ЯВКИ, ПАРОЛИ

Интересный кав не требует астрономических расходов. По итогам каждой путевой заметки Килинг даёт список доменов на любой кошелёк и призывает не откладывать их на потом, а скорее разделить с друзьями. Вот некоторые из его рекомендаций.

НОВАЯ БУРГУНДСКАЯ ШКОЛА

- Domaine de Cassiopée Maranges Les Plantes
- Domaine Camille Thiriet Côte de Nuits-Villages La Robignotte
- Chanterêves Bourgogne Aligoté Les Chagniots
- Domaine William Kelley Chambolle-Musigny Les Fouchères
- Domaine Arnoux-Lachaux Nuits-Saint-Georges 1-er Cru Clos des Corvées Pagets

БЛИЗКИЕ ПО ЧУВСТВЕННОСТИ К RC

- Domaine Jacques-Frédéric Mugnier Chambolle-Musigny Premier Cru Les Amoureuses, *Бургундия*
- Case Basse di Gianfranco Soldera Toscana IGT, *Тоскана*
- Stella di Campalto Podere San Giuseppe Brunello di Montalcino, *Тоскана*

РАССВЕТ В МЮСКАДЕ

- Pierre Luneau-Papin Muscadet Le L d'Or
- Jean-Baptiste Hardy Muscadet Fief de Chaintre
- Domaine de la Pépière Muscadet Clisson
- Domaine de Bellevue Muscadet Granit Clos des Perrières
- Domaine de la Louvetrie Muscadet Le Fief du Breil

НЕКРЕПЛЁНЫЕ ХЕРЕСЫ

- Muchada-Léclapart Lumière
- Bodegas Cota 45 Ube Miraflores
- Bodegas Luis Pérez Villamarta
- M. Antonio de la Riva La Riva Macharnudo

АНГЛИЙСКИЕ ИГРИСТЫЕ

- Westwell Pelegrim, *Кент*
- Breaky Bottom Seyval Blanc Cuvée Koizumi Yakumo Brut Vintage, *Сассекс*
- Hambledon Classic Cuvée, *Гэмпшир*
- Wiston Blanc de Blancs Vintage, *Сассекс*
- Harrow & Hope Brut Rosé Vintage, *Бакингемшир*

КОТО-ШАМПЕНУА (ТИХИЕ ИЗ ШАМПАНИ)

- Roger Coulon Le Mont Moine Rouge
- Egly-Ouriet Cuvée des Grands Côtés Rouge
- Aurélien Lurquin Les Forcières Rosé
- Bérêche et Fils Les Monts Fournois Ludes Premier Cru Blanc

Каждый любитель вина должен попробовать хотя бы раз сделать своё вино. Это даёт уникальное понимание собственной палитры вкусов, того, что вы цените в вине. Благодаря виноделию я стал лучшим дегустатором

Уильям Келли

О частых разочарованиях

« Вы не поверите, как часто случается, что бутылки за тысячи евро разочаровывают. Цена далеко не всегда свидетельствует о качестве. Найти великие вина можно и в доступном сегменте — так, великолепный мюскаде может стоить меньше 50 евро.

О 100-балльной системе оценки вин

« Я часто думаю о том, насколько она корректна. Как критик и небольшой производитель вина, я осознаю её ограничения. Но в ней есть два преимущества. Во-первых, она вынуждает занимать позицию. Есть дегустационные заметки, из которых не ясно, понравилось ли вино автору или нет. Оценка вынуждает критика выразить своё мнение и соотнести его с позициями по другим винам. Это полезная дисциплина. Во-вторых, оценки могут послужить инструментом изменения иерархий. Так, Роберт Паркер в начале своей карьеры давал высокие оценки винам, которые игнорировались "старой гвардией". Это был своеобразный вызов. Моя главная задача — рассказывать истории виноделов, делиться их видением, объяснять, почему их труд важен. Они не могут целыми днями дегустировать и продавать свои вина, у них много другой работы.

О решении создать свое вино*

« Это был своего рода вызов самому себе, ведь вино требует времени и терпения. В виноделии нет быстрых решений — это сложный, долгий процесс накопления опыта и знаний, где самые небольшие решения оказывают огромное влияние на конечный результат. Это одновременно и устрашает, и вдохновляет. Пожалуй, самое обнадёживающее в виноделии — это то, что не нужно обладать врождённым талантом. Если сосредоточиться на деталях и улучшать их каждый год, можно достичь успеха. Пример тому — Анри Жайе. Его первые великие вина появились спустя годы работы, начиная с 1978-го винтажа. Я считаю, что каждый любитель вина должен попробовать хотя бы раз сделать своё вино. Это даёт уникальное понимание собственной палитры вкусов, того, что вы цените в вине. Благодаря виноделию я стал лучшим дегустатором, особенно когда речь идёт о молодых винах, находящихся на выдержке в бочке.

* С 2017 года Келли делает шенен блан под лейблом Beau Rivage в Калифорнии, а 2018-й стал для него первым бургундским миллезимом в качестве микронегоцианта (он тогда купил немного винограда из коммуны Шамболь-Мюзиньи). С тех пор он обзавёлся парой собственных участочков общей площадью 0,25 га в коммуне Бон и в Кот-де-Боне.

Дэн Килинг

О том, что с вином никогда не соскучишься

« Если пить каждый день одно и то же, возникает скука. Но вот если отправляться в путешествие по различным регионам, терруарам — другое дело. Вино — это микрокосм, отражающий как культурные, так и природные факторы. Дегустация великого вина может стать таким же потрясающим опытом, как посещение концерта или выставки.

О демистификации вина

« Когда я сказал другу, что у меня выходит новая книга, он спросил: *"О чём она? Опять о демистификации вина?"* И я ответил: *"Нет, я ненавижу демистификацию вина"*. Как можно демистифицировать нечто столь изначально загадочное, как вино? Наоборот, за последние 15 лет я осознал, что чем глубже я погружаюсь в мир вина, тем больше замечаю абсолютную неопределённость в его основе. Оно — в некотором роде отражение жизни, что полна тайн, которые невозможно объяснить. Даже такой обыденный процесс, как сон, остаётся загадкой. Мы засыпаем каждый день, просыпаемся. Какого чёрта? Никто не понимает, как это работает. Точно так же с вином: нужно уметь принять эту таинственность.

Делать деньги без рекламы может только монетный двор.

Томас Маколей
британский историк и политик

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

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

Владимир Маяковский
из статьи «Агитация и реклама»

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

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

Говард Госсидж
американский рекламист
владелец рекламного агентства

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Реклама стимулирует сбыт хорошего товара и ускоряет провал плохого.

Альфред Политц
американский социолог

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

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



Дегустация как подарок

В преддверии новогодних праздников дегустации в винотеках **SimpleWine** становятся прекрасным выбором для встреч с друзьями и корпоративных мероприятий. **А ведь «билетик» на дегустацию также может оказаться нетривиальным подарком близким или коллегам.** Но стоит поспешить: многие даты активно бронируются заранее.

Что нужно знать о дегустациях в винотеках SimpleWine

❶ **Более 80 винотек** SimpleWine в разных городах проводят дегустации. Они открыты для всех и рассчитаны на любителей и знатоков вина разного уровня.

❷ **В 11 винотеках** в Москве, Санкт-Петербурге, Сочи, Самаре, Тюмени и Екатеринбурге есть отдельные **дегустационные залы на 10–14 человек**, оборудованные мебелью, посудой, экраном. Они подходят для закрытых камерных мероприятий.

❸ Афишу мероприятий в винотеках на каждый день вы можете найти на **simplewine.ru** в разделе «Дегустации» **(simplewine.ru/events)**.

❹ Программа дегустаций за последнее время дополнилась **новыми темами**, а также **интерактивными и развлекательными форматами**, адресованными тем, кто хочет весело провести время с бокалом, без серьёзных обязательств.

Нашему редактору повезло: несмотря на десятибалльные пробки в Москве, SWN принимает участие в тематической дегустации игристых вин в винотеке **SimpleWine** на Пречистенской набережной. Из уютного пространства винотеки через большие панорамные окна, выходящие на реку, видно новогоднее убранство столичных улиц, и ощущение приближающегося праздника становится особенно отчётливым, а при мысли о весёлых пузырьках в бокале тепло на душе. На столе расставлены лёгкие закуски, без которых не обходятся местные дегустации: сыры разной выдержки, орехи, гриссини и чипсы. Ведущая дегустации, менеджер винотеки Полина Казарина рассказывает, что картофельные чипсы стали трендом в закусках к игристому с лёгкой руки Мэрилин Монро, героиня которой появляется с чипсами и шампанским в известной комедии «Зуд седьмого года».

Полина разливает каждое из шести вин сразу в два разных бокала: в «тюльпан» и традиционный для красного, чтобы мы могли сами сравнить и решить, из какого бокала вино больше нравится пить.

ФОТО: LANSON



Полина
КАЗАРИНА,

менеджер винотеки в ЖК «Кленовый Dom» *(Пречистенская наб., 5),* ведущая дегустаций и винного казино

Мой путь в мир вина начался с обучения в школе сомелье Wine People. Из пяти лет работы в Simple уже два года я веду дегустации. Я очень волновалась поначалу, а потом втянулась и стала получать от мероприятий невероятное удовольствие.

Наша винотека — особенная, панорамные окна создают очень творческую обстановку. Я веду авторские дегустации, винное казино и «Виноджинариум».

Сейчас очень популярны интерактивы, в винотеках SimpleWine, помимо традиционных дегустаций, стартовала «Винная мафия». Цель игры — угадать сорт. В этом вам помогают подсказки. «Мирные жители» не знают, что это за сорт, а «мафия» знает, её задача — запутать и увести от верного ответа.

В игре «Виноджинариум» дегустируется пять вин с яркими необычными вкусами, у каждого игрока несколько карточек: с цитатами, ароматами и картинками, описывающими абстрактные понятия. А дальше гости стараются передать свои ассоциации и впечатления с помощью этих карточек.

Такие дегустации весело, без лишнего напряжения погрузят в мир вина даже неофитов. Но и знатоки откроют для себя много нового. А главное — все вместе прекрасно проведут время!

Гости часто интересуются дегустацией «Вулканическая коллекция», в которой объединены вина сицилийской Этны, а также регионов Соаве и Мозель, лежащих на терруарах, образованных древними вулканами.

На своих мероприятиях я стараюсь раскрыть гостям полный спектр вкусов и больше сосредоточиться на удовольствии от вина и его разнообразии, чем на сложных технических процессах производства.



Вина на дегустации распределены по принципу увеличения насыщенности — начинаем с лёгкого **Cielo Blanc de Blancs** из Венето, которое создаёт расслабленную обстановку. Полина призывает прислушаться к аромату белых цветов, цитрусовых и жёлтых яблок в вине из шардоне и гарганеги, отмечая его освежающий вкус со слегка сладковатым цветочным финишем.

Подробнее Полина останавливается на методе производства игристых, просто и доступно разъясняя отличие методов шарма, традиционного и ансестраль. А между делом делится секретом, как растопить сердце любого итальянца: назвать резервуарный метод его настоящим именем, то есть по фамилии того, кто его изобрёл, — Федерико Мартинотти.

Рассказ о производстве перемежается забавными историями и полезными комментариями о том, как тренировать рецепторы, подбирать гастрономические сочетания и научиться ощущать больший спектр вкусов и ароматов. Полина просвещает в плане трендов, например, что сейчас производители всё чаще отвечают запросу потребителя на уменьшение количества сахара в игристом.

Затем зект из рислинга **Haus Österreich Cuvée** (Нижняя Австрия) призывает к порядку. Яркая, шипящая на языке кислотность служит мостиком, чтобы перейти к более серьёзным винам. Пока гости настраиваются на вдумчивый лад, Полина рассказывает, что на «Титанике» рислинг из Мозеля был наиболее дорогим вином, ведь этот сорт — один из самых коллекционируемых в мире, так как он красиво стареет.

К третьему образцу атмосфера за столом становится всё более непринуждённой, гости смелее делятся своими впечатлениями и задают вопросы. Мы перешли на креманы: яркую новинку **Turckheim Crémant d'Alsace** и старого знакомого от **Aimery Sieur d'Arques** в новом воплощении. **Blanquette de Limoux Grande Cuvée 1531** — возвращение к истокам. Вино сделано из сортов шенен блан и мозак, который раньше был известен как бланкет (отсюда и название). В Лиму (Лангедок) первое игристое сделали в 1531 году, задолго до Шампани. Эта дата запечатлена на бутылке.

Далее — розе **Sumarroca Reserva**, насыщенная и сложная кава, произведённая традиционным способом из пино нуара (90%) и макабео (10%). Вина из разных уголков Европы становятся отличным поводом, чтобы рассказать о своих путешествиях и энооткрытиях.

По традиции дегустацию в SimpleWine завершают чем-то особенным. На этот раз у нас в бокалах оказывается шипучий сладкий мускат из коммуны Манго-д'Альба **Vigna Senza Nome** дома **Braida**. Вино прекрасно дополняет фрукты и десерты, а может при желании и заменить всё это. На этикетку помещён древний палиндром, буквосочетание, которое читается одинаково справа налево, слева направо, сверху вниз и снизу вверх: **SATOR AREPO TENET OPERA ROTAS**, что означает примерно «Крестьянин направляет свой плуг».

В финале у гостей есть возможность повторить понравившееся вино и приобрести его или другие позиции со скидкой 20% в день проведения дегустации (кроме некоторых брендов).

ФОТО: SIMPLE GROUP

Hic sunt leones* [«тут [водятся] львы»]



Легендарный производитель просекко, дом **Ruggeri** презентовал долгожданное **Cartizze DOCG Brut** с виноградников исторической области Картицце. Представить новинку в Москву прилетела CEO хозяйства — Лаура Майер, заодно она ответила на несколько вопросов **SWN**.

Самый дорогой холм Италии

Напомним, Картицце — небольшая часть холмистой зоны производства Вальдоббьядене, которая уже сама по себе считается эпицентром топовых просекко. Здесь создаются **Prosecco DOCG** в противовес гораздо менее претенциозным **Prosecco DOC**, так называемым «равнинным» просекко с огромной территории в почти 30 тыс. га в Венето и Фриули.

Вальдоббьядене — историческое сердце просекко, любимого миллионами игристого вина, создаваемого по методу шарма-мартинотти из винограда глера.

А Картицце — это особенно престижная территория внутри Вальдоббьядене, всего 107 гектаров виноградников на самых живописных высоких холмах с уникальными географическими и климатическими условиями. Почвы Картицце образованы меловыми отложениями древнего моря, виноградари часто находят здесь ископаемые раковины. Благодаря южной экспозиции очень крутых склонов виноград великолепно вызревает, гроздья обдувает постоянный бриз. Эта комбинация обеспечивает винам хорошую кислотность и минеральность. Просекко из Картицце — де-факто самые элегантные.

В Картицце производят лишь 1% от всего выпускаемого в Вальдоббьядене просекко. Но зато это самый престижный процент. Цены на виноград Картицце традиционно вдвое дороже, чем у соседей. Все участки этой области обрабатываются только вручную.

«Картицце — очень раздробленная зона, на территорию в 107 гектаров приходится около 300 виноградарей, то есть на одного в среднем по трети гектара земли, — говорит генеральный директор **Ruggeri** Лаура Майер. — Стоимость виноградников в Картицце тоже зашкаливает, это порядка 2,5 млн евро за гектар. Но купить здесь землю в наши дни практически невозможно, тем более сколько-нибудь солидный по площади участок».

Как так вышло, что в Картицце виноградники стоят чуть ли не дороже, чем на самых престижных крю Бароло? Да что там Бароло — Картицце практически догоняет Бургундию. Всё дело в том, что просекко в последние годы — это самая быстрорастущая по объёмам продаж винная категория в мире (в 2022 году продано почти 650 млн бутылок, тогда как шампанского — не более 300 миллионов). Логично, что на земли в той маленькой точке, где рождаются исключительные просекко **Cartizze DOCG**, — огромный спрос.

Вот что важно: именно дому **Ruggeri** достаётся 12% всего винограда, выращиваемого в Картицце, — всё благодаря налаженным с 1950-х годов дружеским и партнёрским отношениям с виноградарями, а также собственным виноградникам семьи Бизоль, основателей **Ruggeri.**

Виноград со старых лоз из Картицце **Ruggeri** всегда использовали для ассамбляжей топовых кюве, а в 2023 году решили создать миллезимное кюве в концепции сингл-крю.

ФОТО: SIMPLE GROUP



ФОТО: RUGGERI

Эксперты **Simple Wine News** попробовали и описали **новинку Ruggeri Valdobbiadene di Cartizze DOCG Brut Millesimato 2023**

Валерия Труфакина

« Это просекко — но не просекко. Блеск в глазах с первого глотка: изящное, с гладкостью вкуса, тонкостью ароматических оттенков, потрясающего настроения. Акценты в сторону элегантности и красивого развития.

Деликатный нос с оттенками белых цветов и классной пикантной травянистости — на фоне цитрусовой свежести, фруктовости и нежной минеральности. У этого просекко редкая рельефность вкуса, глубина. Хорошая кислотность, которая дарит сочность, оно про меловую пыль и воздушную сливочность. Прекрасный баланс на лёгкой стороне, мягкий чистый прохладный стиль. Красивый финиш. Высокоинтеллектуальное и сдержанное вино — всё на полутонах, их надо только услышать, не торопиться. Встретить такое — удовольствие.

Гармоничная кислотность и чувственный профиль ведут в понятную и универсальную гастрономическую историю — и для романтического приключения, и для высокой гастрономии. Очень универсальное вино: сначала выступит как аперитив, затем подчеркнёт минеральность сашими, гармонично сопроводит ризотто с креветками, поиграет со сливочным бёр блан.

Современное вино, транслирующее не только терруар, но и дающее образец одного из великих просекко, выверенного и точного. И оно ещё не всё сказало.

Дмитрий Мережко

« Картицце, самый дорогой виноградник Италии, часто несёт винам большую зрелость, и они редко бывают сухими во вкусе. Главный вызов для вина, достойного этого имени, — удастся ли сохранить акцентированную кислотную структуру, которая создаёт ощущение чистоты и свежести. Это блестяще удалось Ruggeri. Картицце в их версии — абсолютный брют, в котором 10 г/л уравновешены тонкой, звенящей свежестью кислотности. Спелые, но не перезревшие фрукты и цветы остаются на нёбе, подчёркивая класс вина длинным, ровным финишем.

Когда все говорили, что просекко должно быть лишь свежим и нейтральным, мы стали делать наш канонический продукт, Giustino B., выдержанным — и не прогадали. В этом году ***Giustino B. в 12-й раз подряд получило высшую оценку, Tre Bicchieri Gambero Rosso***

Лаура Майер:

« Сейчас вкус потребителей всё больше сдвигается с классического для просекко стиля Dry, в котором по закону может быть от 17 до 32 граммов сахара на литр, к более сухим версиям. Brut для просекко означает менее 12 г/л сахара, и именно такое просекко всё более востребовано в самой Италии, Великобритании, Северной Европе. Заметен этот тренд, явно пошедший из Шампани, и в России.

« Под наименованием **Cartizze DOCG** мы выпускаем два вина: **Dry** — великолепная "рождественская" версия под панеттоне, но в Россию мы отправили пока только **Brut**, который в Картицце мы делаем миллезимным. Урожай 2023 года — это 10 г/л сахара. Интересно, что в Картицце пока лишь девять производителей выпускают Brut, причём эта традиция была заложена именно **Ruggeri**, раньше Картицце ассоциировалась с более сладким стилем.

« 2023 год был непростым, начавшись со странной зимы. Знаете, в марте виноград обычно "плачет", на лозах проступают "слёзки", но в 2023-м была настолько сухая зима, что этого не случилось. Летом же было очень дождливо, прошёл даже град. Винограда в итоге было собрано мало, но невероятно хорошего качества.

« Вино получилось очень элегантным, хорошо структурированным, с лёгкой солоноватостью во вкусе, аромат белых цветов дополняют пряные ноты шалфея.

« Клиент **Ruggeri** хорошо образованный, любит стабильное качество, но не хочет красоваться. Италия — первый рынок для нового вина, потому что итальянцы хорошо знают Картицце: это бренд, ассоциирующийся с вином очень высокого уровня и историей.

О выдержке просекко

« Страсть к экспериментам и новациям заложена в ДНК **Ruggeri**. В своё время Паоло Бизоль, которого все считают визионером, первым выпустил на рынок просекко категории Extra Brut, когда Консорциум ещё не разрешал помещать этот термин на этикетку *(стоит учесть, что для просекко Extra Dry — категория между Brut и Dry, с сахаром от 12 до 17 г/л. — Прим. SWN).*

« Соединение традиций и инноваций — вот что делает **Ruggeri** особенными. Мы пионеры. Мы исследуем, открываем новые категории, при этом поддерживая наследие производства просекко.

« В последние годы было особенно много экспериментов с выдержкой. По правилам для "обычного" просекко вторичная ферментация в автоклаве длится 30 дней. Но чтобы в контакте с благородным дрожжевым осадком вино приобрело больше характера, мы все наши просекко, начиная с **Giall'Oro**, держим на осадке не менее трёх месяцев, а **Cartizze** и **Giustino B.** — полгода, включая тот период, когда идёт очень медленная ферментация, дающая тонкий перляж. Более того, наше лимитированное **Ladaltempo** вызревает целых пять лет, что является рекордом для просекко.

« Когда все говорили, что просекко должно быть свежим и нейтральным, мы стали делать наш канонический продукт, Giustino B., выдержанным — и не прогадали. В этом году Giustino B. в 12-й раз подряд получило высшую оценку, **Tre Bicchieri Gambero Rosso**. Для этого кюве, названного в честь отца Паоло, Джустино Бизоля, отбираются лучшие гроздди с наших виноградников.

« В своё время Паоло пробовал работать с глерой традиционным методом со вторичной ферментацией и выдержкой в бутылке на осадке, но убедился, что лучшие качества титульного сорта просекко раскрываются только при методе шарма-мартинотти. Именно тогда сорт сохраняет присущую ему деликатную фруктовость и цветочность, а при более длительной выдержке на осадке просекко приобретает благородство и многогранность.

« Знаете известную латинскую фразу Hic sunt leones, она означает "Тут львы"? Ей на картах помечали неведомые, потенциально опасные земли. Именно туда мы идём, даже если это грозит провалом. Но это неотъемлемая часть исследований.

« Мы самые большие производители в Вальдоббьядене: 40 человек команды, в том числе энологи под предводительством Фабио Роверси, который работает в компании уже 30 лет. Паоло Бизоль рождает идеи, даёт искру, а мы поддерживаем. Я как генеральный менеджер управляю процессами, чтобы всё работало как надо. Мы все гордимся продуктом и его качеством.
Что будет дальше — пока top secret!



Обычно просекко рекомендуют выпивать свежими. Но это не касается топовых вин Ruggeri: они могут храниться без потерь до шести лет

ФОТО: RUGGERI

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



ФОТО: FABIEN BREUIL / L'ATELIER DU VIN

Искусство винных ритуалов с **L'Atelier du Vin**

Редактор **SWN** Яков Лысенко встретился в Париже с Жоржем Ришаром, которому удалось объединить промышленный дизайн, искусство и винные аксессуары в единое целое.



ФОТО: L'ATELIER DU VIN

Оставить бутылку на серебряный поднос, подобрать стекло, штопор, аккуратно снять капсулу, извлечь пробку, наполнить декантер, вдохнуть первый букет. Винные ритуалы — удовольствие. Великие бутылки требуют продолжительных прелюдий — настроиться, чтобы ощутить силу в полной мере. Французский бренд **L'Atelier du Vin** вот уже почти 100 лет создаёт вещи, делающие нашу винную рутину незабываемой, вневременной. Отправляюсь знакомиться с Жоржем Ришаром, чтобы узнать, как ему удаётся создавать столь эмоциональные, говорящие винные аксессуары.

Встречаемся в **Café Fleurus** напротив Люксембургского сада. Застаю его за беседой с барменом, из которой становится ясно, что обедает он здесь чуть ли не ежедневно, что мы на территории близкого ему 6-го арондисмана, где он живёт вот уже 10 лет. Как это всегда бывает, бокал шампанского задаёт тему для разговора. В Шато-Тьерри и Конде-ан-Бри, где его семья







ФОТО: FABIEN BREUIL / L'ATELIER DU VIN

исторически живёт и владеет виноградниками, несмотря на глобально проблемный сезон, урожай ожидается благодатный: климатические условия магическим образом стабилизировались за несколько дней до старта сбора. Жорж в винодельческие процессы не вовлечён, ведь в 2017 году он взял на себя управление семейным бизнесом после 10 лет совместной работы с отцом и сестрой. За телячьим бланкетом обсуждаем эту судьбоносную для компании декаду. Перед тем как подключиться к семейному делу, Жорж отучился в парижской бизнес-школе, проработал в коммуникационном агентстве, где занимался айдентикой брендов, а также получил степень MBA в Гонконге с Fendi в качестве наставнической компании.

По возвращении в Париж в 2006 году на время поисков работы он решил временно помочь папе с **L'Atelier du Vin** и в итоге остался навсегда. Вдохновлённый работой с сильными брендами, он поставил перед собой задачу сделать не менее мощным семейный: *«Опыт сотрудничества с такими марками, как Chanel и Fendi, дал мне понять, насколько важна идентичность бренда»*. Жорж отошёл от тиражности, стал привлекать молодых дизайнеров, плотнее работать с энологами и сомелье при разработке прототипов, придерживаясь главного принципа бренда — форма следует за функцией.

« Каждый предмет, который мы создаём, должен быть полезным. Мы стали уделять больше внимания качеству материалов, их отделке, эстетическому образу наших продуктов. Осознали, что для успеха важен баланс функциональности и визуальной эстетики. Наши продукты сопровождают винные ритуалы, создают особую атмосферу. Выбрать декантер, бокалы, штопор, которые подчеркнут характер дегустации, — это искусство. Корректно подобранные атрибуты — гарантированные тёплые воспоминания», — говорит он.

Клиенты бренда делятся на три категории. Удивительно, что винные любители и эксперты занимаю меньше половины, преобладают любители дизайна и коллекционеры в общем понимании.

« Это творческие люди, увлечённые архитектурой, любящие путешествовать, демонстрирующие высокую насмотренность, культуру. Для них важно, чтобы продукт создавал эмоции», — объясняет Жорж.

На создание таких объектов требуется значительно больше времени и ресурсов. Генерация эмоций — здесь никуда без художников. Так расходы стали расти, производство сокращаться, но вскоре новый подход дал свои плоды.

« Мы продаём меньше, чем 20 лет назад, но средняя стоимость наших товаров выросла в семь раз. Массовое производство осталось в прошлом, сегодня мы

• История **L'ATELIER DU VIN началась в 1926 году**, когда были разработаны элегантные и функциональные устройства для укупорки бутылок, а также, например, вращающаяся моечная машина для личного использования. Изобретения быстро привлекли внимание соседей, что стало отправной точкой для создания бизнеса. **В 1949 году** компания представила свой первый штопор — знаменитый **Bilame**, идеально подходящий для работы с хрупкими выдержанными винами. Позже, **в 2006-м**, был выпущен штопор **Soft Machine**, позволяющий открыть бутылку всего одним движением. Эти инструменты завоевали признание именитых сомелье по всему миру.

• Некоторые знаковые изделия **L'ATELIER DU VIN**, почти предметы коллекционирования, рождаются в небольших «ателье» на Севере Франции, недалеко от Амьена. Специалисты «винной мастерской» — так название бренда переводится с французского — относятся к вину с огромным уважением, создавая ему в компанию долговечные изделия из ценных пород дерева, в продуманных до мелочей формах, позволяющих работать с вином лёгкими жестами, наслаждаясь каждым моментом этой изысканной церемонии.

• Несмотря на масштабирование, ежегодный рост, Жорж Ришар продолжает следить за всеми процессами в компании лично. Она принадлежит ему на 100% — он не зависит ни от банков, ни от внешних инвесторов.

• **L'ATELIER DU VIN** также активно коллаборируют с другими брендами: так, они создали лимитированную коллекцию винных аксессуаров для бутиков **Paul Smith**, а также выпустили нож сомелье для **Albert Bichot** на основе бочковых клёпок.

• Известная ресторанная группа **Paris Society** заказала у **L'ATELIER DU VIN** эксклюзивную коллекцию аксессуаров для своих ресторанов (Gigi, Abbaye des Vaux de Cernay). Её главным дизайнером выступила Корделия де Кастеллан.

ориентируемся на высокий уровень качества, который приближается к стандартам премиальных брендов, но в ценовом выражении всё же не заходит на территорию люксового сегмента. Наши клиенты — люди, у которых есть всё. Если они выбирают нас, значит, мы соответствуем уровню тех брендов, которые их привлекают. Благодаря обновлению стратегии, усилению маркетинга нам удалось увеличить долю экспорта с 30% в 2006 году до 70%. Мы создали международный бренд с широким географическим охватом. У нас сильные позиции в Азии, США, России и даже Греции. Наши клиенты имеют схожий профиль по всему миру, что облегчает работу», — говорит Жорж.

Расправившись с тарт-татеном, отправляемся в студию Жоржа. По дороге думаю: хотя и не массовое, производство **L'Atelier du Vin** всё равно внушительное — с таким-то количеством рынков, наверняка штампуют всю эту красоту где-нибудь в Азии подешевле. Повторяю вслух. Жорж докладывает, что больше 50% продукции создаётся в Европе и основное производство расположено в двух часах езды от Парижа, между Бове и Лиллем. Много древесного материала поступает из Жюры, единственное — пробковое дерево для некоторых изделий используют из Португалии, хромированный металл для двулезвийных штопоров — из Франции, цинковый сплав поступает из Италии. Что касается производства вне ЕС — **L'Atelier du Vin** работает с небольшими фабриками на Тайване и в Китае, с которыми семья Ришар работает уже не первый десяток лет. Одна занимается литьём алюминия, другая — обработкой пластика, дерева, третья — сборкой. Эти процессы сильно различаются, и главный вызов — соединить все элементы в единое целое.

Свернув на Rue Huysmans, мы оказываемся перед классическим османским подъездом без каких-либо вывесок или указателей. Первый, второй этаж, и вот Жорж открывает массивную белую дверь и приглашает войти. Передо мной — просторная, светлая, максимально парижская квартира, где стеклянный журнальный столик с книгами о дизайне, живопись Миро уживаются с винтажными комодами, портретами наполеоновской эпохи. Всё здесь выглядит продуманным, но остаётся простым и гармоничным, отражая вкус хозяина и философию его детища. Из гостиной дверь ведёт в кабинет Жоржа — это и есть креативный центр **L'Atelier du Vin**.

« Моя главная задача — обеспечить постоянный поток инновационных идей. Мои мама и супруга — архитекторы, и я сам искренне увлечён этим искусством. Архитектура вдохновляет меня на создание продуктов для **L'Atelier du Vin**, где каждая деталь должна быть учтена, как в хорошем архитектурном проекте. Один из моих любимых мастеров — Жан-Мишель Вильмотт. Его бюро, в котором моя жена проработала около восьми лет, построило отель Lutetia в Париже и спроектировало

Известные художники-стеклодувы Моника Гуггисберг и Филипп Болдуин, работавшие на Бурано и Мурано, как-то показали Жоржу причудливые цветные бокалы, которые они вручную смастерили в подарок подруге на свадьбу

современный павильон аэропорта в Марракеше. Я могу задать направление дизайнерской мысли, обозначить ключевые детали или ввести новую категорию, но процесс разработки всегда требует тесного сотрудничества с профессионалами. Мы работаем с талантливыми дизайнерами, выпускниками Института изящных искусств, и нашими друзьями-художниками. Мы много инвестируем в создание новых продуктов, но из ста идей до реализации доходит лишь пять. В среднем на разработку одного изделия тратим от трёх до пяти лет. Наш подход — не fast fashion, а практичный и долговечный дизайн», — отмечает Жорж.

У **L'Atelier du Vin** есть мастера, с которыми они сотрудничают долгие годы: например, дизайнер Марк Вено, который параллельно работает над кожаными изделиями для коллекций Hermès. Но есть и проекты, рождённые в результате крепкой дружбы, мимолётного вдохновения. Так, известные художники-стеклодувы Моника Гуггисберг и Филипп Болдуин, работавшие на Бурано и Мурано, как-то показали Жоржу причудливые цветные бокалы, которые они вручную смастерили в подарок подруге на свадьбу.

«Они мне безумно понравились, и я загорелся идеей показать их всему миру — предложил друзьям коллаборацию. Те согласились, мы слегка доработали бокалы, интегрировали новые цвета и запустили их. Каждый выдутый вручную из боросиликатного стекла бокал пронумерован — это настоящий арт-объект, преображающий пространство, олицетворяющий праздник, счастливые моменты, проведённые с близкими», — говорит Жорж.

Признаюсь, смотря на пэкшоты перед нашей встречей, про себя снобировал: ну какие это бокалы для шампанского? Теперь, глядя на них вживую, всё понимаю. Если **Zalto** со своей выверенной геометрией, чистотой линий и почти невесомой элегантностью напоминают произведения Казимира Малевича, то **Bubbles Celebration** от **L'Atelier du Vin** — это чистая экспрессия Жоана Миро. Их игривый, пёстрый профиль и способность заряжать пространство напоминают сюрреалистичные композиции каталонского мастера, где форма и цвета сливаются в динамичном танце. В итоге они оказались и в моей коллекции. Люблю создавать с ними эклектичные бокальные сеты: сдержанная классика и эмоциональные цветовые мазки.

Жорж приглашает взглянуть на его погреб, который был отстроен силами его нового проекта **Architecture Intérieure du Vin**. Запущенный четыре года назад, он предлагает услуги по проектированию и строительству винных погребов, ориентируясь на индивидуальные запросы клиента. Главная задача — создать не просто функциональное пространство для хранения вина, но стильный интерьер, который отразит философию владельца. *«Винный погреб — продолжение личности коллекционера»,* — говорит Жорж. Лично он любит охотиться за малоизвестными именами, находить хозяйства, выделяющиеся из общей толпы того или иного аппелласьона.

«Мы недавно были с супругой в районе Асти, Альбы. Это потрясающие места с завораживающими холмистыми пейзажами, атмосферой. Пьемонт — моё откровение, Бароло и Барбареско отныне — важный предмет моих винных исканий. Ещё из последних потрясений — тонкие блан-де-бланы от небольшого рекольтана **Pierre Moncuit**, где за все процессы отвечает сильная, целеустремленная Николь Монкюи, а также **Domaine les Aurelles** из Лангедока-Руссильона. Я скорее выпью бутылку отличного вина дома, чем в ресторане, где цены неоправданно завышены. Я всегда выбираю небольшие, малоизвестные хозяйства — предпочитаю заказывать у них вина напрямую. При этом иногда в крупных супермаркетах можно найти отличные предложения. Например, в городке Пьерри, недалеко от Эперне, есть **Leclerc**, куда съезжаются винные любители со всей Франции. За кав там отвечает большой винный энтузиаст, поэтому у них есть доступ к отличным аллокациям», — делится Жорж.

Уже шагая домой, сохраняя послевкусие эспрессо, за которым мы с Жоржем на его кухне ещё около часа болтали о том о сём, я понял, как **L'Atelier du Vin** удалось построить такой мощный бренд. В этих продуктах чувствуется человек. Они — зеркало Жоржа Ришара, результат его контактов с внешним миром. Он исследует его с особым энтузиазмом, находится в постоянном поиске новых форм, арт-заявлений. **L'Atelier du Vin** — французские артизаны новой формации, которым удалось справиться с рыночными вызовами и при этом сохранить человечность, остаться собой.



Бокалы **Bubbles Celebration** — шедевры ручной работы, каждый вручную создаётся мастером-стеклодувом и обладает индивидуальным номером. Вместо традиционной тюльпановидной формы — минималистичный дизайн с изящным конусом, олицетворяющий пронзительную свежесть игристых вин. Импровизированный коктейль, новогодняя вечеринка, романтический ужин — эти яркие, неординарные флюты окажутся в центре внимания, окрылят традиционные и авангардные кюве. **Наборы представлены в формате дуэта или восьми бокалов, каждый дополняется элегантным подарочным футляром с выдвижным ящичком.** Это крайне лимитированная, коллекционная новинка — оригинальный новогодний подарок как энофилу, так и просто любителю стильных, дизайнерских вещей.

НОВИНКИ L'ATELIER DU VIN В КОЛЛЕКЦИИ SIMPLE



Стильная форма из хромированного металла, дерева, встроенный нож для капсул, подходящий для горлышек разных диаметров захват, прочный рычаг — **Oeno Motion Wood & Chrome** — долговечный, незаменимый аксессуар для сомелье и винного любителя.





Мастхэв для ценителей тонких игристых, удовольствие от которых хочется продлить. **Bubble Cork** сочетает эстетику — у неё чёрное мраморное основание и плавные линии в форме классической пробки — с практичностью, обеспечивая **герметичное закрытие** и позволяя **сохранить пузырьки и вкусоароматическую базу до трёх дней**.

Классический французский графин **Perched Carafe** с пробкой цвета Ива Кляйна придаст стильный арт-акцент вашему застолью.
Oeno Collection 3 — отличная идея для подарка энофилу. В деревянной шкатулке — штопор **Soft Machine Crystal** с прозрачным корпусом, аэратор, девайс для безопасного открытия шампанского и герметичная пробка **Gard'Bulles**.

ФОТО: L'ATELIER DU VIN

30 лет
создаём вкус к жизни



В уходящем году 30 лет исполнилось компании Simple. Её основатели Максим Сергеевич Каширин и Анатолий Анатольевич Корнеев в честь юбилея давали множество интервью и деловым медиа, и изданиям о стиле жизни, так что об аспектах роста Simple как бизнеса и о личной роли лидеров в построении такой масштабной компании много уже было сказано. Поэтому **для новогоднего интервью в Simple Wine News мы попросили** Александра Пигарева, ресторанного обозревателя «РБК Стиль», поговорить с ними о самом сокровенном, а именно — о вине, их собственных винных предпочтениях, а также **о будущем винного мира, как они себе его видят, опираясь на 30 лет истории Simple Group.**

Совершенно очевидно, что компания Simple по своей структуре, широте охвата, идеологии — одна из выдающихся виноторговых компаний мира. А можете, допустим, сопоставить Simple с кем-то из мировых лидеров, в чём будут отличия?

Максим Каширин: В мире вин и дистрибуции есть одна огромная компания — Southern Glazer's Wine & Spirits с оборотом в $30 млрд, в которой работает более 30 тыс. сотрудников. Это крупнейший дистрибьютор США, который торгует практически всем, чем только можно. В США уникальная ситуация: они могут продавать всё что хотят, включая конкурирующие бренды. Я такого нигде в мире больше не видел. В остальном же рынок очень сильно фрагментирован. В США есть много небольших компаний, которые ввозят, условно говоря, «монопродукт»: итальянцы — вино из Италии, французы — из Франции, ирландцы — соответственно. К чему всё это приводит? К тому, что на рынке нет чётко выраженного лидера и ассортимент распылён между многочисленными игроками.

ФОТО: SIMPLE GROUP

«Люди так устроены, что они всегда пытаются найти баланс между удовольствием и заботой о себе и своём здоровье. Для образованного, интеллигентного человека вино — это часть культуры» ■ **Максим Каширин**

А если посмотреть на ЕС?

MK: Во Франции нет ни одного по-настоящему крупного импортёра вина, потому что им не нужен такой формат. Французы пьют в основном французские вина и другими не интересуются. В Италии практически то же самое. В Германии и Австрии немного другая ситуация: они производят своё отличное вино, но при этом покупают и дорогостоящие импортные вина. Если же говорить о виноторговых компаниях, то ни у кого нет такой модели бизнеса, как у нас, — со своими винотеками, которых у нас больше сотни, со школой вина, со своими журналами. Некоторые из наших иностранных партнёров, поставщиков действительно называют нас unique in the world, потому что ни в одной стране нет компании такого размера, как наша, имеющей свою выстроенную экосистему. Как мы так смогли? Дело том, что в винный рынок заходило очень мало людей и очень медленно, поэтому у нас было время собрать и сформировать большой портфель и выстроить собственную экосистему, как мы считали нужным.

Потребление вина в мире снижается год за годом. У многих регионов, даже великих, серьёзные проблемы со сбытом. Почему стоит верить, что и через 10, и через 30 лет этот продукт останется актуальным?

MK: Сложный вопрос. Не могу сказать, что через 30 лет он останется актуальным, потому что не знаю, каким тогда будет этот мир. Что касается падения потребления вина, то, во-первых, это происходит в странах, где оно было гипертрофированно велико, — во Франции, Италии, Испании. Потребление вина всегда являлось частью их гастрономической культуры и достигало величин примерно 60–80 литров в год на человека. Плюс вино было недорогим и доступным. Во-вторых, сейчас изменились взгляды на здоровье. В-третьих, в европейских странах появилось много мусульманского населения, которое не пьёт вино. И ещё один важный момент — вино сильно подорожало, поэтому люди покупают его реже.
Мир разноформатен, и в нём одновременно происходит большое количество событий и движений. Американский рынок вина меняется по своей логике, исходя из того, где находится Америка, с точки зрения очень многих факторов. Это же касается и Канады, и Франции, и Аргентины, и так далее. У каждой страны свой собственный тренд. На планете Земля живёт 8 млрд человек. Поэтому даже если российский рынок потребления вина будет сокращаться, то мы как компания можем пойти на другие рынки. Мы уже производим вино в Италии, которое продаём по всему миру, и расширяем сеть продаж.

Может ли ЗОЖ победить вино? Будет ли в реальности работать формула «лучше меньше — но лучшего вина»?

MK: На мой взгляд, вино — это неотъемлемая часть здорового образа жизни. Мой хороший знакомый Игорь Ларионов рассказывал, что во время своей спортивной карьеры ежедневно в обед выпивал по одному бокалу вина. И считает, что это абсолютно нормально. Да, вино — это алкоголь, и оно вредит здоровью. Но природа человека такова, что он хочет получать удовольствие от жизни, потому что не знает, когда умрёт. Вот он вкалывал сутками на работе и вёл здоровый образ жизни, чтобы дожить до 100 лет. А потом оторвался тромб и он умер в 40. Мне кажется, что люди так устроены, что они всегда пытаются найти баланс между удовольствием и заботой о себе и своём здоровье. Для образованного, интеллигентного человека вино — это часть культуры. А для христиан оно вообще имеет сакральный смысл. Поэтому я надеюсь, что никуда вино не денется, но уверен, что продолжится перераспределение напитков (вино, виски, водка и т. д.) в глобальной структуре потребления. Кстати, до сих пор Африка своего слова не сказала в этом плане, а ведь там живёт порядка 2 млрд человек. Не стоит забывать и о Китае, в котором хоть и пьют байцзю без остановки, но активно производят и начали потреблять вино.

Прогресс каких винодельческих регионов мира за те 30 лет, что вы за ними наблюдаете, кажется вам наиболее впечатляющим и у каких из них лучшие перспективы?

Анатолий Корнеев: Тоскана! Мы не случайно там работаем с нашим винодельческим проектом **Bertinga** в коммуне Гайоле. Всё было заранее чётко продумано и взвешено. Тоскана очень мощно развивается и системно внутри себя, и законодательно, и маркетингово. Это крайне интересный регион для бизнеса, потому что он растёт, как и многие успешные регионы. В него есть смысл вкладываться прямо сейчас, понимая, что завтра он станет таким же запредельно дорогим, как Бордо и Бургундия.

Как вы думаете, куда двинется винная мода после тех стилей, которые на гребне волны в последние годы? Насколько я понимаю, сейчас огромный спрос на вина «в стиле Бургундии» — лёгкие красные, плюс к игристым винам из разных регионов неимоверно растёт интерес. А что нас ждёт дальше?



Максим Каширин

В винный рынок заходило очень мало людей и очень медленно, поэтому у нас было время собрать и сформировать большой портфель и выстроить собственную экосистему, как мы считали нужным

ФОТО: SIMPLE GROUP

«В ближайшие три года мы станем свидетелями резкого изменения предпочтений от европейского вина в сторону российского, в том числе и по экономическим соображениям» ■ **Анатолий Корнеев**

AK: Бургундия и красные вина лёгкого стиля воспринимаются как актуальный тренд в наших с вами кругах, но в общем статистическом раскладе это всё на уровне математической погрешности. А из глобальных трендов важно, например, то, что белые вина в структуре потребления сильно теснят красные. Это связано и с меняющимися гастрономическими привычками, и с меняющимся в сторону потепления климатом: у нас просто больше тёплых дней в году. Хотя с точки зрения виноградарства глобальное потепление, в противовес потребительским трендам, ведёт скорее к производству вин с более высоким алкоголем, плюс белые сорта исторически в жарких регионах меньше выращивались. Поэтому европейские виноградники забираются всё выше по склонам гор, чтобы оказаться в более прохладном микроклимате. Но у этого движения есть свои пределы. Выше 1200 метров над уровнем моря не подняться никак. В России с этим пока особых проблем нет.
Если уже углубляться до сортов, то сейчас, наконец, на смену пино гриджо и новозеландскому совиньону блан пришло всеобщее увлечение рислингом. Мы его видим и в России: отечественные виноделы рислинг хорошо освоили, и он у них получается на высоком уровне. В целом в России, я думаю, в ближайшие три года мы станем свидетелями резкого изменения предпочтений от европейского вина в сторону российского, в том числе и по экономическим соображениям. Вряд ли потребители «откроют для себя» такие сорта, как вионье или шенен блан. В белых людям всё-таки нужна выраженная кислотность, а у вионье её нет, для конессёров он примечателен другими характеристиками. Как пример, в 1990-х в один момент стало популярным соаве из Венето, но, не обладая достаточной кислотностью, оно быстро уступило первенство тому же пино гриджо. «Бургундская» модель красных вин с меньшим алкоголем по логике развития вкуса должна быть следующей за увлечением белыми винами. Но что произойдёт с виноградниками самой Бургундии и копирующих её регионов, смогут ли они сохранять этот тонкий, изысканный стиль в сезоны с 40-градусной жарой? Скорее всего, их вина станут более концентрированным и спиртуозными.
Тем временем большая часть населения Земли по-прежнему будет покупать вина с остаточным сахаром и из более ароматных сортов винограда типа мускатов.

Если всё же говорить о рынке fine wines, как вы считаете, Бордо устоит?

AK: Конечно, устоит. Ведь рынок очень консервативный. Чем больше он консолидируется, тем больше люди возвращаются к употреблению знакомых брендов и более понятных позиций. А это, скорее всего, Бордо и Тоскана. Да, сейчас существуют большие сложности у виноделов Бордо: у них склады забиты вином. Но это временная история. Через какое-то время они выйдут на плато, а затем начнётся новый рост. Такие пики возможны, как показала пандемия.
И хотя мы сейчас говорим про Бордо и Тоскану, но нельзя недооценивать российское вино. Да, пока оно ещё не готово к тому, чтобы выходить на мировые рынки, но всему своё время.

В премиум-сегменте винного рынка есть бренды luxury, а есть артизаны. В последние годы винная публицистика настойчиво клонила к тому, что артизаны — «трушные», а гранд-марки — это как Chanel и Dior по нашим временам: статусно, но скучно. Вы на чьей стороне?

MK: Артизаны, разумеется, имеют право на жизнь. Они действительно самобытные и необычные. Но, во-первых, все они мечтают стать иконическими винодельнями и делать iconic wine. Это их глобальная задача. Когда ты становишься iconic wine, то должен постоянно поддерживать высочайший уровень качества. И я не вижу ничего нечестного в топовых серьёзных винах. Просто надо понимать, что есть вина, которыми все очень сильно увлекались, и они были переоценены. Со временем люди поняли, что они не являются ничем таким особенным, и эти вина стали… просто винами. Да, они коммерчески успешны до сих пор, но не более того. При этом были и есть топовые вина Бургундии, Италии, Испании. Главное в вине — это терруар. Если терруар превосходный, то он даст великое вино, если я как винодел всё сделаю правильно. Но если терруар не великий, то каким бы я молодцом ни был и что бы я ни делал — великого вина создать не смогу. Поэтому когда мы говорим про топовые хозяйства, то должны понимать, что в первую очередь мы говорим про землю, про то, что является фундаментом.

Максим, мы видим, как компания Simple в премиум-сегменте развивает Пьемонт: чего стоит ваше октябрьское Piedmont Road Show — пожалуй, самое яркое винное событие в России в этом году. А лично вас можно ли назвать фанатом вин Пьемонта?

MK: Мы уверены в потенциале Пьемонта в сегменте fine wines, потому что он логично следует в этой системе координат за Бургундией. Что касается меня лично, то я скорее предпочитаю бароло, которые сделаны в «старом» стиле, похожем как раз на Бургундию, и всё больше пьемонтских виноделов к нему стремятся.
Я вообще пью вина из самых разных



Анатолий Корнеев

Бургундия и красные вина лёгкого стиля воспринимаются как актуальный тренд в наших с вами кругах, но в общем статистическом раскладе это всё на уровне математической погрешности

ФОТО: SIMPLE GROUP

«Я достаточно часто пробую вина базового качества и базовой цены, потому что мне важно понимать, что я продаю потребителю» ■ **Максим Каширин**

регионов, но Бургундия тут всё же доминирует *(смеётся)*. Для души я пью также старое бордо и топовые вина из других регионов. Под настроение могу выпить что-то из испанской классики, это всегда ярко, солнечно и неожиданно.

Что касается белых вин, то здесь тоже будет по большей части Бургундия. Она на первом месте. Я также очень люблю роскошные рислинги из Германии и Австрии. Дальше будут белые с севера Италии, из Трентино — Альто-Адидже. Немного белого бордо на основе совиньона блан. Из Шампани предпочитаю топовые Blanc de Blancs.

При этом я достаточно часто пробую вина базового качества и базовой цены, потому что мне важно понимать, что я продаю потребителю. Я также стараюсь раз в два-три года возвращаться к одним и тем же винам от того или иного хозяйства, чтобы отслеживать, как меняется их качество. К счастью, в большинстве случаев я вижу, что виноделы удерживают планку или даже становятся всё лучше и лучше от урожая к урожаю.

AK: Кстати, о Пьемонте. Пьемонт — это рынок маленького объёма вина для очень большого количества ценителей. Так же, как и Бургундия. Он сильно ограничен, поэтому легко продаётся. На нашем **Piedmont Road Show** было семеро виноделов из ведущих хозяйств. И что вы думаете? За весь год ни один из них не продал ни бутылки своих топовых бароло в Германию, которая была для них раньше одним из основных рынков. О чём это говорит? О том, что средняя температура по больнице так себе *(смеётся)* и в этой связи европейский рынок перестаёт быть каким-то глобальным ориентиром с точки зрения трендов. Рынок США тоже сейчас замкнулся. Напротив, у российского рынка большие перспективы для тех же пьемонтцев, но в первую очередь, конечно, для отечественных производителей и инвесторов в российское виноделие, поскольку оно хорошо поддержано административным ресурсом.

Анатолий, вы традиционно выступаете адвокатом Италии. А что вы лично предпочитаете из других стран?

AK: Я обожаю и ценю всю Францию. С винодельческой точки зрения Франция — это страна номер один, у которой мы должны учиться. Поэтому я очень люблю старые винтажи Бордо, которые ещё доступны на рынке, в отличие от старой бургундии, которая стоит невероятных денег или её просто не найти. Если говорить про регионы, то мой фаворит — это Бургундия. И очень люблю Шампань, в которой я хорошо чувствую себя в любых стилях — блан-де-нуар, блан-де-блан и т. д. Там сейчас есть очень интересные молодые виноделы, буквально ворвавшиеся в этот очень консервативный мир.

Возможно ли, чтобы в обозримом будущем какие-то другие винодельческие страны типа Китая или Бразилии вдруг оказались на острие интереса у ценителей благородных вин?

AK: Китай — да, однозначно. Они системные ребята и прежде всего сильны в копировании. Смотрите, как они преуспели с автопромом. Думаю, что так же всё сложится у них и с виноделием. Зачем изобретать велосипед, бить себя кулаком в грудь и кричать про автохтоны, если они не нужны населению? Кто знает, как выглядит сорт цимлянский чёрный или красностоп золотовский? Красностоп — это удел очень ограниченного сегмента рынка, он для самых любознательных любителей вина. При этом те люди, которые покупают бургундию, не будут пить красностоп, и с этим вы ничего не можете поделать. Воспользуйтесь мудростью китайцев — копируйте! И я действительно выступаю за то, чтобы виноградарство в России для начала шло по модели бордоских блендов. Они очень понятны, доступны, и по ним написаны тонны книг. Это для нас перспективное направление; кроме того, климат благоприятствует, и в этом сегменте наши виноделы достигли уже очень похвального уровня качества.

Как я понимаю, существуют определённые сложности с направлением развития российского виноделия. В чём они заключаются?

AK: Главное в том, чтобы у нас, как ключевых операторов рынка, с виноделами совпадали представления о вине. Если поговорить с сотней виноделов, то на одном со мной языке будут общаться лишь два-три человека. Близко к этому — десяток. А 60% будут разговаривать на совершенно другом языке, абсолютно не понимая рынок. И если говорить про развитие культуры русского вина, то прежде всего нужно работать с виноделами. Мы постоянно приглашаем их на дегустации, делимся с ними знаниями, рассказываем о маркетинге. Ещё 10 лет назад они вообще не были готовы к диалогу, сейчас ситуация меняется в лучшую сторону.

Но мы должны стремиться к тому, чтобы в одной системе координат совпали три параметра: «общественное» — это государственное, «духовное» — это население, и «техническое» — это виноделы. У нас есть для этого все возможности, потому что россияне открыты всему новому. Если вы приедете в Венето, в Верону и попробуете со специалистами поговорить о тосканском вине, то никто

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

«Правильный винный погреб — это тот, в котором собрано вино, которое вам нравится, в определённом многообразии и возрасте» ■ **Максим Каширин**

его толком не знает. В винной карте даже дорогого ресторана будет какое-нибудь самое простое кьянти, а всё остальное — своего локального производства. Это такой региональный заградительный барьер. Мы же шире смотрим на вещи, потому что культуру потребления вина развивали с 1990-х годов, когда все пили спирт «Рояль» и многие травились им. С 2,5 литра среднегодового потребления вина мы выросли на пике до 8 литров. За 30 лет мы прошли путь, на который другим странам требуется 50–60 лет.

Насколько винный бизнес сложный? С чем ещё его можно сравнить?

MK: Я считаю, что это невероятно сложный бизнес. Ты должен в нём находиться на высшем уровне профессионализма, держать в голове кучу различных факторов и хорошо представлять себе очень глубокую и многоплановую палитру вин. Есть ли что-то похожее? Наверное, какая-нибудь крупная компания, которая производит средства по уходу за лицом, различные БАДы для здоровья и т. д. Это тоже сложный бизнес, потому что они должны невероятно глубоко разбираться в том, как работает кожа, какие факторы и каким образом на неё влияют. Существует огромное количество бизнесов, которые не требуют такого погружения в продукт. Возьмите магазины типа «Леруа Мерлен». Там нет очень глубокого знания деталей продукта, потому что это не нужно. Наш же бизнес очень сложен в этой части, и поэтому мы пришли к использованию Big Data и всего Data Science. Аналитически невероятно тяжело самим обрабатывать такие массивы данных, например, когда выстраиваешь прогнозы продаж, прогнозы по импорту и т. д. Тем более что в каждой из стран своя система заказов, а ты должен всё это определённым образом синхронизировать со своей собственной системой. Это реально огромная работа, требующая сложных алгоритмов, ресурсов и денег, чтобы поддерживать отношения со всеми своими виноделами и поставщиками.

Пять вин, которые бы взяли с собой на необитаемый остров?

MK: Это очень сложный вопрос. Наверное, возьму четыре бутылки французского вина и одно итальянское. Хотя, с другой стороны, на необитаемом острове ты будешь рад любому вину *(смеётся)*. Как Робинзон Крузо, который вырастил из зёрнышка пшеницу, чтобы делать хлеб. Какого там сорта пшеница? Да всё равно какого, главное, чтобы хлеб был *(смеётся)*.

Про какие конкретные бутылки из вашей личной коллекции вы вспомните в первую очередь?

MK: У меня личный погреб забит хорошим вином, которое мне жалко открывать. Жена периодически спрашивает: *«Ты для кого его держишь-то? Выпей уже!»* Когда я строил квартиру, то заказал специальный большой стеклянный шкаф бутылок на 300 вина. Вот они и лежат там уже лет 10 на полках. С крепким алкоголем проще: открыл бутылку, продегустировал полбокальчика, закрыл и убрал на полку. С вином так не получается. Если ты бутылку открыл, то завтра-послезавтра должен её допить, потому что иначе оно пропадёт.

Как должен быть устроен «идеальный погреб» в реалиях сегодняшнего мира вина?

MK: Всё должно быть идеально устроено именно для вас, для вашего конкретного вкуса. Какая должна быть библиотека? С книгами, которые вам нравятся. То же и с музыкой, то же и с вином. Правильный винный погреб — это тот, в котором собрано вино, которое вам нравится, в определённом многообразии и возрасте. Допустим, вы предпочитаете санджовезе, сделанное в старом стиле. Берём 5–10 лучших хозяйств и покупаем разные их винтажи. В таком случае у вас будет выбор и некая глубина — молодое, более зрелое вино и так далее. И вы сможете интересное для вас вино изучить в эдаком двумерном формате... Кстати, на днях мне позвонили с одного нашего склада и сказали, что у них нашлись наши бутылки 1995–1996 годов, которые мы покупали в самом начале бизнеса. Очень интересно открывать такие вина и смотреть на них через 25–30 лет. Это настолько редкая история! То есть этих вин нет ни в ресторанах, вообще нигде, потому что они не были предназначены для выдержки. Но как же это интересно, когда ты открываешь вина, которые не должны были дожить до этого дня. Их судьба была быть выпитыми давным-давно! *(Смеётся.)*

AK: Я тоже считаю, что с винным погребом всё очень индивидуально. И коллекция — это не обязательно большое количество вина. Например, это может быть всего дюжина бутылок, но определённым образом подобранных друг с другом в рамках какой-то общей концепции или идеи. Вот у меня в винном погребе нет ничего, кроме вин из Пьемонта, так как я коллекционирую только образцы из этого региона. Но нам проще — у нас рядом есть склад, и мы всегда имеем доступ к любому интересному вину.

Максим, расскажите, как у ваших старших сыновей складываются отношения с вином? Есть ли у молодёжи явные предпочтения? Чем они отличаются от ваших?

БЛИЦ / Максим Каширин

Любимые рестораны?
В Москве — Semifreddo, Hibiki, Fumisawa Sushi, Ikura, Ruski, «Кофемания». Сейчас перешёл на, так сказать, более диетическую еду. Ну и наш мишленовский ресторан Grand Cru, конечно.

Самые впечатляющие винные погреба, которые вы видели?
Самый крутой ресторанный погреб, который я видел, — в мишленовском ресторане La Tour d'Argent в Париже. Там, по-моему, порядка 500 тыс. бутылок. Если говорить о производителях, то это Marqués de Riscal. Это единственное в мире хозяйство, у которого в погребе хранится их главное вино Marqués de Riscal Reserva всех годов урожая с первого года основания хозяйства, то есть с 1858-го. Больше ни у кого в мире такого нет.

Вина, которые удивили и навсегда запомнились?
Для разного периода жизни разное вино. В своё время меня шокировало Kurni, которое было невероятно сладким. Был ещё шираз Two Hands Ares, который меня просто прижал своей мощью и яркостью. Но сейчас меня поражают и удивляют совершенно другие по стилю вина — глубокие, сложные, многослойные и элегантные. В общем, Бургундия и вина в её стиле.

Какие урожаи обязательно нужно искать в коллекцию?
Запомнить стобалльные винтажи по регионам невозможно и не нужно, для этого существуют специальные инструменты, сайты, где всегда можно подсмотреть. У нас в компании есть эксперты, например Сандро Хатиашвили, Игорь Ежов, которые с ходу вам по любому вину скажут, когда оно получило 100 баллов, а когда — 98 и что с ним было 20 лет назад. Но ни мне, ни вам такую информацию совершенно не нужно держать в голове.

Чёрная икра или белый трюфель?
Белый трюфель и чёрная икра.

Больше белого или красного?
Зимой больше красного, летом больше белого.

Самые удобные винные регионы для путешествий?
Бордо, Тоскана и, как это ни парадоксально, Долина Напа.

Самые красивые винные регионы?
Есть много красоты в Пьемонте, Тоскане. Чили, Аргентина и Южная Африка, потому что там особая природа.

Главный белый сорт?
Шардоне.

Главное бургундское гран крю?
Много разных нравится. Chambertin, Echézeaux и другие.

Гранд-марки или рекольтаны?
Рекольтаны.

1982-й или 2016-й?
1982-й, конечно.

БЛИЦ / Анатолий Корнеев

Любимые рестораны?
Я обожаю итальянский ресторан Taverna Kus, который находится прямо напротив моего дома на озере Гарда. Там готовят региональную кухню на стыке двух культур — венецианской и альпийской из Альто-Адидже. Им не дали звезду Michelin только потому, что у них слишком много посадочных мест.

Самые впечатляющие винные погреба, которые вы видели?
Marqués de Riscal и Bouchard Père et Fils.

Вина, которые оказались откровениями и навсегда запомнились?
Красные от Domaine de la Romanée-Conti, вся линейка от самого Romanée-Conti до Richebourg и Grands Echézeaux. А вот Montrachet от DRC для меня переоценённое вино.

Какие урожаи обязательно нужно искать в коллекцию?
Если брать недавнее, то стоит присмотреться к 2016, 2017 годам, благодатным во многих странах Европы. Но всё зависит, конечно, от региона: 2002-й был ужасным для Тосканы, но прекрасным для Бургундии и Шампани. По Пьемонту мой пока любимый урожай — 1996-й.

Чёрная икра или белый трюфель?
Чёрная икра с водкой.

Больше белого или красного?
Белого.

Самые удобные винные регионы для путешествий?
Сейчас Россия и Грузия, несмотря на логистику. До других стран добраться ещё сложнее.

Самые красивые винные регионы?
Красивы Мозель, Дору, долины Роны и Луары. Сейчас Россия, например Геленджик. Если говорить про Новый Свет, то Южная Африка. Там потрясающее всё — от спа до виноделия. Если же Старый Свет, то, без сомнения, Пьемонт. Более красивых мест, чем в Пьемонте, я не видел нигде.

Главный белый сорт?
Шардоне.

Главное бургундское гран крю?
По доступности — Corton-Charlemagne. И по количеству, и по надежности — как автомат Калашникова. Montrachet всё же слишком больно кусается.

Гранд-марки или рекольтаны?
Я пью и тех и других поровну. Прямо 50 на 50.

1982-й или 2016-й?
Конечно, 1982-й! *(Смеётся.)*





ФОТО: SIMPLE GROUP

«Никто не может сказать, почему у великого винодела Джанфранко Сольдеры даже в октябре виноградники были зелёными, а у всех соседей листва либо опала уже, либо стала красной» ■ **Анатолий Корнеев**

MK: Мой старший сын Денис, ему 35 лет, вино особо не пьёт. Если я максимум выпиваю 500 мл, то он 250–300, не больше. Что касается его вкусов, то он пока неискушённый потребитель и пьёт то, что ему по карману. Понятно, что когда он у меня в гостях, то мы дегустируем вино из моих запасов и оно ему нравится. Второй сын, Олег, больше любит коктейли, чем вино. Он сейчас живёт во Франции, и его интересы скорее вокруг французских вин. Недорогое бордо, бургундия. Он пока не понимает всякие «роны» и «луары» *(смеётся)*. Но у него есть определённая насмотренность. Допустим, он видит, что покупаю я, понимает, что это — хорошее хозяйство, и, допустим, главное вино этого хозяйства ему не по карману, но он знает, что может купить «второе» вино или «третье», чтобы попробовать и оценить вкус. Ему 27 лет, и его вкус пока продолжает формироваться.

Что можно сказать 18-летнему человеку, чтобы обратить его внимание на вино? Или 18-летних не нужно на вино подсаживать?

AK: Каждый раз, когда я вхожу в аудиторию «Энотрии», я говорю студентам о том, что нужно всегда помнить: любой алкоголь — это зло. Вопрос в количестве и в отношении. Вино — это один из тех элементов гастрономии, у которого есть больший шанс не привести вас к зависимости. Во-первых, вино дороже; во-вторых, оно ситуационно. Оно красиво само по себе, как элемент нашего стиля жизни. Мы с вами европейцы, и наша культурологическая модель связана с теми же самыми христианскими атрибутами. В общем, я сказал бы 18-летнему человеку коротко: *«Будь осторожней, будь терпеливей, смотри на родителей. Они не случайно пьют вино, а не что-то другое!»* Потому что это всё равно весело, это застолье...

Что, по вашему мнению, означает выражение «культура вина»? К какой «культуре вина» у россиян мы стремимся? Чтобы слыть культурным потребителем, нужно ли отличать бордо от бургундии, красностоп от цимлянского чёрного или достаточно хотя бы правильно держать бокал и не пить больше двух бокалов за ужином?

AK: Когда-то я мог бы ударить за то, что кто-то положит в вино лёд. Сандро Хатиашвили ужасается до сих пор, когда видит мою жену, добавляющую в бокал с просекко пару кубиков льда *(смеётся)*. Культура вина не в том, чтобы в слепой дегустации угадать вино. Какая ценность в этом знании? Ну угадал я, что вино с Правого берега Бордо. И что? Главным элементом культуры является отношение к вину как к составляющей стиля жизни, ежедневной трапезы, например. Но, разумеется, в очень ограниченных количествах. Лучше пить меньше, да лучше! Пить реже, но более качественные и интересные вина. И крайне важно, если тебя интересует вино, уметь выходить за рамки сиюминутного ощущения комфорта и постоянно экспериментировать. Вы не поверите, но для кого-то перешагнуть планку в 650 рублей за бутылку, даже по экономическим параметрам не страшную, — уже психологический барьер. Сперва ты пробуешь что-то простое, потом начинаешь разбираться, тебя это цепляет, и со временем ты уже концептуально подходишь к созданию собственной коллекции...

Что такое великое вино? Что отличает его от вин не великих?

AK: Великое вино — это вино безупречного качества и поразительных достоинств, которое делается на регулярной основе и которое соответствует всем ожиданиям рынка, но при этом имеет ограниченное количество предложения. Авторское и терруарное одновременно. Допустим, господь одарил вас отличным климатом в регионе, вы не наделали ошибок и создали прекрасное вино. Но если вы смогли сделать его только один раз, то это не великое вино. Это просто хорошее, качественное вино, и всё. Виноделие — это ремесло с признаками искусства, в котором соединяются и ваш опыт, и ваш талант, и даже провидческий дар. Никто не может сказать, почему у великого винодела Джанфранко Сольдеры даже в октябре виноградники были зелёными, а у всех соседей листва либо опала уже, либо стала красной. Видимо, он имел какие-то уникальные знания и как-то умел по-особому управлять этой лозой. При этом нужно помнить, что многие «великие» вина названы так искусственно и их сильно переоценили. Например, вся Калифорния такая: это модель калифорнийского маркетингового эффекта, когда они всякие Screaming Eagle и Caymus продавали через аукционы, выкупали их сами у себя и таким образом задирали цены. Тут я, конечно, на тонкий лёд наступаю *(смеётся)*. Одно дело Да Винчи, а другое — Марк Ротко. Я многое знаю про современное искусство, но отдаю предпочтение технике, отношению к деталям и кропотливой работе. Резюмируя, великое вино — продукт таланта подлинного человеческого гения. Я считаю, что его определяет не природа и не аппелласьон, а именно присутствие внутри природы конкретного человека.

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

Ночь **белого трюфеля** в Москве

Ноябрьским вечером **гости компании Simple собрались в ресторане Semifreddo**, чтобы получить редкий шанс приобрести трюфель из Альбы, коллекционные вина, а главное — помочь тяжелобольным детям обрести надежду.







Мануэле Верделли, директор дома **Capannelle**, выступившего официальным партнёром мероприятия. Capannelle — патриарх тосканской коммуны Гайоле-ин-Кьянти, создатель знаменитых Chianti Classico и Chardonnay, Solare и 50&50.



Максим Каширин, президент Simple Group, посол белого трюфеля из Альбы, и **Фаина Захарова**, лауреат Государственной премии РФ за выдающиеся достижения в области благотворительности (2020), президент Благотворительного фонда «Линия Жизни», созданного в 2004 году для помощи детям, чья жизнь находится под угрозой из-за тяжёлых заболеваний. В стратегию «Линии Жизни» входит поддержка развития высоких технологий в медицине, которые благодаря деятельности фонда становятся доступны российским детям. За 20 лет работы фонд спас либо кардинально улучшил качество жизни 14 300 подопечных. Благодаря закупленному высокотехнологичному оборудованию помощь получили 70 000 тяжелобольных детей.

ФОТО: SIMPLE GROUP

XVI благотворительный ужин-аукцион «Белый трюфель» собрал 39 млн рублей для фонда «Линия Жизни»

В ресторане Semifreddo 20 ноября прошёл ежегодный благотворительный ужин-аукцион «Белый трюфель». По его итогам была собрана внушительная сумма в размере 39 млн рублей для лечения подопечных фонда «Линия Жизни». Событие собрало более полусотни гостей, которые получили шанс сразиться за знаменитый белый трюфель из Альбы и приобрести в свою коллекцию раритетные вина и крепкие напитки, которые невозможно найти в свободной продаже. В этот раз на аукционе были представлены и приобретены со значительным превышением эстимейта **14 лотов** от знаменитых домов **Capannelle**, **Donnafugata**, **Tasca d'Almerita**, **Barros**, **Angostura**, **Frapin**, **Hine**, **Fontodi**, **Vietti**, **Bibi Graetz**, **Castello Banfi**, **Darroze** и **Aldo Conterno**.

Идеологом и ведущим вечера по традиции выступил президент группы компаний Simple Максим Каширин, который в 2006 году был награждён почётным титулом «Посол белого трюфеля» за активное продвижение гастрономической и винной культуры Пьемонта в России. *«Вот уже в шестнадцатый раз мы проводим "Белый Трюфель" — по-настоящему личный для меня проект. Сегодня мы собрались для того, чтобы поддержать тех, кому это так необходимо, — детей, нуждающихся*



Максим Каширин всегда сам выступает ведущим «Белого трюфеля», представляя лоты благотворительного аукциона и принимая ставки.



Выдержанный двойной магнум одной из самых рейтинговых супертоскан, **Flaccianello della Pieve 2009**, доставили прямиком из погребов **Fontodi** (впрочем, как и все остальные лоты). Flaccianello della Pieve — блистательное проявление чистого санджовезе из сердца Кьянти-Классико.



Редчайший бальтазар (12 л) 23-летнего **Summus** от **Castello Banfi** был продан за 2 млн рублей.



За 2,25 млн ушла бутылка объёмом 5 литров суперзвезды Бароло — хозяйства **Vietti**. **Barolo Castiglione** создано в знаковый для Пьемонта 2013 год. Неббиоло для этого вина был собран с 15 гран крю Бароло, каждый из которых команда хозяйства называет микромиром.



На пятилитровую бутылку колейты — винтажного тони от дома портвейнов **Barros** — также нанесена гравировка о том, что это лот, специально подготовленный для благотворительного аукциона в Москве. Он ушёл за 1,1 млн рублей.



Ставки сделаны

Единственный в своём роде сет из 12 бутылок **Capannelle 50&50 1988–2015** стал рекордным лотом аукциона, он был продан за 3,5 млн рублей. В него вошёл самый первый винтаж 1988 года и ещё 11, многих из которых нет в продаже. 50&50 — легендарная супертоскана, ассамбляж 50% лучшего санджовезе с виноградников Capannelle и 50% отборного мерло от **Avignonesi**. Набор был создан эксклюзивно для ужина-аукциона «Белый трюфель», о чём свидетельствует внутренняя гравировка футляра (на фото).

Мафусаил (бутылка 6 л) от сицилийского хозяйства **Donnafugata** — **Tancredi 2020** — стал вторым лотом по стоимости. Он ушёл за 3 млн рублей при стартовой цене 200 тыс. рублей. Вино сразу привлекает внимание не только объёмом, но и яркой арт-этикеткой в стиле Donnafugata. Вино вдохновлено персонажем Алена Делона в фильме Висконти «Леопард».

В 10 раз превысил эстимейт лот от дома **Tasca d'Almerita**: бутылка в очень редком формате 5 литров **Rosso del Conte** урожая 2012 года ушла за 2 млн рублей. Одно из первых великих вин Сицилии создано графом Джузеппе Таской в 1970 году.

в срочном дорогостоящем лечении. Благодаря сегодняшнему вечеру мы сможем подарить надежду 16 подопечным фонда "Линия Жизни". Я уверен, что сейчас таких инициатив должно быть больше. Это абсолютно в наших силах — подтолкнуть людей проявлять больше внимания к другим, оказывать посильную помощь и поддержку тем, кто нуждается в этом больше всего», — сказал Максим Каширин, открывая вечер.

Шлейф tartufo bianco

Шеф-повар Semifreddo, обладатель двух звёзд Michelin Нино Грациано создал особое меню со свежим белым трюфелем, доставленным в Москву специально для этого вечера. Согласно традициям, которым трепетно следуют итальянские повара, блюда для трюфельного меню должны быть подобраны таким образом, чтобы подчеркнуть изысканный, тонкий, но очень интенсивный аромат знаменитого короля грибов. Конечно же, спектр вин к блюдам с трюфелем вовсе не ограничивается бароло и барбареско, и на этот раз для сопровождения меню были выбраны вина Тосканы, причём парами из более молодых и уже хорошо выдержанных урожаев. Каждое из блюд было дополнено лепестками трюфеля.



Официальный партнёр вечера — итальянский бренд одежды из кашемира и натуральных тканей **Falconeri** — подарил каждому гостю кастомизированные перчатки из 100% кашемира в память о вечере и добром деле. Самому щедрому меценату вручили кашемировый плед.



Алина Каширина, супруга Максима Каширина

ФОТО: SIMPLE GROUP

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



Нино Грациано, шеф-повар ресторана Semifreddo



Трюфельный семифреддо с вишнями Griottines ®

Лука Вердолини

Су-шеф Semifreddo

«Поскольку белый трюфель — столь ценный ингредиент, доступный нам лишь несколько недель в году, он должен быть окружён другими компонентами, которые ещё больше усиливают его аромат. Неважно, имеем ли мы в виду традиционные рецепты или более современные креативные вариации. Чтобы разработать меню с трюфелем, особенно если мы говорим о белом трюфеле, прежде всего необходимо хорошо знать его органолептические характеристики, степень зрелости и происхождение гриба. Зрелость белого трюфеля можно понять по его внутренним прожилкам на разрезе: чем старше трюфель, тем темнее становятся прожилки.
Также всегда нужно помнить, что это продукт земли. Например, он созревает рядом с другими плодами, которые мы получаем на стол примерно в то же время и можем использовать: каштаны, порчини и другие грибы, фундук, дичь. Эти продукты хорошо сочетаются друг с другом, позволяя трюфелю раскрыть свой аромат.
При работе с белым трюфелем важно помнить, что это гриб, состоящий из спор, воды и минералов. Как и все грибы, его следует хранить в сухом месте, ни в коем случае не мыть водой, а лучше всего употреблять сразу после сбора. Особенно если речь идёт о белых трюфелях, их нельзя подвергать термической обработке, так как они потеряют все свои уникальные характеристики».

В качестве антипасти подавали тартар из говядины с конноло со страчателлой (парафраз пьемонтской карне круды) и «сыр» с белым трюфелем и соусом песто с грецкими орехами. К ним вслед за винами, которые были предложены во время аперитива (игристое розе **Leonia** и вермантино **Massovivo** от **Frescobaldi**, а также **Sassi Chiusi 2018** хозяйства **Bertinga**), последовали два урожая культового шардоне хозяйства **Capannelle** (2016 и 2012). А дальше дегустацию пары винтажей супертосканы **Excelsus** в магнумах (2019 и 1999) сопровождил крем-суп из цветной капусты с яйцом пашот, белым трюфелем и муссом из фундука. Следующий гастрономический аккорд был сложен из легендарного **50&50 Capannelle x Avignonesi** (2019 и 1999) и ризотто мантекато. **Colore Rosso** — флагманское красное одного из самых обсуждаемых в наши дни виноделов Тосканы Биби Граеца — было представлено величественной вертикалью из четырёх урожаев: 2022, 2020, 2016, 2008 годов. Их дегустацию сопроводили тортеллини с трюфельным соусом пармезан и филе Россини из телятины с соусом марсала, свекольным соком и белым трюфелем. Наконец, после трюфельного семифреддо с вишнями Griottines и ассорти домашних сладостей от Нино в качестве дижестива выступили десятилетнее **Vinsanto** от **Fontodi**, амаро **Nonino Quintessentia** и — для фанатов итальянского стиля жизни — **Branca Menta**.



На аукционе в Semifreddo было продано также несколько лотов белого трюфеля из Альбы

Белое золото Альбы и традиции благотворительности

Сезон tartufo bianco приходится на октябрь — декабрь, когда опытные охотники трифолау со своими обученными собачками отправляются в лес по ночам, чтобы найти заветный трюфель и остаться незамеченными. Цены на него зависят от сезона, но чаще только растут год от года, ведь до сих пор не придумали, как культивировать этот редчайший деликатес.

Белый трюфель идеально сочетается с великими пьемонтскими винами, но не терпит конкуренции в блюде. Его доминирование в тарелке должно быть абсолютным, поэтому его добавляют в простые, благородные и деликатные блюда.

Каждый год во второй половине осени в небольшой городок в Пьемонте, Альбу, стекаются самые заядлые гурманы со всего света на Международную ярмарку белого трюфеля. Праздник собирает десятки тысяч посетителей. А в один из дней ноября проводят Всемирный благотворительный аукцион белого трюфеля в замке Гринцане-Кавур. В нём участвуют шеф-повара, рестораторы, меценаты из разных стран. В этом году на Alba White Truffle World Auction, состоявшемся 10 ноября, был поставлен очередной рекорд: за €140 тыс. пару трюфелей по 900 г приобрёл представитель Гонконга. Мировой аукцион с 1990-х заложил добрую традицию: трюфели из Альбы разлетаются по разным странам и становятся звёздами различных благотворительных мероприятий.

ФОТО: SIMPLE GROUP

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

Испанская одиссея

Для создания традиционного **арт-календаря компании Simple** на 2025 год творческая команда отправилась в Риберу-дель-Дуэро — винодельческий регион, который недавно отпраздновал 40-летие. Это история впечатляющего преображения: из сельской глубинки — в символ современной испанской винодельческой культуры с культовыми хозяйствами, ресторанами со звёздами Michelin и топовыми отелями. Несмотря на рывок в будущее, общая атмосфера здесь столетиями остаётся неизменной: палящее солнце, бескрайние просторы, сервантесовский дух.



Съёмка проходила в июле 2024 года на семейной винодельне **Arzuaga**, расположенной неподалёку от городка Вальядолид, где был похоронен Христофор Колумб. Чудовищная 38-градусная жара, ощущение вечного лета — будто другого времени года здесь не бывает.

« Первые два дня мы изучали местный ландшафт. Дикий лес, живописная река на контрасте с облагороженной территорией хозяйства **Arzuaga**. Им управляет семья с баскскими корнями — брат и сестра Игнасио и Амайя Арсуага. Игнасио также приглядывает за огромными охотничьими угодьями, принадлежащими хозяйству, а Амайя — в прошлом известный испанский дизайнер, и ей мастерски удалось вписать глянец в





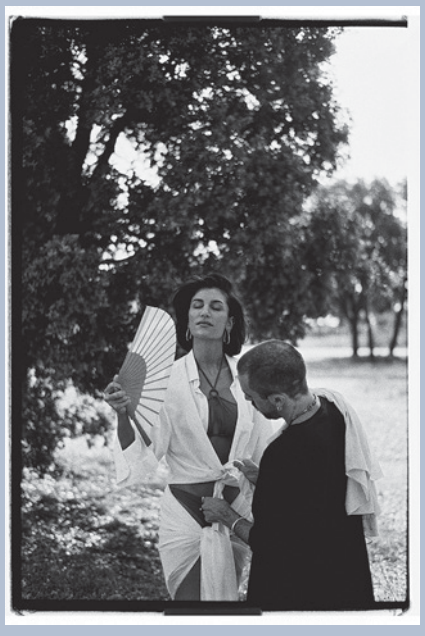
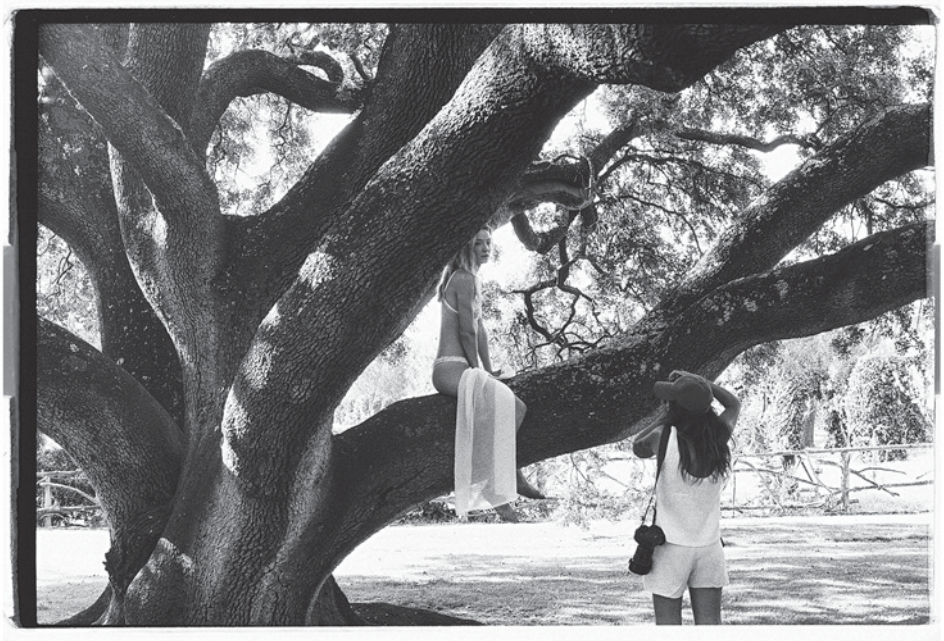


ФОТО: SIMPLE GROUP





***Главный символ Arzuaga — 900-летний дуб**, природный памятник наследия Риберы-дель-Дуэро: он растёт во дворе дома и за ним внимательно ухаживает семейство*

рустичный пейзаж. Ежедневно она встречала нас в платье с открытыми плечами, с сумкой Hermès и в очках Céline. “Вот мои курочки, а вот я в фамильных бриллиантах” — классика английской деревенской жизни. Старинный дом, площадка для пелоты, традиционной баскской игры, — здесь всё пропитано историей старой испанской семьи», — рассказала продюсер проекта Александра Анисимова.

Главный символ **Arzuaga** — 900-летний дуб, природный памятник наследия Риберы-дель-Дуэро, который растёт во дворе дома и за которым внимательно ухаживает семейство. Всё здесь дышит ощущением вечности: королевства сменяются, а дуб остаётся неизменным. Поймать вечность **Simple** пригласили испанскую художницу Крис Рей, которая как никто знает, как передать очарование родной земли и женскую красоту.

Поймать вечность

« Рей работала с крупными европейскими журналами, брендами. Лондон недавно был завешен плакатами с её кампанией для Dr. Martens. Кадры были настолько прекрасны, что я сама чуть не купила себе пару ботинок. Снимать женскую эротику глазами женщины и мужчины — это совершенно разные истории. Модели доверяют женщине-фотографу больше, им намного комфортнее работать, они позволяют себе то, что никогда бы не позволили во время съёмки с мужчиной», — говорит Анисимова.

По её словам, Крис Рей обладает талантом создания времени, запечатления секунды в действительности. Она много путешествует, охотится за «здесь и сейчас». Можно вместе с ней наблюдать за одной и той же ситуацией, но в итоге в её кадрах получится что-то совершенно другое. Рей создаёт картинку, фантазию, момент, в который очень хочется попасть, но это невозможно, ведь он неповторим. Это как воспоминания из детства: мы наслаждаемся старыми плёночными фото, которые не про вещи, а про бесценные ощущения. Крис также снимала на плёнку, ведь она горит неизвестностью — когда жмёшь на кнопку и понятия не имеешь, что получится. До проявки это остаётся загадкой.

« Испанцы всегда создают некий хаос: то заблудятся, то встрянут в какую-то историю. Мы провели прекрасные пять дней с нашей командой, вышло смешное сервантесовское приключение в полях — просторных, заставлявших каждую минуту задуматься о вечном», — поделилась Анисимова.











ФОТО: SIMPLE GROUP

Максим Каширин:

Неудивительно, что для съёмок нашего юбилейного календаря мы искали по-настоящему знаковое место — и нашли его на легендарной «Золотой миле» региона Рибера-дель-Дуэро. Именно здесь, в самом сердце культового испанского аппелласьона, бок о бок соседствуют владения **Vega Sicilia**, **Dominio de Pingus**, **Emilio Moro** и многих других хозяйств — икон мирового виноделия. Здесь же появляются на свет шедевры легендарной винодельни **Arzuaga**, ставшей на пару дней домом и рабочей площадкой для нашей съёмочной группы. Спустя много лет мы вновь вернулись в Испанию — вернулись, чтобы запечатлеть женскую красоту на фоне знойных испанских пейзажей.

Фотографом юбилейного календаря стала молодая испанская художница **Кристина Хименес Рей**, работавшая с Dr. Martens, Carhartt, Diamond Supply и Vogue Italia. Кристина — вторая женщина-фотограф в нашей истории, и это создало особую атмосферу на съёмочной площадке. Процесс съёмки превратился в своего рода доверительный диалог — разговор женщины с женщиной. Это позволило уйти от постановочности: став незаметным участником процесса, Кристина идеально запечатлевала эмоции, моменты и красоту.



Ремюаж в пюпитрах — самая красивая часть процесса создания игристого по классике

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «УСАДЬБЫ ДИВНОМОРСКОЕ»

Секреты российских шампанистов

Как делают лучшие отечественные игристые по классике на современных молодых и некрупных винодельнях? Нам хочется понимать, какие вина мы откупорим завтра или через несколько лет. Мы расспросили нескольких виноделов, чьи творения засветились **в рейтинге SWN «Лучшие российские вина — 2025»**: где учатся на «игристых» специалистов, на какую ролевую модель ориентируются в работе, как определяют стилистику своих «пузырьков», с чем экспериментируют и какое особое оборудование применяют.

Текст: Валерия Труфакина

* «Шампанские» термины и тренды, выделенные в этом материале **таким образом**, разъясняются в «Игристой справочной» на стр. 74–77.





Игристые по классике «Темелион» — вина выдержкой 36–48 месяцев: Brut, Blanc de Noirs, Rose. Cuvée de Prestige Blanc de Blancs — 48–80 месяцев. Все, кроме Rose, — «бочковые»

Михаил Николаев — мл.

«Николаев и Сыновья», «Темелион»

Крымск, Долина Лефкадия

Работа с игристыми

Когда стало известно, что Россия будет проводить Олимпийские игры в Сочи, мы решили сделать к ним «серьёзное» игристое. Первый миллезим, 2009, — это был первый полноценный год у нас Патрика Леона, и «Темелион» тогда ещё назывался «Лефкадия Игристое», «Темелионом» он стал в 2011–2012-м. Но в продажу пошёл 2011-й миллезим — как раз в тот год Патрик привёл к нам Родольфа Петерса*, который проработал здесь до 2017-го. Он начинал не в семейном бизнесе, набрав опыт на сторонних проектах, и позже уже унаследовал хозяйство отца. Родольф пришёл на вторичное брожение — базовое vin clair делал Патрик. Я помню, Патрик приезжал часто, даже восемь раз в год. Родольф — два-три раза, обычно на винификацию в сентябре-октябре, а затем на тираж в марте-апреле, ему нравилось у нас. Первое, что мы с ним сделали, — купили французский жиропалет, а потом итальянские б/у у МКШВ. Теперь у нас 12 клеток.

Патрик подначивал, а Родольф злился, когда мы называли «Темелион» шампанским. Не хотел слушать, что коньяк и шампанское для российского потребителя — категория, слово в обиходе. Когда мы говорим «шампанское», мы не имеем в виду «вино из Шампани», но игристое по классике. Ещё Родольф возмущался, что каждый год у него были новые виноделы-помощники, потому что главный бренд был «Лефкадия» Патрика, а «Темелион» — второстепенный.

Родольф постоянно говорил: почему вы не сажаете виноградник, вот же прекрасное место, офигенное качество, нам нужно расширяться. А мы отнекивались. Да и Патрик всегда был против вин single vineyard, он хотел, чтобы каждый год выбирались лучшие участки в ассамбляж, по кондиции. А мне нравилась идея «участок — вино», поэтому появился проект «Коллекция Холостяка».

И вот в 2013-м мы наконец отвели под «Темелион» седьмой блок шардоне, причём с него и тихие делали, окончательно в игристые он ушёл в 2018-м. Родольфу очень нравилось качество, он, выбрав участочек под подвои 41Б с 95-м клоном, хотел сажать больше именно его на этих подвоях. Но мы занимались автохтонами и прочими идеями — а сейчас расширяем посадки, да.

Изначальную бутылку Родольф ненавидел, но её любил Михаил Иванович. Тогда её выпускал цех в Гусь-Хрустальном, доставшийся Михаилу Ивановичу по долгам. Она была прозрачной, потому что печки были так настроены, и у первых винтажей мы бутылки эти красили, и они были иногда поцарапаны. Уникально же!

Когда Родольф уже ушёл, я уговорил отца поменять её на нынешнюю от «Кавминстекло» — французы называют такую форму champagne cru.

«Темелион» сначала плохо продавался, 2000–3000 бутылок всего, на экспорт в Бельгию уходило больше — 6000 бутылок, и так параллельно у нас оказалось три винтажа, готовых к употреблению. И мы их решили разделить, эти 2014–2015–2016 годы, и одновременно пустить в продажу: 36, 48, 60 месяцев — это была идея Simple. Цена была смешная, но, мне кажется, зато рынок познакомился с хорошим российским игристым.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН; СЕМЁН КУЗЬМИН



Минимальная выдержка на осадке для «Темелиона» — 36–48 месяцев

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ»

Стиль

Стилистику определяли Патрик и Родольф исходя из кондиций вина. На чём настоял Родольф — делать блан-де-блан, он на нём и фокусировался. И он убеждал: надо больше сажать шардоне — а ведь в России у шампанистов есть такое мнение, что пино нуар больше подходит для игристых.

Модель за основу мы взяли, естественно, шампанскую — всё, как Родольф делал у себя, те же кондиции, те же дрожжи. Причём первые годы многое нарушало тогдашний ГОСТ — там максимальный уровень кислотность был ниже, а Родольф же ГОСТ не знал. Потом к нам пришёл сотрудник, который какое-то время работал в «Абрау-Дюрсо», и с ужасом открыл, что документы у нас не соответствуют российской системе производства игристых. Ну что такое предельная кислотность и сухой остаток — во Франции вводили регулирование на сухой остаток, чтобы вино водой не разбавляли, но отменили где-то в 1965-м.

Все «Темелионы» достаточно редуктивные, и этот стиль нам очень нравится: оксидативность — не наша тема. Мне нравится немного жирность от бочки — поэтому, когда мы делали вина в честь рождения детей, там использовали дуб для выдержки: «Кюве Филипп» — 50%, «Кюве Марк» — 100%. В «Темелионе» мы с Родольфом настаивали на применении бочки, но Михаил Иванович и Патрик были против, поэтому бочка появилась гораздо позже, с 2016-го, с каким-то процентом. С 2022-го стало значительно больше бочки, в том числе новой, 500–600 литров, французского дуба, а также резервного вина для усложнения. Мы ещё многое не докрутили с точки зрения винификации, виноградника. Меняем агротехнику на уже полностью органическом винограднике: другая подвязка, чуть больше нагруженности. Самое главное — мы начали

Патрик подначивал, а Родольф злился, когда мы называли «Темелион» шампанским. Не хотел слушать, что коньяк и шампанское для российского потребителя — категория, слово в обиходе

делать собственные дозажные ликёры из резервного вина, выдержанные. Равных «Темелиону» в России не будет, потому что мы находимся в очень контрастной по температуре зоне. Ещё в раннее советское время это понимали. Разве что в Крыму — на холодных плато. Но я не верю в Севастопольскую зону с вау-уровнем, как и в геленджикскую — нынешний уровень Дивноморки уже очень классный для такого климата. Но мы ещё сами только в начале пути. И вообще, Крымский район многообещающий. У Mantra Estate соседний с нашим виноградник — но они стилистически оксидативны, а мы редуктивны. «Темелион» вначале кажется малоароматным, закрытым, высококислотным — поэтому его предпочтительно декантировать.

Длительность выдержки на осадке

У нас минимальная выдержка 36–48 месяцев. И этого достаточно для большинства вин. Слишком долгая не всегда красива для наших вин, даже для нашего cuvée de prestige —Temelion Blanc de Blancs. Нужно больше балансировать выдержкой после дегоржажа. Вот сейчас 2017-й миллезим, у которого было 3–4 года выдержки на осадке, — у него просто фантастическая эволюция под пробкой.

По игристым регионам

Я много где бывал — кроме Австралии, Франчакорты, Пьемонта и Долины Луары.

Икона

Назову несколько любимчиков — франчакорта Ca' del Bosco Zero Dosage, Taittinger Comtes de Champagne, Roses de Jeanne, Egly-Ouriet, Pierre Péters Réserve Oubliée, конечно.

*** Винодел из культового хозяйства Шампани Pierre Péters, которое базируется в Кот-де-Блане. Тот же Петерс делает для Брэда Питта шампанское Fleur de Miraval, очень дорогое и востребованное.**



Гюльбала Магомедович Зеидов

«Винодельня Ведерниковъ»

Долина Дона

За эти 20 сезонов у нас почти 380 медалей, половина золотых. А 1 сентября у меня был юбилей: 50 лет в виноделии

Образование

Училище виноделия в Алпатово в Чечено-Ингушетии с отличием закончил досрочно — и поехал в Краснодарский политехнический институт (ныне КубГТУ). Конкурс на «виноделие» был восемь человек на место! Ради общежития пришлось полгода танцевать в ансамбле, хотя я был готов играть в футбол. Завкафедрой у нас был сам профессор Артемий Арутюнович Мержаниан. За отличную учёбу он подарил мне свою книгу с автографом, а в прошлом году мне вручили медаль его имени. И я до сих пор работаю по конспектам его лекций — уже бумага пожелтела.

Опыт работы

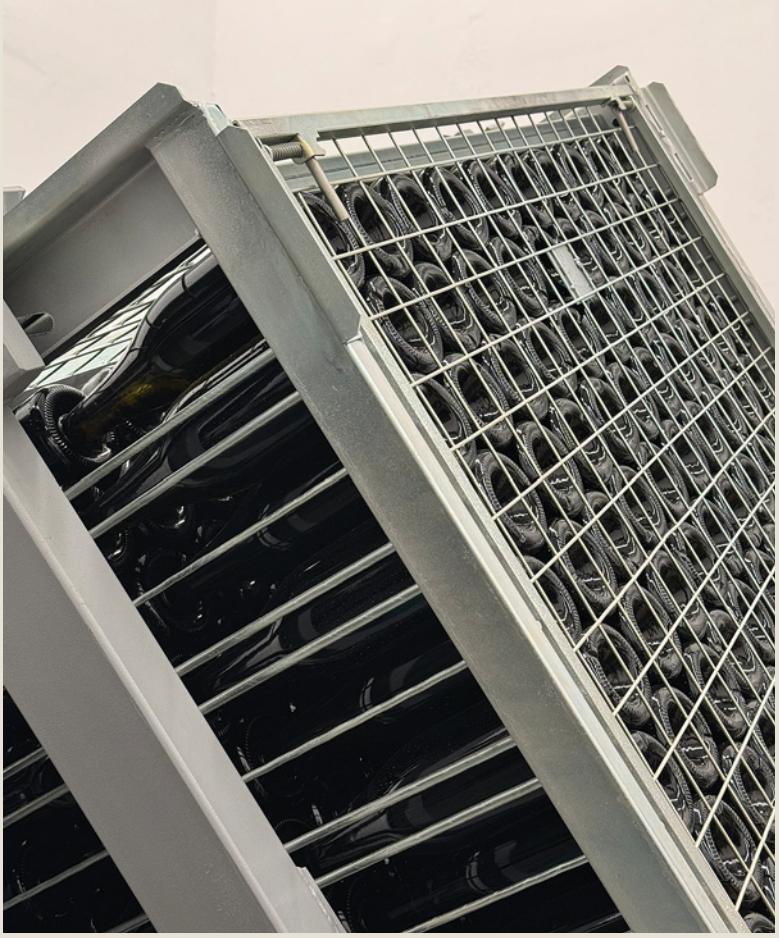
По распределению я вернулся в Дагестан, но переехал на Дон в винсовхоз «Зелёная горка» технологом, затем меня перевели начальником цеха в «Донскую Чашу» в Апаринском: там отработал 24 года. Изобрёл порядка 20 новых вин, даже из гибридов. Помню, как с 1985-го пришлось разрабатывать технологию соков. А в 2005-м меня пригласили в «Ведерники» — я делал все современные вина, под «хохломскими» этикетками «Губернаторские», красностопы. За эти 20 сезонов у нас почти 380 медалей, половина золотых. А 1 сентября у меня был юбилей: 50 лет в виноделии.

Работа с игристыми

Каждый год пытаемся найти подход к автохтонам, с сибирьковым поладили только несколько лет назад — стараемся делать их так, чтобы они нравились потребителям. Первые игристые мы заложили в 2013-м. Но перед этим сделали более 100 бутылок на разных дрожжах, дегоржировали и показали коллегам из разных виноделен страны — им понравилось.

Линию собрали из того что было, с разных заводов — и каждый день в сезон закладывали по 2000 бутылок на вторичное брожение вшестером вручную. Начали с экстра брютов сибирькового и бленда сибирькового с цимлянским по-белому,

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА





Пока нет объяснения, но Сибирьковый / Цимлянский Чёрный (50/50) созревает на осадке раньше всех, едва не за девять месяцев

потом брюты цимлянский розовый и цимлянский по-белому. Ликёр делали из сибирькового сами — например, ликёр-2018 только в этом году закончился, шесть лет им пользовались. Миллезим 2021 сибирьковый с алиготе впервые — это будет зеро дозаж, около 4000 бутылок.

Пюпитр у нас один, на 120 бутылок, мы сразу приобрели жиропалет — двойной и два одинарных, — но более 60 тыс. бутылок делать не можем: ни площади, ни условия лицензии не позволяют.

Консультанты у нас были, Владан Николич из Сербии и Аврора Жёди из Шампани, хорошо помогали первые годы. Дрожжи заказываем в Lallemand исходя из своего опыта, две расы.

Стилистика

Каждый год отличается, но мы стараемся даже на уровне базового вина делать его таким, как нам бы хотелось. Что мы переняли у французов — накопление резервных вин с 2013 года в эмалированной ёмкости: то есть это наша собственная «солера». Забираем для новых ассамбляжей по 15% в среднем, столько же добавляем свежего вина. Поэтому у нас вина каждый год похожи.

Сбор винограда

С каждым годом всё раньше начинаем убирать урожай. Раньше было с 1 сентября, потом сибирьковый сдвинули на конец августа: ему нельзя терять кислотность, потом на середину — а в этом году в июле убрали, и всё остальное — в начале августа. Впервые так за 40 лет, не показательно.

Длительность выдержки на осадке

У нас минимальная — 12 месяцев. Но вот часть сибирькового 2017 года ещё держим на осадке — уже шесть лет.

Когда откупоривать вино после дегоржажа

Полгода-год по мере возможности пусть лежит. Ликёр должен плавно интегрироваться, ароматика расправиться, а так и углекислота может вылететь, если поторопиться с откупориванием. По-моему, чем дольше, тем лучше.

Слагаемые успеха российского игристого по классике

Отличный виноград, грамотное соблюдение технологии, соответствующее оборудование — и специалист, который понимает, чувствует это вино.



Первые игристые от «Ведерниковъ» появились в продаже в 2019 году. Сегодня в линейке представлены: Сибирьковый Экстра Брют (не менее 24 месяцев выдержки на осадке), Сибирьковый / Цимлянский Чёрный (50/50) Экстра Брют (12 месяцев), Цимлянский Чёрный Брют Блан де Нуар (от 12 месяцев), Цимлянский Чёрный Брют Розе (от 12 месяцев)

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА; VILLA DI ALMA





Первые игристые вина хозяйства Grand Jeté вышли на рынок в ноябре 2024 года, общий релиз — 4500 бутылок

Алексей Толстой

«Галицкий и Галицкий»

Анапа

Образование

У меня профильное образование. Я учился в Кубанском государственном технологическом университете (КубГТУ) на кафедре технологии виноделия и бродильных производств. В рамках программы обучения нам читали технологию создания игристых вин резервуарным и классическим способом. Уровень обучения был очень высокий, теория шампанизации нам была изложена максимально подробно и чётко.

Работа с игристыми

Первый серьёзный опыт по игристым, начиная с базовых вин и до готовой продукции, я приобрёл в «Усадьбе Дивноморское», где трудился главным виноделом с 2010 по 2016 год. Мы работали плечом к плечу с моим другом Маттео Колетти, очень большим специалистом в области игристых, у него были серьёзные наработки по винам методом шампенуа. Я имею возможность вдумчиво дегустировать и критически оценивать игристые из разных регионов Европы и мира, в том числе из Шампани, чтобы понять, что мне нравится больше.

Икона

Безусловно, Шампань — это великая классика. Среди моих любимых домов — Pol Roger, Bollinger. Франчакорта тоже дарит невероятные позитивные ощущения, особенно если речь о таких хозяйствах, как Berlucchi или Ca' del Bosco с их кюве-де-престиж Annamaria Clementi. Но моё многолетнее увлечение — TrentoDOC, прежде всего хозяйство Ferrari, где вина пронзительнее, кислотнее. Последние годы нравятся зекты из рислинга. Другие игристые, те же корпиннаты и кавы или южноафриканские кап-классики, вызывают у меня чуть меньше восторженных эмоций.

Наша позиция: где мы находимся, кто мы, какая у нас земля и каковы наши возможности? Мы не подгоняли наш терруар под собственные предпочтения, но шли от обратного: наш терруар лежит на возвышении 300 метров в окружении леса, за счёт этого у нас холодная зона, что позволяет получать высококислотные вина, которые могут быть шампанизированы, у нас масса возможностей в этом направлении. Мы продумали процесс начиная с выбора участков и выращивания лоз шампанских сортов — шардоне и пино нуара, которые дополнили цимлянским чёрным.

По мере взросления виноградников, целенаправленно высаженных для получения винограда именно для шампанизации, я вижу умозрительно движение в сторону Шампани

Стиль

Что касается наших первых игристых вин, без ложной скромности скажу, что они похожи на франчакорту высокого уровня за счёт сливочности и высокого уровня кислот. Но у нас есть возможности для создания более минеральных, более кислотных и пронзительных вин впоследствии. По мере взросления виноградников, целенаправленно высаженных для получения винограда именно для шампанизации, а также при определённом управлении малолактикой базовых вин, я вижу умозрительно движение в сторону Шампани. В 2025 году мы намерены высадить дополнительно пино менье.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН; ПРЕСС-СЛУЖБА «ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЙКИЙ»

Кроненпробку открываем ключом после заморозки горлышка в морозильном аппарате

По игристым регионам

Я побывал во многих хозяйствах — и у рекольтанов Шампани, и во Франчакорте, и, само собой, неоднократно посещал производителей игристых в Трентино. Получил большое удовольствие, глядя, как люди на маленьких виноградниках создают каждый свою маленькую историю.

Детали производства

Нет ничего лучше простых решений. Чем больше мы получаем опыт использования разных приспособлений, новомодных умных машин, тем в большей мере я прихожу к выводу, что чем проще, тем лучше. Конечно, у нас есть классное современное европейское оборудование — в частности, автоматическая линия итальянской компании Barrida для дегоржажа, дозации экспедиционного ликёра и для отделки бутылок. Ёмкости, винификаторы, мембранные прессы для прессования целыми гроздями — на этом оборудовании мы создаём и наши тихие вина. Есть и пюпитры, и жиропалет с двумя корзинами от компании Lafal — он позволяет производить 20–30 тыс. бутылок.

Первый релиз

Наши премьерные игристые — три вина Grand Jeté, созданные абсолютно по классике, с выдержкой 30 месяцев: блан-де-нуар из 100%-ного пино нуара с двух виноградников, блан-де-блан из 100% шардоне — тоже с двух виноградников, и кюве — 55% шардоне и 45% пино нуар с четырёх виноградников. Пино менье высадим, чтобы усложнять ассамбляжи. Второй итерацией выйдет розовое игристое из 50% пино нуара и 50% цимлянского чёрного. Мы не первые, кто использует цимлянский чёрный для игристых, но для нас это нечто новое и интересное.
А затем выйдет и наш первый «зект» — 100%-ный рейнский рислинг. Его пронзительная кислотность внушает оптимизм.

Длительность выдержки на осадке

Всё зависит от терруара, от того, какие задатки есть у вина. Какому-то вину длительная выдержка будет чрезмерна, она его убьёт, а другому, напротив, окажется к лицу и только его улучшит.
Если с вином с самого начала работали вдумчиво и деликатно, строго соблюдая все технологические нюансы, то выдержка дольше среднестатистической превратит его в игристое для тех, кто разбирается в автолизе и оксидативном стиле.
В Шампани уживаются разные стили, которые накладываются на возможности земли. И мы не «прогибаем» свой терруар, не пытаемся сделать на нём то, чего на нём сделать нельзя, а напротив, очень внимательно слушаем, что он может и хочет нам сказать.

Когда откупоривать вино после дегоржажа

Я считаю, что вино высокого уровня будет прекрасно и сразу после дегоржажа, и спустя годы оно подарит массу эмоций человеку, которому интересна эволюция вина и который понимает, в чём его истинная ценность. При определённом настроении и гастрономии я предпочту недавно дегоржированное вино, а в другой ситуации больше захочется такого же вина, но с солидной бутылочной выдержкой, когда оно уже ушло в оксидативную фазу развития.

Вызовы производства в России

Конъюнктура такова, что в России остро не хватает классных игристых по классике, поэтому все дороги открыты. Главное — не спешить, дать вину время. Мы сейчас формируем свои линейки всерьёз и надолго, а репутация у хозяйства одна.

Слагаемые успеха российского игристого по классике

Их три: 1) выбор терруара; 2) правильный выбор сорта, агротехнических решений, чтобы виноград был способен выдавать очень серьёзный уровень; 3) желание и светлая голова создателей плюс напробованность лучшими винами.



ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ДАРЬИ ГУЛЬКОВОЙ

Дарья Гулькова

«Зимовец»

Нижняя Волга

Образование

Окончила Симферопольский политехнический колледж и Московский государственный университет технологий и управления (МГУТУ) имени К. Г. Разумовского, Первый казачий университет. В рамках обучения был курс по производству игристых. Но главный учитель всё же опыт, так как все регионы, винодельни и сезоны урожая разные, никогда не знаешь, с чем столкнёшься.

Опыт работы

Начинала свой путь винообработчиком на «Массандре» (филиал в Гурзуфе), затем был «Славпром», винзавод «Надежда», и с апреля-2020 я технолог КФХ «Зимовец», где приняла четыре урожая.

Работа с игристыми

Игристые мы заложили в 2021 году: хотелось посмотреть, как наш терруар будет в них вести себя. Моё первое игристое и оказалось знаковым — «Асамбляж 1», купаж совиньона блан и гечеи заматош, и мой эксперимент, который мне очень понравился. В итоге урожай-2023 большей частью пошёл на игристые восьми наименований с

наших плодоносящих 7 га. Планируется разный срок выдержки на осадке, от девяти месяцев до трёх лет выпуском партиями. Так что в нашем регионе терруар и климат отлично подходят для производства игристых.

Икона

Многие российские игристые можно назвать образцовыми, но в моём случае я опираюсь на вина именно нашего региона — КФХ Гусева: их качество и вкусовые характеристики мне нравятся больше всего.

Детали производства

Мы берём только сусло-самотёк, брожение проходит при низких температурах, 12–13 градусов, в нержавеющих ёмкостях, оборудованных рубашкой охлаждения. ЯМБ — культивированными бактериями. Для «Ассамбляж 1» мы смешивали виноград, для следующих — смешивали вина после первого брожения. У нас нет жиропалета, поскольку маленькие объёмы — всего 12 тыс. бутылок, так что используем только пюпитры. Ручной дегоржаж: кроненпробку открываем ключом после заморозки горлышка в морозильном аппарате. Сам аппарат нам сварили на заводе. Укупорка тоже ручным станком, а после мы надеваем мюзле.



Хозяйство получило лицензию в 2017 году, но виноградники были заложены ещё в 2008-м. Сейчас на рынке можно найти два игристых от «Зимовец»: «Игристая история» — моносортовое совиньон блан — и «Ассамбляж 1» — совиньон блан и гечеи заматош





Поработав в разных хозяйствах, Сергей приложил руку к созданию таких игристых, как Магнатум Блан де Блан Брют и Магнатум Розе Брют, Меганом Блан де Блан Брют и Меганом Розе Брют, а теперь отвечает и за Mantra Estate Blanc de Blancs, которое получило медаль «Лучшее игристое по классике» в рейтинге «Лучшие российские вина по версии SWN»

Сергей Иващенко

Консультант хозяйств и брендов Mantra Estate, «Магнатум», «Солнечная Долина», «Винодельня Гунько», «Вилла София», «Агролайн»

Образование

Краснодарский политехнический институт (ныне КубГТУ), кафедра виноделия: там дают неплохое образование, но практики в вузе маловато.

Опыт работы

«Лефкадия» с 2009-го по 2023-й, в том числе с консультантами Патриком Леоном и Родольфом Петерсом. Очень комфортно работалось с Родольфом, от него как винодела я почерпнул многое, настолько глубоко погрузившись в производство игристых, едва ли не с нуля. Заново открыл для себя эту технологию. Очень нравилось работать с осадком — Родольф преподнёс 20 терминов-определений его состояния. Дал чёткое понимание, каким должно быть базовое вино и как понять, каким оно станет в процессе шампанизации. Чем выделяется Шампань, так это работой с резервными винами — возможно, я где-нибудь попробую эту шампанскую модель: это не только сложно, углублённо, но и дорого, с переформатированием производства. Мы в начале пути. Стиля придерживаемся, но добиться повторяемости пока невозможно. Нам всё очень интересно. Например, что делать, если осадок не сводится на пробку или если вторичное брожение в бутылке не хочет запускаться.

Вызовы производства игристых в России

У нас делают игристые практически во всех регионах — с разной степенью успеха. Есть всё же лучшие зоны, зачастую их надо точечно искать, но известно, что в Крыму это Севастопольская зона, а в Краснодарском крае — Крымский район. На данный момент это наилучшее место для игристых: меловые почвы, известняки, ракушечник. Не так давно нашли участок с галтованной галькой и неплохими климатическими условиями. Во всяком случае пока сделать породистые вина в Крымском районе легче, нежели в любом другом. Не исключаю виноградопригодные земли в северокавказских республиках с тёплыми ущельями.

Проблема в том, что у нас практически не закладывают виноградники именно под игристые. Не хватает глубины подхода. Хотя именно в Краснодарском крае работа видна. Например, у «Фанагории» виноградники уже в четырёх зонах, и такая полифоничность только на пользу. Заказчик может пожелать любую стилистику, но ты не только художник со своим талантом и 1000 оттенков, в которые ты умеешь играть, — тут ещё много факторов: климатических, почвенных, рельефа и наличия необходимого на данный момент оборудования. Например, не знаю у нас такой зоны, где бы легко получались высококлассные зекты из рислинга: на его показатели очень влияет климат.

Как шутил Патрик Леон, у дрожжей нет ни выходных, ни праздников, но иногда они берут отпуск

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ДАРЬИ ГУЛЬКОВОЙ, СЕРГЕЯ ИВАЩЕНКО; ПРЕСС-СЛУЖБА MANTRA ESTATE

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



Маттео Колетти

«Усадьба Дивноморское»

Геленджик

Всё идёт от изучения терруара, долой шаблоны из головы, а то кто-нибудь однажды их там сломает

Образование

Scuola Enologica в Конельяно с 14 до 20 лет. Осваивал всё, что связано с виноградарством и виноделием, от агрономии до оборудования. Затем было пять лет университета в Падуе с магистратурой — он был в консорциуме четырёх университетов: в Вероне, Падуе, Тренто и Удине, и я последние два года мог посещать лучшие кафедры в каждом.

Опыт работы

С миром игристых я был знаком с детства в Вальдоббьядене *[это историческая зона производства просекко. — Прим. SWN]*, там же были мои первые пузырьки — по методу шарма-мартинотти*. Но мне удалось на одной винодельне поработать и с классикой. Потом я перебрался в Новую Зеландию, вернулся в Италию — снова в Вальдоббьядене. А потом случилась Россия — здесь я уже 15 лет. 27 сезонов за плечами, и каждый из них был вызовом.

Работа с игристыми

Игристые и тихие в Дивноморском начались одновременно, просто вторые раньше вышли на рынок: игристые по плану лежали на выдержке 24 месяца, и в 2015-м о них все узнали.

Целенаправленно мы высадили виноградники под игристую программу. Сначала шардоне и пино нуар, затем пино блан. Мы каждый год расширяем виноградники теми сортами, что принимает терруар.

Вызовы производства в России

Никакой разницы с Италией не вижу — технология остаётся та же. Другое дело терруар: нужно время, чтобы изучить его, понимать его нюансы и диапазоны, как на нём получить виноград для игристых. Говорят, терруар Геленджика не для игристых. Откуда это мнение, или так сложилось исторически — тут надо углубиться в тему. Я вначале слышал, что Геленджик — для сладких вин. Но мы показали, как получить неплохие сухие, а дальше продемонстрировали и игристые.

Всё идёт от изучения терруара, долой шаблоны из головы, а то кто-нибудь однажды их там сломает. Мы говорим: качество рождается на винограднике, на винодельне можно только сохранить его. Вопрос в том, как мы культивируем виноград, какую агротехнику применяем: мы же хотим получить элегантные игристые, с хорошей кислотностью, невысокой спиртуозностью. Кажется, подход к терруару мы нашли.

По игристым регионам

Кроме Северной Италии, я посетил виноградники во Франции — Шампань и все регионы, где производят креманы, Каву в Испании, винодельни с зектами. Из важных регионов, где делают игристые, не был только на острове Тасмания в Австралии. Первые любимчики, конечно, шампанские, всегда отмечаю и некоторые креманы, среди итальянских в первую очередь назову Alta Langa в Пьемонте и Трентино, особенно микровиноделов Прессано. И из Франчакорты, конечно. Винодельни не скажу: их много, обидятся, если кого пропущу.

Икона

Нет цели кого-то имитировать, это бессмысленно. Наше видение — делать игристые, которые подчеркнут наш терруар. Цель — использовать палитру технологий, нюансы, особенности: ликёр на тростниковом сахаре или концентрированном сусле, к примеру, использование дуба, стилистики разные — оксидативные, редуктивные. Любой производитель может проявить себя.

Стиль

Проект Maris родился в 2015 году: блан-де-нуар и особенно блан-де-блан, который меня очень радует. Мы тогда выделили



Сегодня доступны Pinot Blanc Extra Brut 2020, Blanc de Blancs Extra Brut 2020, Blanc de Noirs Extra Brut 2020 и Grande Cuvée Brut 2020. А также Blanc de Noirs Extra Brut 2014 и 2016 в магнуме

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «УСАДЬБЫ ДИВНОМОРСКОЕ»

микроучастки с особыми почвами и отличающейся физиологией лозы — и виноград с них начали винифицировать отдельно. Длительная выдержка была нашей целью, экспедиционный ликёр мы использовали без сахара — получился брют-натюр. Проект не статичен, он в развитии, динамика лозы меняется. Сначала мы выдерживали Maris 60 месяцев, недавно выпустили миллезим 2015 с 84 месяцами на осадке.

Эксперименты

Интересный проект с пино бланом. Его технология подразумевает использование резервных вин. У нас есть бочка и стальная ёмкость — наши Réserve Perpétuelle, где мы собираем вина разных лет и используем для вина, которое отличается от миллезимного. Или наше розе — это 100%-ный пино нуар, часть винограда мы прессуем целыми гроздями, часть подвергается криомацерации, и получается розе нежно-форелевого цвета, выразительное, тонкое — не как розе методом сенье.

Для таких вин, как Grand Cuvée, Blanc de Blancs и Blanc de Noirs, используем старый дуб — всего 14–18%, а для Maris — 30–35%. Мы начинали с пюпитрами, но с увеличением объёмов пришлось приобрести жиропалет, используем его частично для больших релизов.

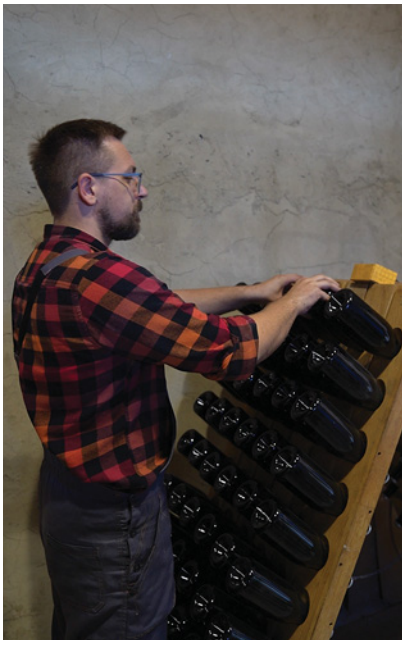
Есть специальная французская линия TDD для розлива и дегоржажа, она практичная, интуитивная и почти автомат: мы вручную закладываем горлышки бутылок для замерзания в ванну, ставим на линию, она подхватывает, дегоржирует, дозирует ликёр, укупоривает и надевает мюзле.

Когда откупоривать вино после дегоржажа

Те, кто любит посвежее, откупоривают через 3–6 месяцев стабилизации ликёра. Кому нравится ощущение выдержки, в том числе после дегоржажа — я из таких, — согласны ждать и несколько лет, это на пользу многогранности вина.

*** Напомним, итальянцы, говоря о методе шарма, называют его мартинотти, потому что именно итальянца Федерико Мартинотти считают изобретателем метода (в 1895 году), тогда как француз Эжен Шарма запатентовал его позднее (в 1907-м).**

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА VILLA DI ALMA





На новом терруаре, изначально органическом, на винограднике пришлось всё изучать с нуля — виноград ведёт себя иначе

Был в жизни момент, когда нам привезли коллекцию для изучения — 12 бутылок сверхвыдержанной шампани, с минимальным сроком выдержки на осадке 12 лет



Игорь Клещевников

Villa di Alma

Крым

Образование

Окончил Крымский агротехнологический университет (ныне КФУ), учась в одной группе с Ильёй Волошиным. Он как-то пригласил меня на переработку, потом предложил сделать вместе игристое — наши 100 первых бутылок вызвали вау-эффект и обеспечили мне первую работу в гараже. Затем мы познакомились с Людмилой Семёновной Задорожной, тогда главным шампанистом «Нового Света» с невероятным стажем работы — она знала про игристые по классике всё. Это был счастливый период, когда мы познавали детали работы с игристым. В универе



Хозяйство основано в 2016 году с момента приобретения участка под виноградники в долине реки Альмы. Первый релиз игристых вин по классике состоялся в декабре 2023 года. Сейчас у хозяйства две линейки игристых — классика и коль фондо, а также две линейки тихих вин — базовые и выдержанные. Классика: все зеро дозаж с выдержкой 18, 24 и 30 месяцев, а также «бочковое». Приобрести их можно повсеместно в Крыму и в ряде винотек и ресторанов в Москве, Санкт-Петербурге, Брянске, Томске, Краснодаре, Нижнем Новгороде



Рислинг — медленный долгожитель: даже после 18 месяцев на осадке вино по ощущению — как вчера разлили

мы учились по советским учебникам 1970-х, и самое лучшее, что сделали, — отыскали книгу Жана Риберо-Гайона «Теория и практика виноделия» и изучили четвёртый том от а до я. А дальше был метод проб: если бутылка взорвалась, значит, надо меньше тиражного ликёра. Или падает бутылка под ноги — беги без оглядки.

Опыт работы

Этот сезон у меня 15-й, включая время работы с Ильёй в его проекте Cock t'est Belle и на Alma Valley, плюс я консультировал ряд хозяйств на Кубани. На Villa di Alma этот урожай третий.

Работа с игристыми

Пришёл на новый терруар в Villa di Alma, изначально органический — и всё почти с нуля: виноград ведёт себя иначе, надо всё изучать. Собираю шардоне, титруемая кислотность 10,6 при pH 3 — это позволяет создавать игристое в той свежей и кислотной стилистике, которую я всё время искал. Ещё что удивительно — вино получается более стабильным, прогнозируемым.

В 2022 году мы сразу заложили 17 тыс. бутылок, в 2023-м уже 28 тысяч, а в 2024-м по всему получится под 40 тысяч — сумасшедшие цифры для КФХ. Получается винодельня игристых и немного тихих красных: не хочу отдавать белые. Рислингов тихих на рынке много, а с игристым рислингом мы получим свой кусочек солнышка. И пино нуар тоже весь уйдёт на пузырьки.

Эксперименты

Мы каждый год усложняем технологию и, может, лет через пять скажем — всё, будем делать именно так. В 2022-м мы провели минимальное количество операций: отпрессовали целыми гроздями, сбродили при 13–15 градусах, сняли с осадка, подержали три недели — то есть делали всё просто, не глядя на сортовые особенности и не примеряясь к терруару. В 2023-м уже отметили: для пино гри надо чуть выше температуру брожения, и ему достаточно 18–24 месяцев на осадке, чтобы стать интересным игристым и не утратить свежесть; рислингу нужна мацерация после гребнеотделения, и он медленный долгожитель: даже когда он уже отлежал 18 месяцев на осадке, вино по ощущению — как вчера разлили. В 2024 году пошли дальше: добавили новые бочки Cadus, чтобы в них подержать до 20% базового вина.

Один из экспериментов — 12 месяцев в новом дубе, затем 12 месяцев в бутылке на осадке. В ассамбляже шардоне и пино нуар 2022 и 2023 года, винифицированные в стали, плюс шардоне и пино нуар — 2022, которые побыли в бочке. Мы также начали создавать библиотечку резерва в нашей бочковой «солере». И очень хочется попробовать бетон, особенно бетонную солеру.

Перед брожением мы часто проводим гипероксидацию сусла. Это когда сок, выходящий из-под пресса, максимально окисляется: потом, при брожении, он восстановится — излишний кислород заберут дрожжи. Так получается менее чувствительное к оксидации в будущем вино, без потерь ароматичности, стойкое, которое в итоге будет очень хорошо развиваться в бокале. В Шампани именно для этого эффекта гипероксидации используют деревянные корзиночные прессы с открытым сливом.

Икона стиля

Был в жизни момент, когда нам привезли коллекцию для изучения: 12 бутылок сверхвыдержанной шампани, с минимальным сроком выдержки на осадке 12 лет. Там были Krug, Argonne *[топовое кюве дома Henri Giraud. — Прим. SWN]*, Louis Roederer, Billecart-Salmon. Это сформировало те вехи, которые мы и пытаемся найти. Сейчас у меня задача — максимально приблизиться к базовому Roederer, для меня этот стиль — именно то, к чему надо стремиться в ощущениях от вина. Дальше пока не загадываю: мы стоим у истоков воссоздания российского виноделия, неизвестно, чего ожидать.

Детали производства

У нас много буквально самодельного оборудования. Но недавно жиропалет купили на две корзины по 504 бутылки от «Акула Партс» — они как раз их ещё на три винодельни устанавливают.

Под дегоржаж привезли простейший полуавтомат из Италии; из приятного — есть блок долива, под углекислотой он добавляет ликёр: поршневая система дозации очень точная.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ; ПРЕСС-СЛУЖБА «ВИНОДЕЛЬНИ ВЕДЕРНИКОВЪ»

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

Владимир Маяковский
из статьи «Агитация и реклама»

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

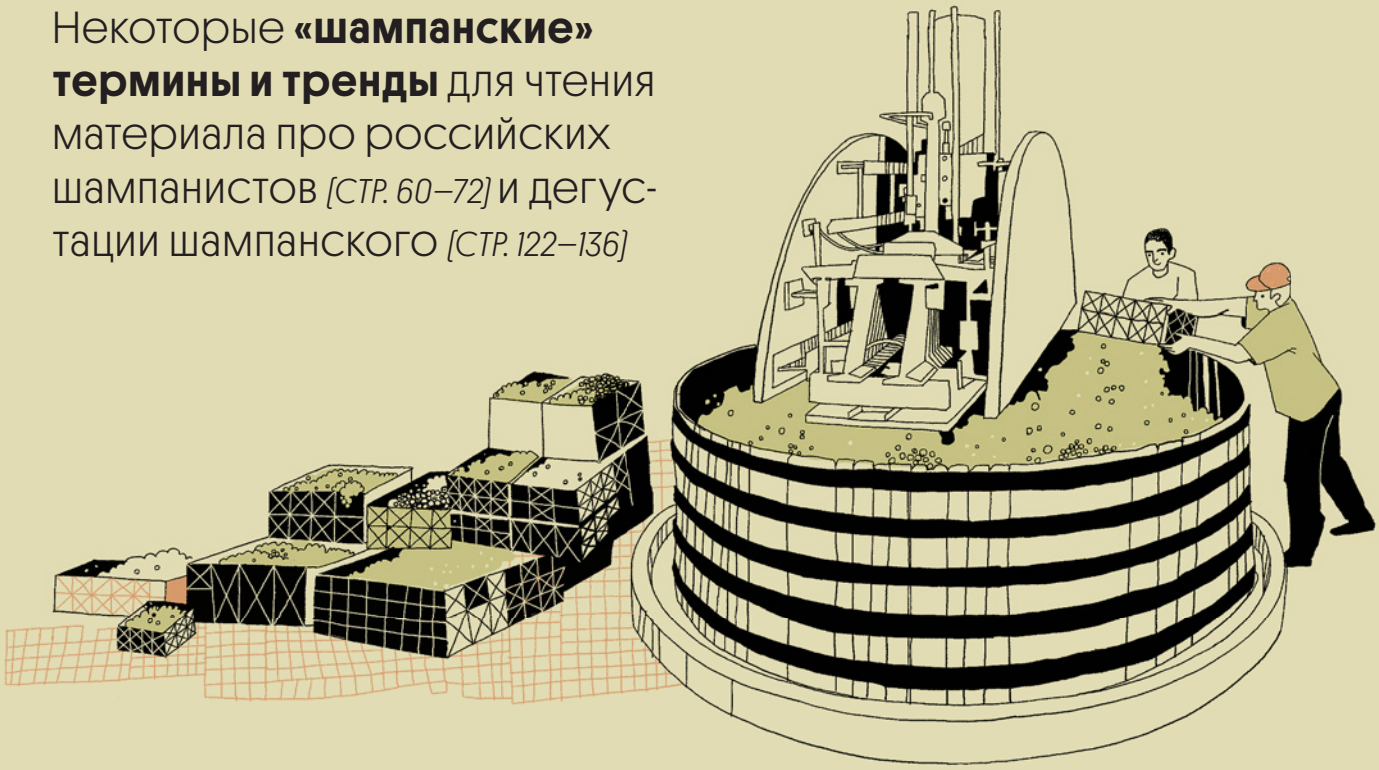
Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Игристая справочная

Некоторые **«шампанские» термины и тренды** для чтения материала про российских шампанистов *[СТР. 60–72]* и дегустации шампанского *[СТР. 122–136]*



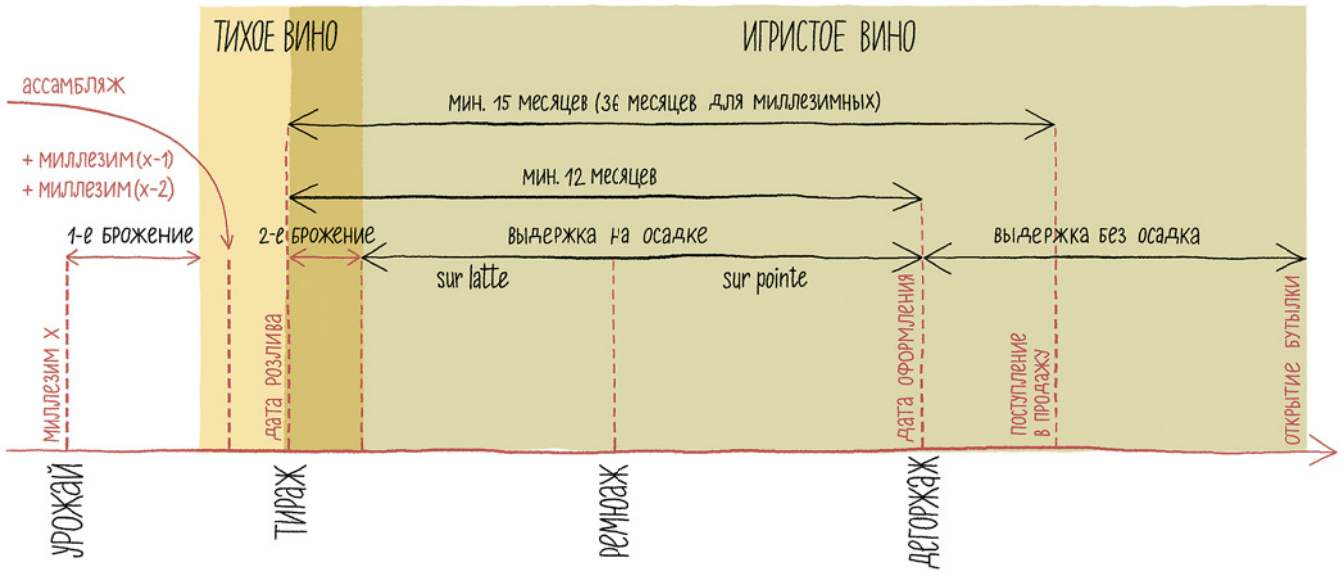
ШАМПАНСКАЯ «СОЛЕРА» / Réserve Perpétuelle (aka «вечный резерв»). Это когда из ёмкости (стальной или дубовой), где хранятся резервные (тихие) вина предыдущих урожаев, каждый год сливают какую-то часть (используемую для создания ассамбляжа, который в этом году закладывается в бутылки на вторичную ферментацию/выдержку), а на место слитого добавляют часть вина нового урожая. Считается, что в Шампани первым такую «солеру» завёл дом Philipponnat ещё в 1946 году. Но страшно модной она стала благодаря Ансельму Селоссу. Сейчас очень у многих домов есть «вечные резервы»: от Lanson (для кюве Création) и Louis Roederer (для кюве Collection) до Bérêche et Fils, Henri Giraud, Mouzon-Leroux и других.

«Вечный резерв» используют и приверженцы **«редуктивного»** стиля (тогда он хранится в герметично закрытых стальных ёмкостях), и те, кто известен созданием шампанских крайнего **оксидативного** стиля (тогда он живёт, например, в дубе или в керамике; говорят, некоторые допускают даже образование дрожжевой плёночки на поверхности вина, почти как в Хересе или Жюре).

«Прозрачность» — один из трендов. Раньше то, из чего именно создан ассамбляж немиллезимного шампанского, считалось «секретом фирмы». Теперь многие дома прямо на этикетках чётко указывают пропорции резервных вин в ассамбляже. Мультимиллезимные кюве — растущее поветрие.

ЛИКЁР. Когда шампанист приготовил по своему рецепту ассамбляж из тихих вин, чтобы разлить их по бутылкам, в которых начнётся вторичная ферментация (то есть превращение тихого ассамбляжа в игристое вино), чтобы запустить эту вторичную ферментацию он должен добавить в вино **экспедиционный (он же тиражный)** ликёр с долей сахара того или иного происхождения и дрожжами.

ИЛЛЮСТРАЦИИ: МАША БОЙНОВА



ЖИЗНЬ ШАМПАНСКОГО

Идею этой очень наглядной схемы предложил Александр Рассадкин, директор Школы вина «Энотрия» в Санкт-Петербурге. Мы её перерисовали с разрешения автора, а оригинал Александр публиковал в своём популярном телеграм-канале для профи **Somm Ilya**.

сбор урожая: август — начало октября

1-е брожение = Vin Clair (по окончании брожения возможна недолгая выдержка Vin Clair в дубе)

ассамбляж: миллезим X + резервные вина предыдущих урожаев. По закону не ранее 1 января, но обычно проводится весной

тираж: после ассамбляжа всё ещё тихое вино разливают по бутылкам с добавлением тиражного ликёра, укупоривают корончатой или корковой пробкой

2-е брожение = Prise de Mousse: тихое вино превращается в игристое

выдержка на осадке: шампанское находится в бутылках вместе с дрожжевым осадком, образовавшимся в процессе вторичного брожения

Sur Latte: бутылки пока горизонтально

ремюаж: бутылки постепенно переворачивают вниз горлышком на пюпитрах вручную или с помощью жиропалетов. Цель в том, чтобы осадок скопился в горлышке

Sur Pointe, «на пуантах»: бутылки перевернуты вниз горлышком

дегоржаж: удаление осадка — его замораживают и «выстреливают». Обычно на автоматической линии, но иногда вручную. После этого в бутылки добавляют экспедиционный ликёр. Дату проведения дегоржажа иногда указывают на контрэтикетке

выдержка без осадка: в погребе производителя, на складе у импортёра, в винном шкафу у покупателя

КАТЕГОРИИ ШАМПАНСКОГО ПО СЛАДОСТИ
(ГРАММОВ НА ЛИТР)

0–3	— натуральный брют (Brut Nature, Pas Dosé, Dosage Zero)
<6	— экстра-брют (Extra Brut)
<12	— брют (Brut)
12–17	— экстра-сухое (Extra Sec)
17–32	— сухое (Sec)
32–50	— полусухое (Demi-Sec)
>50	— сладкое (Doux)

Традиционно речь была о вине с растворённым в нём тростниковым сахаром из расчёта 500–750 г/л. А после того, как вино отлежало свой срок после вторичной ферментации в бутылках на осадке, бутылки откупоривают, чтобы удалить осадок **(дегоржируют)**, и тут же доливают в них немного другого ликёра **(дозажного)**, чтобы отрегулировать вино по сладости, так как в этот момент оно абсолютно, натурально сухое. Если дозаж будет «нулевым», то таким оно и останется: брют-натюр / дозаж зеро — термины для обозначения недозированных игристых. Большинству игристых всё-таки добавляют сахарку. Но ликёр — часто это не просто смесь того же вина с сахаром, а что-нибудь «хитрое» типа уваренного виноградного сока: у многих виноделов свои секреты насчёт ликёров, как тиражного, так и дозажного. Кроме того, для тиражного ликёра в наши дни некоторые виноделы (как Chartogne-Taillet) используют «свои» дрожжи, то есть выделенные (лабораторным способом) и законсервированные расы «аборигенов» с их виноградников/погребов. Стоит ли добавлять, что первичное брожение «на дикарях» декларирует всё большее количество хозяйств.

Корковая пробка вместо корончатой. Обычно, когда тихое вино бутилируют, добавляя тиражный ликёр, чтобы началась вторичная ферментация (отправляют «в тираж»), бутылки закупоривают кроненпробкой — металлической крышечкой (как пивная). Но в Шампани теперь всё чаще можно встретить, что вместо такой крышки используют натуральную пробку, укрепляя её железной скобой: пробка якобы даёт вину небольшой эффект соприкосновения с дубом. Плюс будет момент микрооксидации при выдержке.

ВЫДЕРЖКА В ДУБЕ и прочем. После первичной ферментации тихое вино (его в Шампани называют **Vin Clair** — «ван клэр») отправляют на хранение/

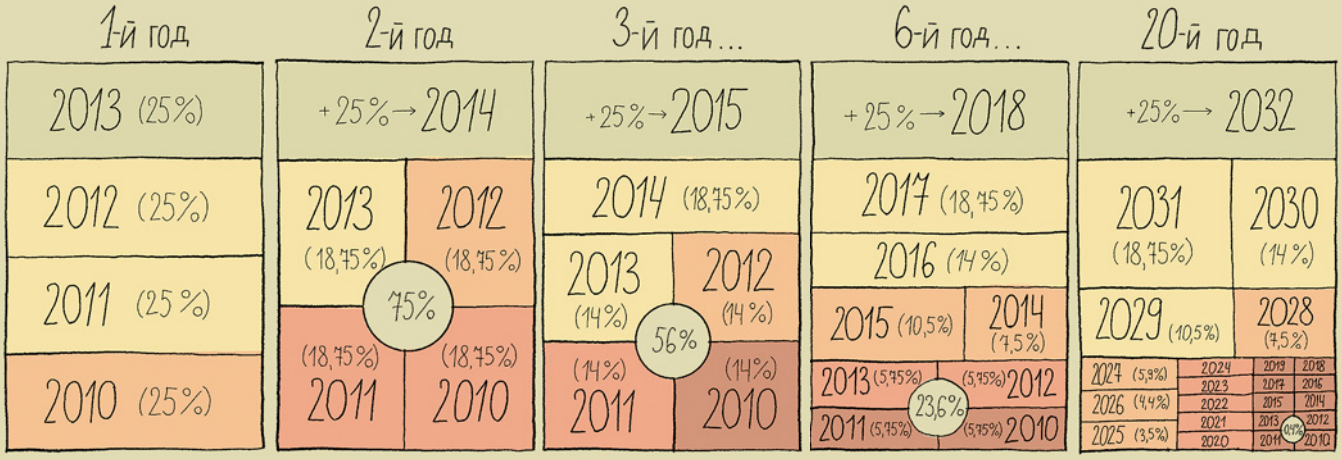
Автолиз дрожжей начинается примерно через год выдержки и достигает пика на четвёртом-пятом году

выдержку — хотя бы до весны следующего года, когда будет создан ассамбляж для «отправки в тираж», или на несколько лет, чтобы использовать потом в ассамбляже в качестве резервного вина. Собственно, выдерживать базовое/резервное вино могут как в стали, так и в дубовых ёмкостях (больших или барриках). В наши дни трендом стала также выдержка в керамических, **бетонных**, стеклянных ёмкостях (например, в сферах Clayver или Wineglobe). Или даже в пластике! Например, Олег Репин рассказывал нам, что уже несколько лет экспериментирует с «базой» для игристого, выдерживая небольшие партии вин в пластиковых яйцах Speidel и в керамических амфорах. В Шампани можно встретить, что резервные вина бутилируют и выдерживают (причём порой подолгу) в магнумах: так, например, делает дом Krug.

КОРЗИНОЧНЫЙ (вертикальный) деревянный пресс типа Coquard *(см. рисунок в начале статьи)* старинной модели всё чаще встречается как антитеза мягчайшим пневматическим прессам, которые совсем недавно казались шиком высоких технологий. Эффект правильно объясняет Игорь Клещевников в статье «Секреты российских шампанистов». «Кокары» в Шампани используют такие дома, как Vilmart & Cie, Coessens, Louis Roederer, Geoffroy и многие другие.

Приз-де-мусс (Prise de Mousse — буквально «принятие пены»). Процесс превращения тихого вина в игристое в закупоренных бутылках. Вторичная ферментация продолжается 6–8 недель. Образующийся в процессе брожения углекислый газ, не имея выхода наружу, растворяется в вине, а отмирающие дрожжи скапливаются на стенках бутылки в виде осадка. Во время вторичного брожения алкогольная крепость вина увеличивается на 1,2–1,3%, а давление внутри бутылки достигает 5–6 атмосфер. Дальнейшая выдержка на осадке формирует узнаваемый букет шампанского вина.

АВТОЛИЗ / лизатные тона. При выдержке на осадке в вине растворяются вещества, которые высвобождаются при разложении (автолизе) отмерших дрожжей (аминокислоты, полисахариды, эфиры, терпеноиды и т. д.) и придают ему характерные лизатные тона (хлебной корочки, крекеров, сдобы, цукатов, дыма, сушёных грибов). При автолизе меняется также текстура вина: оно становится более вязким, елейным. Автолиз дрожжей начинается примерно через год выдержки и достигает пика на четвёртом-пятом году.



Réserve Perpétuelle

Как работает RP? Рассмотрим на «модели», «запущенной» в 2013-м на основе четырёх миллезимов, с идеей ежегодного пополнения на 25% и, соответственно, ежегодного «забора» 25% на ассамбляж (но эта доля может быть какой угодно). Содержаться RP может в стальной или большой дубовой ёмкости, в маленьких бочках, возобновляемых по единой схеме, да хоть в цементных яйцах или сферах.

Тем не менее всё больше домов гордо подчёркивают, что их топовые кюве «на пуантах» оказываются после вращений в пюпитре

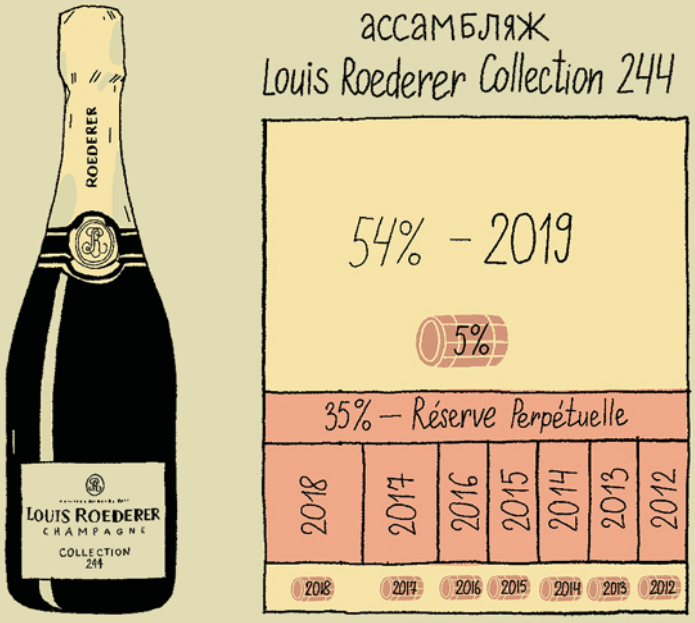
Выдержка на осадке. Раньше всем априори казалось, что чем дольше шампанское лежало на осадке, тем оно круче. В наши дни некоторые рекольтаны убеждают народ, что для замечательного терруарного вина слишком долгая выдержка на осадке не только не нужна, но и вредна, ибо лизатные тона затмят его суть. Но это лишь одно из дискутируемых мнений.

Давление в бутылке. По классике в бутылке шампанского давление составляет около 6 атмосфер, но в последнее время некоторые дома «снижают» его до 3–4,5 атмосферы. Это делают те, кто говорят: *«В первую очередь я делаю вино, перляж — во вторую очередь»*. Речь о винах, которые эксперты описывают как «винозные»: например, такими могут быть кот-де-бары, напоминающие скорее «бургундию с пузырьками».

Как «уменьшают» давление? **1)** Чуть меньше сахара в тиражном ликёре. **2)** Или особые техники «выпуска CO_2» на моменте дегоржажа.

Ручной ремюаж. Каким образом проведение этой трудоёмкой процедуры на старомодных **пюпитрах** в противовес **жиропалетам** может влиять на стиль шампанского, по-прежнему неясно. Тем не менее всё больше домов гордо подчёркивают, что их топовые кюве «на пуантах» оказываются после вращений в пюпитре. Ручной ремюаж — у Louis Roederer для Cristal, у Taittinger для Comtes de Champagne и других. Процедура продолжается около восьми недель, каждый день бутылку поворачивают на несколько миллиметров. Ремюаж в жиропалетах — 7–8 дней.

Дегоржаж (Dégorgement, от фр. gorge — «горло»). Многие дома стали чётко указывать дату дегоржажа на этикетках. Это потому, что мир как бы разделился на любителей «недавно дегоржированного шампанского» (более свежего) и шампанского, которое после дегоржажа ещё несколько лет полежало в погребе (более сложного). Легко вспомнить, что ребром этот вопрос во всеуслышание поставила ещё Лили Болланже, заведя серию Bollinger R.D. (Récemment Dégorgé — «недавно дегоржированное») в 1970-х. С тех пор всех ужасно волнует, когда именно имел место дегоржаж. Как раз об этом говорят герои материала «Секреты российских шампанистов» в ответ на вопрос: «Когда откупоривать вино после дегоржажа?» Кстати, **ручной дегоржаж** встречается не только в российских КФХ, но и вполне себе в престижных маленьких доменах Шампани.



ИЛЛЮСТРАЦИИ: МАША БОЙНОВА

Louis Roederer Collection 244

Ассамбляж Collection 244 — нового концепта «базового» кюве дома Louis Roederer, который с 2021 года, когда вышел Collection 241, заменил бренд Brut Premier. Для этого кюве дом запустил свой RP, начав с равных долей пяти урожаев: 2012, 2013, 2014, 2015, 2016. В каждом следующем «Коллексьоне» количество урожаев в RP будет увеличиваться (в 244 их уже семь). RP хранится у LR в стали, но 5% нового урожая (2019) винифицировано в дубе, и ещё 11% ассамбляжа составляют вина тех же семи урожаев, что представлены в RP, но хранившиеся до этого момента отдельно в дубовых бочонках.

Стеклянный дом

Число тех, кто не просто пьёт, а вдумчиво дегустирует, задаёт вопросы, становится всё больше. Как на рост винной грамотности отвечает шампанский дом **Lanson**? Редактор **SWN** Яков Лысенко отправился узнавать в Реймс.



Запрос на прозрачность ещё никогда не был столь высок. Винные любители суют свой нос не только в бокал, но и на виноградник, производство, в погреб. Объём информации на контрэтикетке стал стремительно расти — карты открыли рекольтаны, вскоре за ними потянулись и гранд-марки. Lanson скрывать нечего: они рады делиться накопленным за более чем 260 лет savoir faire. По каждому кюве выдали список крюшных деревень, где был собран виноград, объём дозажа, резервных вин, в том числе «вечного резерва», выдержанного в дубе или фудрах, докладывают о дате дегоржажа. Они также распахнули двери своего дома в Реймсе, где стали принимать по 15 тыс. путешественников ежегодно.
Во время прогулки вдоль городского виноградника **Clos Lanson**, меж стальных резервов с ван-клерами из отдельных коммун и по меловым туннелям исторического погреба шеф-де-кав Lanson Эрве Дантан рассуждает на самые острые шампанские темы.

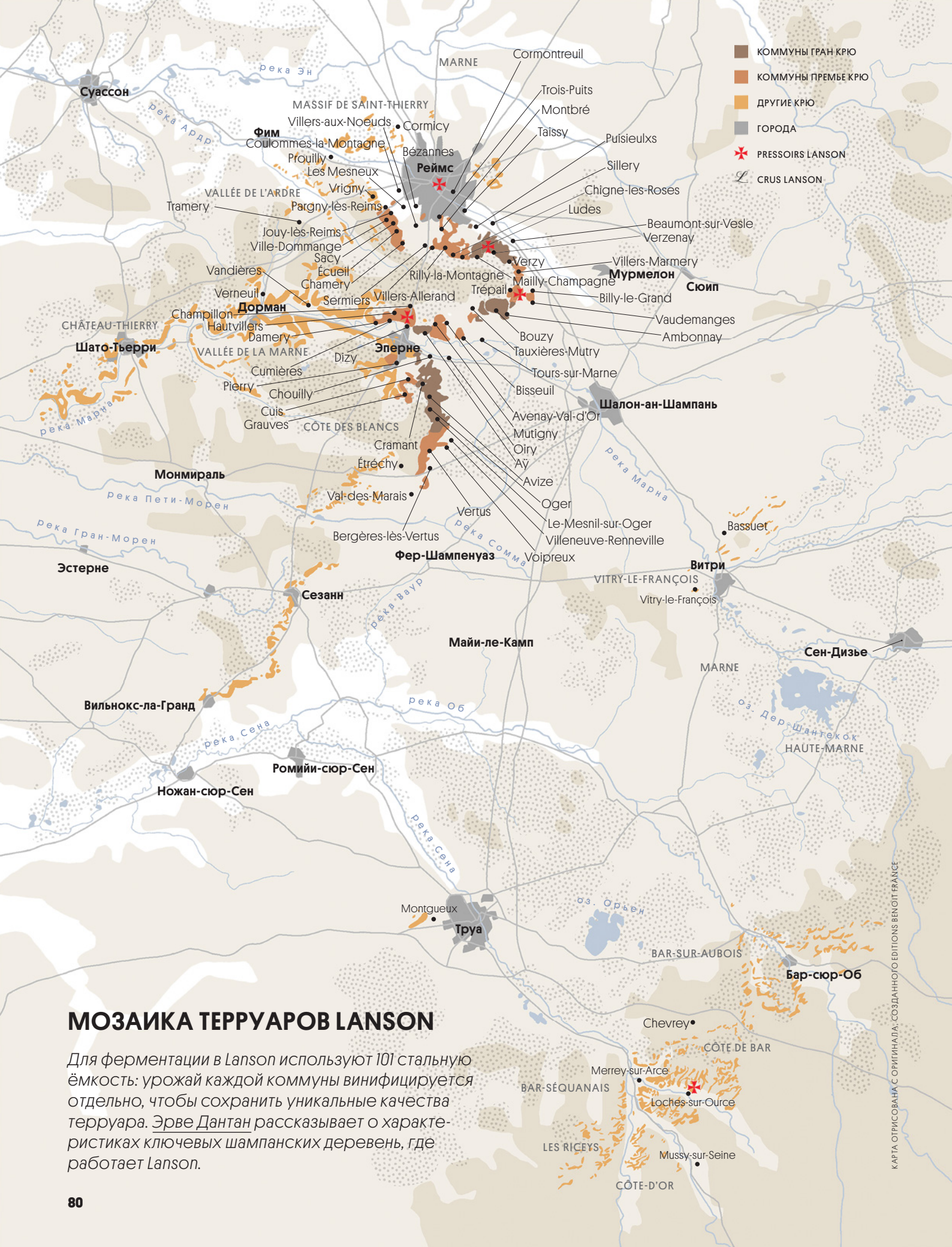
О смене имиджа

С прошлого года наше флагманское кюве **Le Black Label** называется **Le Black Création**. Почему так? Дело в том, что каждый год создаётся новое вино. Так, **Création 257** — это ассамбляж, в основе которого лежит урожай 2017 года, у **Création 258** в базе виноград урожая 2018 года. Это 258-е произведение с момента основания нашего дома в 1760 году.
С каждым годом мы становимся всё более открытыми и точными, даём больше информации, отсылаем к конкретному урожаю. Несмотря на то что мы создаём ассамбляж, транслирующий неизменный стиль дома, каждый год получается оригинальное вино. В Création 258 мы интегрировали 29% резервных вин, которые могут включать в себя до 15 разных урожаев, в Création 257 — около 45%. Пазлы меняются в зависимости от природы винтажа. Кстати, с недавних пор в аналогичную философию мы вписали и наше розе, последний выпуск — **Le Rosé Création 67***.

*** Ожидается в России весной 2025 года.**

ФОТО: LANSON





МОЗАИКА ТЕРРУАРОВ LANSON

Для ферментации в Lanson используют 101 стальную ёмкость: урожай каждой коммуны винифицируется отдельно, чтобы сохранить уникальные качества терруара. Эрве Дантан рассказывает о характеристиках ключевых шампанских деревень, где работает Lanson.

КАРТА ОТРИСОВАНА С ОРИГИНАЛА, СОЗДАННОГО EDITIONS BENOIT FRANCE

МОНТАНЬ-ДЕ-РЕЙМС

Шиньи-ле-Роз (PC)
Пино нуары с выразительными ароматами вишни, щедрые и округлые.

Майи-Шампань (GC)
С местных виноградников получаются элегантные вина, которые со временем сохраняют свежесть.

Верзене (GC)
Здесь получаются винозные пино нуары с характерным ароматом вишни и кровавого апельсина. Они транслируют всю силу лозы, но при этом остаются утончёнными.
- *Le Black Création 257*
- *Le Rosé Brut*
- *Noble Champagne Brut*

Верзи (GC)
Похожи на пино нуары из Верзене, но чуть более щедрые и богатые во вкусе.

Виллер-Мармери (PC)
Шардоне отсюда отличаются тонким ароматом с нотами лайма, грейпфрута и груши. Во вкусе — минеральная свежесть, тончайшая винозность.
- *Le Blanc de Blancs*

Трепай (PC)
В букете шардоне из этой коммуны доминируют грейпфрут и белые фрукты. Во вкусе проявляется его экзотичный, эксцентричный характер, который сбалансирован мощной минеральностью, свежестью, дополнен цедровой нотой в послевкусии.
- *Le Blanc de Blancs*

Бузи (GC)
Южный пино нуар с мощной концентрацией красных фруктов, глубоким винозным характером.
- *Le Black Création 257*
- *Le Rosé Brut*

ДОЛИНА МАРНЫ

Ай (GC)
Всегда элегантные, шелковистые пино нуары с великолепной свежестью и при этом исключительной изысканностью вкусовой текстуры.

Марёй-сюр-Ай (GC)
Здесь к вишнёво-малиновому характеру пино нуар добавляются цветочные акценты. Получаются сочные вина с округлой текстурой.

КОТ-ДЕ-БЛАН

Шуйи (GC)
Шардоне с экзотическим характером. Во вкусе насыщенная фруктовость, но при этом поразительная ясность вкуса.
- *Noble Champagne Blanc de Blancs*

Краман (GC)
Здесь вина получаются слегка в дымном стиле. Они выразительны во вкусе, у них крепкий характер.
- *Le Blanc de Blancs*
- *Noble Champagne Blanc de Blancs*

Авиз (GC)
Тонкие, точные, воздушные шардоне.
- *Le Black Création 257*
- *Le Rosé Brut*
- *Noble Champagne Brut 2004*
- *Noble Champagne Blanc de Blancs Brut*

Оже (GC)
Вина из этой коммуны отличаются ароматами белых цветов. Они демонстрируют высочайший уровень элегантности, сочетаемый с щедрым вкусом.
- *Le Black Création 257*
- *Le Rosé Brut*
- *Le Blanc de Blancs*
- *Noble Champagne Brut 2004*
- *Noble Champagne Blanc de Blancs*

Мениль-сюр-Оже (GC)
Шардоне Мениля как никакие другие сообщают силу природы. Мощнейшая минеральность даёт винам впечатляющий потенциал к выдержке.
- *Le Blanc de Blancs*

Вертю (PC)
Выразительные, элегантные шардоне с оттенками белых цветов, шелковистой текстурой и динамичной свежестью.
- *Le Blanc de Blancs*

Монгё
С солнечных склонов этого маленького анклава виноградников рядом с городком Труа происходят насыщенные, зрелые шардоне.
- *Le Blanc de Blancs*

КОТ-ДЕ-БАР

Бар-сюр-Об
Здесь получаются пино нуары, раскрывающиеся ароматами лесной клубники и малины. Они же отличаются дымными, минеральными нотами.

О миллезиме 2024 года

Урожай 2024 года оказался крайне непростым, Шампань столкнулась с исключительными климатическими испытаниями, весенними заморозками, градом. В некоторых коммунах осадков выпало в два раза больше нормы — цветение проходило в тяжёлых условиях, борьба с болезнями была затруднена. Всё это значительно снизило урожайность. Однако август спас положение: после длительного дождливого периода наконец установилась хорошая погода, что позволило винограду дозревать в идеальных условиях. Прохладные ночи и околонулевые температуры утром стабилизировали санитарное состояние винограда и дали ему возможность сохранить высокую кислотность. Качество того урожая, который удалось сохранить, превзошло все ожидания. В юных винах 2024 года чувствуется насыщенная фруктовость, свежесть и напряжённость.

Последние миллезимы показали, что сегодня главная задача — быть оперативным. Быстро среагировать и обработать лозы после дождя. Если он прошёл прямо перед сбором, важно как можно быстрее стартовать, пока виноград не поразил грибок. Важно приспосабливаться к изменениям климата. Например, в жаркие годы сохранять зелёный навес над ягодами, собирать урожай рано утром, оперативно сортировать и отправлять ягоды под пресс.

О парцеллярном шампанском

Шампанское — в первую очередь вино ассамбляжа: один плюс один равно трём, а не двум. Когда мы работаем с отдельными участками, то, конечно, выражаем идентичность каждого из них, но иногда можно объединить два и получить вино, которое превзойдёт по качеству каждое по отдельности. В этом и заключается магия ассамбляжа. Например, в случае **Noble Blanc de Blancs** наша задача — подобрать идеальное сочетание участков,

КОММУНЫ ГРАН КРЮ (GRANDS CRUS)

- Ambonnay — **Амбонне**
- Avize — **Авиз**
- Aÿ — **Ай**
- Beaumont-sur-Vesle — **Бомон-сюр-Вель**
- Bouzy — **Бузи**
- Chouilly — **Шуйи**
- Cramant — **Краман**
- Louvois — **Лувуа**
- Mailly-Champagne — **Майи-Шампань**
- Le Mesnil-sur-Oger — **Ле-Мениль-сюр-Оже**
- Oger — **Оже**
- Oiry — **Уари**
- Puiseux — **Пюизё**
- Sillery — **Сийери**
- Tours-sur-Marne — **Тур-сюр-Марн**
- Verzenay — **Верзене**
- Verzy — **Верзи**

КОММУНЫ ПРЕМЬЕ КРЮ (PREMIERS CRUS)

- Avenay-Val-d'Or — **Авене-Валь-д'Ор**
- Bergères-lès-Vertus — **Бержер-ле-Вертю**
  Bezannes — **Безан**
- Billy-le-Grand — **Бийи-ле-Гран**
- Bisseuil — **Бисёй**
- Chamaray — **Шамаре**
- Champillon — **Шампийон**
- Chigny-les-Roses — **Шиньи-ле-Роз**
  Coligny *(Val-des-Marais)* — **Колиньи *(Валь-де-Маре)***
  Cormontreuil — **Кормонтрёй**
- Coulommes-la-Montagne — **Кулом-ла-Монтань**
- Cuis — **Кюи**
- Cumières — **Кюмьер**
- Dizy — **Дизи**
- Écueil — **Экёй**
  Étréchy — **Этреши**
- Grauves — **Гров**
- Hautvillers — **Отвиллер**
- Jouy-lès-Reims — **Жуи-ле-Реймс**
- Ludes — **Люд**
- Mareuil-sur-Aÿ — **Марёй-сюр-Ай**
- Les Mesneux — **Ле-Менё**
- Montbré — **Монбре**
- Mutigny — **Мютиньи**
- Pargny-lès-Reims — **Парньи-ле-Реймс**
- Pierry — **Пьерри**
- Rilly-la-Montagne — **Рийи-ла-Монтань**
- Sacy — **Саси**
- Sermiers — **Сермье**
- Taissy — **Тесси**
- Tauxières-Mutry — **Тосьер-Мютри**
- Trépail — **Трепай**
- Trois-Puits — **Труа-Пюи**
- Vaudemanges — **Водманж**
- Vertus — **Вертю**
- Ville-Dommange — **Виль-Домманж**
  Villeneuve-Renneville — **Вильнёв-Ренневиль**
- Villers-Allerand — **Виллер-Аллеран**
- Villers-aux-Noeuds — **Виллер-о-Нё**
- Villers-Marmery — **Виллер-Мармери**
  Voigny — **Вуаньи**
- Vrigny — **Вриньи**

ДАННОСТИ LANSON

- В 1898 году Букингемский дворец заказал **600 бутылок** шампанского Lanson, а уже через два года королева Виктория предоставила дому статус официального поставщика британского королевского двора. Он сохраняется и по сей день, однако Lanson ждут решения короля Чарльза III о его продлении. Сегодня среди обладателей королевского патента всего восемь домов шампанского — поговаривают, что их число планируют сократить в пользу английских производителей игристого вина.
- Lanson выпускает **3,5 млн** бутылок в год, и более **75%** производства идёт на экспорт. Дом работает с **85 странами**, важнейшим рынком традиционно является Великобритания.
- В шампанских Lanson виноград из более чем **90 коммун**, **45%** которых класса гран и премье крю. Дом работает с **487 га** виноградников — **57 га** собственных и **430 га** партнёров. У него целых четыре прессовых цеха: в Верзене, Трепай, Дизи и Лош-сюр-Урсе. Это позволяет проводить первичную обработку винограда вблизи места его сбора, чтобы не терять свежести.
- Малолактика блокируется в винтажных позициях и кюве-де-престиж. В немиллезимных винах она допускается для не более чем **25%** ассамбляжа. Это позволяет сохранить свежий, хрустящий стиль.
- Минимальный срок выдержки шампанского по закону составляет **15 месяцев**, Lanson же выдерживает свои немиллезимные кюве минимум 4 года, винтажные — от 10 лет.



полноценно раскрывающих характер шардоне. Авиз даёт воздушность, Краман — минеральные тона, Шуйи — экзотичность, Оже — плотную текстуру. В итоге получается вино с многогранным характером.

Об исторической классификации терруаров

Гран крю остаются гран крю. В Шампани более 100 лет назад выделили великие терруары, такие как Верзене или Мениль-сюр-Оже, и это не было случайностью. Этот выбор — следствие многолетних наблюдений, опыта. Цены на эти земли всегда были выше, ведь они гарантировали качество. Конечно, есть исключения: в определённые годы некоторые премье крю выступают интереснее гран крю или же неклассифицированный участок в Кот-де-Баре демонстрирует грандиозный потенциал. Но всё это исключения: глобально качество престижных классифицированных участков остаётся выше, ведь дело в геологии. Виноградники гран крю растут на самой чистой, белой извести, которая играет важную роль.

Об органическом движении на виноградниках Шампани

В регионе не так много виноделен, которые выпускают вина с виноградников, сертифицированных органически или биодинамически. Виноделы всё чаще придерживаются устойчивых практик на своих участках, но не подаются на сертификаты, чтобы иметь возможность быть гибкими в случае тяжёлого урожая. Например, в 2009 году многие перешли на органику, следующие за ним 2010–2011-й сезоны были лёгкими, однако 2012-й оказался совсем непростым, существовали высочайшие риски болезней винограда, поэтому те виноделы, кто не был готов потерять урожай, вернулись к конвенциональному подходу. В общем-то, все последние сезоны в Шампани принесли массу вызовов.

В 2018 году мы запустили департамент, который занимается поддержкой наших партнёров-виноградарей в получении сертификатов устойчивого земледелия. Наши специалисты обучают их, мотивируют на переход к органическим практикам. Хотя далеко не каждый терруар подходит для органического виноградарства, а специализированное оборудование требует серьёзных вложений.

Мы на собственном опыте с этим знакомы, ведь наши 16 га в коммунах Вернёй и Вандьер в Долине Марны мы возделываем по органике и биодинамике. Это наша экспериментальная площадка. Обрабатываем лозы травяными настоями из крапивы и аквилегии, применяем агролесоводческие техники, высаживаем растения в междурядьях. В 2021 году у нас вообще не было урожая, в 2022-м мы собрали всего 4000 кг с гектара, в этом году — около 4700 кг. Экологическая модель не всегда выгодна экономически, но мы верим в её долгосрочную пользу для наших виноградников и экосистемы Шампани в принципе.

ФОТО: LANSON

Дегустация с Эрве Дантаном



LE BLACK CRÉATION

Визитная карточка дома, брют, отражающий его исторический фокус на свежесть, минеральность. В нём всё, что мы любим в шампанском: белый персик, мягкая бриошь, лимонное масло, ароматные травы, долгое эфирное послевкусие. Этот филигранный баланс возможен во многом благодаря тому, что в кюве вплетена многолетняя винодельческая хроника Lanson — порядка 30% резервных вин.

LE ROSÉ CRÉATION

Дом Lanson выпустил своё первое розовое шампанское ещё в 1833 году, так что это давняя традиция. Раньше у них было три розовых кюве в линейке, в том числе миллезимное и Extra Age. Теперь же они решили направить все усилия на создание одного идеального розе, отражающего их взгляд на этот стиль шампанского: поиск свежести, хрусткости, яркой фруктовости. Розовые кюве Lanson выдерживают 4–5 лет. Помимо выразительного букета, раскрывающегося тонами малины, вишни, клубники и розы, в их послевкусии всегда находим характерную печать цедры грейпфрута.

LE BLANC DE BLANCS

Чистый шардоне, ассамбляж лучших белых терруаров Lanson: 50% Кот-де-Блан, 40% Монтань-де-Реймс и 10% Кот-де-Бар. Оже, Краман и Мениль-сюр-Оже — про утончённость и минеральность, Трепай и Виллер-Мармери — растущий в царстве пино нуара шардоне как бы «пинотирует», придаёт плотную текстуру, Монгё вносит в ассамбляж экзотическую фруктовость, а Витри добавляет меловые штрихи.

NOBLE 2005

Впервые выпущенное в 1979 году, это кюве де престиж — квинтэссенция мастерства Lanson. В его основе воздушное, тонкое шардоне из Авиза, цветочное из Оже, а также винозный пино нуар из Верзене. 2005-й миллезим отличается непревзойдённой свежестью, сбалансированной щедрой фруктовостью. Сливочная выпечка, орехи макадамия, лимонная цедра, пчелиная пыльца в многоуровневом аромате, шелковистая, живая текстура в глубоком, маслянистом вкусе.

NOBLE BLANC DE BLANCS 2005

Для создания кюве из линейки Noble используется виноград с лучших меловых участков в Верзене, Шуйи, Крамане, Авизе и Мениль-сюр-Оже. Полный отказ от малолактики, чтобы сохранить ярчайшие вспышки этих великих терруаров. Выпускается только после 15–18 лет выдержки.



О вечном резерве

У нас большая коллекция резервных вин с 2003-го по 2021-й урожай, а также запущенный в 2013 году с моим приходом «вечный резерв» (Réserve Perpétuelle) в стали и фудрах, ежегодно пополняемый лучшими винами текущего урожая. Резервные вина позволяют нам поддерживать постоянство качества и вкусовую стилистику немиллезимных кюве.

О дозаже

За шесть месяцев до выхода кюве на рынок мы проводим серию дегустаций — пробуем вина с разными дозами тиражного ликёра. Так, в Le Black Création 257 дозаж 8 граммов, но в зависимости от года он может быть 6, 7 или 5 граммов — тут всё зависит только от результата нашей слепой дегустации.

О реформе в погребе

Мы недавно закончили большую инвентаризацию в нашем погребе, растянувшемся на 7 километров. Два года мы исследовали старинные бутылки, найденные в разных уголках погреба. Вместе с Комитетом Шампани устанавливали точные винтажи, с помощью лазера оценивали давление в каждой бутылке, в некоторых случаях заменяли пробки. Это был уникальный проект, который позволил нам провести ревизию 6000 бутылок, в том числе 1904, 1911 и 1919-го урожаев — теперь у каждой свой уникальный цифровой идентификатор, который хранит всю информацию о вине, к тому же все позиции чётко отсортированы по годам. Хотя мы не крупнейший производитель шампанского, наша коллекция одна из самых больших и лучше всего сохранившихся в регионе. И мы открыли её для продажи. После экскурсии наши гости могут купить в бутике отобранные мною позиции — например, магнум 1976 года, вина 1985, 1988, 1989 и 1996 годов.

О моде на кото-шампенуа

Моя Шампань — регион, где создают игристые вина. Я люблю их, поэтому мне нравится делать шампанское. Кото-шампенуа, тихие вина из Шампани, тренд на которые очень быстро растёт в последние годы, — интересная категория, но она требует другого подхода к винификации, выдержке. Невозможно взять вино, предназначенное для шампанского, и сделать из него кото-шампенуа: необходимо изначально по-другому подходить к его созданию. Глобальное потепление помогает достигать более высоких уровней зрелости, но главное — сохранить свежесть, не сделать вина чрезмерно насыщенными.

О том, что лучшие шампанские ещё впереди

Я по природе оптимист, поэтому думаю, что в будущем мы сможем наслаждаться ещё более выдающимися шампанскими. С развитием технологий результаты станут намного более впечатляющими.

ФОТО: LANSON

Moró



АУТЕНТИЧНЫЙ РЕСТОРАН СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНИ MORÓ

Москва,
Камергерский переулок 6/5, стр 3

тел.:
+7 (916) 930 70 00

Легенды Пьемонта в России



НА ФОТО СЛЕВА НАПРАВО: Сара Кортезе (Mauro Molino), Алессия Травальини (Travaglini), Фабио Вальпреда (Borgogno), Клаудио Феноккьо (Giacomo Fenocchio), Звонимир Юркович (Poderi Luigi Einaudi), Элиа Джермано (Ettore Germano), Роберто Воэрцио (Roberto Voerzio)

В течение 2024 года многие виноделы из Европы побывали в гостях у **Simple**, но в конце октября случилось что-то действительно невероятное по нынешним временам: представители сразу семи знаменитых пьемонтских хозяйств одновременно прилетели к нам для участия в новом формате от Simple — **Piedmont Road Show**. За пять дней этого гранд-турне **было откупорено более 800 бутылок бароло, барбареско и других вин Пьемонта**, а мастер-классы, дегустации и ужины с виноделами **посетили более 1000 профи и конессёров в Москве, Санкт-Петербурге и Сочи**.

Текст: Каролина Бредфорд



На салоне в Императорском яхт-клубе в Москве



ФОТО: SIMPLE GROUP

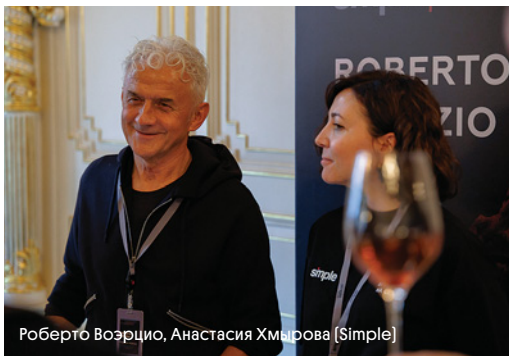
Компания **Simple** давно, кропотливо и с огромной любовью развивает свой пьемонтский портфель, так как видит в нём большой потенциал, сравнимый с бургундским. Для людей, которые обладают богатым дегустационным опытом и развитым вкусом, самым очевидным направлением поиска после Бургундии видится Пьемонт. Несмотря на то что это тоже территория тотального дефицита и производство в зоне Бароло не растёт в последние 10 лет, достигнув пределов расширения, возможного в рамках аппеласьона, цены на вина остаются достаточно адекватными, даже если речь о прославленных крю-MGA культовых производителей. Очевидно, у Simple самый внушительный портфель из Пьемонта на рынке, ведь речь не только о 18 хозяйствах, создающих бароло и барбареско, покрывая фактически всю географию коммун, но и ещё о дюжине виноделен из других субзон Пьемонта, представляющих большое разнообразие вин, сортов и стилей.


Алессия и Фабио в Санкт-Петербурге








Роберто Воэрцио, Анастасия Хмырова (Simple)



Клаудио Феноккьо с супругой Николеттой Вьетти и Фабио из Borgogno



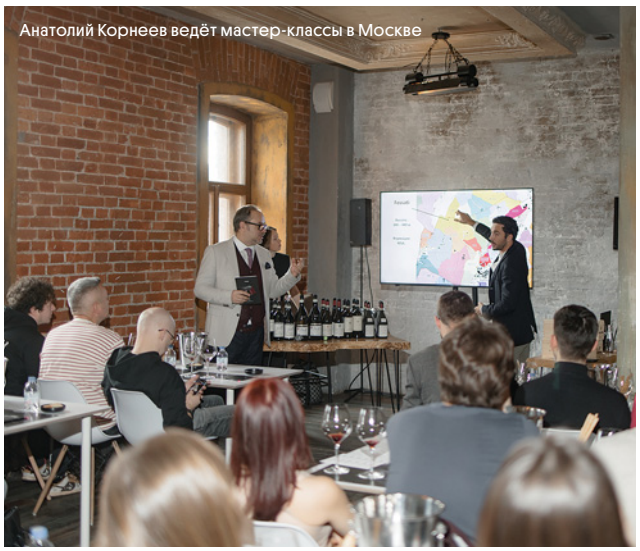

Анатолий Корнеев ведёт мастер-классы в Москве



ФОТО: SIMPLE GROUP

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Тур начался в Санкт-Петербурге. В первый день для прилетевших накануне через Стамбул и Баку итальянских гостей устроили знакомство с городом, ведь большинство из них впервые приехали в Россию. Они были в полном восторге от красоты Северной столицы, ширины её площадей и проспектов. А вечером того же дня Сара Кортезе уже проводила мастер-класс для гостей винотеки **SimpleWine** на Петровском проспекте. Тем временем Роберто Воэрцио почтил своим присутствием дегустацию «Клуба Бароло», устроенную Александром Рассадкиным, директором **Школы вина «Энотрия СПб»**: на этом собрании знатоков откупорили по нескольку урожаев бароло **Roberto Voerzio** с крю Brunate, Cerequio, Rocche dell'Annunziata, La Serra (в том числе Riserva 10 anni).

На следующий день в историческом **особняке Мясникова** на улице Восстания состоялся большой салон с круговой дегустацией вин приехавших виноделов, дополненной выборкой «На холмах Ланге» от других пьемонтских производителей Simple. Стопроцентная явка была обеспечена, ведь событие вызвало неподдельный интерес как у петербуржских сомелье, так и у членов клуба **SimplePrivé**. Особый флёр дегустации придало живое общение. Владельцы, энологи и амбассадоры хозяйств рассказывали о своих винах и отвечали на вопросы.

Параллельно с круговой дегустацией проходили мастер-классы: «Неббиоло: место и время» и «Бароло крю: терруар в руках человека». Только для этих двух мастер-классов в Питере было откупорено бутылок более чем на 900 тыс. рублей (правда, Москва потом побила рекорд с 1,3 млн рублей). Для сессии по бароло были отобраны самые рейтинговые винтажи XXI века: 2007, 2010, 2013, 2016, 2019, 2020-й. В СПб открывали магнумы **Borgogno Barolo Fossati 2013** и **2016**, **Barolo Cerretta 2010** и **Barolo Lazzarito 2013** от **Ettore Germano**, **Barolo Terlo 2013** и **2016** от **Poderi Luigi Einaudi** и другие выдающиеся вина. По понятным причинам особенный ажиотаж вызвало выступление живой легенды Бароло, Роберто Воэрцио: он представил **Barolo Fossati Case Nere 2007** и **Barolo Cerequio 2012**.

В тени именитых бароло никоим образом не осталась **Гаттинара** — передовая коммуна Северного Пьемонта: **Gattinara Riserva 2013** и **2016** хозяйства **Travaglini** очень всех впечатлили. Винодельню представляла Алессия Травальини, дочь владелицы, Чинции. «Заполучить» Алессию для тура по России было, может быть, даже сложнее, чем самого маэстро Воэрцио, который всё своё время проводит у себя в Ла-Морре и путешествует лишь по зову сердца, а не по делам, как это приходится делать амбассадору Travaglini: график командировок у Алессии расписан чуть ли не на год вперёд, но она всё же нашла возможность приехать к нам.

Для клуба SimplePrivé помимо салона была организована более камерная дегустация — **Casa Barolo**. Целью такого формата было познакомить ценителей вина лично с поставщиками и продегустировать более редкие образцы бароло с отдельных виноградников. Питерцы создали невероятную атмосферу: тихая лаундж-зона, где люди могли не торопясь обсудить с представителями хозяйств вина, которые они совместно попробовали.

МОСКВА

День спустя почтенная делегация виноделов Бароло (и Гаттинары в лице Алессии) прибыла в **Московский Императорский яхт-клуб**, где салон **Piedmont Road Show** собрал порядка 500 гостей. Очень красивая площадка в сочетании с отличной погодой создали невероятный вайб, который приятно впечатлил пьемонтцев. Как и в Санкт-Петербурге, помимо самого салона здесь провели мастер-классы для профи хореки: билеты на них были выкуплены задолго до мероприятия, а модерировал сессии Анатолий Корнеев. Большой ажиотаж вызвал и мастер-класс «Метод Воэрцио: как создать самое дорогое бароло» для членов клуба SimplePrivé: Роберто Воэрцио сам проводил встречу.

На салоне, помимо вин итальянских гостей столицы, были собраны станции с винами дома **Vietti**, тиморассо Вальтера Массы, барберами **Braida**, кинато **Pio Cesare** и другими доказательствами многосложности Пьемонта. А в ассортименте московского лаунджа Casa Barolo оказались представленными бароло с таких культовых крю, как Виньярионда (от Ettore Germano), Каннуби и Монвильеро (от Einaudi), Виллеро (Giacomo Fenocchio), Лаццарито (Vietti), Сармасса (от Scarzello), Казе Нере (Voerzio).

Второй день в Москве был посвящён экскурсиям по самым открыточным локациям российской столицы, а вечером виноделы разъехались на разные «объекты»: сразу в четырёх файн-дайнингах были устроены ужины. K Road Show присоединился ресторан **«Семифреддо»**, гости которого встречали Роберто Воэрцио. В ресторане **Garda** ужин был дан с винами **Borgogno** в представлении Фабио Вальпреды. В ресторане **Grand Cru** о своих винах рассказывали Звонимир Юркович из **Einaudi** и Элиа Джермано. А в **Buono** звездой вечера стал Клаудио Феноккьо, который в Россию приехал вместе с женой Николеттой Вьетти. Тем временем Сара Кортезе и Алессия Травалиньи проводили дегустацию в недавно открывшейся винотеке SimpleWine на Полянке.

СОЧИ

В полдень 24 октября сквадра виноделов с сопровождавшими их экспертами и амбассадорами компании Simple прилетела в Сочи. Здесь знаменитое южное гостеприимство и итальянское жизнелюбие стали отличным дополнением друг другу. Живая атмосферная встреча прошла в ресторанном комплексе **D.O.M**. Концепция была аналогичной другим городам: салоны для профессионалов сферы гостеприимства и клиентов SimplePrivé, а также мастер-классы с участием представителей хозяйств. Сомелье лучших ресторанов Сочи собрались, чтобы напитаться информацией от первоисточников и попробовать редкие образцы неббиоло. Здесь были открыты не менее знаковые вина, такие как **Barolo Cerretta 2010** от **Ettore Germano**, **Barolo Cannubi 2020** от **Poderi Luigi Einaudi**, **Gattinara Riserva 2013** и **2015** от **Travaglini** и другие. Кульминацией и одновременно завершением оказалось **Barolo Fossati Case Nere 2007**, которое ждали все без исключения.

Для клуба SimplePrivé помимо салона была организована более камерная дегустация — Casa Barolo



Пьемонтские «изюминки» кинато и москато со станции Stravagante на московском салоне



Алессия Травальини и Сара Кортезе


В Сочи мастер-классы модерировал Сандро Хатиашвили

Роберто Воэрцио

Roberto Voerzio, Бароло, Ла-Морра

Он стоял у истоков революции в Бароло в 1980-х, будучи движком группы **Barolo Boys**. Роберто — тот самый, кто погромил старые большие бочки в отцовском погребе с помощью бензопилы, что стало символом начала новой эры для региона. О модернистах бароло — самих Barolo Boys и легионе их последователей — много чего говорят, но бесспорно то, что это именно благодаря им вина Бароло начали получать высоченные баллы у мировых критиков и регион мгновенно оказался супервостребованным. Годы спустя у хозяйства **Roberto Voerzio** в коммуне Ла-Морра репутация золотой классики, статус одного из самых рейтинговых хозяйств и элитарный уровень качества. Начав с малого, год за годом Воэрцио собирал участки на самых престижных виноградниках Бароло: Ла-Серра, Брюнате, Черекью, Рокке-дель-Аннунциата, Фоссати, Казе-Нере, Сармасса, Торильоне. Его коллекция крю бесценна, а сам он, давно не обращая внимания на конъюнктуру и тренды, в свои 72 года продолжает дирижировать большой командой, работающей на виноградниках и в погребе Roberto Voerzio и отстаивающей те принципы создания бароло высшего ранга, что были выработаны самим маэстро, такие как сверхнизкая урожайность и рекордное количество часов ручной работы на лозу.

Звонимир Юркович

Poderi Luigi Einaudi, Дольяни

Хорват Звонимир Юркович больше четверти века работает в погребе самого прославленного хозяйства Дольяни, основанного Луиджи Эйнауди — не только виноделом, но и философом, экономистом и первым демократически избранным президентом Италии. Звонимир — главный энолог, правая рука Маттео Сарданьи Эйнауди, правнука Луиджи, CEO хозяйства. Маттео был героем обложки мартовского SWN в этом году. Он сам собирался в Россию на Piedmont Road Show, но недавно попал в аварию на мотоцикле. С ним, к счастью, уже всё в порядке, а Звонимир подменил его в поездке. Сегодня эти двое, продолжая заложенную Луиджи Эйнауди традицию производства эталонных **Dolcetto di Dogliani**, уверенно «захватывают» и зону Бароло, добравшись уже до её северных пределов — моднейшего крю Монвильеро в коммуне Вердуно. В их арсенале также **Barolo Terlo** и **Barolo Cannubi**, но и о дольчетто не забываем, в том числе о концептуальном **Tecc** с одного виноградника, который находится рядом с винодельней **Einaudi**, одной из самых красивых и впечатляющих в Пьемонте.

«Для меня это был действительно замечательный опыт. Всё, что я увидел в России, дало мне много позитивной энергии для нашего будущего. Вина Пьемонта — и дольчетто, и бароло, и другие — хорошо соотносятся с русским вкусом. А ещё замечательно видеть так много молодых людей, которые уже живут с философией осознанного потребления, отказываясь от "винного фастфуда" и понимая, что лучше иногда выпить великолепного вина, что лучше меньше — но самого лучшего.

ФОТО: SIMPLE GROUP

Элиа Джермано

Ettore Germano, Бароло, Серралунга-д'Альба

Элиа — сын Серджо Джермано, внук Эттоpe, основателя хозяйства. Элиа три года назад получил диплом энолога в Университете Турина и с тех пор осваивает все профессии на винодельне, от тракториста до, как видим, бренд-амбассадора. У хозяйства в портфолио также целое созвездие великих крю Бароло: Виньярионда (тот самый виноградник, который называют «Романе-Конти Бароло»), Лаццарито, Прапо, Черетта. Но Серджо — большой затейник, он всё время придумывает авантюрные проекты, помимо бароло: так, он первым начал работать с нащеттой и рислингом (а сейчас это быстрорастущий тренд, как и совиньоны блан из Ланге), он также является одним из ключевых производителей игристых **Alta Langa** (пока не представленных в России, но, надеемся, это лишь дело времени). Кроме прочего, в этом году Серджо был избран новым президентом **Консорциума производителей Бароло, Барбареско, Альбы, Ланге и Дольяни**. Он собирался сам ехать в Россию к Simple на Road Show, но дела Консорциума задержали его в Пьемонте.



«Поездка в Россию — потрясающая. Я впервые увидел на месте, как круто работает Simple, какой высокий здесь уровень эмпатии и вовлечённости. Эта поездка также помогла узнать потребителей наших вин в России. Было очень здорово увидеть так много молодых людей, которым явное наслаждение приносили наши мероприятия. Они жаждут информации, поэтому мы должны дать им больше "пищи", чтобы повысить уровень знаний.
В Москве мне задавали очень много вопросов. Если честно, я довольно редко встречаю частных клиентов, в смысле не профи и сомелье, а именно любителей, которые так интересуются всякими тонкими деталями про Бароло, которые, более того, уже бывали в Бароло, многое о нём знают и по-настоящему любят. А кто-то лишь открывает для себя наши вина. И мне кажется очень важным показать им, что в нашей области много отличных виноделен и что все мы — настоящие художники.


Фабио и Олег Горлатых (Simple)

Сара Кортезе

Mauro Molino, Бароло, Ла-Морра

Резидент коммуны Ла-Морра хозяйство **Mauro Molino** — это так называемая новая волна Бароло. Бутилировать вина под собственной этикеткой оно начало ещё в 1980-х, но в 2010-х заблистало с новой силой благодаря виртуозному развитию темы с нежными изящными дружелюбными бароло, которые особенно созвучны



*«Поездка в Россию была потрясающей. **И я впервые увидел на месте, как круто работает Simple**, какой высокий здесь уровень эмпатии и вовлечённости. Эта поездка также помогла узнать потребителей наших вин в России»*

современным вкусам любителей тонких вин. Хозяйством управляют Мартина и Маттео Молино, дети Мауро. Они сами работают на виноградниках и в погребе, а в этом году в Бароло выдался очень поздний урожай из-за бесконечных дождей в течение всего сезона. Так что пока Мартина и Маттео рулят винификацией и мацерацией, представлять дом в России приехала бренд-амбассадор Сара Кортезе.

« Я очень довольна тем, как были организованы все мероприятия, а также знаниями людей, работающих в Simple. Я была особенно впечатлена знаниями, которые заметила и у частных клиентов, и в особенности у профессионалов во всех трёх городах. Тем не менее было приятно снова и снова объяснять разницу между single cru, классическим Barolo DOCG, Langhe Nebbiolo.
Это мой первый опыт в России. В целом я не ожидала такого уровня вовлечённости публики. Было очень полезно понять, как здесь продаются ваши вина.
Мы начали работать с Simple несколько лет назад и постоянно растём, при этом всё ещё видим потенциал для развития рынка вин Пьемонта. И я надеюсь, что скоро вернусь с новыми проектами по продвижению наших вин.

Алессия Травальини

Travaglini, Северный Пьемонт, Гаттинара

Гаттинара — без преувеличения самая звёздная коммуна Альто-Пьемонте, а хозяйство **Travaglini** — её ключевой исторический игрок. Узнаваемый повсюду профиль необычной бутылки, запатентованной дедушкой Алессии, несёт миру весть о северном стиле неббиоло из альпийских предгорий, с вулканических почв.

« Я впервые побывала в России, и это было такое удовольствие! Компания Simple проделала огромную работу, организовав такое масштабное Road Show, и ваше гостеприимство — просто выше любых ожиданий. Мы посетили три ключевых города России для винного бизнеса. В Санкт-Петербурге очень-очень знающая публика, там действительно хорошо разбираются в винах Пьемонта. Сначала гости были как будто немного застенчивы, но насколько же внимательно они слушали наши рассказы о почвах, климате и винификации. И локация была потрясающая: я как будто совершила путешествие во времени в историю этого удивительного города.
Московское мероприятие проходило в более современном стиле. Атмосфера была совершенно другой, люди наслаждались вином и радовались общению, в итоге всё стало напоминать большую вечеринку. Я считаю, это очень важно: так в современном мире меняется восприятие вина. Иногда люди думают, что вина Пьемонта — это такая великая классика, как будто бы только для винных экспертов. Хотя я считаю, что Пьемонт столь же открыт и доступен для молодого поколения, в наших винах вы найдёте много поводов для весёлого общения с друзьями на каждый день.
В Сочи было поменьше гостей, но также публика очень вовлечённая. Хотя я заметила, что там, в отличие от Санкт-Петербурга и Москвы, не много знают о Гаттинаре — аппелласьоне, который представляю я. Поэтому для меня было очень важно объяснить, чем Гаттинара отличается от Бароло и Барбареско.
Я вижу, в России в целом есть огромный потенциал. Конечно, Москва — это сердце винного бизнеса, она немного более продвинута. Но я думаю, что и другие города — это прекрасные винные столицы в будущем.

Клаудио Феноккьо

Giacomo Fenocchio, Бароло, Монфорте-д'Альба

Семья Феноккьо — «рекольтаны» Бароло, в их поколениях не было мэров и миллионеров, они были лишь преданными своей земле крестьянами, фермерами и виноградарями, но зато у них есть фамильные драгоценности, которым позавидует любой, и это — участки на одних из самых прославленных «гран крю»: речь о Кастеллеро, Буссии, Виллеро, Каннуби. Сегодня, когда рынок fine wines фонтанирует интересом к Пьемонту, такие виноградники, как у Феноккьо, — гарантия процветания для домена. Но, конечно, без чувствительности и мастерства винодела хозяйство не смогло бы занять своё сегодняшнее место в табели о рангах производителей Бароло. Тем временем Клаудио остаётся человеком скромным. Он искренне радуется и смущается тому восторгу, который сложно сдержать, пробуя его предельно выразительные, импульсивные и изысканные неббиоло, его эффектную барберу, лакомое дольчетто и солнечный арнеис.

« Россия — фантастическая страна с фантастическими людьми. Мы с супругой остались под большим впечатлением. Я, кстати, попробовал российские вина, и мне они понравились, даже захватил с собой в Италию бутылочку. Видно, что люди интересуются винами Пьемонта. Конечно, это совсем не простой регион для понимания, но думаю, что через 4–5 лет объёмы потребления здесь значительно вырастут.

*«Россия — фантастическая страна с фантастическими людьми. Мы с супругой остались под **большим впечатлением**. Я, кстати, попробовал **российские вина**, и мне они понравились, даже захватил с собой в Италию бутылочку»*

Фабио Вальпреда

Borgogno, Бароло, коммуна Бароло

Фабио — ближайший соратник Андреа Фаринетти, главы **Borgogno** и сына небезызвестного Оскара Фаринетти, пожалуй, самого медийного из владельцев виноделен в Пьемонте, а изначально — основателя гастровселенной Eataly. Ради спасения исторического достояния Бароло в 2008 году он выкупил сначала Borgogno, а затем и «королевское» имение **Fontanafredda**. Андреа был поставлен у руля Borgogno в возрасте всего 20 лет и вместе со своей молодой и смелой командой устроил ренессанс в погребах, заполненных старинными ботти, и на виноградниках, среди которых Фоссати, Каннуби, Листе. Сегодня команда Borgogno — в авангарде трендов: например, они одними из первых среди важных домов Бароло «пришли» в Колли-Тортонези — сейчас это самая горячая точка Пьемонта благодаря тиморассо, которое уже называют «белым бароло» за его многосложность и аристократизм.

«Находясь в Италии, мы лишь отдалённо можем представить себе, как на самом деле обстоят дела в России, где я, как и мои коллеги, тоже оказался впервые. Благодаря потрясающей инициативе Simple и этой серии мероприятий, организованных на высшем уровне, мы смогли увидеть, как в России воспринимают наши вина, как они позиционируются в ресторанах, и так далее. В Москве, конечно, очень знающая публика. На ужине в ресторане Garda все люди, которых я встретил, не только много раз бывали в Италии, но они даже говорят по-итальянски и имеют в Италии дома. В Сочи тоже на салоне были люди, которые говорили с нами по-итальянски. Я действительно почувствовал тот потенциал для развития темы вин Пьемонта в России, основываясь на котором, компания Simple создала такую уникальную по мировым меркам коллекцию пьемонтских аппелласьонов и хозяйств. Думаю, нам нужно почаще приезжать к вам в гости и проводить мероприятия, продвигающие Ланге, Бароло, Колли-Тортонези и все наши территории.

Стефано Манджаротти

Vinsitio

Специалист и консультант по изысканным винам Пьемонта, Стефано давно дружит с Simple и очень помог с организацией приезда итальянцев в Россию.

«Я скучал по России. Я был здесь много раз, но очень давно.
Это мероприятие высшего уровня. Мы жаждали приехать сюда. Российский рынок не похож на другие. Здесь много страсти, настоящего интереса и любви к итальянским винам. И конечно, высокий профессиональный уровень экспертов и частных клиентов.
Я вижу огромное будущее вин Пьемонта здесь. Эти вина в своём роде уникальны, но мы видим, что людям в России действительно нравится такой стиль.







Санкт-Петербург, салон в особняке Мясникова

ФОТО: SIMPLE GROUP



Третий — значит, уверенно

Информационный объём прошедшего в Москве **III Российского винодельческого форум**а был настолько весомым, что мы лишь составили краткое саммари запоминающихся моментов, к которым стоит ещё раз вернуться. Текст: Валерия Труфакина

ФОТО: ФОТОБАНК РОСКОНГРЕСС



❶ Тема года

Главное направление обсуждения было объявлено заранее: **государственная поддержка отрасли**. По оценке заместителя председателя Правительства РФ Дмитрия Патрушева, отечественное виноградарство и виноделие активно растёт и развивается, особенно в последние годы. «*Отрасль привлекательна для инвесторов, в том числе благодаря государственной поддержке, и для профессионалов, включая молодых специалистов. В России возрождаются традиции и культура потребления вина, появляются семейные фермерские винодельни, аутентичные авторские вина*». Борис Титов, специальный представитель Президента РФ по связям с международными организациями для достижения целей устойчивого развития, отметил невероятные темпы роста качества отечественного вина. По его словам, это насыщает рынок энергией, делает Россию конкурентоспособной. Борис Листов, председатель правления Россельхозбанка, назвал винодельческую отрасль визитной карточкой российского агропромышленного комплекса, позволяющей повысить его привлекательность в целом. То есть государственные органы, можно сказать, с воодушевлением относятся к степени развития виноделия в стране. По словам Листова, в распоряжении виноделов — все необходимые инструменты для развития.

Первое впечатление — организованное **Ассоциацией виноградарей и виноделов России** [АВВР] и **Фондом Росконгресс** место сбора виноделов, профессионалов рынка и представителей госструктур как будто бы было всегда, и было именно таким. Мы обживаем этот идеальный формат и радуемся, что у нас есть такая удачная площадка для обсуждения текущих вопросов, стратегии развития отрасли и осмысления самых диковинных предложений.

ЦИФРЫ ГОДА — 2024

107 тыс. га виноградников в России

на **15%** выросло производство в сравнении с 2023 годом

47 млн декалитров вина произведено

1,3 — повышающий коэффициент поддержки для автохтонов с 1 января 2025 года

более **800 тыс. тонн** составил собранный урожай 2024-го

6 тыс. га **новых виноградников высадили в 2024 году**

330 хозяйств получают субсидии на приобретение посадочного материала, оборудования, закладку виноградников и организацию питомников

3,5 млрд рублей — субсидии в 2024-м

4 млрд рублей — субсидии в 2025-м по плану


ВИРТУА
био/тека


Артур
Дмитрий
ФЕДОСОВ


ГРАН-ПРИ
КУБОК АБИР
2024
АБРАУ ДЮРСО
ЗОЛОТАЯ БАЛКА


форум


ВИНОЛОГИЯ




РОССИИ В РЕСТОРАНАХ
Игорь
БУХАРОВ
Анатолий
КОРНЕЕВ


БОЛЬШОЕ
РУССКОЕ
ВИНО
simple


МАССАНДРА
БАСТАРДО
МАССАНДРА


20000ml TC
ГОСТ 25336-82

Вторую тему мы вывели по совокупности количества площадок, где обсуждались её разнообразные аспекты: **энотуризм как развитие индустрии гостеприимства**. Действительно, большинство виноделен оценило положительные стороны приёма туристов и пытается развивать соответствующую инфраструктуру — притом что никаких, хотя бы ориентировочных стандартов для этого у нас пока не имеется и многие хозяйства слабо представляют себе потребности среднестатистического гостя.

Но поддержка у энотуризма уже есть: от планов технического комитета Росстандарта по стандартизации в сфере туризма до проекта банка ПСБ «Винные дороги России», отмечающего вклад виноделен в развитие традиций гостеприимства, туристической привлекательности юга России и продвижение российского виноделия. Елена Порман, член Международного совета устойчивого развития туризма при Деловом центре СНГ, считает: *«Туристам стандарт поможет получить качественные услуги на большем количестве привлекательных профессиональных объектов, поможет с их выбором. А винодельням требуется методическая поддержка для формирования и развития пакета услуг, рекомендации или требования к объектам винного туризма, дегустационным мероприятиям, персоналу».*

Более того, представители винодельческих регионов на прошедшей в рамках форума «Конференции винных городов» уже поспорили, какой город стоит объявить винной столицей России — Севастополь, Анапу или, допустим, Дербент. Сергей Баннов, врио главы администрации Ялты, заявил, к примеру, что *«никто, кроме Ялты, не достоин: город уже оставил винодельческий след в веках, российский винный туризм зародился именно здесь, и вообще, к 2030 году в Ялте построят научно-технический центр селекции, питомниководства, винограда и виноделия».*

❷ Традиции форума

Они только зарождаются, но всё говорит за то, что приживутся, не сомневайтесь.

— **Игристое по утрам.** На этот раз была сессия, посвящённая потребительским трендам в сегменте игристых вин — начиная с обсуждения технологии создания вин до нюансов их сервировки. Поскольку мы поклонники пузырьков, считаем, что это наиважнейшая тема как для начала рабочего дня.

— **Художественная гостиная.** Разговор о русской литературе, который вели Дмитрий Федосов, начальник лаборатории генетических технологий виноградарства и виноделия НИЦ «Курчатовский институт», и писатель Сергей Шаргунов, прошёл за бокалом российского — для чтения была собрана специальная подборка отечественных вин.

— **Исторические изыскания.** В сессии «Вино в истории» рассматривали исторические изыскания в архивах Государственного Эрмитажа, говорили о жизни античных колоний и виноградарских традициях войска Донского. Очень не хватает материалов, изданий, посвящённых развитию виноделия и виноторговли на территории России.

❸ Полезность года

Карты винных регионов, которые пытались изобразить многие — к примеру, только один **Simple Wine News** рисовал их ежегодно с 2017-го, — наконец стали официальными: основатель проекта «Винный атлас России», советник директора Фонда Росконгресс Павел Шинский представил готовые карты таких регионов, как Крым, Дагестан, Севастополь и Ставрополье. Работы продолжаются, всего подразумевается порядка 40 карт, которые захватят и терруарный уровень, в электронном и печатном форматах.

❹ Наука в пути

Несколько сессий было посвящено научному развитию отрасли. Тех, кто не погружался в научные детали, занимал лабораторный уголок с оборудованием, где люди в белых халатах по-деловому что-то вычисляли, глядя на крутящиеся приборы и компьютерный монитор. На отдельном стенде покоились чашки Петри с разнообразными дрожжевыми культурами. Собственно, о достижениях было сказано вот что: терруарные дрожжи вскоре будут доступны любой винодельне. Продолжается изучение российских автохтонов. Экспериментальные исследования российских терруаров движутся в направлении создания подробной карты виноградо-винодельческих зон.

❺ Драконы года

— Инициатива губернатора Вологодской области по ограничению торговли алкоголем с нового года до 14:00 по рабочим дням и полный бан по праздникам вызвала большое удивление у представителей винодельческой отрасли. На сторону вологодских потребителей неожиданно встал Борис Титов, владелец «Абрау-Дюрсо»: *«Мне кажется, стоило бы сразу на государственном уровне предусмотреть некий стопор для таких экспериментов. Отечественное вино крепостью до 15 градусов следует освободить от ограничений полностью. Оно по определению не имеет ничего общего ни с алкоголизмом, ни с противоправным поведением. А “подрезать крылья” отрасли, которая только возрождается, было бы глупо».*

— Законодательная инициатива установить долю российского вина в ресторанах и магазинах на уровне 20% обсуждалась сразу на нескольких площадках. Причём на пленарной сессии Российского винодельческого форума оказалось, что председатель правления АВВР Дмитрий Киселёв настаивает вообще на квоте 50%: *«Доля российского вина на рынке сейчас около 60%. Поэтому, на наш взгляд, логично было бы обсуждать 50%-ную долю российского вина на полках магазинов».* Однако вице-премьер Дмитрий Патрушев, недавно возглавлявший Минсельхоз, парировал, что это дискриминационное предложение: *«Долю [российского вина. — Прим. SWN] следует увеличить, но двигаться здесь нужно поэтапно».* Тем более что в 13 регионах доля

ФОТО: ФОТОБАНК РОСКОНГРЕСС




Новый Свет
Золотой рислинг
сухое
2016




AGORA
WINERY

отечественного вина не дотягивает и до 12%. На другой площадке Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров России, обратил внимание на то, что разработанный в Роскачестве ГОСТ на винные карты является всё же рекомендательным.

— Ещё по одной теме не сошлись во мнениях Дмитрий Патрушев и Дмитрий Киселёв: вице-премьер в целом согласен, что ввозные пошлины на вина из недружественных стран должны быть увеличены. Напомним, в 2023-м они выросли до 12,5% от таможенной стоимости, с 27.07.24 по 09.08.24 — уже до 20% (не менее $1,5 за литр), а с 10 августа этого года кабмин повысил пошлины до 25% (не менее $2 за литр). *«Это нам позволит сформировать источник для того, чтобы направить деньги на развитие именно российского виноградарства. Поэтому не будем занимать жёсткую позицию по поводу запретительных пошлин, а будем исходить из необходимой достаточности»*. Мы-то с вами прекрасно понимаем, что это тянет за собой и радостное повышение цен на отечественные вина тоже, поэтому мнение Патрушева о поэтапном повышении пошлин до 30–50% не радует. Но Дмитрий Киселёв стоит на цифре повышения «до запретительного уровня в 200%». На что вице-премьер парировал: *«Если мы поставим запретительную пошлину, то источника не будет»*.

6 Открытие года

Омская винодельня **«Вино моего города»** представила свои вина на нескольких площадках. У неё 24 га под посадками саперави и ркацители в Астраханской области. Кроме вин, которые можно приобрести в винотеках города, винодельня принимает и винных туристов.

7 Юбилей года

«Массандра» отметила 130 лет дегустацией, представив вина разнообразных эпох. Серьёзная дата для нашего виноделия — вина-бренды и гордость страны.

8 Тренды года

— **Магнумы** — уже не отдельные случайно-пробные релизы, а целенаправленный выпуск выдержанного вина именно в таком формате: он востребован потребителями и интересен виноделам, как мы отметили на презентации магнумов Gunko Winery.

— **Автохтоны** остаются одним из важнейших направлений как для науки, так и для практического виноградарства и виноделия. На семинаре «Автохтоны в бокале» Артур Саркисян, президент Союза сомелье и экспертов России, и Дмитрий Федосов из НИЦ «Курчатовский институт» представили дегустационные образцы из микропартий редких российских местных сортов Крыма, Дагестана и Долины Дона.

9 Маркетинговая сегрегация года

Видимо, тот случай, когда хотелось как лучше: тему продвижения российского вина разделили на две одновременно идущие в соседних конференц-залах сессии: одна предназначалась для обсуждения усилий СМИ, а другая — для отчётов виноделен. В итоге представители медиа, рассуждая о стратегиях информационного сопровождения отечественных виноделов, удивлялись — где же те, для кого мы стараемся, почему нас игнорируют? Зато соседний зал ломился от представителей хозяйств, заслушивающих про идеи и опыт проведения фестивалей и печать буклетов. Очевидно, одновременная работа интереснейших площадок отсекает многих желающих принять в них участие — или просто не укладывается в два рабочих дня, и нам уже требуется больше?

10 Награждения года

— Уже ставшее традиционным объявление итогов **Кубка АВВР**, собравшего номинантов семи рейтингов и конкурсов страны, в том числе рейтинга **«Лучшие российские вина по версии Simple Wine News»**. Все результаты — на сайте АВВР, а мы назовём обладателей гран-при в восьми категориях:

- **Игристые вина:** Inkerman Саперави Winemaker's Selection
- **Российское шампанское:** Абрау-Дюрсо Brut d'Or Riesling
- **Белые вина:** Золотая Балка Blanc de Neige
- **Розовые вина:** Фанагория Rosé Румянец
- **Красные вина:** Скалистый берег Красная книга. Глава 1
- **Креплёные вина:** Солнечная Долина Кагор Солнечной Долины коллекционное
- **Сладкие вина:** Alma Valley Sauvignon TBA
- **Выдающиеся:** Солнечная Долина Кагор Солнечной Долины коллекционное

Очень приятно, что шесть вин, номинированных от рейтинга «Лучшие российские вина по версии Simple Wine News», получили награды Кубка АВВР.

— Впервые вручена **премия имени Льва Голицына**, учреждённая с целью возрождения исторических традиций.

- За лучшие виноградники награждена «Винодельня Криница»
- Ангелина Несвитайло (Кубанский государственный технологический университет) получила награду в номинации «Лучшему выпускнику по специальностям “виноградарство и виноделие”»
- За лучшее сочинение по виноградарству и виноделию награду получили Евгений Рыбалко, Наталья Баранова, сотрудники сектора агроэкологии ВНИИВиВ «Магарач» РАН. Название работы: «Рекомендации по агроэкологической оптимизации сортового состава и терруарной специализации виноградарско-винодельческой отрасли Республики Крым».

Последняя премия заинтересовала нас особо: это первая качественная попытка оценить климат Крыма и исходя из этого выделить терруары. Авторы применили метод компьютерного моделирования и сделали климатическую модель Крыма, взяли типичные сорта и на основе параметра САТ (сумма активных температур) получили данные, где ркацители лучше высадить, где — траминер розовый.

ФОТО: ФОТОБАНК РОСКОНГРЕСС

Учебник для будущего



Institut Lyfe Executive Education (ex. Institut Paul Bocuse) открылся в 1990 году как Школа кулинарного искусства и гостеприимства. Её придумали Жерар Пелиссон, сооснователь сети отелей Groupe Accor, и выдающийся французский шеф Поль Бокюз, в честь которого несколько лет спустя школу переименовали в институт имени Поля Бокюза. Вскоре после этого школа начала открывать филиалы по всему миру, сегодня их 10, все их студенты получают французские дипломы, а в России — ещё и диплом СФУ. Во всех отделениях Institut Lyfe Executive Education (ex. Institut Paul Bocuse) сейчас обучаются 1400 студентов из 72 стран на программах бакалавриата и магистратуры. В компанию кроме института входит пятизвёздочный «школьный» отель (для стажировок и практики студентов), ресторан Saisons (* Michelin) и исследовательский центр в Лионе.

Gastro Forum 2024 открывал губернатор Красноярского края Михаил Котюков, что сразу подчеркнуло важность мероприятия и задало уровень обсуждения. В программу организаторы постарались вместить всё полезное тем, кто имеет отношение к еде, от поваров до маркетологов. Глобальный подход представлял директор Института гастрономии СФУ Алексей Горенский с «Программой 5G» по развитию всей отрасли, охватывающей образование, науку, культуру, туризм и предпринимательство. Цель программы — превратить Красноярский край, а потом и всю страну в цветущий гастрономический парадиз. Полностью её реализовать возможно через много лет, но даже первые шаги в этом направлении, которые совершили многие регионы, уже добавляют им очков как в глазах туристов, так и местных жителей. Сам Институт гастрономии СФУ по итогам форума оказался фактически модельным объектом для развития поварского образования в регионах России: лучшие >

В октябре в Красноярске прошёл **Gastro Forum 2024**, в котором приняли участие более 1000 человек, а открывающую пленарную сессию возглавил губернатор края. Сложно было поверить в такое, когда **семь лет назад появилось первое, управленческое, отделение Института гастрономии СФУ**, который форум и организовал — при поддержке правительства Красноярского края. Текст: Анна Кукулина



Алексей Горенский,
директор Института гастрономии СФУ

« Сейчас, конечно, всё не так, как четыре года назад, когда мы только открыли шефское направление. Студентов не из Красноярска примерно 85%, почти все регионы России представлены и даже некоторые другие страны, в основном СНГ. Конкурс на поступление есть, заявлений в этом году было около 500, а взяли около 200. Из поступивших тоже не все доучиваются. Процент отсева у нас примерно 20%. Причины разные. Кто-то приходит “на красивую картинку”: крутые аудитории, собственный ресторан, а потом обнаруживают, что надо пахать, и понимают, что им слишком тяжело. У нас нет поблажек: даже если ты на стажировке, ты должен онлайн сдавать английский и французский, это нелегко. Были ребята, которые просто не понимали, с чем они столкнутся, — по счастью, не так много. Зато те, кто остаются, — люди, которые уже по-другому мыслят, наше будущее. Они про сервис и гостеприимство знают много больше, чем даже некоторые люди, которые уже много лет в индустрии.

Студентов наших “хантить” начинают со второго курса, а многим выпускникам сразу предлагают серьёзные должности. Из выпускников первого набора уже четверо или пятеро — шефы ресторанов, и один — технический шеф в 0,75 please, который входит в десятку лучших в стране. Одна из выпускниц — шеф в нашем ресторане “Истории”, занимается со студентами.

За последние пару лет мы проехались с аудитом по техникумам Тюмени, Владивостока, Норильска, Южно-Сахалинска, Москвы, смотрели, как работа выстроена. Честно говоря, не порадовало. Так что мы разработали свою программу для техникумов, с теми же образовательными технологиями, что мы используем в институте, максимально ориентированными на практику в реальных ресторанах. Уже запущены программы во Владивостоке и Красноярске, соглашения подписаны с Норильском, Нижним Новгородом и Самарой, а в 2025-м к программе присоединятся ещё пять городов. Теперь мы хотим создать единый гастрономический образовательный альянс среди техникумов, чтобы они могли обмениваться опытом, технологиями и каждый регион представлял бы свой культурный код и свою кухню.

ИНСТИТУТ ГАСТРОНОМИИ СФУ:

- Три образовательные программы: для поваров, кондитеров и управленцев, а также магистерская программа.
- Собственный учебный ресторан «Истории», шефом которого недавно стала выпускница института, есть также профессиональные су-шефы, а всё остальное делают студенты в качестве практики. Студенты же работают на гостевых ужинах приезжающих известных шефов из других городов.
- С этого года работает также Высшая школа кондитерского искусства, в следующем стартует программа отельного менеджмента.
- В 2024 году в Институт гастрономии СФУ поступили 210 человек, выпускников за всё время работы — 151.
- Стоимость поварского курса — 550 тыс. рублей в год, управленческого — 245 тысяч, кондитерского — 390 тыс. рублей.
- В 2023 году 68 студентов Высшей школы гастрономии Institut Lyfe Executive Education (ex. Institut Paul Bocuse) отправились на стажировку в 51 ресторан мира. Среди мест стажировок: La Condesa (Париж, * Michelin), Disfrutar (** Michelin), Blue by Alain Ducasse (* Michelin, Бангкок), Potong (* Michelin, Бангкок).
- Институт работает в партнёрстве с такими компаниями, как Simple, Kenwood, Zelandia, «Бондюэль», IRCA, Lactalis, GUZMAN и др.

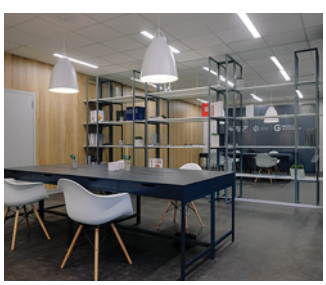


ФОТО: ИНСТИТУТ ГАСТРОНОМИИ СФУ



Студенты на кухне учебного ресторана «Истории»

РЕСТОРАННАЯ ГРУППА BELLINI

Компания стартовала с первого проекта **Алексея Горенского** и **Анатолия Ващенко** — кофейни «Крем», начавшей работу в 2004 году. За 20 лет компания открыла много ресторанов в родном Красноярске: «Чешуя», Bistrot de Luxe Home, гастропаб «Свинья и бисер», Formaggi и «Хозяин тайги», Hello wine, ПАПА'S beer garage, «Хмели суМели» и так далее. Кроме того, в ресторанную группу входят две сети — **«Перцы»** и **«РомБаба»**, которая вышла за пределы родного города и уже представлена в Москве. Помимо ресторанов, в компании есть также собственная доставка (в том числе здорового питания), линейка полуфабрикатов, кейтеринг, ивент-отдел и даже сыроварня.

его практики и программы станут основой для образовательных стандартов по гастрономии. Теоретически это должно помочь с решением многих вопросов, от организации общественного питания в детских учреждениях до развития гастрономического туризма. А ведь начиналось всё с некритичной, но заметной нехватки квалифицированных кадров в одной ресторанной группе Красноярска.

Собственные кадры

Алексей Горенский, совладелец и соучредитель ресторанной **группы Bellini**, как и все российские рестораторы, давно борется с кадровым кризисом. 10 лет назад он был не таким жестоким, как сейчас, но людей всё-таки не хватало. Горенский решил, что проще всего учить их самим, и запустил сначала корпоративный университет для персонала. По мере развития образовательного подразделения стало понятно, что оно должно быть более серьёзным, и Алексей Горенский приступил к поиску профессиональных партнёров. Сначала совместно с Сибирским федеральным университетом была открыта Высшая школа ресторанного менеджмента, но быстро выяснилось, что повара нужны не меньше управленцев, а в России партнёра для поварского образования нужного уровня нет. Известно, что после кулинарных училищ молодые люди приходят в рестораны, где их почти полностью переучивают, поскольку программа мало изменилась с советских времен и основана на устаревших рецептах и оборудовании, особенно в провинции. Было очевидно, что нужно искать партнёра в странах с давними традициями поварских школ. Горенский изучил несколько вариантов в Европе и остановился на **Institut Lyfe Executive Education (ex. Institut Paul Bocuse)** в Лионе.



Роман Чемеренко,
бренд-шеф ресторанной группы Bellini, совладелец ресторана Hello wine, шеф-наставник Института гастрономии СФУ

« Перед запуском мы ездили в Лион, изучали их программу и адаптировали под российские условия, но под строгим присмотром французов. Мы меняли в основном продуктовую базу: какие-то ингредиенты у нас недоступны, какие-то слишком дороги для учебных программ. Если в Institut Lyfe Executive Education (ex. Institut Paul Bocuse) появляются новые программы, мы их стараемся включить к себе. Например, у них не было курса по дичи, недавно появился — конечно, мы его сразу себе взяли, для нас это просто подарок. Какие-то дополнительные курсы мы сами уже разрабатываем, например, сейчас готовим цикл по азиатским кухням.

В первый год мы набрали около 50 человек, осталось к выпуску 25. И тогда и мы не вполне понимали, как это всё будет, и ребята тоже. А вот когда начали набирать следующий курс, то там уже поступающие видели, как всё происходит, чуть больше знали и понимали, поэтому были ещё более вовлечёнными, и с каждым годом вовлечённость всё увеличивается.

Среди студентов у нас больше тех, кто после школы и вообще без опыта, но есть и те, кто приходит получать высшее образование с кухонь ресторанов, правда, их немного.

Перед выпуском мы, конечно, предлагаем ребятам работу у себя в ресторанной группе, так что из первых двух выпусков у нас ребята работают. Те, кто приезжает учиться из других городов, — кто-то остаётся в Красноярске, кто-то возвращается на родину, кто-то едет в Москву и Санкт-Петербург.

У нас команда шефов. Есть те, кто преподаёт в институте, а я курирую практику в ресторанах, погружаю ребят в реальную жизнь. Если мы куда-то едем на гастроли, тоже стараемся одного-двух студентов взять с собой.

ФОТО: ИНСТИТУТ ГАСТРОНОМИИ СФУ

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

Говард Госсидж
американский рекламист
владелец рекламного агентства

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Устойчивый **Barros**

Портвейн **Barros** («Барруш»), бренд из коллекции группы **Sogevinus**, традиционно является одним из индикаторов развития категории, поскольку широко представлен во многих странах, в том числе и в России. Перед Рождеством, которое по старой британской традиции часто ассоциируется с портвейном, мы поговорили с Жуаном Белу, коммерческим директором компании Sogevinus по международным рынкам. Текст: Анастасия Морозова

С 1990-х годов группа **Sogevinus** постепенно собирала в своей коллекции именитые дома портвейна: Barros, Kopke, Cálem, Burmester — и уже сейчас имеет дистрибуцию в 60 странах, вплоть до Океании. Индивидуальность и характер каждой из торговых марок — главные ценности, которыми дорожат владельцы и виноделы компании. Благодаря сильной международной позиции, умению передавать традиции поколений и держать высокие стандарты качества продукция Sogevinus неизменно находит признание у авторитетных критиков и у более широкой аудитории. Также компания стабильно внедряет методы устойчивого развития по всей цепочке — от высадки виноградников до бутилирования.

Кинта-да-Галейра, где находятся виноградники Barros, является частью Кинты-де-Сан-Луис и расположена недалеко от деревни Пиньяо в самом сердце Долины Дору. Площадь составляет 125 га, из которых 90 га занимают виноградники, лежащие на высоте 600 м над уровнем моря на сланцевых почвах с песчаником, местами перемежающимся с гранитом. Ассортимент портвейнов, создаваемых Barros, очень широк — от базовых позиций до винтажей и колейт.



Жуан Белу





АРХИВНЫЕ ФОТО BARROS: на верхнем мост Луиша I, соединяющий города Порту и Вила-Нова-да-Гая; на нижнем — производственная линия Barros

Расскажите о становлении дома Barros. Как появилось его название?
В 1913 году Мануэль де Алмейда основал небольшую винторговую компанию **Almeida & Ca.** в Долине Дору, а некоторое время спустя присоединился Мануэль Морейра де Барруш, сыгравший очень важную роль в становлении дома. Интересно, что уже в возрасте 13 лет он начал работать в Almeida & Ca. помощником, в 17 был менеджером, а в 21 год стал партнёром Мануэля де Алмейды, более того — женился на его сестре. Так компания стала Barros, Almeida & Ca., а со временем — просто Barros.
Компания утвердилась на рынке портвейнов, делая упор на высокое мастерство и качество, что привело к её признанию как престижного бренда.

Были ли в истории значимые люди, которые пили портвейн?
Портвейн — это историческое вино, производимое в Португалии и известное во всём мире своим качеством. Конечно же, на протяжении прошлых столетий им наслаждались многие известные личности, особенно британская знать и политики, такие как Уинстон Черчилль или королева Елизавета II, которая, как известно, ценила портвейн за его насыщенность.

В чём уникальность Barros?
Barros известен своим особым процессом выдержки и широким выбором стилей — от насыщенных коричневато-красных портвейнов и колейт до винтажных портвейнов. Приверженность традиционным методам в сочетании с современными технологиями помогает производить высококачественные вина, отвечающие разнообразным вкусам.

Есть ли существенная разница в портвейнах раньше и сейчас?
Современные технологии производства и транспортировки портвейна значительно улучшили постоянство его органолептических характеристик и качество. В наши дни производители обладают более глубокими научными знаниями и всё чаще уделяют особое внимание терруару и выражению сорта, тогда как в прошлом был гораздо больший фокус на купажировании. Кроме того, предпочтения потребителей меняются: растёт спрос на более лёгкие и доступные стили портвейна, в то же время портвейны всё чаще и с интересом используют при создании коктейлей.

Сейчас многие люди говорят о возрождении портвейна. Чем, по-вашему, обусловлен этот тренд?
Это может быть связано с возрождением интереса к традиционным методам виноделия, устойчивому развитию и инновационному маркетингу. Кроме того, всё больше ценится универсальность портвейна в приготовлении коктейлей и то, как разные категории, от руби до колейты, сочетаются с блюдами современной кухни.

ФОТО: BARROS



Всегда приятно наслаждаться портвейном в чистом виде, не добавляя в него ничего другого. Портвейн с тоником — это также приятный и простой коктейль, который каждый может легко приготовить и выпить в любой ситуации





Хранилище с бочками портвейна сегодня и век назад

Что вы думаете о потребителе: изменился ли его портрет?
Современные потребители более информированы и предприимчивы, они стремятся к уникальному опыту и качеству, а не количеству. Они также всё больше заботятся об экологичности и соблюдении этических норм производства — всё это в наши дни влияет на решение людей о покупке. В то же время они хотят быть более осведомлёнными и знать больше о происхождении вина и его терруаре. Что также помогает объяснить актуальность энотуризма в наши дни, в том числе и для производителей портвейна.

Расскажите подробнее о том, как Barros использует устойчивые практики в производстве.
Barros придерживается устойчивых практик в виноградарстве и виноделии, прилагая усилия для обеспечения экологически чистых процессов и природосообразного ведения сельского хозяйства. Кроме того, мы берём на себя социальную ответственность перед регионом и людьми, которые производят эти вина на протяжении столетий, обеспечивая сохранность уникального терруара и процветание региона Дору, чтобы мы могли продолжать создавать портвейны Barros для будущих поколений на столь же высоком уровне.

Какой ваш любимый коктейль?
Всегда приятно наслаждаться портвейном в чистом виде, не добавляя в него ничего другого. Портвейн с тоником — это также приятный и простой коктейль, который каждый может легко приготовить и выпить в любой ситуации.
В то же время портвейн настолько универсален, что его можно использовать для приготовления множества оригинальных коктейлей, над рецептами которым мы с удовольствием работаем с нашими партнёрами.
Возможности тут очень широкие, но лично я бы выделил **Barros Reserve Ruby & Coffee** (коктейль, в котором 50 мл Barros Reserve Ruby смешивается с 25 мл холодного кофе) — простой, но чрезвычайно вкусный коктейль с портвейном.

ФОТО: BARROS

MR. LEE
РЕСТОРАН
莫斯科



ВОПЛОЩЕНИЕ КИТАЙСКИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТРАДИЦИЙ И КУЛЬТУРЫ В РЕСТОРАНЕ MR.LEE

Москва,
Поварская 52/55, стр. 3

тел.:
+7 (495) 730 66 63



Ресторан The Lanesborough Grill

Особый жанр

Разбираем с шеф-сомелье **The Lanesborough** в Лондоне, как должна выглядеть **винная карта ресторана при пятизвёздочном отеле**.

Есть такие отели, в которых постояльцев обычно встречают фразой: *«Добро пожаловать домой»*. И лондонский **The Lanesborough**, которому в июле следующего года будет всего десять (хоть и располагается он в здании, где отель когда-то уже был), как раз из их числа. Под «домом» тут подразумевается и уровень сервиса, характерный для группы **Oetker**, сумевшей собрать в своё «созвездие» одни из лучших гостиниц по всему миру, и интерьеры в стиле Регентства, разные в каждом из 93 номеров (включая 48 сьютов) — в них комфортно живётся всем, кто любит и современный дизайн, и классику. Ещё за чувство дома отвечает батлер, призванный решать все бытовые задачи, к примеру, сбор-разборку чемодана, глажку одежды и прочее. Разумеется, важно удобное расположение The Lanesborough — в Белгравии, в двух шагах от Гайд- и Грин-парка.

Грамотное соединение традиционного и современного стало основным принципом и для флагманского ресторана отеля **The Lanesborough Grill**, который открылся здесь в апреле 2022 года под руководством известного британского шеф-повара Шея Купера. На его счету две звезды Michelin: одну он заработал в отеле The Bingham в Ричмонде, другую — в The Goring. Для такого города, как Лондон, ресторан при пятизвёздочном отеле — отдельный важный жанр гастрономического бизнеса. Во-первых, жители города активно ходят в отельные рестораны и бары, и на этом рынке нешуточная конкуренция. Во-вторых, нужно думать и о постояльцах отеля, многие из которых в итоге становятся регулярными гостями. В The Lanesborough Grill представлена современная британская кухня à la carte с сезонными продуктами со всей страны. Меню часто обновляется, а фирменные блюда подаются к столу на тележках Gueridon, создавая ощущение ресторанного театра. В качестве шеф-сомелье к отелю и ресторану недавно присоединился Алекс Гилберт-Петц, ранее занимавший эту же должность в Coworth Park в Аскоте.

В целом винную карту здесь можно охарактеризовать как «беспроигрышную» и «космополитичную». *«В Grill она примерно на 60% состоит из вин Старого Света и на 40% из Нового.*

ФОТО: THE LANESBOROUGH





Интерьер одного из сьютов

У тех, кто окажется в Лондоне до конца новогодних праздников, есть шанс попробовать все главные хиты британской кухни в современной интерпретации. **До 8 января в The Lanesborough Grill представлено праздничное сет-меню:** среди закусок суп из шампиньонов и пастернака и трюфельный рулет с террином из утки и цыплёнка, в числе основных блюд — норфолкская индейка «Веллингтон» с морковью, брюквой, ростками и клюквой, а также корнуэльская треска с артишоками, красными креветками и лимонным тимьяном, на десерт — рождественский пудинг, торт-полено с медовым мороженым либо традиционный выбор британских сыров.

Она постоянно меняется, а производители и вина выбираются в соответствии с видением Шея Купера, а также сезонными изменениями меню, — объясняет Гилберт-Петц. — *В течение недели у нас больше гостей, которые находятся в Лондоне по бизнесу, а в выходные — тех, кто приехал просто отдохнуть. Многие из наших гостей сами являются серьёзными любителями вина и, как следствие, имеют собственные погреба. Я нахожу это интересным для работы, поскольку это даёт мне возможность отыскать что-то новое и представить вина, с которыми они, возможно, не знакомы. Плюс у нас много постоянных гостей, которые приходят сюда на протяжении уже долгого периода, поэтому винная карта также отражает их предпочтения, особенно в отношении вин по бокалам».* Среди последних отметим, к примеру, белое бордо Domaine de Chevalier из Пессак-Леоньяна 2014-го, рислинг Egon Müller Scharzhofberger Kabinett 2020, шассань-монраше Les Encégnières 2021 от Domaine Etienne Sauzet и жевре-шамбертен La Justice 2021 от Antonin Guyon. Гилберт-Петц не исключает, что вскоре по бокалам могут появиться и более дорогие позиции (вроде Pétrus или Domaine de la Romanée-Conti) — если он почувствует запрос на них от аудитории.

В целом винная карта отлично сбалансирована как раз на вкус людей, которые много чего пробовали в жизни и имеют уже чёткие (и понятные) пристрастия. Именно поэтому самыми массивными разделами (особенно в красном) стали Бургундия и Бордо. В бургундском блоке, конечно же, присутствуют все звёзды: Bruno Clair, Sylvain Cathiard, Leroy, Arnoux-Lachaux, Comtes Lafon, Comte Liger-Belair и Domaine de la Romanée-Conti. Но есть и Benjamin Leroux — приятный сюрприз. Остальные важные французские и итальянские регионы представлены несколькими позициями, но самыми узнаваемыми и по сути максимально желанными этикетками. При этом хотя бы по две-три позиции есть фактически чуть ли не со всего мира, включая Канаду, Уругвай, Китай, Грузию, Сирию и Ливан. Имеется и пара натуральных вин: по словам шеф-сомелье, он держит их как раз для тех, кто предпочитает такой стиль. Впрочем, среди гостей ресторана их обычно немного.

Прекрасно выглядит раздел игристых вин и шампанского. Здесь невозможно было обойтись без почитаемых «традиционалистами» Dom Pérignon (от «базы» 2013-го до Oenothèque 1969-го и Plénitude P3 1975-го), Krug (с Clos d'Ambonnay 1996 и 1998-го), Louis Roederer Cristal (есть и Late Release 1995, и Vinothèque 2000). Но не забыты и те гости, кто хочет в Великобритании получить интересный «местный» опыт. Английские игристые уже давно являются гордостью страны, а тут широкий выбор различных кюве и винтажей двух главных производителей королевства — Nyetimber из Западного Суссекса и Gusbourne из Кента. Есть в карте и по несколько позиций Jacquesson, Larmandier-Bernier и Egly-Ouriet (и, пожалуй, это будут одни из самых доступных, но абсолютно прекрасных опций для начала любого, не обязательно праздничного ужина). *«Я считаю, что Grandes Marques должны быть в любой хорошей винной карте, но у небольших независимых производителей и рекольтанов зачастую больше личной истории и, как правило, более индивидуальный стиль»,* — резюмировал шеф-сомелье.

Для настоящих любителей редких и великих вин в ресторане регулярно проводятся винные ужины. К примеру, один из них был посвящён Krug: пять кюве этого шампанского дома шли вместе с гастрономическими парами.

А 4 февраля 2025-го специальный ужин будет посвящён Sassicaia. Вести его будет Присцилла Инчиза делла Роккетта — внучка основателя Tenuta San Guido маркиза Марио Инчиза делла Роккетта. *«Мы стараемся проводить четыре-пять ужинов в год, и производители выбираются на основе возможности винодела или представителя компании присоединиться. Это очень важный аспект наших ужинов. Как только это подтверждено и вина выбраны, я встречаюсь с шеф-поваром, чтобы спланировать меню, опираясь на вина, которые будут представлены»,* — отметил Гилберт-Петц.

ФОТО: THE LANESBOROUGH



Везде **Италия** и искусство

Новое трюфельное меню и художественный afternoon tea в **Bulgari Hotel London**.

Отели итальянского бренда **Bulgari** всегда отличал сдержанный и эстетский дизайн: вне зависимости от того, где бы они ни находились, будь то Милан, Париж, Лондон, Рим или Бали, Токио и Дубай, в интерьерах всегда много дерева, тёмного мрамора и оникса цвета слоновой кости, деталей из патинированной бронзы и серебристого глянцевого металла, простых эргономичных форм. Лондонскому уже 12 лет, и за это время он стал одним из главных люксовых отелей города. Это подтвердила и команда гида Michelin: в новом отельном гиде **Bulgari Hotel London** получил все три ключа (всего в Великобритании и Ирландии таких 14). Чтобы завоевать эту оценку, должно совпасть всё: и оформление номеров, и работа персонала, в том числе консьержей, и гастрономическое предложение на территории этого места. Не знаем, в каких номерах жили инспекторы, но уникальными для британской столицы являются фирменные сьюты Bulgari размером 170–220 кв. метров с видом на Найтсбридж, каждый с индивидуальным дизайном. Их в отеле семь. Помимо просторной спальни, номер состоит из столовой зоны с камином, зоны для отдыха с внушительной библиотекой книг по искусству, ювелирному делу и путешествиям, а также собственной кухни и мини-прачечной. На кухне, к слову, есть абсолютно всё — от фарфора, приборов и декантера до сковородок с кастрюлями. В местном винном шкафу всегда присутствует соответствующий формату сьюта выбор вин — Krug здесь соседствует с Tignanello и другой итальянской классикой.

Хотя выбраться в один из местных ресторанов всё же стоит. Один из главных — **Sette**, кухню в котором ставил Джон Медоу, основатель легендарного итальянского ресторана Scarpetta в Нью-Йорке. С октября до 31 декабря здесь представлено специальное «трюфельное меню»: в яичницу-болтунью, тартар из говядины ангус, домашние тальятелле с маслом и ризотто с пармезаном добавляют по 2 грамма белого трюфеля. Sette также создал в тему интересный коктейль — негрони с белым трюфелем. Он состоит из джина, настоянного на белом трюфеле, ликёра Quaglia Bergamot и Lillet Blanc.

В обновлённом лаундже отеля работает шоколатье, здесь также подают afternoon tea. В Bulgari Hotel London последний — особенный. С недавних пор его начали делать в сотрудничестве с художниками, новая версия, которую будут подавать до конца февраля 2025-го, создана вместе со скульптором Ханной Лим. Она не только переосмыслила чайные стойки, но и работала с шеф-кондитером-резидентом Сальваторе Мунджовино над внешним видом ярких пирожных.



Интерьер гостиной одного из Bulgari Suite



ФОТО: BULGARI HOTEL LONDON

ЧИТАЙТЕ **SWN.RU**

Популярный ресурс о вине и гастрономии



ЛЕТОПИСЬ РОССИЙСКОГО РЫНКА ВИНА ❙
ГАСТРОНОМИЯ, РЕСТОРАНЫ, ШЕФЫ ❙ ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЛУЧШИХ
ВИНОДЕЛОВ МИРА ❙ РЕЙТИНГИ И ДЕГУСТАЦИИ

ПОПОЛНИТЕ СВОЮ БИБЛИОТЕКУ ПОЛНЫМ НАБОРОМ **SWN** ЗА 2024 ГОД

ПОДРОБНЕЕ: **info@simplewinenews.ru**



А ТАКЖЕ ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ

Откуда у кавы море

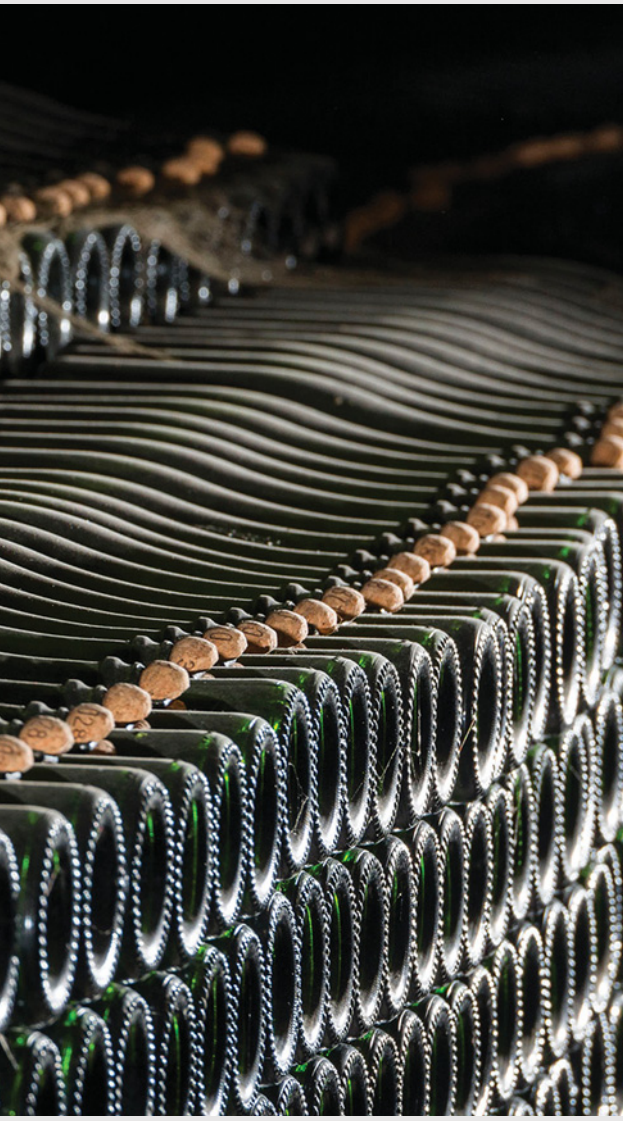
В кавах у нас недостатка нет — их много на наших полках. Мы решили исследовать самые породистые и дорогостоящие версии, чтобы убедиться, что **кава — отличное игристое по классике**, всё как мы любим. Текст: Валерия Труфакина



ФОТО: GRAMONA

Услышано во время дегустации

Игристые сегодня производят едва ли не во всех регионах Испании. Но исторически первыми выпустили каву в 1872 году в хозяйстве **Codorníu**. С тех пор пузырьки начали набирать популярность в стране, а со временем они вышли и за границу. Однако мы знаем «испанцев» как каву — с тех пор как у игристого появился статус Cava DO в 1959-м. В Испании насчитывается 159 муниципалитетов, более 300 виноделен, производящих каву, но всё же 95% DO Cava — из Пенедеса. Тем не менее в Испании стоит искать не только каву, но и другие игристые — с этой идеей мы и собрали сегодняшнюю коллекцию. Оказалось, что корпиннатов и классик-пенедесов, о которых только и разговоров, у нас не так много, единицы. Так что слово «кава» забывать не время.



Как распознать каву?

« Мне в своё время посоветовали определять каву по редуктивности, порохово-дымным и “резиновым” ароматам с тёплыми тонами жёлтых фруктов, камней.
« Тон сушёных водорослей может быть.
« По-моему, из всех игристых по классике кава — самая буйная, с ярким ароматом, тоном резинового пластика.
« Ещё в каве может быть характерный редуктивный тон, напоминающий “пробку”. Я по молодости такую каву выливала, пока мне не открыли глаза, что это нормальное проявление кавы, пей — не выпендривайся.
« Горчинка ощутимая бывает.

Откуда у кавы морской аромат

« Это комбинация процессов. Лёгкая редукция создаёт схожие с морскими ощущения, она же в сочетании с автолизными тонами умами даёт йодистый эффект. Яркость “моря” и от бленда зависит. Щарелло на известняке, например, он как шардоне в модном современном стиле: уходит в семечки, в редукцию, даже в бочке. *(Из мастер-класса Влада Волкова, Vinoterra.)*

Про испанскую кава-кухню

« Примирю всех — отсутствие испанскости вино же хуже не делает.
« Самая сложная задача виноделов Каталонии в качественных игристых — упаковать горчинку. Если в Шампани послевкусие тащит кислотность, то здесь самое главное — горчинка, и она должна быть позитивной.
« Розовую каву физически вообще мало производят, у нас сегодня просто коллекция — и все настолько разные в ощущениях.
« В ресторанах розовую каву не видел, но у меня она есть всегда.
« Насчёт неинтенсивной газации — неактуальный вопрос, в Шампани по этому поводу уже сильно не заморачиваются.
« Если базовые вина ничего особенного собой не представляют, выдержка, даже длительная, не поможет. Иначе все регионы мира делали бы великие игристые вина — но это так не работает.
« Среди кавы есть образцы, которые очень далеко отстоят от общей массы, как Mestres, например. Порядка 20 производителей — специалисты по долгой выдержке кавы. Они могут выдерживать в дубе или старых бочках из каштана, потом оставлять на 10–12 лет на осадке, не дозировать. Оценивать их в контексте среднестатистической кавы невозможно, они вообще другие.
« С исходом корпиннатов из Кавы аппелласьон лишился 90% своих топовых производителей. И весь свой driving force аппелласьон Кава потерял совсем. Не рассчитали ребята, отпуская лидеров: всё это время они пользовались имиджем корпиннатчиков, чтобы продавать своё массовое вино. И вовремя не спохватились.

Про корпиннаты

« Эти люди абсолютно на верном пути. В ресторане карту открываешь и видишь — корпиннаты и кавы раздельно. Значит, они добились своей цели.

« Правила у них с кавой в целом совпадают, только куда жёстче. Эти хозяйства работают по доменному принципу, очень серьёзные ограничения на покупной виноград: докупают, конечно, при необходимости небольшую часть винограда, но не более 5%, и это должна быть только сертифицированная органика. И зона производства корпиннатов покрывает исключительно историческую зону производства кавы Alt Penedès.

« Глобально они играют в сторону более низкого дозажа и более выраженной кислотности. В целом корпиннат от кавы можно отличить по более высокому качеству и, соответственно, цене.

« На мой взгляд, Raventós i Blanc, Recaredo и Gramona — это в Шампани как Selosse, Krug и добавьте третьего.

« Сначала многие говорили: зря они вышли из Кавы, это боком им выйдет. А на самом деле получилось ровно наоборот: за счёт этого скандального выхода теперь каждый сомелье знает, что такое корпиннат. Его в картах не только цена выделяет, но и качество тоже.

Про Clàssic Penedès DO

« Он отличается от Cava DO тем, что допускает куда более широкий спектр сортов винограда. Когда у нас вино с явно неклассическими сортами винограда — ароматическими, например, — можно предположить, что это Классик-Пенедес.

« Аппелласьон Пенедес был всегда, просто под ним никто ничего не делал. Когда доменные производители стали выходить из Кавы, часть из них посмотрела в сторону Пенедеса с более простыми правилами: там нет ограничений по сортам винограда, например. Потом такие производители, как Albet i Noya, встали у истоков нового аппелласьона и получился Классик-Пенедес с более жёсткими установками по происхождению винограда, по выдержке, а к 2027 году он должен стать полностью органическим: нет сертификата — идёшь мимо. Но всё равно это аппелласьон для экспериментаторов, без внятного стиля — только отдельные вина выстреливают.

Про породу пузырьков Испании

« За пределами Каталонии ничего серьёзного игристого не делают. Никто не хочет идти настолько глубоко в себестоимости вина. В Каталонии нет с этим проблем абсолютно: там бесконечное количество мишленовских ресторанов, и они забирают большую часть такого вина.

« У каталонцев самый большой опыт производства игристых по классике за пределами Шампани, больше, чем у кого бы то ни было. Они про классический метод знают абсолютно всё и давно и могут манипулировать им как угодно. Очевидно, что они могут добиваться очень крутых результатов, захотят — сделают 100-балльник. При этом там же доминирует массовое производство, а это другой футбол совершенно.

« В моей картине ценностей такие крутые игристые вина отличает сочетание осеннего яблока антоновка и свежести. Антоновка цельная, чуть тронутая морозом — маркер крутого блан-де-блана откуда-нибудь из Мениля.

« Ни один вменяемый винодел в топовом хозяйстве в нынешней климатической парадигме не будет дальше выращивать пино нуар, и шардоне, скорее всего, тоже. Поскольку пино нуар придётся собирать недозревшим по фенолам не то что в августе — в середине июля.

« Мы бежим впереди паровоза, потребители за нами не поспевают. Некоторые только слово “кава” выучили, а мы им “корпиннат” пытаемся внедрять — не все ведь читают SWN. На рынке масса недорогой кавы, а мы говорим о каких-то сложных вещах. А имидж у кавы — молодое, простое, дешёвое вино. При этом по цене серьёзной бутылки из Испании найдётся многообразная шампань с широким выбором интересных вариантов, бесконечных, — зачем переключаться на каву? У нас нет такого опыта и привычки пить выдержанную каву.

« Справедливости ради, породистых корпиннатов не так много выпускается: виноградники не позволяют. Вот привозят 120 бутылок в год к нам, ценой 25 000 рублей — и они прекрасно продаются.

« Непонятно, зачем некоторые вина так долго держать на осадке: ресервы в моде, пусть лежит вдвое дольше. Но это психология менеджеров крупных компаний. Такие образцы делают в единичных экземплярах, чтобы под их имиджем продать своё массовое.

« Даже с виноградом — купи качественный виноград у кого-нибудь из “корпиннатов”, сделай такое вино, чтобы все тихо сели и замолчали. Но нет. Купим бочки Taransaud, потратим 1500 евро, загоним туда вино, это ж модно.

« Проблемы со сбытом? Крупные компании настолько доминируют на рынке, что могут туда никого не пускать, в определённом смысле, и продолжать продажи. Но мы же видим, как у них меняются инвесторы, — судя по всему, с финансами не так хорошо.

Внезапный совет

« В ресторане давеча гости заказали белый трюфель в бокал, попросили залить блан-де-нуаром. От блан-де-блана отказались.

ЭКСПЕРТЫ



СВЕТЛАНА ЛОМСАДЗЕ (СЛ)
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ TWINS GARDEN



ВЕРОНИКА ЕПИХИНА (ВЕ)
AST



СВЕТЛАНА ВЕЛИКАНОВА (СВ)
CAVINA



АЛЕКСАНДРА РОЩИНА (АР)
SIMPLE



ВЛАД ВОЛКОВ (ВВ)
VINOTERRA



ЕКАТЕРИНА ДЕГТЯРЁВА (ЕД)
FORTWINE



ДМИТРИЙ БАЗАШВИЛИ (БД)
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ РЕСТОРАННОЙ ГРУППЫ АЛЕКСАНДРА ОГАНЕЗОВА



ВАЛЕРИЯ ТРУФАКИНА (ВТ)
SIMPLE WINE NEWS

Лёгкая дымка. Освежающая цитрусовая кислотность. Всё просто и понятно. Отличный аперитив







Кава / Cava DO

Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut Cava DO 2022

шардоне, парельяда, щарелло, макабео

15 мес.

₽ 4000

FortWine

ВТ

Старейшая из испанских виноделен Codorníu, основанная в 1551 году, стала и первым производителем кавы: в 1872 году Хосеп Равентос, потомок семьи Кодорню, впервые выпустил игристое методом шампенуа и таким образом создал новую категорию испанского вина.

СЛ: Выразительный аромат с тонами печёного яблока, спелого нектарина, зефира. Лёгкая дымка. Освежающая цитрусовая кислотность. Всё просто и понятно. Отличный аперитив. И на фуршет. **88.**
АР: Аноректично — нарочито сухощаво, сухопаро, легковесно. Летняя кава. Отличная кислотность, солёность проступает — идеально с мориками сырыми, хендмейд-суши. **88.**
ВТ: Освежающая, приязненная и безобидная кава с доминантой шкурки зелёного яблока — для тонуса в любое время дня и ночи. Можно пить и пить ведёрками. **88.**

Josep Ventosa Brut Nature Cava DO 2022

щарелло, макабео, парельяда

14 мес.

₽ 2300

AST

АР СЛ

Винодельческая семья Вентоса-Маньe с момента основания компании в 1941 году сосредоточена на производстве кавы и тихих вин высокого качества. Виноградники расположены на возвышенностях Пенедеса (100–300 м), возраст лоз — 25–55 лет. На своих 60 га виноградников компания придерживается органического подхода.

ЕД: Заварной крем, детское яблочное пюре, умеренная кислотность, солоноватое морское послевкусие, хорошая, правильная стилистика кавы. Под спагетти вонголе, белую рыбу с пастой, уместны пряные травы, как розмарин, подружится с цезарем с малосольным лососем. **89.**
СЛ: Порох, кремень на фоне фруктов. Солоноватый строгий вкус с хорошей кислотностью. Под приготовленные морепродукты: мидии, паэлью, фритто-мисто. **90.**
АР: Очень честная, узнаваемая кава. Уместная редуктивность, рот на жёлтом фрукте, всё гармонично, тельно. Идеально, чтобы понять, что такое есть кава. Под неё хочется испанские тапас с рыбой, овощами, артишоками. **89.**

Castell de la Comanda Brut Cava DO 2022

макабео, щарелло, парельяда

18 мес.

₽ 2440

MBG

Castell d'Or — это союз 16 каталонских кооперативов, объединившихся в 2005 году и сохранивших семейные традиции поколений виноделов. Более 2200 семей обрабатывают свыше 6200 га виноградников и работают в пяти DO Пенедеса.

СВ: Мягко и нежно — про такие игристые говорят «тает во рту». Не покалывает, не удивляет, просто наслаждаешься глотком. Под испанскую вечеринку с друзьями: сделать тапас, фабаду — суп из астурийской фасоли с чоризо. **89.**
БД: Кавистый нос с яблочной шкуркой и травянистостью. Солоноватый вкус — если смотреть в сторону супов, тыквенный с капелькой амонтильядо, да любой крем-суп! **87.**
ВТ: Кремовость первого носа уходит, и наступает понимание, что пить можно с чем хочешь, с кем хочешь и когда угодно — универсальный друг в бокале. **88.**
ЕД: Поймала грифельный след на бумаге, который стёрли ластиком. Не так сложно, как приятно. **88.**

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СОРТОВОЙ СОСТАВ · ДЕТАЛИ ПРОИЗВОДСТВА, ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ НА ОСАДКЕ В БУТЫЛКЕ · ЦЕНА (ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН) · ИМПОРТЁР · ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ · ФАКТОР ИСПАНИИ

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ









Mas La Mola L'Atzar Brut Nature Reserva Cava DO 2021

парельяда 70%, макабео 25%, 5% щарелло

40% углекислотная мацерация, 22 мес.

₽ 2400

RAW

СВ СЛ ЕД БД

Новое поколение испанских виноделов, которые создают бутиковые вина ручной работы авангардными методами, — это как раз Moli dels Capellans, основанная в 2007 году. Двое друзей, Хорди Масдеу и Серги Монтала, используют виноград со старых низкоурожайных лоз и стараются отражать терруар.

СЛ: Мачо-испанец, сложный характером, с кремнием, порохом, очаровательно фруктовый и долгий. Кава для продвинутых, не для поклонников легкомысленных версий просекко. Под сырые морики. **90.**
БД: Согласен, классические шампанистые впечатления с испанским подтекстом. История с тапас, рыбный пирог хочется, сложноначинённую кулебяку. **93.**
АР: Интересно меняется, берёт ощущениями. Чётко заметны водоросли на морском берегу. Очень винозное, плотное, немножко пожевать можно. Под любые копчёности: от супика до гриля, жирной рыбы вроде тюрбо, камбалы — вино уберёт всё лишнее. **89.**
ЕД: Действительно, просит сопровождения — рыба в любом виде: запечённая в травах, копчёная, в соляном панцире. В аромате всё время новые слои: настой ромашки, порох, бриз, утренний туман. Чувствуешь себя на берегу ненастным утром, очень интересно. **90.**

Azimut Brut Nature Cava DO 2021/2020

макабео, щарелло, парельяда

спонтанное брожение, 9 мес., без серы

₽ 2400

RAW

АР СВ

Cellers de Can Suriol del Castell — винодельня семьи Суриоль, обосновавшейся в Пенедесе более 400 лет назад. В 1996 году она получила органический сертификат. Нынешнее, 17-е поколение семьи использует биодинамические методы и следует концепции устойчивого развития. Cava Azimut — это совместный проект Суриолей и друзей-соседей, которым в наследство достались виноградники. Они решили создать лёгкое, в модном стиле игристое с биодинамическим подтекстом.

ВВ: Невероятное количество летучки — вино из лагеря натюра. Замах на рубль, удар на копейку — аромат многообещающий, вкус прямой. Но в тапас-барах с пинчос отлично — и для «На вина» тоже. Винодел хотел так сделать — он так и сделал. **88.**
СВ: Спичечная головка чётко, персик, грейпфрут, жареные орешки. Броско, широкий, энергичный funky style. **91.**
АР: Вино на грани фола как для конвенционалистов, люблю такие. Волатильная кислотность, лаковый шкаф. Беззаботное. **90.**
ЕД: Удивило. Но летучка перебивает всё доброе. Мочёные яблоки, рассол, сушёные травы, уксус — стиль такой. Для понимающей аудитории. **87.**

Jaume Serra Brut Vintage Cava DO 2020

макабео, щарелло, парельяда, шардоне

24 мес.

₽ 2387

Alianta

АР СВ СЛ

У компании J. García-Carrión со 130-летней историей экспорта виноградники и заводы по всей Испании — в 10 регионах. В настоящее время шестое поколений семьи Каррьон добилось, что по объёму продаж компания стала самой крупной в Испании. Естественно, в её портфеле нашлось место и кавам.

СЛ: Вот то, что в аромате, я называю «монраширстые ноты»: сливочная история, медоносная, спелые фрукты, жидкое золото в цвете. Для большой семьи. Под утку конфи. **88.**
ЕД: Очаровало. Довольно воздушное, долгое, многослойное, свежая кислотность. Сливочное масло, миндальный круассан, орешки. К ризотто с креветками. **88.**

VallDolina Tutusaus Gran Reserva Brut Nature Cava DO 2018

макабео, щарелло, парельяда, шардоне

36 мес.

₽ 3500

«Марекс»

АР СВ СЛ ЕД ВВ ВЕ БД

Первые упоминания о хозяйстве Masia Can Tutusaus датируются 1349 годом, но только в 1986-м винодельня начала разливать своё вино. С 1998 года внедрены методы органического земледелия, а за ним пришла и биодинамика. Сын владельцев Раймон Баделл успел поработать в нескольких винодельческих регионах по всему миру и чётко встал на сторону экологии. Виноградники на высотах от 240 до 360 метров, граничащие с природным парком массива Гарраф.

ВВ: Долгое, концентрированное. Подумалось, что присутствует крутой виноградник. Какая-то терруарная история. На уровне базового вина уже всё хорошо было, и автолиз его не заблюрил. Осеннее яблоко антоновка на фоне морозной свежести. Подавал бы его в расширенном бокале — это прежде всего достойное вино. **92.**
ВЕ: «Вау» с первого носа до последнего глотка. Серьёзное вино, с ним не хочется расставаться. Много спелых ягод, белая смородина, яблочки, шлейф лайма. Абсолютно завершённое, цельное. Роллы с тунцом и икрой ежа. **92.**
БД: Айва, цитрусовые, мел. Долгое, красиво развивается в бокале, не оторваться. К рапане, мидиям, сложным закускам из овощей: спаржа, капоната. **91.**
ЕД: Многослойное, красиво в развитии. Восхитила бодрящая кислотность, вытянет многое: паштет с клюквой и кедровым орешком. **91.**

Для того, кто хочет понять каву, — ромашка, свежескошенная трава, спелый фрукт, характерная горчинка



ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ





Sumarroca Gran Reserva Brut Nature Cava DO 2021

макабео, щарелло, парельяда

36 мес.

₽ 3690

Simple

СВ ВТ

Ставку на качество винограда сделал Карлес Сумарока, приобретя 40 лет назад три поместья в Пенедесе и запустив собственную эпоху семейной кавы. Сегодня это одно из крупнейших частных хозяйств, производящих органическую премиальную каву из собственного винограда.

ВТ: Кава про автолиз, с ощутимой выдержкой и при этом с сортовыми нюансами. Ей очень идёт низкий дозаж. Объёмно, насыщенно и надёжно. **89.**
СВ: Нежная, аккуратная, мягкая. Грамотный баланс. Белые цветы, травянистость, фенхель. **89.**
СЛ: Для того, кто хочет понять каву, — ромашка, свежескошенная трава, спелый фрукт, характерная горчинка. Семейный ужин. **89.**
ЕД: Сдержанно, серьёзно, минеральность каменная, солёный бриз. Гастрономично — под морепродукты, устрицы, севиче из гребешка. **87.**

Raimat El Cim del Turó Brut Nature Reserva Cava DO 2019

шардоне 70%, пино нуар 30%

18 мес.

₽ 3998

LADOGA

За какие-то 100 лет каталонская винодельня Raimat вошла в число легендарных. Её история начинается с Мануэля Равентоса, который приобрёл 2245 га пустынных, каменистых земель под Леридой. Со временем здесь появились и ухоженные виноградники, дав основу бренду. Идею взяли от попутно приобретённого и отреставрированного замка: у его ворот на камне высечена картина, изображающая грозди винограда и руки, которым соответствуют в каталонском языке слова Raim и Ma.

СВ: Для продвинутого винного энтузиаста в моей картине мира, студента школы сомелье, который задаст вопрос: «А что, так можно было делать?» Летучка, мочёные яблоки, абсолютно сухое. Предложу шарлотку, гуся в яблоках, ризотто. **87.**
ВВ: Много достоинств: вес отличный, концентрация, глубина. Длина — одна из самых больших сегодня. Но его funkyness, пограничные причудливые ароматы удивляют. **87.**
ЕД: Взрослое, в дорогом костюме, степенное, с причудливым галстуком. Яблочное повидло, солёная карамель. Суперкислотное, есть летучка. **89.**

Reyes de Aragón Gran Reserva Brut Nature Cava DO 2019

шардоне, макабео

3 мес. в дубе и 40 мес. на осадке в бутылке

₽ 6549

Bravo Trade

СВ

У Bodegas Langa самый старый винный погреб в Калатаюде и единственный в семейном владении. Возделываемые семьёй Ланга виноградники находятся в экстремальных из-за сложных условий виноградарства местах на высоте 800–1000 метров. Каменистые сланцевые почвы и малое количество осадков позволяют получать урожайность не более 1500 кг с гектара. Тем не менее пятое поколение Ланг стало ведущим производителем кавы в регионе Арагон.

СЛ: Умамная кава — с водорослями, порохом, спелыми фруктами, пастилой, дыней. Подойдёт к средиземноморской кухне, рыбе на углях. **89.**
ЕД: Спелый персик, заварной лимонный крем, школьный мел. Концентрированная, надёжная кава. Под мягкий жирный сыр, запечённые мидии. Вечер с семьёй. **88.**
СВ: Классический образец для знакомства с выдержанной кавой, элегантный и зрелый. К паэлье, ризотто, пасте. **88.**

Очень лёгкое, с хорошей структурой, с приятным долгим послевкусием. Супердамская вечеринка



Castillo Perelada Gran Claustro Gran Reserva Brut Nature Cava DO 2017

шардоне 60%, пино нуар 40%

30 мес.

₽ 4500

«Марекс»

Замок Перелада, расположенный в Эмпорде, — исторически винный: с XIV века монахи-кармелиты производили вино под названием Castillo Perelada. Сегодня компания Castillo Perelada не только владеет им, но и выдерживает в его погребе вина: у неё 150 га виноградников в пяти поместьях.

АР СВ СЛ БД

ВЕ: Сразу подумалось о яблочном бисквите с корицей. Нарядная новогодняя кава. **89.**
БД: Гармония. Миндально-фисташково-бисквитные ноты, впечатления персикового «Беллини». Штрудель, тарт-татен, миндальное печенье. **92.**
ЕД: Свежий багет, персиковое пюре, ванильный сахар — и ванильный финиш. Бодрящая кислотность. К говяжьей щеке с ореховым соусом. **89.**
СЛ: Минеральность и хороший баланс. Предложу блюда с грибами, ризотто. **89.**



Codorníu Ars Collecta Josep Raventós Gran Reserva Brut Cava DO 2015

пино нуар, шардоне, щарелло, парельяда, макабео

60 мес.

₽ 11 445

FortWine

СЛ

Кюве Ars Collecta происходят с лучших участков Каталонии и олицетворяют достижения поколений виноделов Кодорню.

СЛ: Праздничная кава, выдержанная, кремовая. Для гурманов. Под мясо с ягодным соусом, язык. **90.**
ЕД: Морская дымка, кремень, запечённое яблоко, семечки. Ощущения тепла, резиновости — испанскость читается. **89.**
СВ: Орех пекан, каштаны, подлесок, цедра лимона. Богатые ощущения. Для серьёзного торжественного обеда. **88.**



Cava DO, розовые

Roger Goulart Coral Rosé Brut Cava DO 2021

гарнача 70%, пино нуар 30%

14 мес.

₽ 4510

Vinicom

СВ ВЕ

142 года назад, в 1882-м, в небольшом каталонском городке Сан-Эстеве-Сесровирес семья Каналь высадила виноградники, начав историю бренда Roger Goulart. Хозяйство стало одним из пионеров производства игристых вин по классике из местных сортов винограда, не стремясь быть репликой Шампани. Фича производства — долгая выдержка в погребах глубиной 30 метров.

ВТ: Что удивило: обычно розовая Испания — на мощном фрукте, плотная, беспокойная. Но эта отличается нежностью и благожелательностью, аккуратностью. **89.**
ВЕ: Невероятно красивый вишнёвый тон на всю длину. Под нежирную белую рыбу, где вино заменит ягодный соус. **91 балл.**
БД: Яркая клубника и малина. Под кальмары, жаренные с чесноком, подкопчённую красную рыбу, мидии маринара. **88.**
СЛ: Свежее, красноягодное, с цветочными нюансами. Очень лёгкое, с хорошей структурой, с приятным долгим послевкусием. Супердамская вечеринка. Десертности будут хороши, как «Павлова». **89.**



Castelo de Pedregosa La Vida Es Brut Rosé Cava DO 2021

- макабео 45%, щарелло 40%, трепат 15%
- 25 мес.
- ₽ 3450
- Vinoterra
- СВ ВВ БД ВТ

На виноградниках в округе Эль-Пладель-Пенедес с Сант-Садурни-д'Анойя с органическим уходом компания Castelo de Pedregosa совместно с командой Vinoterra делает это вино. Идея вина и даже дизайн — московская разработка под руководством Влада Волкова.

БД: Притягательное. Покоряет тонкостью, элегантностью. Ушёл с ним в сторону креветок и крабов, белого мяса с малиной. **91.**
ВВ: Подпишусь, суперделикатное во всём. Содержательное, в нём много элементов: брусника, цветы, морская нота. Отлично справились с горчинкой, она гастрономична. Сразу представил тартар из креветок. **88.**
АР: На ягодах, с остринкой без горечи — так всё прекрасно, что даже скучно. Для меня это розовый Прованс с пузырьками, но выпить можно много — хорошее достоинство. **90.**
ЕД: Каву не узнаю. Чистая, понятная, как игристое: клубничный йогурт, прованские сушёные травы, шкурка красного яблока. Хорошее вино для большой компании. Рататуй с тимьяном, брускетта со сливочным сыром и малосольной форелью, красные помидоры с фетой. **89.**



Castell de la Comanda Rosat Cava DO 2020

- трепат
- 15 мес.
- ₽ 2380
- MBG

Описание хозяйства выше.

ЕД: Сицилийский апельсин, красное яблоко, водоросли. Жаркое лето в ощущениях, есть специфический «пробковый» тон кавы. **86.**
СЛ: Выглядит взрослым, избыточно серьёзным. Под тартар, карпаччо с пармезаном. **87.**
АС: Чуть маслянистая, фруктовая, с остаточным сахаром. **87.**



Clàssic Penedès DO

Finca Viladellops LD Ancestral Massís del Garraf Clàssic Penedès DO 2021

- щарелло 100%
- первое брожение завершается в бутылке, 24 мес., без серы
- ₽ 4450
- Vinoterra
- СВ ВТ

В фамильном имении Виладеллопс («Деревня волков») древнего аристократического каталонского рода Десваллс была и винодельня. Но о ней заговорили только в 1994 году, когда управление имением в свои руки взял Марсело Десваллс, чьей идеей была терруарность. В престижной зоне Массис-дель-Гарраф, на бывшем дне древнего моря, виноград выращивается на высоте 250 метров, на известняковых почвах с вкраплениями морских окаменелостей.

СВ: Сладковатость фруктовая заметна. Симпатичное, дружелюбное, понятное. Отлично под пасту, ризотто. **90.**
ЕД: Неожиданно: дюшес, яблочный штрудель, сахарная пудра. Горчинка на финише. Отлично под паэлью с креветками и мидиями. **88.**
ВВ: Хороший, ровный образец, добротный, структурный, с живой кислотностью и прекрасной свежестью. **87.**
ВТ: Битые яблоки, пряно-цитрусовые и минеральные акценты. Свежее, сочное и мягкое. Под яркую кухню вроде паназии. **88 баллов.**



Albet i Noya Efecte Reserva Brut Clàssic Penedès DO 2021

- щарелло, макабео, шардоне
- 18 мес.
- ₽ 3794
- Bravo Trade
- АР СЛ ЕД ВЕ ВТ

Albet i Noya стали пионерами в органическом виноделии Каталонии с 1978 года, а сегодня они увлеклись биодинамикой. Хозяйство появилось в 1903 году и до сих пор это семейный бизнес.

СЛ: Печёные яблоки, кремень, медоносы. Гастрономично. Уносит в плотную кухню: дичь — перепёлки, утка, сливочный соус с пряностями с ореховым оттенком. **91.**
ЕД: Свежесть, прекрасная остринка, бриошь, запечённое яблоко, цедра лимона, белый перец. Выразительное, среднетелое, сложное. Под сациви с курицей. **90.**
АР: Кто не любит сладкое, примите взамен такое вино — кремовое, с сухофруктами, марципаном. Жизнерадостная толстушечка. **91.**
ВВ: Архетипичное игристое — видимо, от добротного старорежимного производителя. Отличный образец, с хорошей выдержкой. Горчинка явно присуща стилистике. Своей вооружённостью будет играть с паэльей с мориками. **88.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ









Colet Vatua! Extra Brut Clàssic Penedès DO 2019

- москатель 50%, парельяда 40%, гевюрцтраминер 10%
- 24 мес.
- ₽ 3500
- «Марекс»

Как виноградари семья Колет в регионе Пенедес известна с 1783 года. Полный винодельческий цикл производства они запустили только 200 лет спустя. С начала 1990-х продолжатели семейного дела проходят стажировки в Шампани и внедряют органические методы выращивания винограда.

ЕД: Сладковато-пряные ощущения, пряный нос с лимонной пудрой и персиковым пюре, мягкая кислотность. Любопытно. Под тапас из кукурузной муки с гуакамоле. **87.**
СЛ: Какая-то гиковская история: дюшес сладковатый, медоносы, и кажется — будешь пить сладкое, но вкус сухощавый, с хорошей кислотностью. Вину надо найти своего покупателя. **87 баллов.**
БД: Помучился с ответом на вопрос, откуда такая сладкая пряность мускатная. Добавь хоть 2% муската — он всё на себя перетянет. Но это как минимум забавно, перенести в игристое аромат и вкус муската, — чудо. Но совсем не классические пузырьки. С паштейш-де-ната, канноли, панеттоне. **87.**

Corpinnat

Recaredo Relats de Viticultors Brut Nature 2019

- макабео, щарелло, парельяда, гарнача, монастрель
- 30 мес.
- ₽ 4900
- Vinoterra
- АР СВ ВЕ ВТ

Это вино один из грандов Каталонии, покинувший со своими 50 га виноградников близ Сан-Садурни-д'Анойя аппелласьон Cava DO, выпустил во времена ковида с чуть меньшей выдержкой: тогда был не ясен будущий рынок вина. И назвал его «Спасение виноградарей».

СЛ: Запоминается. Объёмное, с красивым глубоким развитием. Под горячие закуски, ростбиф. **89.**
ВВ: Сухостой, акация, цитрусовые, дымок, чуть соли и орехов. Очень интересно. Видимо, задумано быть более вином, нежели игристым. **89.**
ВТ: Характерное вино, породистое и глубокое, с красиво выраженной минеральностью, можжевеловой рощей, деревянной коробкой с разнотравьем. **90.**
ЕД: Фенхель, яблочное пюре, подсушенная цедра лимона. С пикантной горчинкой. Наводит на идею биодинамики. Просит утку с яблоками и розмарином. **90.**

Gramona Imperial Brut Corpinnat 2017

- щарелло 50%, макабео 30%, шардоне 15%, парельяда 5%
- не менее 49 мес.
- ₽ 11 410
- Vinicom
- СВ СЛ ЕД ВТ

Дебютные игристые вина в стиле Шампани семейная Gramona сделала ещё в 1910 году. И одной из первых она стала подолгу выдерживать вино на дрожжевом осадке, а тогда многие считали, что кава для этого не подходит. В хозяйстве следуют принципам органического и биодинамического возделывания виноградников.

СЛ: Сильное. Сладкая патока, спелые фрукты, отличная кислотность. Только с сопровождением: под рульку, мясо тушёное. **91.**
ЕД: Классичное, воздушное, выразительное. Липа, цветочные ноты, сухарики, цукаты. Дорада на гриле уместна. **91.**
ВЕ: Шелковистое и сливочное, с правильным балансом и хорошей кислотностью. Приятная тельность, длина. Под пасту, лазанью, брускетту со сливочным сыром и каперсами. **90.**

Huguet de Can Feixes Reserva Brut Clàssic Corpinnat 2017

- парельяда, макабео, пино нуар
- 5–7 лет
- ₽ 4440
- Cavina
- СВ БД ВТ

Бодега Huguet de Can Feixes S.L. — это органическое винодельческое хозяйство с терруаром на высоте 400 метров. Для винодельческой семьи Угет уважение и защита окружающей среды считаются неотъемлемыми элементами качества вин. Максимальный баланс с окружающей средой — вот секрет винограда, что и делает вина хозяйства особенными.

ВВ: Интересное. Хорошая фруктовость, травянистость, акация, хлебная корочка, солёно-йодистые нюансы. С заметной свежестью, комплексное, выразительное, почти суперсложное. Рыбное крудо. **90.**
СВ: Славный, крепко сбитый образец, привлекающий внимание. Красивая ароматика. Под мясо с пряностями, паназию. **90.**
АР: Гармоничное, мускулистое, симпатичное. Вино всерьёз — даже без опыта будет очевидно. Гастроужин ему впору. **90.**
СЛ: Дурианистое, с тропической фруктовостью и сладковатым ртом. К чёрной икре. **89.**





Красиво и гармонично при высокой кислотности. К морским гадикам



Torelló Gran Torelló Brut Nature 2015

щарелло 34%, макабео 35%, парельяда 31%

баррик, 80 мес.

₽ 8423

«Эноgram»

СЛ ЕД

Средний возраст лоз этого отдельного участка поместья Кан-Марти — более 30 лет.

ВТ: Элегантно, породисто, деликатно. **92.**
ЕД: Многослойное, детское персиковое пюре, марципан, жареный фундук. Роскошное долгое послевкусие, которое догоняет новыми ароматами. Нарядное вино, оно бургундит. Утка по-пекински. **92.**
СЛ: Монрашистость в стиле просматривается, это точно. Взрослое вино, сложное. Под карбонару, тарт-татен. **90.**
БД: Для серьёзных намерений на романтическом ужине — оно! Стоит декантировать. Под птицу, кролика, белое мясо. **90.**

Corpinnat, розовое

Torelló Pàl·lid Corpinnat Rosat 2021

макабео, пино нуар

18 мес.

₽ 4457

«Эноgram»

ВТ

Torelló, семейная винодельня, основанная в 1395 году, носит имя представителя 22-го поколения этой старинной семьи — Франческа Торелло. Именно он положил начало игристым винам с виноградников Finca de Can Martí, ныне органически сертифицированных.

ВВ: Понравилось. Добротное. Красная слива, ревень, цветы, горчинка упакована. К холодным деликатесам: чоризо, ломо, серрано. **88**
ЕД: Милое, клубничный пудинг, красное яблоко, круассан с маслом, с мягкой кислотностью. Дружелюбное, красивое, для «приятно провести время». Карпаччо из осьминога. **89.**
АР: Зацепило. Красные ягоды на снегу. Хорошая структура, гармония. Для уютной компании. **89.**

Галисия

Mar de Frades Albariño Atlantico Brut Nature Rías Baixas DO 2018

альбариньо 100%

12 мес. в бутылке

₽ 6700

FortWine

ЕД ВТ

Альбариньо — вот была цель группы виноградарей Валь-до-Сальнес, которая решила в 1980-е восстановить автохтоны. Они и основали винодельню «Мар де Фрадес» («Море монахов»), напоминая о пути паломников в Сантьяго-де-Компостела. Одно из выпускаемых вин — игристое.

ВТ: Минеральность и йодистость хорошо читаются, энергичность, кислотность и холодный стиль. Весьма гастрономическая история. **90.**
ВВ: Бодрое, свежее, леденящее. **88 баллов.**
АР: Йодисто-морское, с брызгами лимона, белыми розами и экзотической фруктовостью. Красиво и гармонично при высокой кислотности. К морским гадикам. **89.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



Переливы Шампани

Как всегда перед Новым годом, ищем самые необычные, порой даже **авангардные ароматы в шампанском** и время от времени радуемся, когда промеж умамности и болотной клюквы отдельных льё-ди **зазвучит классический ассамбляжный аккорд.** Материал подготовила Катерина Медведева, иллюстрации: Маша Бойнова

Дегустация шампанского традиционно прошла в ресторане **Grand Cru** на Малой Бронной. Благодарим коллектив ресторана за помощь в проведении мероприятия

Современные шампанские сложно делить на категории, потому что у каждого маленького дома — свои идеи, как структурировать линейку. Плюс уже становится сложно понять, кто убеждённый рекольтан, а кто из рекольтана успел вырасти в микронегос — а в этом замечены многие из самых успешных хозяйств. Рекольтан или не рекольтан, можно сказать, только разглядев под лупой буковки RM на этикетке. Впрочем, они совершенно не важны. Если кто-то вчера был рекольтаном, а сегодня докупает немного винограда у друзей (которые тоже пытались быть рекольтанами, но оказались не столь успешны в маркетинге), это не значит, что вина стали менее интересны: часто как раз наоборот. Ибо многие поняли, что всё-таки большее количество терруаров, бóльшие возможности для манёвра на ассамбляже, бóльшие запасы резервных вин — для Шампани это благо.

Уже ни категории, ни миллезимы, ни даже продолжительность выдержки не являются зацепками для тех, кто ищет в шампанском интересный стиль. Всё только методом проб.

А нам с каждым годом становится всё сложнее придумать какую-то общую тему для новогодней дегустации шампанского. Кюве-де-престижи? Рекольтаны такого термина не используют, а гранд-марки, в изобилии представленные в винных картах московских ресторанов, не выходят в медиапространство, как будто их в России нет (подполье, параллельный импорт и вот это вот всё).

Праздничное шампанское, будет идеально для чёрной икры с его деликатной солёностью

ЭКСПЕРТЫ


ОЛЕСЯ АЛЕКСАНДРОВА (ОА)
SIMPLE


ЕКАТЕРИНА ДЕГТЯРЁВА (ЕД)
FORT


НИНА КОРОВЕНКОВА (НК)
СОМЕЛЬЕ WRF


АННА КУПРИКОВА (АК)
BURGUNDY RU


СВЕТЛАНА АРСЕНАШВИЛИ (САр)
«ВИНТАЖ-М»


АЛЕКСАНДР АНДРЕЕВ (АА)
À LA VOLÉE


ГЕОРГИЙ ЕЛИЗАРОВ (ГЕ)
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ LUCKY IZAKAYA & KOJI


СЕРГЕЙ АКСЕНОВСКИЙ (СА)
БРЕНД-ШЕФ-СОМЕЛЬЕ MAISON DELLOS


СЕРГЕЙ РАССКАЗОВ (СР)
BRAVO TRADE


ЕЛЕНА ДРОЖЖИНА (ЕДр)
AST


АЛЬБИНА УРАКОВА (АУ)
LADOGA

Розе? Их не так много, хотя, по данным CIVC, экспорт розового шампанского увеличился в пять раз за последние 20 лет. Плюс розе — это также не единая категория, там тоже свои урожаи, льё-ди и даже «вечные резервы». Миллезимные шампанские? У рекольтанов с этим кто в лес, кто по дрова, и в мире маленьких хозяйств «миллезимное» не значит, что оно не «базовое»: оно, может быть, просто по необходимости, оттого что нет запаса резервных урожаев для ассамбляжа. Иные хозяйства, делая по факту миллезимные шампы, даже не указывают год на фронтальной этикетке (как будто стесняются или экономят на печати этикеток для каждого нового урожая). В противовес миллезимам сейчас Réserve Perpétuelle — красиво звучащая история, вроде как добавляющая статуса. А те, у кого таких резервов нет, убеждают поклонников, что долгая выдержка на осадке — не безусловное преимущество, что современной электрической шампани и двух лет вполне достаточно.

Так же и терруарный, географический принцип категоризации с шампанским не работает: нет никакого смысла собрать, например, хозяйства из Гран-Монтани, там всё равно у каждого своя парадигма как в отношении ассамблирования участков, так и используемых техник, а дуб нынче очень в ходу.

В общем, несмотря на то что со времён величества гранд-марок структура шампанской витрины очень изменилась, всё равно главным в Шампани остаются бренды и истории, которые они нам рассказывают. В этот раз, собирая шампанское на дегустацию, мы озвучили тему немного странную, но импортёры особо не удивлялись, всем было понятно: сторителлинг по-шампански, вина с запоминающимся сюжетом, будь то про сам дом или про конкретное кюве.

В ответ на такой запрос мы получили пёструю выборку образцов. Для самой дегустации мы выстроили их по довольно относительным категориям (больше или меньше выдержка на осадке, блан-де-бланы / блан-де-нуары, наиболее претенциозные образцы по ценам, в конце — розовые).

Но для материала на печати решили всё же разобрать образцы по географии, с севера на юг. Пара гранд-марок, неимоверно всех порадовавшая *(см. оценки)*, поставлена в Монтань-де-Реймсе. В случае с Pommery там и в описании кюве заявлено, что весь урожай из гран крю этой области, но с Vranken непонятно, откуда фрукт. Что касается большинства других хозяйств, то их образцы обычно из винограда той же деревни, где прописан погреб, или ближайших соседей, так что всё логично.

Некоторые технические термины современной Шампани разъяснены в «Игристой справочной» на стр. 74–77. Также при чтении дегустации будет удобно посматривать на карту региона на стр. 80

СОКРАЩЕНИЯ В ТЕХОПИСАНИЯХ:

RP: Réserve Perpétuelle («вечный резерв») — его же имеют в виду, когда говорят «шампанская солера»

GC — коммуна гран крю; **PC** — коммуна премье крю

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СОРТОВОЙ СОСТАВ
КРЕПОСТЬ, ДОЗАЖ (ЕСЛИ ЕСТЬ ДАННЫЕ)
ВЫДЕРЖКА НА ОСАДКЕ (ВО) И ДРУГИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЮАНСЫ
ЦЕНА (ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН)
ИМПОРТЁР
ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ
NEW НОВЫЕ ДЛЯ РОССИЙСКОГО РЫНКА ДОМА
РОЗОВОЕ





ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

МОНТАНЬ-ДЕ-РЕЙМС, ДОЛИНА АРДР

Arlaux Brut Grande Cuvée Premier Cru

60% пино менье, 30% пино нуар, 10% шардоне

12,5

36 мес. **ВО**

₽ 11 998

LADOGA

ЕДр АУ АК ОА ЕД НК ГЕ

Дом из Монтань-де-Реймса, базируется в РС Вриньи (сосед дома Roger Coulon). Дом примечателен древними корнями: в 1320 году в документах, касающихся виноградников и винного производства аббатства Сен-Реми, упомянуто имя винодела Арло. В 1792-м владения аббатства были секуляризированы, но Николя Арло выкупил на наполеоновском аукционе те участки, что много веков обрабатывала его семья. Сейчас 15-е поколение Арло гордится тем, что на их виноградниках есть дофиллоксерные лозы, одни из старейших в мире. Ради сохранения этого наследия с 1997 года хозяйство придерживается экологически безопасных методов обработки.

НК: Интересное в аромате: жёлтые фрукты, яблоко, лимон, немножко сушёных трав. Во вкусе достаточно яркая солоноватость. **92 балла.**
ГЕ: Очень много объёма, длительная выдержка, много лайма, груши. Очевидна доминанта красных сортов. **92.**
АК: Big wine. Люблю это выражение, оно характеризует концентрацию, мощь, глубину, объём. Очень концентрированное, с жёлтыми и красными яблоками, сырной выпечкой. **91.**

Henriet-Bazin Blanc de Noirs Meunier Cuvée

пино менье 100%

12,5%, 7 г/л

минимум 36 мес. **ВО**, без дуба

₽ 12 080

Fort

У рекольтана из деревни Вилер-Мармери **(РС; Монтань-де-Реймс, долина Ардр)** в распоряжении 7,75 га в четырёх коммунах на 36 наделах.
Это пино менье — вино с одного парцеля, который называется La Sente au Beurre («Аромат масла»), с плотным слоем окаменелого известняка в подпочвах. Этот парцель — 1,75 га в коммуне Фавроль-э-Коэми — в 1994 году приобрела Мари-Ноэль Анрие-Ранон, правнучка основателя хозяйства Гастона Анрие. Лозы на нём посадки 1984 года.
У хозяйства, кстати, тоже есть «солера» **(RP)** аж с 1968 года, но, понятно, не для этого сингл-крю.

НК: Классический, но интересный. Читается для меня пино менье. В свою меру комплексный, мягкий и лёгкий. **93.**
СР: Здесь и круассан с малиной, и красные яблоки, и автолизные ноты, и апельсиновая цедра. **91.**
АК: Очень долгий, насыщенный, комплексный образец. Во вкусе очень живой, вибрирующий. Характерная пряность с гвоздикой, бадьяном, солёными лимонами, немножко дымка. **91.**







МОНТАНЬ-ДЕ-РЕЙМС, ПТИ-МОНТАНЬ

Duménil Premier Cru Réserve 22

33% пино менье, 33% пино нуар, 34% шардоне

% 12,5

36 мес. **BO** + **RP**

₽ **7875**

«Винтаж-М»

АК

Независимый семейный дом находится в деревне Саси в Монтань-де-Реймсе, и его собственные 8 га виноградников все поблизости и все в коммунах премье крю: Саси, Шиньи-ле-Роз, Рилли-ла-Монтань, Люд. Дом известен склонностью использовать большую долю резервных вин в ассамбляже. Свой Réserve Perpétuelle дом запустил в 1996 году. В кюве Réserve 22 — 50% вина урожая 2017 года и 50% из 20-летней на тот момент «солеры» (с 1996 до 2016 года).

АУ: Пышность, объём, обилие фруктов в аромате и во вкусе наряду с прекрасной кислотностью и балансом. Довольно привычный понятный стиль. **91.**
ОА: Сразу чувствую активные тона автолиза. Это хороший крем-брюле, запечённое яблоко, подогретая груша. Вино, занимающее собой пространство. **90.**
СР: В нём нет запредельной комплексности, но есть все прелести классического шампанского. С первым глотком новогодняя атмосфера: мандарины и имбирные пряники. **89.**
АА: Баланс в аромате между сладкими фруктовыми тонами, немножко пудры, красивая минеральность. Но больше всего в таких винах мне нравится интеграция мусса, газа в вино. Это что-то северное, ассамбляжное и современное. **91.**

Duménil Premier Cru Blanc de Noirs Amour de Cuvée

50% пино нуар, 50% пино менье

% 12

60 мес. **BO**

₽ **11 550**

«Винтаж-М»

САр ЕДр АА ГЕ

АА: Для меня это то, что я в последнее время ищу в винах: не его ароматика, а вкус. Это когда ароматика настолько деликатная, что практически отсутствует, но когда делаешь глоток, с первых миллиметров рецепторы обхватывает спелость фрукта. Здесь и глубина выдержки, и объём, и структура, и форма, и зрелость. Производит впечатление очень благородного вина. **94.**
ОА: Не супермногогранное в аромате, но очень удивляет силой во вкусе и долго держится в послевкусии, максимально продолжительный меловой тон. **92.**

Bonnet-Ponson Cuvée Perpétuelle Premier Cru Non Dosé

40% пино нуар, 30% пино менье, 30% шардоне

% 12%, 0 г/л

мин. 60 мес. **BO**, **RP**, 15% ферментация в дубе

₽ **7999**

Marex

Деревня Шамери **(PC)**, Монтань-де-Реймс. У семейного дома **(RM)** 10,5 га виноградников, в том числе во Вриньи, Верзене **(GC)** и Верзи **(GC)**. Из названия кюве понятно: речь о «солере», заложенной 50 лет назад Андре Бонне, дедушкой нынешнего молодого винодела дома. 40% вина в ассамбляже — из «вечного резерва», остальное — урожай-2018.

ОА: Очень хороший сливочный тон. Пудровое, округлое во вкусе, с запечённым яблоком. И это красиво контрастирует с йодистостью и солёностью. **91.**
АК: Если нужно показать, как пахнет мел в шампанском, можно взять этот образец.
АА: Крутая солёность, йодистость — это говорит, наверное, об особенном терруаре. Очень грамотная, выверенная работа. **89.**
СА: Сначала показалось пышным на ароматику, вплоть до грибов шиитаке. Напомнило о саке дайгиндзё: хорошая шлифовка риса, уводящая в очень солёную минеральную историю, воздушную и эфемерную. **93.**



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

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



Оно нежное, воздушное, очень много клубничного йогурта, сахарной ваты, красное яблоко, круассан

МОНТАНЬ-ДЕ-РЕЙМС, РЕЙМС

Palmer & Co Grands Terroirs 2015

50% шардоне, 38% пино нуар, 12% пино менье

% 12%, 7 г/л

72 мес. **ВО**, только сталь

₽ 23 490

Simple

АУ АК ЕД СР СА

Именно это кюве этого миллезима в 2024 году получило звание «Чемпион мира» в категории «Классический винтажный брют» на Champagne & Sparkling Wine World Championship, где председательствует Том Стивенсон, патриарх среди экспертов по Шампани. Palmer & Co — не домен и не мэзон, а кооператив, объединение рекольтанов с самым современным оборудованием и философией и, конечно, экологическим сертификатом HQE. В нём уже 300 виноградарей с 450 га по всей Шампани, а погреб располагается в Реймсе. Для кюве Grands Terroirs отбираются лучшие корзинки с гран крю (Майи, Верзене) и премье крю (Трепай, Люд, Шиньи-ле-Роз) Монтань-де-Реймса.

СР: Поджаренный тост, сыр, сливочное масло, цедра апельсина. Плотное и тельное. Я бы его сочетал с тем самым рождественским гусем в апельсинах. **93.**
ЕДр: Очень активный автолизный профиль с корочкой чёрного хлеба, с грибами: чувствуется длительная выдержка. При этом восхитительный баланс и кислотность во вкусе. При очень активном носе кислотность полностью очищает рот, и это совершенно великолепно. **92.**
САр: Классический редуктивный стиль — обязательна аэрация. **93 балла.**
АК: Праздничное шампанское, будет идеально для чёрной икры с его деликатной солёностью. Очень элегантное и аккуратное, при этом дружелюбное. **91.**
ОА: Выверенный, в очень классичном профиле, немного редуктивный в начале, лимонный курд, безе, липовый цвет, минеральность, белый перец, бриошь, бузина. Очень сбалансированное во вкусе. **93.**



Palmer & Co Rosé Solera

45% шардоне, 35% пино нуар, 20% пино менье

% 12%, 6 г/л

30 мес. **ВО**

₽ 15 990

Simple

У новаторского кооператива рекольтанов Palmer & Co есть не только «белая» солера (Réserve Perpétuelle), запущенная ещё 37 лет назад, но и… «красная» солера для создания розового вина. Для Rosé Solera в ассамбляж добавляют 8% пино нуара из солеры, и это совершенно необычный новый подход в Шампани. Плюс до 35% вин используется из белой солеры.

ОА: Показательно, насколько разнообразными по стилю могут быть розовые шампанские. Это очень бледное в цвете и в том, что он выдаёт. Оно очень аккуратное, на полутонах: немного подсушенных ягод, чуть пряных нот, и во вкусе точно так же продолжается тонко, но при этом сохраняет баланс аккуратности, которая даёт лёгкий классный эффект. **92.**
ЕД: Оно нежное, воздушное, очень много клубничного йогурта, сахарной ваты, красное яблоко, круассан. Очень бодрящая, свежая гастрономичная кислотность. **90.**







Pommery Brut Royal Grand Cru Millésime 2008

50% шардоне,
50% пино нуар

% 12,5

выдержка 12 лет в меловых погребах

₽ 13 660

Novabev

♥ ОА АА АУ САр АК

Редкая гранд-марка на нашем пиру, причём с исключительным урожаем 2008 года. Миллезимное шампанское с семи участков гран крю медленно созревало в 18-километровых меловых погребах дома, базирующегося в Реймсе. Долгое время Maison Pommery не производил никаких других престижных кюве, кроме этого.

ОА: Вначале солёное, а далее активная пряность, карри, шафран, корочка белого хлеба, имбирный пряник, очень разнообразное и тёплое. **92.**
ГЕ: Абсолютная классика. Напоминает Pommery.
АА: Готовность, выверенность, благородство, уверенная спелая форма. Лучшее для меня проявление шардоне с упором не на фрукт, а на элементы выдержки, орехов, булки, мёда, чуть-чуть цветов. Очень хороший классический стиль, по которому я соскучился. **93.**

Vranken Demoiselle Rosé Brut

шардоне, пино нуар,
пино менье

% 12,5

минимум 36 мес. **ВО**

₽ 7999

Novabev

♥ АК ОА ЕД АУ

Кюве Demoiselle было создано в 1985 году. La Demoiselle — это общее название, данное в начале XIX века стрекозам, которые парили над прудом у подножия Шато-де-Кастень, приобретённого Полем-Франсуа Вранкеном. Рельефные листья на бутылке вдохновлены стилем Art Nouveau.

ОА: Абсолютное сердечко! Для меня это эмоциональное розе, в нём разнообразие всего, что постепенно раскрывается в процессе дегустации. Вначале был карамельный попкорн, он сменился колодезной водой, потом опять вернулась парфюмность, потом ягодность, калина, брусника. Баланс силы и невесомости. Вино очень самостоятельное, мне даже не хочется думать ни про какую гастрономию. **94.**
АК: У меня ассоциации с вечером на даче, когда топится камин: тёплая уютная ароматика. Есть немножко болотистости, брусничности, но во вкусе солоноватое и деликатное. **91.**
ЕД: Очень сочное, аппетитное в аромате. Оно тебя обнимает, как тёплый шерстяной плед. Спелая груша, слойка с брусникой. Как аперитив — песня, но поддержит и креветки на гриле, и осьминога. **92.**
АУ: В аромате первым делом возникла карельская морошка. Путешествие в Карелию. А дальше ушло в грейпфрут, бруснику, тонкую вишню. При этом есть пышность и объём. **92.**

Вначале был карамельный попкорн, он сменился колодезной водой, потом опять вернулась парфюмность, потом ягодность, калина, брусника. Баланс силы и невесомости. Вино очень самостоятельное, мне даже не хочется думать ни про какую гастрономию







МОНТАНЬ-ДЕ-РЕЙМС, ГРАН-МОНТАНЬ

Penet-Chardonnet Terroir & Sens Grand Cru Extra Brut

70% пино нуар, 30% шардоне

% 12%, 6 г/л

72 мес. **ВО**, отказ от **ЯМФ**, **RP** в дубе

₽ 20 490

Simple

♥ ОА АК ЕД

Дом из Верзене **(GC)**, Гран-Монтань. Александр Пене из 400-летнего рода виноградарей и виноделов чётко разделил свой ассортимент: под маркой Alexandre Penet с 2011-го существует его микронегоциантский проект, а под маркой Penet-Chardonnet он — рекольтан, возделывающий собственные 6 га виноградников Grand Cru в Верзи и Верзене по органике и биодинамике. Для мультимиллезимного кюве Terroir & Sens используются вина из 10-летнего «вечного резерва».

НК: Дорого, благородно, спелая цитрусовая доминанта, при этом есть грибы и сыр. **95.**
СР: В ароматике мягкий сыр, нотка дыма, поджаренный тост, курага, лесные орехи. Всё очень хорошо выверено, сбалансировано, в меру гастрономично. Можно его подавать под стейк тунца на гриле. **92.**
АК: Комплекс из зрелости — не надуманной — и солидного очень чистого объёма. И редукция, и рассол, и мусс при этом очень свежий и пышный. **92.**
ОА: Вино живёт на минимальном дозаже, в послевкусии суперосвежающая, даже скрипучая кислотность, а в аромате изначальные нотки попкорна ушли в козинаки, грибной тон шиитаке, сложная история развития. **93.**

Louis de Sacy Grand Cru

80% пино нуар, 20% шардоне

% 12%, 1,6 г/л

48 мес. **ВО**

₽ 15 990

Simple

♥ ГЕ АУ СА

Дом-резидент коммуны Верзи **(GC)** в Гран-Монтань. Семья Саси выращивает виноград в Шампани уже почти 400 лет, а собственное шампанское делают с 1962 года. Молодое поколение, Жонатан и Яэль Саси, привнесло в погреб такие новые веяния, как баррики, органика, биодинамика, натуральные дрожжи и отказ от серы. В ассамбляже этого вина использовали резервные вина, выдержанные в дубовых бочках.

САр: Классический стиль с высокой кислотностью, при этом длительная выдержка выразилась в нотах свежего хлеба с мёдом. С одной стороны, свежесть, с другой — много третичных тонов. **93.**
АУ: Минеральность, очень морской стиль, чувствую себя на побережье утром, свежо, очень деликатно. **92.**
ГЕ: Аккуратное и очень долгое, ароматика самая разноплановая. Выдержит любую кухню. **92.**
СР: Этот образец хорошо бы дополнил обильную гастрономию, огромное количество салатов — от «Цезаря» до «Оливье»: благодаря высокой кислотности он с ними справится. **91.**

Eric Rodez Cuvée des Crayères 2020

60% пино нуар, 40% шардоне

% 12,5%, 4 г/л

60 мес. **ВО**, 25% винификация в дубе

₽ 17 490

Simple

♥ ГЕ АА

Знаменитый рекольтан-биодинамист из Амбоне **(GC)** в Монтань-де-Реймс. Сейчас за хозяйство отвечает Микаэль Родез, сын Эрика, представитель девятого поколения семьи виноделов, ведущей отсчёт с 1757 года. Все 6 га виноградников находятся в Амбоне, разбитые на 35 парцелей, это 51 017 лоз, и за каждой трепетно ухаживают с помощью биодинамических чаёв и аромамасел. Для Cuvée des Crayères используется до 50% резервных вин.

ГЕ: Здесь виски, текила, агава, йод, орехи, бренди, куча всего, рассол, укроп. Круто развивается, вызывает бурю эмоций. По поводу гастрономии я написал так, что с ним надо отдельно посидеть, просто без всякой еды, и просто разобрать. **94.**
САр: Несмотря на очевидную длительную выдержку, в ароматике сохранились даже цветы. **93.**
АА: Винодел ходит по краю — моя излюбленная тема. Чувствую волатилку крутую в виде клея, яблока, детского ощущения сладости, пышности. Местами пино-де-шарантит, местами бурбонит, так что выпрыгивает кукурузная сладость. Потом мгновенно исчезает, а потом снова появляется хлопками. Вино живёт своей жизнью, ему параллельно, что я о нём думаю. Это прежде всего эксперимент для самого себя, для своих навыков. **92.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ





NEW

Угадывается сорт менье, классная органолептика — и с круассанами, и с брусникой, и автолизные ноты

ДОЛИНА МАРНЫ, ГРАНД-ВАЛЛЕ

Ernest Remy Grand Cru à Mailly Brut

- 100% пино нуар
- % 12%, 7 г/л
- 36 мес. **ВО**
- ₽ **10 968**
- **Bravo Trade**
- **ЕДр**

Дом в Гран-Монтань, в деревне Майи **(GC)**, где почти 90% виноградников занимает пино нуар. Им сегодня управляют Алис Томин (внучка основателя Эрнеста Реми) и её муж Тарек Берада. Тарек имеет русское происхождение по материнской линии, его прапрадед Павел Бирюков был близким другом Льва Толстого. Он был биографом и партнёром писателя в издательстве «Посредник».

СА: Вино в оксидированном стиле, очень нежное, с тонами тёплой кожи и хитина, которые сделают его отличной парой к не очень солёной икре, щучьей например. **92.**
СР: Для меня это классика. Абсолютно угадывается пино нуар. Понятное, дружелюбное, к паштетам, фуа-гра, бутербродам с красной икрой. **91.**
ЕДр: Очень праздничное шампанское. Здесь и кислые ягодки, клюковка, морс. Сочно, ягодно, есть ноты автолиза. **92.**
ЕД: Серьёзное, плечистое, угадывается пинонуаристая структурность. В аромате ложка пятиминутки из красной смородины, свежий пшеничный хлеб, апельсиновый мармелад в послевкусии. **90.**

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut

- 35% шардоне, 35% пино нуар, 30% пино менье
- % 12%, 7 г/л
- 36 мес. **ВО**, 20% резервных вин
- ₽ **9270**
- **«Энограм»**

Единственный мэзон, базирующийся в деревне Шалон-ан-Шампань. Но его собственные виноградники (23 га) расположены в престижных коммунах Долины Марны: Кюмьер **(PC)**, Дамери, Отвиллер **(PC)** и Вернёй. Урожай каждой из них входит в Cuvée Royale. Дом основан в 1825 году. Он примечателен уникальным погребом протяжённостью в 3 км, который расположился в галло-римских каменоломнях IV века — меловых пещерах в склоне холма, которые физически находятся над поверхностью земли.

АА: Хорошее напряжение в структуре, уверенный, стойкий ассамбляж с хорошей выдержкой. Очень сухо, красиво, долго, сложно. **90.**
ЕД: Очаровательный кремово-булочковый нос, яркий заварной крем, лимонная цедра, яблочная шкурка, свежая кислотность. Будет хорошо как для аперитива, так и для сопровождения не слишком насыщенных во вкусе блюд: предлагаю севиче из креветки, сбрызнутое лимонным соусом. **89.**

Geoffroy Les Tiersaudes 2019

- 100% пино менье
- % 12,5
- 48 мес. **ВО**, частично выдержка в дубе
- ₽ **23 990**
- **Simple**
- **НК АУ**

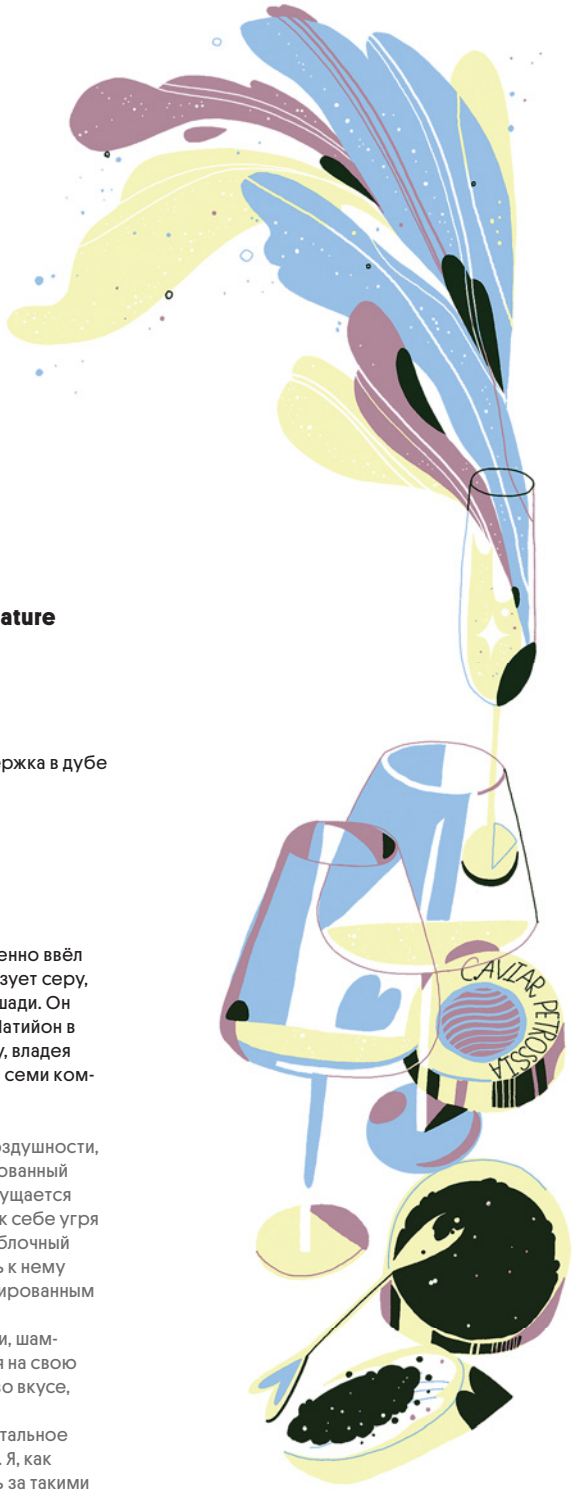
Жан-Батист Жоффруа — знаменитость из деревни Кюмьер **(GC; Долина Марны)**, где у него 11 га, в том числе отдельный участок Ле-Тьерсод с 50-летними лозами пино менье.

НК: Сочное. Здесь много сахара, но кислотность прекрасная. Сбалансированное, многослойное. **93.**
СР: Угадывается сорт менье, классная органолептика — и с круассанами, и с брусникой, и автолизные ноты. Можно подавать к лангустинам на гриле, мидиям в сливочном соусе. **92.**
АК: Очень кондитерский, немножечко крем-содовый нос, заварной крем, но при этом во вкусе вино довольно колкое, пикантное. Есть чуть маринованности, жёлтые сливы и мокрые камни. **90.**
ЕД: Объёмное, воздушное, многослойное. Вызвало ассоциацию с сырным фондю, в которое макаешь маринованный огурец, корочку свежего багета. Заварной крем и брусника. К нему очень захотелось пирог, какой-то плотный курник. **91.**









ДОЛИНА МАРНЫ, ПРАВЫЙ БЕРЕГ

Beurton et Fils Les Vaches Vieilles Vignes

100% пино менье

12%, 5,2 г/л

48 мес. **BO**

₽ 15 990

Simple

OA AK

Бутиковой винодельней в деревне Кушери в Долине Марны сегодня управляют Кэти и Бенджамин Бертон. Пино менье с отдельного виноградника Les Vaches, где лозы старше 60 лет. А ещё раньше на месте этого льё-ди было пастбище, отсюда историческое название (les vaches с фр. — «коровы»), зафиксированное в кадастре.
Само вино ферментируется в стали, а дозажный ликёр выдерживается в дубе.

OA: Сначала было ощущение «полироли», но быстро раздышалось, и пошли дюшес, мочёное яблоко, йод, мел, херес. Округлое, фруктовое, сочное. **91.**
AA: Активное, напряжённое, подвижное. Я почувствовал натуральный профиль в вине. Всё те же мёд, яблоки, специи, такой тёпло-осенний профиль. **90 баллов.**

Franck Pascal Fluence Brut Nature

пино менье 69%, шардоне 31%

12%, 1 г/л

мин. 24 мес. **BO**, частично выдержка в дубе

₽ 9000

Real Authentic Wine

HK AA

Франк Паскаль с 1998 года постепенно ввёл биодинамику, минимально использует серу, на виноградниках работает на лошади. Он базируется в деревне Базье-су-Шатийон в Долине Марны, на Правом берегу, владея парой десятков микропарцелей в семи коммунах общей площадью 4 га.

CA: Возвращает нас к свежести, воздушности, очень много медоносов, оксидированный сироп шиповника. Кислотность ощущается даже на уровне аромата. Требует к себе угря или гребешков в сторону понзу. Яблочный тон такого рода, что можно подать к нему несладкий тарт-татен с карамелизированным яблоком. **93.**
HK: Отчётливое яблоко в карамели, шампанское покалывающее, несмотря на свою тёплую, пышную характеристику во вкусе, очень красивое. **95.**
AA: Необычное вино, экспериментальное даже в понимании профессионала. Я, как профессионал, буквально охочусь за такими винами. Оно очень подвижное, живое. Сделано в натуральном ключе и очень круто развивается. **93.**

Необычное вино, экспериментальное даже в понимании профессионала. Я, как профессионал, буквально охочусь за такими винами. Оно очень подвижное, живое

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

Прохладный, освежающий профиль, как свежий горный воздух, горные цветы, яблоко белый налив, яблочное пюре



NEW





ЛЕВЫЙ БЕРЕГ

Laurent Lequart Réserve

100% пино менье

12%, 8 г/л

24 мес. **ВО**

₽ 10 049

Bravo Trade

Рекольтан из деревни Пасси-Гриньи в Долине Марны. Нынешний владелец и винодел шампанского дома — потомственный винодел в четвёртом поколении. Всего у дома 11,4 га, где доминирует пино менье.

ОА: Прохладный, освежающий профиль, как свежий горный воздух, горные цветы, яблоко белый налив, яблочное пюре. При этом вино округлое и перетекающее во вкусе. **91.**
НК: Пышный, пряный, сладковатый, очень много красных фруктов, малины, клубники, грейпфрута с горчинкой. И роза. **90.**

Francis Orban Meunier Extra Brut

100% пино менье

12%, 3 г/л

36 мес. **ВО**

₽ 7399

Marex

Франсис Орбан — один из членов ассоциации Meunier Institut, группы виноделов и ярых защитников сорта пино менье. Домен находится в деревне Лёвриньи в Долине Марны. У Орбана 7,5 га, 29 парцелей, но 90% засажены пино менье.
В этом вине используют виноград урожаев 2020, 2019, 2018 и 2017 годов.

ЕД: Очень высокая, сушащая кислотность, выраженная редуктивность. В аромате цветение персика, мокрый камень, много мочёного яблока в послевкусии. **89.**



Профиль хоть и классический, но упор на другую составляющую в виде цветов, фруктов и особенно мёда. И сумасшедший длинный финиш

NEW



ДОЛИНА МАРНЫ, КОТО-СЮД-Д'ЭПЕРНЕ

Gamet Caractères Extra Brut

80% пино менье, 15% пино нуар, 5% шардоне

% 12,5

45 мес. **ВО**, **RP**, ферм. в дубе

₽ 13 293

«Энограм»

СР ЕД ОА НК ГЕ

Maison Gamet — союз двух семей с разных берегов Марны, поэтому виноградники расположены по обе стороны реки. Миссия дома — показать особенности шампанского с разных почв: глинистых, известняковых и песчаных. Возраст лоз варьируется от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства.
С 1999 года Филипп Гаме завёл «солеру», часть ассамбляжа — из неё. Вино нового урожая ферментируется и выдерживается в дубе.

ГЕ: Нарядная шампань, в ней много всего: фрукта, свежести, сливок, заварного крема, сыров, яблок. **91.**
НК: Стиль old money, но с низким сахаром. Обычно old money щедрый на сахар. Здесь он очень богатый, немножко солоноватый и спелый. **94.**
ЕДр: Консервативный, с ретроуклоном: бархатное платье с открытой спиной. Активная автолизная ароматика, орехи, во вкусе ноты сушёного инжира, плотное, обволакивающее. **92.**
ЕД: Красиво «бургундит» и просит танцев по отношению к себе, широких бокалов, аэрации. Подавать не сильно холодным. **91.**

Crété Chamberlin Les Mazaux Premier Cru Blanc de Blancs Extra Brut 2015

100% шардоне

% 12%, 2,5 г/л

72 мес. **ВО** (дегоржаж июнь-2022)

₽ 12 940

À La Volée

АУ АА СА

Проект 15-го поколения семьи виноградарей. Погреб находится в деревне Мусси (Долина Марны), чуть южнее Эперне, при этом брат и сестра Матьё и Блондин Крете владеют 8 га в 11 коммунах и все 84 парцеля винифицируют по отдельности. Средний возраст лоз — 60 лет и более, что является уникальным для современной Шампани и говорит о силе и здоровье лозы. Крете практикуют минимальное вмешательство, органику/биодинамику. Блан-де-блан Les Mazaux родом из Кот-де-Блана.

ЕД: Воздушное, очаровательное, сладкий нос, ощущение праздника, словно ты ребёнком входишь в цирк и пахнет сладким попкорном. Засахаренная цедра лимона, круассан с миндалём, медово-цитрусовое всё. **91.**
АА: Очень выверенный, красивый медовый профиль, цветочно-восковой, он сразу подкупает. Это отсылка и в классическую Бургундию, и в современную Бургундию, и в общем, это то, что сейчас нравится, это то, за чем охотятся знатоки. Профиль хоть и классический, но упор на другую составляющую в виде цветов, фруктов и особенно мёда. И сумасшедший длинный финиш. **94.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



Leclerc Briant Rosé de Saignée Extra Brut

100% пино нуар

12, 3,5 г/л

недекларированный урожай-2015 дегоржирован в мае-2023

₽ 16 440

À La Volée

НК

Погреб находится в Эперне, но виноград родом из разных коммун, в том числе Ле-Рисе и Монтгё. На биодинамику ещё в 1980-х совершил переход Паскаль Леклер, но после его смерти в 2010 году его дочери продали хозяйство, основанное ещё их дедушкой Бертраном в Эперне в 1955 году. Часть виноградников приобрёл дом Roederer. Но в итоге сам погреб достался паре американцев, нанявших талантливого винодела Эрве Жестена, который раньше работал в доме Duval-Leroy. Жестен и сам фанатичный биодинамист и увлечённый экспериментатор: в погребе у него терракотовые яйца, стеклянные сферы, баррики, а однажды он наделал шуму, опустив контейнер с шампанским на выдержку на глубину 60 м у побережья Бретани.

САр: Очень гастрономический образец, подходит под блюда из лосося или тунца. У него тело классического шампанского, здесь чувствуется и выдержка на осадке, и благородство, и очень мускулистый вкус. **91.**
НК: Красная смородина, клюква, достаточно красивое, строгое, в меру пышное. **93.**



NEW

КОТ-ДЕ-БЛАН

Waris-Larmandier Particules Crayeuses Grand Cru Blancs de Blancs Zero Dosage 2017

100% шардоне

12%

ок. 5 лет. **ВО** (дегоржировано в ноябре-2023), частично винифицировано в дубе

₽ 11 120

À La Volée

Наконец мы в Кот-де-Блане, в деревне **GC** Авиз. Как отдельный дом Waris-Larmandier основан в 1989-м, но это та же семья (кузены), что и Larmandier-Bernier в Вертю. Борис — фамилия мужа Мари-Элен Ларманде, которая руководила также домом Guy Charlemagne в Ле-Мениль-сюр-Оже. С 2009-го она передала бразды правления детям — Жан-Филиппу, Пьеру-Луи и Инес.
5,5 га в Кот-де-Блане со старыми лозами, регенеративное виноградарство (философия Франсуа Шидена), дикие дрожжи, дуб.

СА: Такие вина нужно подавать в больших бокалах и не переохлаждать. Очень пышная ароматика, классический образец, праздничный, много хересных тонов, карамелизованных яблок, груш с корицей. Я бы посоветовал к нему десерт из классического песочного теста, например лимонный пирог с меренгой. **91 балл.**
АА: Я уловил много зелёных тонов, ароматов. Травянистый, зелёный, где-то овощной, где-то крахмальный тон. При этом очень интересный лаймовый эфирный финиш, длинный и кислотный. **90.**
АУ: Очень свежий, минеральный, аскетичный блан-де-блан. В аромате зелёные и белые фрукты. Спокойно и гармонично. **90.**



КОТ-ДЕ-БАР

Nathalie Falmet Cuvée Le Val Cornet 2017

50% пино нуар, 50% пино менье

12%, 4 г/л

54 мес. **ВО**, 50% ферментация в барриках

₽ 13 750

AST

АК АА СР

Натали Фальме, учёный-химик со специализацией в энологии, в 1990-х открыла в родном Кот-де-Баре лабораторию для энологических анализов. Тогда эта субзона ещё ощущалась как винодельческая область на задворках. Но работа таких высокообразованных виноделов, как Фальме, изменила отношение публики к Кот-де-Бару. Свои вина Натали начала создавать с 2008 года, у неё бутиковый домен (3,4 га) на самой границе с Бургундией, в деревне Рувр-ле-Винь.
Le Val Cornet — миллезимное шампанское сингл-крю с одноимённого виноградника площадью 1 га с лозами старше 50 лет.

АК: С одной стороны — отчасти мейкапнутая выдержанность, автолизные оттенки, крем-брюле, семечки, что очень живо. А во рту совсем другое: цитрусовое, свежее, с озоновым тоном.
АУ: У меня сначала был грибной нос, ржаная корочка, размоченная для приготовления кваса. А дальше — прогулка по абрикосовому саду, когда идёте, солнце и от раздавленных абрикосов на асфальте источается тонкий фруктовый аромат. А дальше всё ушло в динамические косточки. **93.**
ОА: Сначала очень закрытое, ему нужно время раздышаться, но после красиво уходит в пряность, прополисные ноты, ромашку, вербену. А во вкусе активный мелово-лимонный тон. **91.**
АА: Есть отсылка к модному стилю шабли, это что-то эксклюзивное, сложное, не для всех. **92.**
ГЕ: Если бы я не знал, что это шампанское, то по ароматике предположил бы, что это крутое шабли. Было много пороха, пыли, а потом это всё переросло в копчёность. **90.**



Ягодное, но в итоге профиль довольно сдержанный, строгий: клюква, сушёная вишня, грейпфрут, красное яблоко



Coessens Lieu-dit Largillier Brut Blanc de Noirs

100% пино нуар

% 12,5

22 мес. **ВО**

₽ **17 550**

Burdundy ru

ГЕ АА

Жером Коэссан в 2003 году унаследовал виноградники в Кот-де-Баре. У него 6,5 га, в том числе льё-ди Ларжилье (Largillier), которым Жером владеет монопольно, а это целых 3,36 га единым блоком.
Жером изучил каждый квадратный сантиметр виноградника и решил, что он чётко делится на четыре сектора, дающие вина в разных стилях: Minéral — тонкие и минеральные вина, Fruit — ароматные фруктовые, Fleur — свежие цветочные, и Matière — вина с выраженной структурой. И вот с одного этого крю из одного только пино нуара Жером создаёт восемь кюве, по-разному смешивая парцели и годы.
Для этого блан-де-нуара (недекларированный миллезим 2020-го) Жером берёт урожай с участков Fruit и Fleur.

ОА: Ароматический сладкий профиль, очень сочное, округлой стилистики, много нюансов. Сливочная помадка, сладкая вода, запечённое с мёдом яблоко. **92.**

Coessens Lieu-dit Largillier Rosé Brut

100% пино нуар

% 12,5

19 мес. **ВО**

₽ **22 440**

Burdundy ru

ЕДр АК ГЕ

Для розового кюве виноград происходит с парцеля Matière монопольного льё-ди Жерома Коэссана — Ларжилье.

СР: Лёгкая, беззаботная шампань с ягодными нотами: брусника, малина, клюква, красные яблоки.
ЕДр: Не под стать своему цвету очень лёгкое, фруктовое, с хорошей кислотностью, автолизные ноты не выражены. Ягодное, но в итоге профиль довольно сдержанный, строгий: клюква, сушёная вишня, грейпфрут, красное яблоко. Я бы рассматривала это вино так: когда уже настроение под красное, но ещё рано. **91.**
ОА: Вишнёвый джем со специями, смола вишнёвого дерева, гвоздика, йогурт из лесных трав. В плане гастрономии, мне кажется, оно будет очень классно с каким-то десертом, может быть, с какой-нибудь тарталеткой с ягодами, не сильно сладкой. **92.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ







Vincent Couche Élégance Extra Brut

85% пино нуар, 15% шардоне

12,5%, 4 г/л

60 мес. **ВО**, 11% винификация в дубе

₽ 11 380

«Эноgram»

АК ЕДр СР АА

Вансан Куш стал убеждённым биодинамистом после знакомства в 1998 году с Клодом Бургиньоном, знаменитым консультантом-агрономом, очень повлиявшим на экотренды в Шампани и Бургундии. В 2008-м Куш получил сертификат Demeter. Домен находится в деревне Бюксёй в Кот-де-Баре. Там у него 12 га, а есть ещё 3 га в «модной» коммуне Монтгё. Причём с этих терруаров создаются разные кюве. А также у него есть владения в Бургундии (в Шабли и Молеме) и тихие вина в коллекции. Кюве Élégance — из Кот-де-Бара, ассамбляж трёх-четырёх урожаев, дикие дрожжи, минимум серы.

ОА: Вначале было много летучки, квашеной капусты, мочёных яблок, пюре. Летучка ушла в развитие, и появился минерально-оксидативный тон с халвой, семечкой и хорошей солью во вкусе. **91.**
ЕД: Не оставляет равнодушным, ориентировано на любителя диковинки. **91.**
АА: Отличная динамика на старте вроде бы говорит о натуральной стилистике, но вино быстро успокаивается и показывает свой красивый пробургундский оксидативный профиль, где много бочки и, скорее всего, пино нуара. Красивая винозность, отсылающая в Кот-де-Бар, требует широкого бокала. Стиль в целом не новый, с ним давно работают. **92.**

Elise Dechannes Absolue Terre Brut Nature

100% пино нуар

12%, 0 г/л

недекларированный урожай-2019 дегоржирован в ноябре-2022

₽ 19 720

À La Volée

АК

Элиз Дешанн 10 лет проработала в банковском секторе, но в 2008-м вернулась на семейную винодельню в Ле-Рисе и запустила свою коллекцию шампанских кюве.
Виноградники сертифицированы по органике (Terr'Avenir), философия минимального вмешательства, спонтанная ферментация с помощью пьё-де-кюв. Vin clair выдерживаются в терракоте. Элиз называют новым талантом Кот-де-Бара такие авторы, как Джон Бонне (The New French Wine).

ОА: Травяные ноты, прополисные, шалфей, бузина, пышное. Есть запечённое красное яблоко, но всё же больше трав. **92.**
АК: Медицинские тона, что-то вроде солодки или календулы, орегано и тимьян, с другой стороны — кулинарные пряности, спелые цитрусы: узбекские лимоны и апельсиновая цедра. Объёмное, очень фруктовое и приятное. **90.**
ЕД: Назвала его добряком в строгом костюме. У него большая длина, высокая и довольно строгая кислотность, но при этом за ней скрывается много сладостей: медонос, лимонад, яблочная шкурка, печенье, курабье, монпансье. Хотела бы это вино с красной икрой. **92.**

Alexandre Bonnet Blanc de Noirs Extra Brut

100% пино нуар

12,5%, 3 г/л

не менее 36 мес. **ВО**

₽ 8799

Marex

САр ГЕ НК

Самый заметный дом **(и единственный NM)** коммуны Ле-Рисе в Кот-де-Баре — между Шампанью и Бургундией, владеет 65 га виноградников. Дом работает в концепции precision viticulture, имеет органические сертификаты HVE и DVC с 2015 года, развивает биоразнообразие (высаживает промеж лоз фруктовые деревья, трюфельные дубы и т. д.).

СА: Очень колкое, активное, даже есть какие-то тона растворённого витамина С. Притом это делает его для большинства людей совершенно понятным, наверное, своей яркостью. И по гастрономии хочется сразу чистого вкуса. **90.**
НК: Сладкое, тёплое в аромате. Ярка сушёная кожура мандарина, новогодняя, ассоциирующаяся с тёплой домашней атмосферой. Яблочное пюре, немножко грибной пудры и солёных камней. **92.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

FINE RARE WINE

издание о великих и редких винах

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









Купить один выпуск или подписаться на год можно через вашего менеджера **SimplePrivé**.

18+

ООО «Горенье БТ» реклама, * – Вдохновлены Скандинавией

СКАНДИНАВСКИЕ ИННОВАЦИИ ВО ВСЕХ ПРОЯВЛЕНИЯХ



ASKO

Inspired by Scandinavia*

RU.ASKO.COM

реклама