simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news

LIQUID ICONS:
КАК ПЬЮТ ВИНО
БОГАТЫЕ И ЗНАМЕНИТЫЕ

ДЕГУСТАЦИИ:
ЭЛЬЗАС
И «ТЁПЛАЯ» ИТАЛИЯ

СОЛИДНЫЕ КРАСНЫЕ,
ИЗЫСКАННЫЕ БЕЛЫЕ:
СЕБЕ И В ПОДАРОК

6 785427 400923 >



новые смыслы Риберы-дель-Дуэро с Игнасио Арсуагой

SPIEGELAU

DEFINITION

The New Lightness



* Шпигелау Дефинишн
Новое прочтение легкости



РЕКЛАМА

ГЕНДЕРНЫЕ ПРАЗДНИКИ

14 **Сомелье не смутились:** заказываем вина соблазна

18 **Новый Лефлев и новый Валентин:** концептуальные шампы от бургундцев

22 **Подарки** для дам и господ

76 Романтическое путешествие с **креманами**

БОЛЬШАЯ ИГРА

30 Яркие эмоции с **Bodegas Arzuaga**

42 **Рибера-дель-Дуэро:** тренды самого (по-прежнему) престижного региона Испании

48 **Винный туризм** на фоне мировой нестабильности

56 **Явление Golden Vines, наследие Жерара Бассе** и все великие винного мира в рассказе **Саши Лушникова**

68 **Гранд Отель Европа:** традиции элегантной роскоши в Санкт-Петербурге

ДЕГУСТАЦИИ

90 Очарование от **Эльзаса**

100 Аристократы провинций и другие классные красные итальянцы

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

ЛитРес:

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

18+



ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
BODEGAS ARZUAGA

simple wine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

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

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:
Илья Кирилин, Фёдор Прохоров, Лилия Варфоломеева, Галина Воронцова, Маша Бойнова, Анастасия Корепанова, Александр Платонов

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА
Ксения Никифорова

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА
Лада Фурсова

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.

Arzuaga: новые смыслы Риберы-дель-Дуэро с Игнасио Арсуагой
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство **«СИМПЛ»**, 2025. — 112 с.

ISBN: 978-5-4274-0092-3

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

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





Arzuaga Crianza Ribera del Duero 2021

«Крианса» — ступень консервативной испанской классификации по выдержке, но в этом вине, называемом неоклассикой Риберы, привычные объёмная стать и благородство темпранильо сочетаются с модерновой податливостью, его готовностью оказаться в ваших бокалах уже в молодом возрасте. В аромате спелые ягоды переплетаются с пряными и бальзамическими аккордами. 70% ассамбляжа происходит со старейших лоз поместья La Planta с участка на высоте 911 метров, 30% — со столетних лоз в Бургосе.

Февральский выпуск Simple Wine News во многом посвящён вечным ценностям в мире вина. К традиционным праздникам февраля и марта — а они для многих из нас остаются приятными поводами оказать знаки внимания любимым, провести больше времени с семьёй — редакция собрала коллекцию «больших» вин: солидных красных и восхитительных белых из разных стран, которые произведут впечатление на любого человека. К ним стоит присмотреться, в том числе если вы находитесь в поиске эффектного подарка.

Именно такие вина — солидные и эффектные — создаёт Игнасио Арсуага, улыбающийся читателям с обложки, глава дома **Bodegas Arzuaga**, который теперь представлен в России компанией Simple. В интервью для SWN он, кроме всего прочего, рассказывает о том, почему именно Риберу-дель-Дуэро своим самым престижным винным регионом считают сами испанцы, уже не говоря о её блестящем имидже на внешних рынках. Хотя в Приорате и Гредосе, в Бьерсо и Галисии бурно развиваются модные сорта и стили, да и Риоха старательно переосмысливает своё наследие, но, когда речь заходит о статусных винах, о современной классике Испании, в фокусе оказываются именно «большие» красные той самой «Золотой мили» Риберы, где по соседству с **Vega Sicilia** и **Pingus** расположено поместье Arzuaga. С момента основания в 1993 году хозяйство заслужило прочную репутацию благодаря отточенному стилю своих роскошных резерв. Оно также известно как туристический резорт с пятизвёздочным отелем и мишленовским рестораном. В окружающих виноградники Arzuaga лесах обитает большое поголовье оленей и муфлонов. Кстати, именно в этом природном оазисе мы в прошлом году проводили фотосъёмку для арт-календаря Simple на 2025 год.

Другая важная для нас новость связана с Шампанью: компания Simple стала эксклюзивным дистрибьютором **Charles Heidsieck**, старинного Дома из числа гранд-марок, стабильно входящего в десятку рейтинга The Most Admired Champagne Brands издания Drinks International.

У него очень насыщенная история, которую мы вам обязательно расскажем в одном из ближайших SWN, много заслуг. Но я хочу отдельно подчеркнуть, что для ценителей шампанского Charles Heidsieck означает в первую очередь исключительные блан-де-бланы. Дом признан одним из лучших мастеров в этом жанре наряду с Ruinart и Salon. В высшей лиге играет его миллезимный блан-де-блан — **Blanc des Millénaires**. Впервые он был создан в 1983-м, и с тех пор вышло всего восемь урожаев: сейчас у нас в продаже 2014 год. Слово «мильенер» в имени кюве отсылает к тысячелетним римским меловым каменоломням под городом Реймсом, так называемым крайерам, где выдерживаются шампанские Charles Heidsieck. Кроме Millénaires, внимания заслуживает и невинтажное **Blanc de Blancs**: в его ассамбляже 25% вин из «резерва» Дома. Высокая доля резервных вин — тоже важная особенность Charles Heidsieck. Для базового **Brut Réserve** используется 50% вин предыдущих десяти урожаев. Наконец, драгоценное кюве-де-престиж Champagne Charlie представляет собой ассамбляж вин возрастом до 25 лет: это большая классика Шампани.

Ещё три любопытных блан-де-блана в разной стилистике в наш ассортимент привнёс Дом **Valentin Leflaive**, основанный в Шампани знаменитой бургундской семьёй Лефлев. О его новаторском духе читайте на следующих страницах. Тем временем более демократичные пузырьки из самой большой на рынке коллекции кремановсложившейся в Simple, редакция вместе с опытными сомелье изучала, отправившись в виртуальный вояж по Франции. Но не забываем и о реальных путешествиях: одна из тем выпуска посвящена винному туризму. Ему предсказывают взрывной рост в ближайшие годы. Как попасть в самые «закрытые» погреба, познакомиться с виноделами-легендами, которые откроют для вас заветные винтажи? Ответ на этот вопрос лучше всех знают эксперты **Simple Travel** с более чем 20-летним опытом организации авторских винных туров за плечами. Самым сложным будет, пожалуй, выбрать желанное направление!

Максим Каширин,
президент Simple Group

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ

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

Искусство и вино



Сервис SimplePrivé развивает проект **«Вино как искусство»**, стремясь подарить своим членам таинственный опыт соприкосновения с прекрасным.

Изобразительное искусство и вино веками были неразлучны. Помимо творческого вдохновения, которого ждали от него многие художники, вино сопровождало в боях за славу, подставляло дружеское плечо для утешения, а порой оказывалось полноправным героем картины. И уж тем более нет ничего удивительного в том, что вино становится проводником в восприятии искусства.

В последние десятилетия экспозиции смещают фокус с творца на зрителя, всё больше вовлекая его в активное смотрение и слушание, делая его впечатления или даже действие неотъемлемой частью произведения искусства. В сентябре SimplePrivé, сервис для доступа клиентов к особым привилегиям, будь то закрытые дегустации или коллекционные вина, запустил новый проект — «Вино как искусство», в рамках которого бренд выступает партнёром знаковых выставок. Simple приглашает своих клиентов и партнёров на доступные узкому кругу арт-мероприятия и вернисажи, разделяя с ними опыт соприкосновения с искусством.

Важная составляющая проекта — сотрудничество с ведущими столичными и региональными арт-институциями, такими как ГМИИ им. А. С. Пушкина, Третьяковская галерея, Большой театр, музей Щусева, ММОМА, консерватория им. Чайковского, «Арсенал» в Нижнем Новгороде. Например, результатом сотрудничества Simple и Эрмитажа стала недавняя реставрация кубка Августа Сильного, который польский король Август II подарил Петру I. Совсем скоро этот великолепный артефакт, результат ювелирной работы итальянских мастеров XVI века, снова предстанет перед публикой.

В этом году Simple продолжит поддерживать художественные институции, а значит, клиентов SimplePrivé ждут новые интересные события и открытия.

ФОТО: SIMPLE GROUP





Один из самых важных выставочных проектов года знакомил с работами не только общеизвестных авторов, но и мастеров, которые на слуху лишь у узкой группы специалистов





СОБЫТИЯ

Открытие выставки фламандского натюрморта в Пушкинском музее

Осенью каждый любитель искусства Москвы, да и не только Москвы, мечтал попасть на вернисаж выставки в ГМИИ им. Пушкина. Масштабный проект «Франс Снейдерс и фламандский натюрморт XVII века» объединил произведения художников Фландрии из музеев и частных коллекций России, собрав редкие картины и рисунки.

SimplePrivé организовал тёплый велком и дегустацию вин Bruni в колоннаде музея. Игристое придало праздничное настроение событию, а посетители могли постигать смысловую многозначность и скрытый символизм фламандской живописи XVII века с бокалом просекко в руках.

Открытие выставки к 90-летию Музея архитектуры имени А. В. Щусева

В прошлом году музей отпраздновал своё 90-летие масштабной экспозицией «Архитектура говорит». А SimplePrivé организовал эксклюзивный предпоказ выставки для своих клиентов.

В историческом флигеле «Руина», который был отреставрирован в 2017 году, гости за разговором об искусстве дегустировали вина и делились впечатлениями о выставке.







За бокалом вина Santa Carolina ценители архитектуры, коллекционеры и любители искусства собрались, чтобы познакомиться с выставкой и поздравить музей с важной датой



Выставка «Современная живопись Китая» дала зрителю уникальный взгляд на то, каким может быть диалог художественных традиций Востока и Запада, а живую и располагающую к общению атмосферу вечера создал SimplePrivé



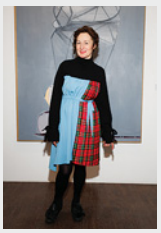


Василий Церетели и Ма Кэ

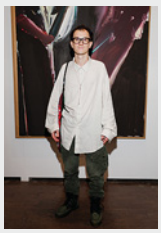
Открытие выставки современного китайского художника в ММОМА

В декабре в здании на Гоголевском бульваре, 10/1, ММОМА совместно с московским центром современного искусства № 9 открыл выставку известного китайского художника Ма Кэ.
Автор совмещает в ярких работах богатую национальную художественную традицию своей страны и тонкое исследование западного модернизма. Посетители смогли увидеть больше сотни работ художника, начиная с эскизов 1990-х годов и заканчивая свежими полотнами.
Открытие выставки посетили Ирина Хакамада, Эвелина Хромченко, дизайнер Александр Сирадекиан, Миша Most, Ирина Успенская, Аннушка Броше, Анна Дёмина и другие художники, представители арт-институций, владельцы частных галерей и коллекционеры.

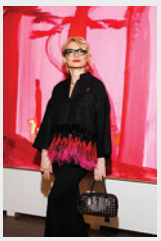




Аннушка Броше



Антон Козлов



Эвелина Хромченко



Филипп Орлов





Стефания Майорова, Mantra Estate











Рождественский вечер в Московской консерватории

13 декабря в Малом зале Московской консерватории имени П. И. Чайковского друзья SimplePrivé собрались, чтобы отметить праздник музыки и вина в атмосфере русской сказки. Кульминацией вечера стало выступление заслуженного артиста России Андрея Писарева. Он исполнил «Времена года» и сюиту из балета «Лебединое озеро» Петра Ильича Чайковского.
Конечно, и тут не обошлось без вина. Управляющий партнёр винодельческого дома Mantra Estate Стефания Майорова рассказала о философии бренда и щедро угощала гостей, которых ещё долго будут греть воспоминания об этом тёплом музыкальном вечере.
Интересно, что у особняка на Большой Никитской, где сейчас расположена консерватория, своя необычная связанная с вином история. Дом когда-то принадлежал графу Воронцову, который в подвале организовал погреб для хранения своих вин. Уже позднее, при строительстве нового здания, не желая прощаться с пространствами для хранения вин, дворяне помогли собрать средства, чтобы погреба остались на прежнем месте.

ФОТО: SIMPLE GROUP

ЕНИСЕЙСКАЯ ЭКСПЕДИЦИЯ 2025

ВодоходЪ
КРУИЗЫ И ПУТЕШЕСТВИЯ



АВТОРСКИЕ БЛЮДА СИБИРСКОЙ КУХНИ В МЕНЮ РЕСТОРАНОВ ТЕПЛОХОДА

ВЫ ЭТО ПРОБОВАЛИ?

Экспедиционный речной круиз по Енисею - ваше уникальное путешествие, ваша возможность открыть и прочувствовать Сибирь в новом формате. Наше предложение для тех, кому важен высокий уровень сервиса и персональный подход, кто всегда выбирает только лучшее.

Бронирование круизов
8 800 555 05 05
wildlife.vodohod.com

ООО «ВодоходЪ» 125040 г. Москва, Ленинградский пр., д. 15, стр. 14, эт. 4, пом. V, ОГРН: 1047796094697
Реестровый номер туроператора: РТО 002057 РЕКЛАМА 0+

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

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

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

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

Эликсиры любви

Вина, от которых забьются чаще даже сердца прожжённых циников, — рассуждения сомелье ко Дню святого Валентина.

Текст: Анна Бебекина

СПИКЕРЫ:

ЛЕСЯ СОБОЛЕВА,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ SADKO, *КРАСНОЯРСК*

ЕЛИЗАВЕТА ПОНОМАРЁВА,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ AVA TEAM, *МОСКВА*

МАКСИМ КОЧНЕВ,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ «БАРАН-РАПАН», *СОЧИ*

АРТЁМ САМОЙЛОВ,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ PADRON, *МОСКВА*

ЯНИНА МАРТЫНЮК,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ SAVVA, *МОСКВА*

ПОЛИНА КОМУХИНА,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ MAMIE И MARGARITA BISTRO, *МОСКВА*

Скоро весна, мы ищем тепла и любви, но порой в ожидании готовы и на страстное мимолётное увлечение. *«Ночь, любовь и вино не пробуждают скромных желаний: ночь прогоняет стыдливость, а вино и любовь — робость».* Эти слова принадлежат древнеримскому поэту Овидию, а с автором поэмы «Искусство любви» лучше не спорить.

Конечно, чувственность вина — ощущение сугубо субъективное: для кого-то рецепт любви — в бутылке Krug, найденной на дне океана, как для Додена Буффана, героя картины Чана Ань Хунга, а кто-то по принципу Джеймса Бонда соблазняет девушку гран крю Château Angélus 1982 года.

Не стоит думать, что вино — исключительно расчётливый инструмент соблазнения и оружие заядлых ловеласов. Мы всегда это знали, но теперь учёные Мичиганского университета подтвердили, что хорошее вино продлевает счастливый брак, ведь пары со схожими вкусами в вине более близки и лучше понимают друг друга. Мы расспросили сомелье, знатоков в любовных делах, какие вина разожгут страсть даже в холодном сердце.



Леся Соболева, шеф-сомелье Sadko



Артём Самойлов, шеф-сомелье Padron

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ



Янина Мартынюк, шеф-сомелье Savva



Полина Комухина, шеф-сомелье Mamie и Margarita Bistro

КРАСНЫЕ

Загадочные пино нуары

Вы скажете — опять пино нуар. Кто же виноват, что, как только спрашиваешь у сомелье, какой сорт самый сексуальный, слышишь в ответ: «Только пино!» Ведь у нынешних сомелье вместо крови течёт бургундское. Кто-то вспоминает его капризность, сглаженные танины и изменчивость в зависимости от терруара. Вкусы на них тоже расходятся: кого-то возбуждают нордические и неприступные северяне, а кто-то не может забыть сочную нежность южан. Полина Комухина говорит, что лощёные пижоны с обложек журнала её не интересуют, а потом тихо признаётся, что соблазнить её можно бутылкой шамбертена от **Domaine Armand Rousseau**.

Леся Соболева: *«Меня всегда манят пино нуары родом из Кот-де-Бона: гибкий и напористый поммар от **Olivier Leflaive** или элегантный и шёлковый вольне от **Rémi Jobard** [Volnay Premier Cru Les Santenots]».*

Елизавета Пономарёва ищет в желанных пино нуарах что-то невесомое, шлейфовое, с мягкими танинами, но в то же время открытое и добродушное.

*«Самые сексуальные пино нуары — открытые, живые и экспрессивные. Такая бутылка дарит эмоцию, её хочется разделить. Яркий пример — редчайшая красная шассань **Chassagne-Montrachet Rouge** от **Jean-Claude Ramonet**».*

Артёма Самойлова пленяют пышные и чувственные представители этого сорта с «кружевом ароматов», как гедонистические вина коммуны Шамболь-Мюзиньи.

Елизавета Пономарёва: *«Очень необычный шпетбургундер от **Weingut Krone** вслепую пьётся как коммунального уровня Echézeaux, не улетая по цене в стратосферу в карте, как Бургундия».*

Томные неббиоло

Неббиоло — это всегда преодоление, сексуальность с лёгким налётом садомазохизма, считает Артём. Всё благодаря ярким танинам и агрессивной кислотности. *«Во мне что-то невероятное пробуждают хорошие бароло и барбареско с их сложностью, нотами розы и восточных специй»,* — признаётся Артём.

Полина Комухина: *«В неббиоло, помимо красоты и аристократичности, есть яркий экспрессивный характер, уверенность. В жизни я предпочитаю именно таких мужчин. Как, например, бароло от **Borgogno** или **Roberto Voerzio**».*

Елизавета Пономарёва: *«Я охочусь за **Roagna Barbaresco Crichët Pajé** — это бутылка, которую я бы сама с радостью выпила, если меня позовут на свидание. Особенно 2017-го или 2015 года. После него захочется, чтобы неббиоло всегда был в такой квинтэссенции стиля».*

Для свидания Елизавета рекомендует культовые неббиоло от **Bruno Giacosa**.

Леся Соболева не может устоять перед шармом неббиоло **Travaglini Tre Vigne** из коммуны Гаттинара с яркими нотами малины, деликатными танинами и долгим послевкусием.

Семейный санджовезе

Коренной итальянец покоряет сомелье только в своих самых аристократичных проявлениях. Мальчишки в ожидании пасты от любимых мам их не интересуют.

Полина: *«Тосканские санджовезе серьёзные, но для меня это вина с лёгким вайбом солнца, расслабленности, курортного романа».*

У санджовезе, как и полагается приличному итальянцу, большая семья. Один из самых соблазнительных её отпрысков — санджовезе гроссо (брунелло) с покатистых холмов Монтальчино, он ласкает нежными танинами, но плотно держит на крючке своей мужской харизмой.

ЕЩЁ КРАСНЫЕ

Елизавета Пономарёва: *«Для романтического ужина посоветую каберне фран от Domaine du Bel Air из Луары: холодный, совершенно без зелени и всех тех маркеров, которые приписывают сорту учебники. Это история скорее про руку винодела, любовь к своему винограду и земле».*

Максим Кочнев: *«Биби Граец, художник и винодел, сделал вызывающие этикетки в стиле абсурдной эклектики, импрессионизма или в духе цветовой гаммы позднего Ван Гога. У Bibi Graetz Soffocone di Vincigliata совершенно ясный посыл».*


Максим Кочнев, шеф-сомелье «Баран-Рапан»


Елизавета Пономарёва, шеф-сомелье AVA Team

ШАМПАНСКОЕ

По наблюдениям сомелье, в День всех влюблённых большая часть гостей ресторанов открывает шампанское. Но ведь шампань — это отдельная вселенная с бездной стилистик. Характер и настроение каждого вина создают не только пузырьки.

Елизавета Пономарёва: *«Beurton et Fils из 100%-ного меньe — супер-секси! Там много фруктов, вино очень эффектное, в нём есть всё, чтобы произвести впечатление, оно запомнится и понравится».* Янина предлагает сразу же обращать внимание на Krug Grande Cuvée.

Янина Мартынюк очарована **Brunello di Montalcino** от **Valdicava**. А Артём Самойлов добавляет: *«БдМ в возрасте, когда проявляется вся палитра присущих санджовезе третичных ароматов, в то же время сохраняет поразительную стройность и глубину».*
Елизавета Пономарёва напоминает о том, что обворожительные санджовезе рождаются не только в Тоскане, но и в набирающей темп Романье, пытающейся обособиться от Эмилии: *«Санджовезе от **Кьяры Конделло** — это 100%-ное попадание в романтическое настроение даже в его базовом варианте, **Predappio**».*

Дерзкий труссо/бастардо

Кто знает, возможно, он внебрачный сын французского графа или дитя страсти падшей под напором чувств королевской особы? В нём не стоит искать аристократизма, как и серьёзных отношений. Но лёгкий характер и бодрящая душу и тело кислотность заставляют возвращаться к нему снова и снова, находя в труссо новые грани.
Елизавета Пономарёва: *«Легкотелый, с максимально сглаженными танинами труссо от **Bénédicte & Stéphane Tissot** — не хайповая позиция и крайне редко встречающаяся в России, он легко пьётся и так же легко кружит голову. История хозяйства Tissot — это история любви Стефана Тиссо и его жены Бенедикт, которые уже больше 30 лет управляют винодельней в регионе Жюра».*

Эротичная пелаверга

Этот красный сорт из Пьемонта в древности считался сильнейшим афродизиаком. Есть легенда: маркиза Салуццо, Маргарита де Фуа, отправляла вина из этого сорта папе римскому Юлию II, чтобы добиться его расположения. Но в достоверности сплетни мы не уверены.
Максим Кочнев, сомелье года по версии независимой ресторанной премии WhereToEat 2024, рассказывает: *«В России можно найти несколько производителей вин из пелаверги. Мне больше всего нравится **Verduno Pelaverga Daje Mach** от **La Biòca**. Соблазнительный лёгкий аромат с нотами белого перца и маленьких лесных ягод перекликается с тонким, сбалансированным и деликатным вкусом».*

Капризный пульсар

Сочный и изящный пульсар настраивает на флирт и покоряет романтичностью. Само название будит фантазии и напоминает о том, как учащается пульс, когда вы остались тет-а-тет.
Живой и тонкий пульсар **Frédéric Cossard** из Жюры сразу пришёл на ум Максиму Кочневу, когда мы заговорили с ним о самых сексуальных винах.

Старый добрый мерло

Чувственный мерло покоряет идеальным балансом и соблазняет спелыми фруктами. Пожалуй, самый гладкий, округлый и гедонистичный из красных сортов. Этому мужчине очень идёт дорогой костюм и возраст.
Артём Самойлов особо отмечает помроль и самые притягательные вина супертосканы за их полнотелость, глубину и мягкость: *«В прошлом году меня зацепило **Château Le Pin** 1999 года с его пульсирующей кислотностью и очень длительным вкусом».*
Янина Мартынюк: *«Супертосканские вина мощные, щедрые и богатые, не всегда доступные, их не каждый может себе позволить. Вина с большим потенциалом. Здесь очень легко провести параллель с сексуальностью. Ведь часто вызывает желание то, что недоступно. В случае вина — желание попробовать. **Lodovico**, вино хозяйства **Tenuta di Biserno**, названное в честь его владельца Лодовико Антинори, — чрезвычайно редкое. В картах его почти не встретить, это история для коллекций и частных погребов».*

Бесстыжий гренаш

Если женщин возбуждает недоступность, мужчин, что скрывать, часто привлекает противоположное. Не стоит искать в сочных винах из гренаша серьёзные чувства, скорее, это про фривольную сексуальность.
По всей Испании его можно найти в разных стилистиках, но зачастую это не терпкие, доступные — в хорошем смысле — вина.
Артём Самойлов, который может похвастаться прекрасной подборкой гарначи в своём испанском проекте **Padron**, советует не западать на мачо, а закрутить роман с деликатными винами из Гредоса от **Comando G**: они ароматные и тонкие, с прекрасными манерами и балансом.
Артём: *«Если мы говорим о французском выражении гренаша, то недосягаемое Château Rayas создаётся в совершенно нетипичной для сорта стилистике».*

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ

ИСТОРИИ ЛЮБВИ...

ОТ ПОЛИНЫ КОМУХИНОЙ:
Хотя ни одна история любви в моей жизни не обходится без вина, главная, пожалуй, произошла со мной, когда мне было 16 лет, в Испании. Мы с семьей путешествовали и заехали на известную винодельню **Torres**. На винограднике меня поразила мысль, что ягоды превращаются в напиток, меняющий твоё сознание. В тот момент я решила, что свяжу свою жизнь с вином. Вернувшись в Петербург, я выпросила у коллеги-сомелье том полезной информации, он же посоветовал винную школу. Я работала без выходных, чтобы её оплатить.
Ровно через 10 лет в Россию приехал владелец Torres. На дегустации его топовых вин я пила и плакала, потому что для меня это было не просто знакомство с легендой, это была встреча с человеком, который, хоть и не зная того, направил меня. С тех пор моя любовь к вину только крепчает.

ОТ ЛЕСИ СОБОЛЕВОЙ:
Знаю одну семейную пару, которая каждое знаковое событие отмечает «чёрной этикеткой» **Gavi dei Gavi** от **La Scolca**. Говорят, что это вино для них — нектар любви.
(Кстати, Максим Кочнев тоже отметил особую женскую сексуальную энергию и стиль в винах из кортезе, сделанных женщинами-виноделами.)

ОТ ЕЛИЗАВЕТЫ ПОНОМАРЁВОЙ:
У меня есть давние гости, которые со временем стали добрыми друзьями. Наше знакомство началось с небольшой игры: они приходили ко мне и говорили, что́ им не нравится, а я принципиально открывала именно это вино. Например, говорят, что не любят шабли, а я рискую и открываю шабли. Так и повелось. Теперь мы дружим и вместе празднуем Новый год.

ОТ МАКСИМА КОЧНЕВА:
Есть красивая легенда — не отвечаю за достоверность, но часто её рассказываю гостям. Бабушка нынешнего владельца домена **Chavy-Chouet** получила свой монопольный виноградник Clos des Corvées de Citeau в Мерсо от влюблённого в неё графа *(чем не идея подарка на День святого Валентина? — Прим. SWN)*. Уже в середине XX века представители семей Шави и Шуэ, долгое время занимавшихся виноградарством, поженились, и этот брак стал основой для создания домена.

ОТ ЯНИНЫ МАРТЫНЮК:
Однажды я проводила дегустацию по Шампани в формате chef's table. На ней познакомились два человека. Свою свадьбу они отмечали в Savva. Мне думается, что атмосфера праздника, которой окружён этот напиток, помогла рождению таких эмоций и чувств. Я потом ещё долго называла себя Розой Сябитовой.

ОТ АРТЁМА САМОЙЛОВА:
Мне запала в сердце история винодельни **Venus La Universal**, которую держит супружеская пара Сара Перес и Рене Барбье. Две великих семьи Приората объединились и открыли своё семейное хозяйство с любовью друг к другу, вину и природе. Они делают сочные, гладкие, чувственные вина с гарначей со старых лоз в качестве лидера.

Ветреный гаме

Гаме как юнец, любящий танцы и вечеринки, он легко вскружит голову любой девушке, считает Полина Комухина.
Чаще он бездельник или занимается творчеством (с его слов). И хотя его мазню вы не понимаете, а стихи вызывают острый приступ дежавю, устоять перед его обаянием и молодостью очень сложно.
Если уж увлекаться мальчишкой, Полина считает, что он должен быть такой же харизматичный и утончённый, как **Chénas** от **Domaine Thillardon** — представитель категории божоле крю с деликатной выдержкой в старых дубовых бочках.

БЕЛЫЕ

Обаятельный шенен блан

Не поддавайтесь на его скромность, она ложная. Он не такой простой, как кажется, и кружит голову похлеще бочкового шардоне, с которым его порой путают.
Янина Мартынюк: *«Сорт загадочный, его не всегда можно легко прочитать. А это разжигает любопытство. В Луаре он один, в ЮАР — совсем другой. Например, как **The Uys of Spades** с 35-летних лоз в варде Ботривер».*
В топе у сомелье манящие и многогранные вина из луарского Сомюр-Шампиньи — Леся отмечает их сложную ароматику и характерную минеральность. А Елизавета советует открыть выдержанный шенен со знаменитого холма **Brézé** от **Domaine Guiberteau**.

Многоликий шардоне

Шардоне как никто умеет перевоплощаться. В дубовую доску свой почти в любой компании, этот сорт во многих регионах чувствует себя комфортно: относительно простой в Новом Свете, Чили или Аргентине, мощный в Калифорнии, глубокий и долгоиграющий в Бургундии. Янина Мартынюк сравнивает его с кокеткой, которая утром проснулась растрепанная, в ночнушке, а уже вечером поражает роскошным нарядом, красной помадой и бархатным платьем.
Янина Мартынюк: *«Конечно, можно сразу вспомнить о гран крю: **Criots-Bâtard-Montrachet**, **Bâtard-Montrachet** или **Chevalier-Montrachet**. Но меня покорило премье крю из Шассани **Les Chaumées 2018** от Вансана Жирардана. Это вино со взрывным характером: в нём очень много пороха, спички и маковой соломки. Для человека очень важен запах: какие-то запахи возбуждают, а какие-то отталкивают. Здесь хочется сначала насладиться ароматом и только потом поддаться искушению и попробовать вино на вкус».*

Сложный саваньен/траминер

Нетривиальный, многогранный и толстокожий саваньен — крепкий орешек, приправленный специями и дымом. *«Саваньен для меня очень соблазнительный сорт. Мне вообще Жюра очень импонирует в последнее время»,* — признаётся Полина, подразумевая образцы от звезды натурального виноделия **Jean-François Ganevat**.

ЕЩЁ БЕЛЫЕ

Елизавета Пономарёва: *«Алиготе — моя личная любовь. Этот неароматический сорт хочется пить и обсуждать. Domaine de Villaine — идеальное сопровождение вечера. Здесь масло, тягучесть и хорошая кислотность — всё то, чего не ждёшь от этого сорта».*

Леся Соболева: *«Сочные автохтоны Кампании — греко ди туфо или фалангина от Feudi di San Gregorio — рождают бурю эмоций, в них удивительное сочетание яркого аромата, фруктовости и минеральности».*

Максим Кочнев: *«Упомяну авторский ассамбляж "Балет Блан" хозяйства "Галицкий и Галицкий", ведь балет — это всегда романтическое настроение и предвкушение чего-то сказочного».*

Полина Комухина: *«Возможно, это покажется странным, но топовые австрийские и немецкие рислинги для меня очень сексуальны. Недавно я открывала A. Christmann, Königsbacher Idig GG Riesling 2016 и думала, что моё сердце остановится от восторга. Хотелось в него зарыться и изучать. Он рассказывает свою яркую историю под вуалью кислотности, свежести и утончённости, в нём много смысла и глубины».*

Лефлев? Теперь и Blanc de Blancs



Новое имя появилось в топах по Шампани: Valentin Leflaive, свежий проект в Кот-де-Блане, основанный знаменитой винодельческой династией из Бургундии. Первые вина уже в России, в портфеле компании **Simple. Представляем три блан-де-блана с терруарным фокусом на отдельные виноградники коммун Grand Cru*, а также чудесное розе.**

«Я призываю читателей обратить внимание на этот новый проект, так как у него есть потенциал стать одним из самых динамичных домов в регионе в ближайшие годы», — пишет Йоан Кастен о Valentin Leflaive в рейтинге по Шампани на сайте The Robert Parker Wine Advocate, вышедшем в ноябре. А Элисон Напьюс, эксперт журнала Wine Spectator, включает Valentin Leflaive Sigma 20|4.0 — базовое кюве дома — в топ-20 невинтажных шампанских в своём декабрьском обзоре, где у неё собрано по паре образцов от Krug и Selosse, а также Grand Siècle и Vilmart, Ruinart и Fleur de Miraval — солидная компания.

* Для точности: в Sigma 24% ассамбляжа — вина с 1er Cru, остальное —Grand Cru.

Рождение легенды

А начиналось всё так. В 1982 году из Парижа в Бургундию вернулся музыкант и бонвиван Оливье Лефлев, внук Жозефа Лефлева — патриарха бургундской коммуны Пюлиньи-Монраше, который первым в этой части Кот-д'Ора, в 1935 году, начал бутилировать вина вопреки негоциантам. Оливье — кузен Анн-Клод Лефлев, с нею и её отцом они соуправляли семейным Domaine Leflaive. Но ещё в 1985 году Оливье основал собственный проект в формате, который в наши дни называют «микронегос». Это в 2010-х микронегоцианты стали буквально движущей силой прогресса в Бургундии, но 40 лет назад именно Оливье был первым! Человек он очень харизматичный и компанейский, благодаря чему наладил отличные отношения с виноградарями лучших крю, а в итоге получил и свою часть виноградников от Domaine Leflaive как дедово наследство. Бизнес Maison Olivier Leflaive развивался круто, и в 1990-х Оливье, опять же первым из виноделов Кот-д'Ора, завёл агритуризм, в итоге превратившийся в четырёхзвёздный отель в центре Пюлиньи с рестораном, где работает мишленовский шеф.

Но Оливье хотелось сделать ещё что-то грандиозное. Несколько лет обсуждали внутри семьи, что это могло бы быть: может, Шабли или Божоле? В итоге решили отправиться покорять Шампань. И снова в роли пионеров: это первый случай, когда бургундская династия виноделов основывает производство шампанского.

О неугомонности Оливье и его лёгком

ФОТО: CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE





слева направо:

Фултайм виноделом в Valentin Leflaive стал Элизе Бриганда, который ранее являлся шеф-де-кав в Champagne Drappier

Поговаривают, что о Шампани Оливье думал давным-давно: в 1989 году он на пару с Ансельмом Селоссом пытался купить выставленный на продажу дом Champagne Salon, но из этого ничего не вышло, так как их ставку перебил Бернар де Нонанкур (группа Laurent-Perrier). Эту историю рассказывает эксперт по Шампани Стефан Пегацки, основатель сайта Sur-la-Pointe. На фото: Оливье Лефлев и Жан Субейран

характере вам, пожалуй, намекнёт тот факт, что сыну 80-летнего винодела, Валентену, недавно исполнилось 17 лет. В честь мальчика решили назвать проект в Шампани. Жан Субейран, бывший муж одной из дочерей Оливье, с 2010 года является главой компании, управляя как Olivier Leflaive в Пюлиньи, так и Champagne Valentin Leflaive. В деле также Патрик, брат Оливье: в Maison Olivier Leflaive он отвечал за экспортные связи. Мы помним, как в 2004 году он приезжал в Москву на празднование 10-летия компании Simple, где и познакомился с Эриком Де Сузой (De Sousa). Де Суза — один из первых культовых рекольтанов и биодинамистов Шампани, и его вина уже в те годы импортировала Simple. И вот некоторое время спустя Лефлевы начали обустраиваться в Кот-де-Блане — не без участия Эрика, который винифицировал их первые урожаи.

«Шампань — наши кузены, ведь они работают с шардоне и пино нуаром. Но там всё иначе: нужно разобраться в их подходах, изучить шампанский метод. С 2015 года мы начали с очень маленьких объёмов бланде-блана, потому что ДНК Лефлева — это шардоне*. В 2018-м решили: остаёмся! И это значит, что мы уверены, что сможем закрепиться в Шампани минимум на сто лет, а не то что продать всё лет через двадцать. В 2020-м зарегистрировали дом Champagne Valentin Leflaive», — говорил в интервью SWN Жан Субейран.

В поисках контрактов с виноградарями пригодились гениальные навыки нетворкинга, присущие Olivier Leflaive. Бургундский подход выражается во многих аспектах, например в том, что урожай каждого из десятков парцелей винифицируется в своём маленьком стальном чане или же в баррике: теперь бургундские пьесы из-под монраше и кортон-шарлемани из Пюлиньи отправляются прямиком на временную винодельню Valentin Leflaive в городке Оже, центре коммуны Лё-Мениль-сюр-Оже в Кот-де-Блане. Итак, брожение частично в стали, частично в дубе; с малолактикой тот же подход: может, с ней, а может, без неё — в зависимости от характера конкретного батча. Ставка — на избранные терруары, названия которых педантично выносятся на этикетки.

*** Пюлиньи-Монраше, где находятся и Domaine Leflaive, и Maison Olivier Leflaive, — самая «белая» из коммун Кот-д'Ора, на 99,9% посвящённая шардоне.**

ФИРМЕННЫЕ ЧЕРТЫ VALENTIN LEFLAIVE

- фокус на терруары отдельных деревень и участков виноградников
- преимущественно гран крю
- синергия бургундского опыта в работе с отдельными льё-ди и моносортовыми кюве с шампанским методом
- чёткая индикация состава ассамбляжа
- указание урожая — основы кюве
- максимально низкий дозаж
- детальное техническое описание, в том числе дата дегоржмана, на контрэтикетке (и ещё больше деталей на сайте, в том числе мини-карты виноградников, которые будут особенно полезны в случае с винами из линейки Les Lieux-Dits, когда появится шанс с ними познакомиться)

НОВИНКИ ДЛЯ SWN ПРОДЕГУСТИРОВАЛИ И ОПИСАЛИ ЭКСПЕРТЫ:

СХ — САНДРО ХАТИАШВИЛИ, **ОА** — ОЛЕСЯ АЛЕКСАНДРОВА, **АК** — АРИНА КОЗЬМИНА, **ВТ** — ВАЛЕРИЯ ТРУФАКИНА



Valentin Leflaive Sigma 20 | 4.0 Blanc de Blancs Extra Brut

2020 — основа ассамбляжа + 28% резервных вин

100% шардоне из Кот-де-Блана: **76%** из коммун Grand Cru (Краман, Шуйи, Лё-Мениль-сюр-Оже, Авиз), **24%** из коммун 1er Cru (Вильнёв, Гров)

Ферментация в стали и дубе;
выдержка на осадке 31 месяц;
дозаж 4 г/л;
дегоржировано 19 октября 2023

Рейтинги: Wine Spectator **93**, Robert Parker **90**, James Suckling **91**

СХ: Выверенный, очень классический экстра-брют с лёгкой сливочностью и той самой солоноватостью, которая вызывает жажду, так что тебе очень хочется сделать ещё глоток. Элегантная цветочность в нотах жасмина и акации, типичный для блан-де-блана тонкий табачный листок.
ОА: Автолизные тона не выражены вначале, композиция аккуратная, чёткая и стильная. Но постепенно вино разворачивается нюансами садовых косточковых фруктов, абрикосов. В нём просыпается бургундскость.
ВТ: Обволакивающая текстура, симпатичная плотность, но впечатления лёгкие. Особенно нравится элегантная цветочность — нечасто встречается, чтобы она так держалась от начала и до конца. А минеральная солёность выступает уже на финише, на губах.

Valentin Leflaive Le Mesnil sur Oger 17 | 5.0 Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

2017 — основа ассамбляжа + 12% резервных вин

100% шардоне коммуны Лё-Мениль-сюр-Оже класса гран крю

Винификация в стали;
выдержка на осадке 50 месяцев;
дозаж 5 г/л;
дегоржировано 26 сентября 2023

Рейтинги: James Suckling **94**, Bettane+Desseauve **95**, Meininger **94**

АК: Бросается в глаза родство этого шампанского с Sigma — та же линия классической строгости, но это кюве более комплексное, многогранное, глубокое. Очень красивое вино: сложное, чистое, не жирное и чуть солёное.
ОА: Меловое сразу, на первом же плане. Свежий горный воздух, солёные лимоны, умами, структура и струна. Развивается очень интересно. Очень важно его подольше держать в бокале. Какое-то время спустя я уловила в нём невероятный тон саке.
ВТ: Мне тоже хочется повторить то же самое, что я говорила о Sigma, — вино плотное, чуть пряное, но впечатление от него парадоксально лёгкое, воздушное. То есть та же идея, но в более резонирующем выражении.

Valentin Leflaive Avize 17 | 4.0 Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

2017 — основа ассамбляжа + 30% резервных вин

100% шардоне из коммуны Авиз класса гран крю

Винификация в стали;
ЯМФ;
выдержка на осадке 58 месяцев;
дозаж 4 г/л;
дегоржировано 23 февраля 2023

Рейтинги: James Suckling **93**, Tyson Stelzer **93**

ВТ: Более сливочное, чем мениль, с поджаренными тостами и свежим маслом. Остренькая минеральность, цветочность, вино осязаемой структуры, требующее гребешков, чёрной икры, омара или порчини.
АК: Ароматика яркая и родная за счёт бриоши.
СХ: Avize — более пышное вино с ароматами выпечки, французского пряника pain d'épices, в сравнении со строгим Le Mesnil.
ОА: Действительно очень красивое сопоставление получается с Le Mesnil. То — меловое, пронзительное и натянутое, как струна, а Avize — минеральное и суперобъёмное и в аромате, и во вкусе, с печеньями, крем-брюле, мёдом и спелым абрикосом.

Valentin Leflaive MA (Mesnil + Ambonnay) 19 | 6.0 Grand Cru Brut Rosé

2019 — основа ассамбляжа + 18% резервных вин

49% шардоне из Мениль-сюр-Оже и **51%** пино нуара из Амбонне (в том числе **13%** красного вина для создания розе)

Ферментация в стали;
выдержка на осадке 44 месяца;
дозаж 6 г/л;
дегоржировано 30 ноября 2023

СХ: Тот редкий случай, когда розовое вино — на 100% гран крю. Долгая выдержка на осадке даёт о себе знать в развитом профиле шампанского.
ВТ: Если бы его подали в чёрном бокале, мы бы не угадали, что это розе: ягодные ноты в нём очень деликатные.
ОА: Речь о ягодах типа костяники, калины, от них ощущение зрелости вина, и при этом с горчинкой, подчёркивающей его свежесть. Вино очень структурное и, что называется, «винозное» — когда в первую очередь важно само вино, а не пузырьки.
АК: Плотное и объёмное во вкусе, изящный аромат гармонично сочетает цитрусовые типа клементина с необычными ягодами. Меловость проявляется в послевкусии.

Лаконичные блюда к «Сигме», например тартар из сибаса, дом рекомендует дополнить кафрским лаймом и перцем тимут

КОДЫ НА ЭТИКЕТКАХ

Valentin Leflaive — проект XXI века, так что линейка вин продумана в модерновом ключе, с очень ясными «кодами», о чём вино, вынесенными на этикетки.

Аббревиатуры в названиях вин — первые буквы от названий коммун или конкретных крю. **Цифры** — год, урожай которого взят за основу кюве, а также дозаж.

Мы сразу видим либо **жёлтую кодировку** (шардоне = блан-де-блан), либо **красную** (пино нуар = блан-де-нуар), либо **розовую** в случае с розе. Из всей линейки пока лишь одно шампанское — **розовое MA** — представляет собой ассамбляж шардоне и пино нуара. Остальные вина — моносорт, как в Бургундии: это либо 100% шардоне из Кот-де-Блана, либо 100% пино нуар из Монтань-де-Реймс. Это же касается и ещё двух розе из линеек Les Crus и Les Lieux-Dits: они 100%-ные пино нуары.

Блан-де-нуары в Россию пока не приехали, как и льё-дишные истории. По словам Субейрана, несколько дюжин потенциальных отдельных льё-ди находятся в разработке, ведь это «игра вдолгую». Миллезимные кюве ещё не выходили на рынок, так как длительная выдержка для них будет в приоритете, а проект, как помним, по шампанским меркам молодой.

ФОТО: CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE

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

Магия больших чисел



Вина, которые мы выбираем **в подарок, — впечатляющие, небанальные, редкие, от выдающихся виноделов**. Легкомысленные увлечения нишевыми стилями мимолётны, но ведь есть в винном мире и традиционные ценности, всем понятная золотая классика. Составив **шорт-лист из важных вин, достойных оскаровской вечеринки, мы удостоверились в их подарочном потенциале вместе с почётными сомелье**. Текст: Валерия Труфакина

солидные красные

Arzuaga Reserva 2018

Испания, Рибера-дель-Дуэро

СУТЬ: 95% тинто фино (темпранильо), 4% каберне совиньон, 1% мерло; высотный виноградник (900 м), в основном старые лозы — от 80 лет; 25 парцелей = раздельная винификация; выдержка в новых барриках из французского дуба 30 месяцев; 14,2%

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: **97 баллов и платиновая медаль Decanter World Wine Awards 2022**

КОНТЕКСТ: образцовая винодельня Риберы-дель-Дуэро основана Флорентино Арсуагой в 1993-м, её современность, кроме прочего, выражена приверженностью к sustainability, высотные виноградники окружены лесами, населёнными дикими животными.

Абсолютная классика Риберы-дель-Дуэро, такая Рибера, какой она рисуется в воображении. С прицелом на престижность этого региона в него в последние десятилетия инвестировали многие, с большими ресурсами и амбициями, но мало у кого получилось создать настолько идеальное хозяйство, как у семьи Арсуага. Линейка вин Arzuaga далека от испанских догм, но именно Reserva — её золотой стандарт.

ВМ: Это вино нужно дарить эстету, ценителю нюансов, кто хорошо разбирается в тканях или породах ценной древесины, в дорогой коже.
АЕ: Нарядное и роскошное кюве из самого дорогого региона Испании — и бочка лучшая, и темпранильо со свитой, и выдержкой дополирован. Вдобавок нетривиальная история хозяйства, которая каждый год дополняется новыми красками. Стиль этикетки, сторителлинг, эмоции — тот случай, когда «вино продаёт себя само».
СЛ: Блестящий эпатажный барин. Круто сделанное большое вино, оно понравится кому угодно и когда угодно и подтолкнёт дальше интересоваться вином. Универсальный и гастрономичный подарок. При полной растерянности в винном бутике его можно брать без раздумий.

Simonsig The Garland Cabernet Sauvignon 2018

ЮАР, Стелленбош

СУТЬ: каберне совиньон 100%; отбор «по ягодке» прямо на винограднике; выдержка в 100% новых барриках из французского дуба 24 месяца; 13,5%

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: **4,5 John Platter Stars, TA 90, двойное золото Gilbert & Gaillard**

КОНТЕКСТ: *«Мы хотим, чтобы каберне из Стелленбоша стал такой же константой в сознании потребителей, как каберне из Напы, шираз из Бароссы или мальбек из Мендосы. Чтобы при одном только упоминании Стелленбоша в голове всплывал именно каберне»*, — говорил в интервью SWN два года назад Йохан Малан, сын основателя дома Simonsig, одного из столпов виноделия ЮАР. Каберне The Garland находится на вершине пирамиды вин Simonsig. Это новинка в ассортименте Simple. Вам важно узнать, что бутылка, солидно выглядящая сама по себе, упакована в эффектный бокс с золотом по красному написанной историей The Garland.

Насыщенное и многослойное, красные и чёрные ягоды в сладких специях, строгость графита, минеральность мела и влажной земли. Мелкое зерно танинов на фоне сочной фруктовости, мускатный орех с палочкой ванили — красивые впечатления.

АЕ: Выглядит солидно, с быстрой эволюцией, зрелый бальзамический профиль. Каберне совиньон здесь раскрывается не по-бордоски, а совершенно по-своему.
СА: Понравится многим — любителям вариаций на тему бордо или желающим «пить вкусно»: это рай для фруктового сластёны. Вино готово, у него есть всё и даже больше. И гастрономические привычки тоже.

Tenute Capaldo Gulielmus Riserva Taurasi DOCG 2018

Италия, Кампания

СУТЬ: альянико с вулканических почв крю Голето (участок 2 га) на высоте 380 м; выдержка в неновых французских барриках и большой бочке из каштана 18–24 месяца; 14%; микротираж 6000 бутылок

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: **JS 96, RP 94; а также награды за дизайн бутылки, вдохновлённый арками аббатства в Голето (1114–1807), основанного святым Гульельмусом**

КОНТЕКСТ: в 1986-м богатая семья Капальдо из Рима решила инвестировать в виноделие Ирпинии (она же Авеллино), исторического региона восточнее Неаполя. В те годы единственной известной миру винодельней из Кампании была Mastroberardino, но основанное Капальдо хозяйство Feudi di San Gregorio с современной философией и ставкой на отдельные виноградники быстро выбилось в лидеры. Сын основателя, Антонио Капальдо (1978 г. р.), сегодня главный трендсеттер региона Неаполя, где главный красный сорт — альянико, а главный DOCG — таурази (иначе называемый «бароло юга»). 20 лет назад Антонио завёл научный проект FeudiStudi: изучение микротеррауаров и методов микровинификации. Кроме прочего, был найден чудесный крю в Голето, ради которого Антонио Капальдо основал бутиковую винодельню Tenute Capaldo, делающую два знаковых вина, и одно из них — наше Gulielmus.

Вино с отчётливой концепцией и большой любовью к неаполитанской культуре. Благородная натура и буколическое настроение спрятаны в эффектной (при этом не тяжёлой) бутылке. Парадоксально в нём сочетаются рафинированное эстетство и… чистоплотный скотный двор (много животных ароматов). Дэвид Бекхэм в резиновых сапогах заводит курочек, решив пожить деревенской жизнью.

ВМ: Нос в наслаждение: яркий фиалковый, чернофруктовый с кожей — броско, концентрированно и активно. Обязательно требует предыстории. Станет звездой на мероприятиях про искусство, историю, традиции.
СЛ: Розовое масло, ухоженные лошади — любителям природы, охоты, долгих прогулок. Несомненно с изюминкой, очень цепляет. Я бы такое не дарила, оставила бы себе!
СА: Для фетишистов, в том числе фуд-: под андуйет, триппу, лионские пате-круты.

ЭКСПЕРТЫ ДЕГУСТАЦИИ:



СЕРГЕЙ АКСЕНОВСКИЙ (СА)
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ ГРУППЫ MAISON DELLOS



СВЕТЛАНА ЛОМСАДЗЕ (СЛ)
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ РЕСТОРАНА TWINS GARDEN



АЛЕКСАНДРА ЕФРЕМОВА (АЕ),
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ РЕСТОРАНА LORO



ВЛАД МАРКИН (ВМ)
ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ РОССИИ — 2013

АББРЕВИАТУРЫ РЕЙТИНГОВ:

JS	— JAMESSUCKLING.COM
RP	— THE ROBERT PARKER WINE ADVOCATE
WS	— WINE SPECTATOR
VINOUS	— VINOUS.COM АНТОНИО ГАЛЛОНИ И НИЛА МАРТИНА
WE	— WINE ENTHUSIAST
TA	— TIM ATKIN

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ


янтарное ожерелье
итальяно веро
гений места
исключитель-ный год
Estd 1913
BARROS
PORTO
40
YEARS OLD · ANS D'ÂGE
SASSOALLORO
ORO
2020
JACOPO BIONDI SANTI
2019
SCARZELLO
BAROLO
SARMASSA
VIGNA MERENDA
PARAISO
2020
Luigi Bosca
MENDOZA · ARGENTINA

Barros 40 Years Old Tawny

Португалия, Дору

СУТЬ: портвейн категории тони, при этом высшего для тони уровня — с выдержкой в среднем 40 лет в бочках (возраст входящих в ассамбляж вин варьируется), то есть конкретно в этом вине — ассамбляж урожаев конца 1970–1980-х годов. Сорта классические для порто: турига насьонал, тинта рориш, тинта баррока, турига франка

КОНТЕКСТ: выдающийся португальский дом Barros был основан в 1913 году. Без потерь проскочил Великую депрессию, став оплотом исключительного мастерства. После Второй мировой дом активно расширялся. В индустрии портвейна всегда было определённое противостояние между домами, основанными в XVIII–XIX веках англичанами, «узурпировавшими» Долину Дору, и «аутентичными» домами, созданными португальцами. Barros относится ко второй категории, и он один из самых успешных в португальской классике.

Шелковистый тони охристо-оливкового цвета со сложным и щедрым ароматом, в котором читаются сухофрукты, шоколад и мёд, напоминает о главном преимуществе порто — его можно с наслаждением цедить несколько недель. Откупорить — в любое время, не ждать повода, просто под настроение. Это вещь в себе.

ВМ: Такую классику нужно обязательно иметь дома — как дижестив, под сырную тарелку, десерты, под возможность просто никуда не торопиться. И отдать дань уважения возрасту.
АЕ: Настоящий сюрприз — взрослый портвейн. Сейчас активна тема дижестивов, гости внедряют их в обеды и ужины, развивают эту культуру дома. Вот такой серьёзный портвейн просто бесценен.

Castello di Montepò di Jacopo Biondi Santi Sassoalloro Oro 2020

Италия, Тоскана

СУТЬ: 100%-ное санджовезе из Мареммы; 16 месяцев в бочках из славонского дуба (28,5 гл) и 225-литровых барриках; 14%

КОНТЕКСТ: Якопо Бьонди Санти, представитель шестого поколения семьи исследователей и визионеров из Montalcino, вернувшись в Тоскану, решил, что обязан по примеру славных предков сказать веское слово в производстве вина из санджовезе и улучшить местное виноделие. Он творчески переосмыслил наследие брунелло, основал новое хозяйство в прибрежной Маремме, в монументальном средневековом замке, и среди ожидаемых международных сортов высадил тот самый клон BBS 11 — это Brunello Biondi Santi 11. После исследования тысячи параметров 220 га поместья оказалось, что почва части виноградника — та самая идеальная галестро, которую обожает санджовезе на лучших терруарах Кьянти-Классико и БдМ. Так энологическая страсть и научный подход подарили миру культовое Sassoalloro. Лишь спустя пару десятков лет в Маремму двинутся лучшие виноделы классических зон Тосканы. Но Якопо одним из первых смог воплотить вино в современном стиле, введя свою интерпретацию санджовезе.

Sassoalloro Oro — юбилейное, «золотое» издание вина Sassoalloro к его тридцатилетию. Оно способно на развитие в стиле брунелло, глубокое и сложное — но дружелюбно готово к немедленному употреблению, сохраняя в первозданном виде органолептику великих тосканских вин.

СА: Стильный костюм цвета настоящего итальянского авто, маскулинное и звонкое вино, чуть обжигающее молодостью, но уже солидное. Латекс, кожа, Жан-Поль Готье, много лакрицы. Рано пить, лучше проверить отношения на прочность — подарить «к нашему юбилею» и спрятать.
СЛ: Интеллектуальное, приятная кожа, кровь, островатая пряность.
ВМ: Но если пить сейчас, следует понимать, что его лёгкость — обманчива, оно глубокое и нервное, для жаркой дискуссии, «с руками», жестикулирующее, для разгорячённой компании любого возраста.

Scarzello Barolo Sarmassa Vigna Merenda 2019

Италия, Пьемонт

СУТЬ: бароло-крю, но тут не просто крю, а крошечное льё-ди Vigna Merenda внутри крю (MGA) Сармасса, лежащего севернее городка Бароло в одноимённой коммуне на значительной высоте; выпускается как сингл-крю с 1978 года; 14%; релиз — 5500 бутылок

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: WE 94

КОНТЕКСТ: Федерико Скарцелло — из молодого поколения виноделов, ставших рок-звёздами сегодняшнего Бароло. Энолог-интеллектуал с университетским образованием и дополнительным дипломом по биодинамике.

Бароло концептуально в нашу подборку «больших красных» не вписывалось: в целом бароло — утончённые вина из тех же кущ, где обитают Бургонь и крутая Этна. Но для Сармассы мы сделали исключение. Это одно из самых сильных по зову своего терруара бароло. Плюс стиль Федерико Скарцелло — откровенные бароло без заигрывания с модными трендами. Итого: Сармасса + Скарцелло = громкое высказывание, которое убедит даже тех, кто обычно берёт Masseto и Latour.

ВМ: Совершенная классика, которая подойдёт даже консервативным взрослым поклонникам вина.
АЕ: Статный итальянец, нарядный и задиристый. По ощущениям, по танину, по розовому маслу, дёгтю, отвару шалфея, шиповнику, по лакокраске трудно не признать рафинированное неббиоло. Это просто очень красиво.
СЛ: За что люблю неббиоло — в нём всё наслаивается. Солидный подарок с историей об отдельных виноградниках — для тех, кто понимает важность и ценность выдержки. Пусть молодое. Пить рано, а наслаждаться ароматом уже невероятно тянет.

Luigi Bosca Paraíso 2020

Аргентина, Долина Уко

СУТЬ: мальбек, каберне совиньон; выдержка 12–14 месяцев в бочках из французского, американского и венгерского дуба; 14,6%

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: JS 93, Vinous 94

КОНТЕКСТ: это большое и смелое вино — важнейшее вино винодельни, которое выпускают только в лучшие урожаи, с годами обретающее совершенную экспрессию. «Райским» кюве винодел Пабло Кунео отдаёт дань уважения винограднику Finca El Paraíso — источнику вдохновения для многих инноваций Luigi Bosca и части 120-летнего фамильного наследия семьи Арису, работающей с лучшими терруарами Мендосы. Попробуйте ощутить: в бокале суммируется виноград с избранных участков в Альтамире (Сан-Карлос) и Гуальтальяри (Тупунгато), а также в Лос-Арболес (Тунуйян) с 20-летних в среднем лоз на высотах 1000–1200 метров. Чем не мечта о рае?

Сочная, красивая фруктовая история на вырост — для тех, кто умеет ждать и не рвётся откупоривать бутылку при первых гостях, а подарит вину несколько спокойных лет на полке, чтобы позволить ему раскрыть свои настоящие глубины.

СА: Настоящий жидкий шоколад, лакомый Новый Свет, насыщенно-согревающее. Шикарный выбор к лучшим стейкам из элитной говядины. Его можно красиво оформить как бриллиант гастрономической истории — если хочется откупорить прямо сейчас. Но, конечно, в идеале следует положить его в погреб на несколько лет: это отношения на перспективу.
АЕ: Новый Свет хотя и считывается, но это вино будет рекомендовано также знатокам Риохи и супертосканы. Оно покоряет своей породистостью. Мягко обволакивающее, располагающее — и танины не сносят с ног.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



винтажный вайб

«мерсо» из Патагонии

щедрая традиция

роскошь по-испански

ФОТО: SHUTTERSTOCK; SIMPLE GROUP

Bertani Original Vintage Edition Soave Classico 2020

Италия, Венето

СУТЬ: классическое соаве из 100% гарганеги; 30–40-летние лозы на перголах; вулканического происхождения почвы участков на склоне холма над крепостью Соаве; выдержка 9 месяцев в бетоне; 12%

КОНТЕКСТ: старинный дом Венето, Bertani в 2012 году стал частью группы виноделен богатейшей римской семьи Анджелини. В хозяйство пришёл Андреа Лонарди, второй итальянский Master of Wine, который, всего лишь наведя маркетинговый лоск на линейку создаваемых вин, быстро сделал Bertani снова великой винодельней, так что её вина стали the must в моднейших ресторанах мира. Например, с соаве новая концепция такая: есть модерновое Sereole с отдельного виноградника, с лоз на гюйо и выдержкой в большом французском дубе, а есть Original Vintage с пергол, винифицированное в старинных бетонных резервуарах, глазурованных стеклом, и разлитое в такие же бутылки, в каких Soave от Bertani сервировали в 1936 году на коронации Георга VI, отца Елизаветы II. Это своего рода «репринтное» издание вызывает не меньший интерес у сомелье-трендсеттеров, чем Sereole в актуальной «электрической» стилистике.

Суперсоаве с историческим подтекстом напоминает о рейнском рислинге, на это намекает даже бутылка. Но мы-то пробовали его вслепую — и о рислинге тем не менее вспомнили все эксперты. Всё же итальянскость сквозит в его настроении: лёгкое и воздушное, как балерина, с холодной свежестью цитруса, понятных персиков и солоноватостью, которая накрывает, как океанская волна, — любители серфинга и Бали должны быть в восторге. У вина есть своя мифология, своя аура. Всё аккуратно, всё в точку.

ВМ: Спокойное, элегантное и деликатное — хорошая, уверенная, надёжная классика с глубиной и серьёзностью подхода.
СА: Обворожительно многоликостью. Как в фильме «Маска»: надеваешь её, и ты — то, чем хочешь быть. И кроме прочего, оно идеально подойдёт под русскую кухню, включая заливную рыбу и оливье. Универсальный подарок, который все воспримут как желанный.

Chacra Mainqué Chardonnay Patagonia 2022

Аргентина, Рио-Негро

СУТЬ: 100% шардоне; винификация в бургундской манере: брожение в баррике, однако без ЯМФ, затем 11 месяцев на осадке основной частью в баррике (9% новых), плюс 18% — в бетонных яйцах и 37% в стали; 13%

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: JS 94, Vinous 93

КОНТЕКСТ: в 2004 году юный Пьеро Инчиза делла Роккетта, внук автора Sassicaia со внешностью кинозвезды, основал в самом южном, «диком» и дико ветреном винном регионе Аргентины бутиковую бодегу Chacra, чтобы практиковать биодинамику и работать с пино нуаром — «сексуальнейшим из сортов» (так он говорил в интервью SWN много лет назад). Со временем у пробургундца в лайнапе появилось и шардоне. Mainqué — это совместный проект с Жан-Марком Руло, владельцем Domaine Roulot, одной из ключевых виноделен в Мерсо.

Бургундская манера считывается на раз, причём с отсылкой к тому классическому стилю мерсо, который описывают как beurre et noisettes — сливочное масло и орехи, и без избытка дуба, с яркой кислотностью. Вино звучит красиво и спело, как ощущение оттепели в картинах передвижников. Чуть стеснительное вначале, оно обволакивает мягкостью пледа в прохладе.

СА: Я бы дарил такое вино представителям креативного кластера, чей вкус в связке с образом мышления не позволяет быть заложником одного образа или бренда. В нём много того, что понравится людям, знающим жизнь, — сладкий нос, пышность. «Дорогое» недорогое вино.
АЕ: Именно! Оно воспринимается как дорогое, как мерсо очень хорошего уровня. При этом в Бургундии за такую цену вряд ли сегодня можно найти что-то столь же интересное.
СЛ: Оно понравится вообще любому человеку, в том числе знатокам Бургундии и самим сомелье. Оно как протагонист в театре одного актёра, который может играть все роли.

E. Guigal Château de Nalys Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020

Франция, Долина Роны

СУТЬ: белый шатонёф = сложный ассамбляж (руссан 43%, гренаш блан 33%, клерет 15%, бурбуленк 6%, пикпуль 3%); в среднем 45-летние лозы; виноград с льёди Нали с красным песчаником и с терруаров Буа-Сенешаль и плато Ла-Кро с той самой крупной белой шатонёфской галькой; ферментация и выдержка на 70% в дубе, остальное в нейтральных ёмкостях; 14%

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: WS 94, RP 94

КОНТЕКСТ: один из ключевых домов Северной Роны, E. Guigal, базирующийся в Кот-Роти, в 2017 году приобрёл поместье Château de Nalys в Южной Роне, с 50 га виноградников на лучших терруарах Шатонёфа. Интересно, что Château de Nalys с его 400-летней историей всегда славилось не только красными, но и белыми винами, что не очень характерно для лучших южноронских хозяйств.

Спокойное, пышно-сливочное, дородное. Масленичные народные гулянья в Суздале, звон колокольчика в упряжке лошадей. А потом, с морозца, — размеренный обед в ресторане с видом и медленное питьё в кругу друзей.

ВМ: Согревающее, кремовое, текстурное. Ощущение комфорта, спокойствия. Пить медленно, медитативно. Под блинчики с жюльеном.
АЕ: Тёплый осенний стог сена, с жёлто-яблочным лукошком и вересково-гречишным мёдом. Солидный и красивый подарок уверенному в себе винолюбу.
СА: Йодистость и его тепло уводят в ассоциацию с виски, их нужно дарить в паре — так много переплетений, намёков.

Bodegas Julián Chivite Colección 125 Blanco 2021

Испания, Наварра

СУТЬ: 100% шардоне с виноградника Las Mercedes, что на высоте 480 м с северной экспозицией, оберегающей от избыточного солнца; выдержка на осадке во французских дубовых бочках не менее 11 месяцев с батонажем; 14%

КОНТЕКСТ: Чивите — одна из старейших винодельческих династий в Испании, насчитывает уже 11 поколений виноделов с 1647 года. Благодаря Чивите в 1967 году образована DO Navarra. В 1985-м к 125-летней годовщине начала экспорта вин Chivite во Францию была выпущена линейка Colección 125. Белое «Колексьон» в 1993 году для Чивите создал знаменитый бордоский энолог Дени Дюбурдьё.

Заслуженное вино, одно из исторически первых «больших белых» Испании, оно неоднократно появлялось на приёмах королевской фамилии. Статное, с идеальной осанкой звезды мужской партии балета, героя матёрых завсегдатаев Большого и Мариинки. Мускулистое, элегантное, сложное, притягательное.

ВМ: Маслянисто-ореховое, насыщенное, длинное, чуть оксидативно-хересное вначале, потом вдруг начинает намекать на молодой рислинг со сногсшибательной кислотностью. Для вечеринки, куда все приносят классические вина, но никто не верит в «белую Испанию»: можно удивить винных энтузиастов, кто любит пробовать новое, похожее на привычное старое.
СА: Ностальгия по старому дому, со странными и родными ароматами, гомеопатическая аптечка, полированная мебель, шоколадные конфеты с коньяком — и вино подарил бы в паре к ним.



таинственный остров

умная кристаль-ность

гедонизм в открытую

ФОТО: SHUTTERSTOCK; SIMPLE GROUP

Frescobaldi Gorgona Bianco 2022

Италия, Тоскана

СУТЬ: 80% вермантино и ансоника с лоз, растущих кустиками-гобле на террасах на 2,3 га в природном амфитеатре, защищённом от ветра с моря; выдержка 7 месяцев в стали и барриках; 13%; тираж не более 9000 бутылок

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: JS 96

КОНТЕКСТ: с 2012 года выпускается это вино, не перестающее удивлять своим уровнем и социальным подтекстом. Проект появился как результат сотрудничества семьи Фрескобальди с более чем 700-летней винодельческой историей и «Горгоной», единственной исправительной колонией в Европе, расположенной на одноимённом острове Тосканского архипелага. Смысл — дать возможность людям получить навыки, которые помогут им социализироваться после освобождения. Но Ламберто Фрескобальди решился на проект с «Горгоной» не только из-за благой идеи: на него большое впечатление произвёл виноградник, высаженный в 1999 году. Это уникальное местечко.

Характер вина Горгоны средиземноморский, в нём всегда много трав, и оно солоноватое. *«Я всегда удивлялся, когда сомелье говорили, что вино солёное,* — говорит главный винодел Frescobaldi Николо д'Аффлитто, — *но лабораторные анализы показали, что содержание соли в пересчёте на хлорид натрия в Gorgona Bianco и правда выше, чем у вермантино из других частей Тосканы: 0,5 г/л против 0,05–0,2 г/л».* Gorgona концептуально подано: сверху бутылка обёрнута крафтовым свитком с жёлтой печатью, а под ним этикетка, стилизованная под островную газету, сосредоточенную на новостях. У винтажа 2022 года она снова посвящена биоразнообразию Горгоны — это рассказ о местных орхидеях.

СА: Настоящая гомеопатия для винолюба: травы, цветы, ромашка, тимьян, липа. И подарок для поклонников винных приключений.
АЕ: Холодное, расчётливое, редуктивное, морское и мужское вино. Как высокий, жилистый, очень натянутый, в напряжении атлет. Интересна подача: вино заключено в оболочку с печатью, всё официально, а под ней — захватывающая история.

Verónica Ortega La Llorona 2022

Испания, Бьерсо

СУТЬ: годельо 100%; ферментация в дубе и выдержка 9 месяцев в бочках из французского дуба разного объёма; 12%

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: RP 94

КОНТЕКСТ: сорт годельо — редкий гость, специалитет Бьерсо, в представлении Вероники Ортеги, и это имя стоит запомнить. Уже 12 лет на своём органическом винограднике в 5,7 га в Вальтуилле-де-Абахо она добивается, чтобы в её винах звучала композиция терруара и времени. Виноградник над долиной живёт здесь более 100 лет, на высоте 500 метров: тишина и мягкие горы, с особым светом — кажется, в нём отражается море. Это в Веронике говорят её андалусийские корни. А за её винодельческим опытом стоят такие имена, как Рауль Перес, Альваро Паласьос, Дафна Глориан. Она стажировалась в Бургундии в Comte Armand и у Domaine de la Romanée-Conti.

Взрослое вино для опытных потребителей — в первую очередь любителей бургундии, но не консерваторов. Это испанская история с намёком на хересный тон, возвращение к неким ностальгическим истокам и одновременно отсылка к энергичному шабли. Годельо легко спутать с шардоне. Его не надо дарить вслепую — у него шикарный бэкграунд. Интеллектуальное вино, концептуальное, под изящную «мишленовскую» кухню для людей с тонким вкусом, о нём хочется говорить.

СЛ: Очень тронуло. Йодно-водорослевое, мощно развивающееся, многогранное, объёмное, как оперная дива. Я бы такое хотела в подарок.
СА: Его оценит любой гик, здесь много фетишистских моментов. А ещё это идеальный повод всерьёз перейти от пива к вину — выйти в астрал и улучшить качество жизни. Ключ — правильный бокал, бургундский, чтобы расправиться.

Bibi Graetz Testamatta Bianco 2021

Италия, Тоскана

СУТЬ: вино из 100% ансоники (она же инзолия на Сицилии), со 120-летних лоз, растущих на возвышенных гранитных террасах острова Джильо; ферментация в стали, выдержка на осадке до года в новых барриках с батонажем

УСПЕЛО ПОЛУЧИТЬ: JS 95

КОНТЕКСТ: один из самых харизматичных виноделов Италии, Биби Граец основал свою винодельню в городке Фьезоле — на холмах выше Флоренции, с видом на неё — в 2000 году. Но он настолько гениален и смел, что вина его вообще первыми из Италии вышли на Пляс-де-Бордо, что означает их высокую инвестиционную ценность и доказанный культовый статус. Концепт виноделия Биби необычен: он отыскивает в окрестностях Флоренции крошечные виноградники с очень старыми лозами, с забытыми сортами. Интересно изучать сразу всю линейку его вин: у каждого из них своя особенная история и яркая этикетка, ведь Биби ещё и художник, из семьи художников. Testamatta означает что-то вроде «безбашенный», «дурная башка»: это о самом Биби с его идеями, которые окружающим кажутся безумными. Он долго думал над концепцией для белого Testamatta. На помощь пришли воспоминания из детства, когда он много времени проводил на острове Джильо, общаясь со старыми фермерами, которые каждое утро отправлялись на укромные виноградники на своих осликах.

Пробуя это вино вслепую, ловишь себя на мысли: надо отложить до Пасхи. Марципаново-ореховый мякиш горячей булочки, сладкие фрукты, глинтвейн на белом вине с дымным оттенком костра, пронзающая кислотность — оно как ветер в первые солнечные дни весны. Но стоит открыть этикетку, как всё меркнет перед яростью сторителлинга, и уже кажется, что заходить бы лучше не со стороны редкого уникального сорта и очень старых лоз, а от личности винодела.

АЕ: Вино не для консерваторов, но для творческих людей, чувствующих тонкие материи. Для тех знатоков, что пьют редкости и разбираются в неоклассике. Интересный симбиоз вина как искусства и разговора об искусстве в вине, кропотливый процесс создания, поиски подхода, стремления, каждый год что-то в нём меняется.
СА: Такую бутылку принесёшь — и ты герой дня. Цена вина — как цена современного искусства, ничего объяснять не надо. Вино тем, кто в теме: кураторам выставок, архитекторам, IT-специалистам. Оно всегда найдёт родную душу. Ларс фон Триер, скандинавский неонуар в итальянских красках.

Икона стиля Риберы-дель-Дуэро



ФОТО: BODEGAS ARZUAGA



Bodegas Arzuaga не нуждаются в представлении, для многих эти вина были первым знакомством с Рибе-рой-дель-Дуэро и даже с Испанией в целом. Как за такой короткий по винодельческим меркам срок хозяйство завоевало статус классического, чего ждать в будущем и как меняется стиль, рассказывает владелец Игнасио Арсуага. К нему по просьбе **SWN** съездил из Мадрида Илья Кирилин.

— **В 1993 году** хозяйство основано Флорентино Арсуагой, сейчас им управляет его сын Игнасио

— **На 1500 га** раскинулось поместье La Planta, в основном это леса, природный резорт, где в большом количестве живут дикие олени, ставшие символом Arzuaga

— **140 га виноградников** находятся в La Planta и ещё порядка 290 га в других областях, половина из них — молодые посадки

— **5 звёзд** у Hotel & Spa Arzuaga, **звезда Michelin** — у ресторана Taller Arzuaga

Финка Ла-Планта

Любовь мадридцев к Рибере легко понять. Это до Риохи как минимум три часа на машине, а здесь всего 55 минут на поезде, и ты в Вальядолиде, столице Кастилии-и-Леона, городе с самым «правильным» кастильским акцентом, первой прямоугольной площадью Испании и вообще кучей истории. Но это в другой раз, нам надо в Арсуагу. Таксисты с направлением знакомы: это самая посещаемая винодельня региона, и за полчаса в пути можно отогреться после десяти минут в очереди на такси. Климат суровый даже по мадридским меркам, в декабре по утрам мороз и вдоль дороги повсюду иней — без шапки лучше не высовываться. Не зря Вальядолид считается городом с самой большой концентрацией шуб на душу населения в Испании, это не шутки.

Винодельня находится в самом сердце «Золотой мили» Риберы. По одну сторону Pingus, по другую сторону — Vega Sicilia. Причём с Альвересами, владельцами VS, дружат семьями, и часть винограда Arzuaga покупает у именитого соседа. Здесь мы на высоте 650 метров, холодно, но терпимо, правда, в годы с заморозками урожайность падает заметно. Благо на топовые вина этот темпраниль не идёт: вдоль реки не самые лучшие





Мир вина — это не забег на 100 метров, это марафон на очень долгую дистанцию. Построить репутацию сложно, а потерять её можно за пару неудачных релизов

виноградники. Другое дело историческая финка Ла-Планта.

Путь к ней — через самый западный виноградник Риберы, с которого Arzuaga делают органическое вино Laderas del Norte исключительно для ресторанов Испании. Дальше начинается плато на высоте 900 метров, невысокие испанские дубы, среди которых бродят олени, кабаны и муфлоны, особая средиземноморская порода горных козлов. Они самые пугливые, а вот кабанам ничего не страшно, хоть у них и не вырастают клыки. Кормят здесь отлично, необходимости копаться в корешках нет. У оленей, ставших символом хозяйства, тоже всё хорошо, полное обеспечение. Каждого вида здесь примерно по 600 голов: за ними ухаживают на ферме, но в целом они свободно гуляют по лесам.

Здесь же и другой символ хозяйства, который дал название финке и одному из вин, — тысячелетний дуб. Его величают просто la planta, «растение». Исследователи говорят, что ему от 1000 до 1600 лет, и он в отличной форме, к суровому климату с перепадами от +35 до +15 градусов в конце августа и сентябре он привык.

Привыкли к этому и виноградники. Владения Arzuaga сосредоточены в зоне Вальядолида, это самый важный игрок в этой области, с самыми чистыми известняками, что в итоге заметно отличает стиль вин хозяйства от конкурентов: эти участки дают более свежий темпранильо, где доминируют не только чёрные, но и красные ягоды, а сами вина не имеют такой запредельной концентрации, поэтому и пить их можно начинать уже через пару месяцев после выхода в продажу.

Другое дело — красные глинистые участки в Бургосе. Там темпранильо достигает своего пика концентрации, цвета и танинов, без длительной выдержки в бочке к нему так просто не подступиться, но если подождать, то будет та самая роскошная бархатистость, за которую многие и полюбили Риберу на фоне строгой и кислотной Риохи. Виноград Бургоса идеально подходит для вин высокой гаммы, для Reserva Especial и Gran Reserva его покупают именно отсюда. Причём приходится работать с десятками небольших парцелей, ставших почти родными, ведь контракты со многими виноградарями открыты ещё в 1995 году. Впрочем, хватит мёрзнуть, надо и на винодельню посмотреть — там много нового.

Новый винный бар и дегустационный центр Arzuaga

Снаружи винодельня выглядит очень традиционно, строили её в 1993 году с мыслями повторить классический кастильский стиль. Оказавшись внутри, попадаешь в атмосферу уютной испанской таверны, где много дерева,

ФОТО: BODEGAS ARZUAGA









ВИНА BODEGAS ARZUAGA, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В ПОРТФЕЛЕ SIMPLE

La Planta 2023

- 100% темпранильо
- 6 месяцев в бочках из французского и американского дуба

Базовое вино хозяйства, названное в честь самой первой финки семьи Арсуага. Виноградники в провинции Вальядолид, высотные участки, известняковые почвы и наиболее изменившийся за последние 10 лет стиль, в котором теперь заметно меньше влияния дуба и больше свежести и красных ягод. Отличное вино для аперитива, летних посиделок на открытом воздухе, рекомендуется подавать слегка охлаждённым.

Arzuaga Crianza 2021

- 92% темпранильо, 4% каберне совиньон, 3% мальбек, 1% мерло
- 16 месяцев в дубе, по большей части во французском

Это самое эмблематичное вино Arzuaga, именно по криансе определяют стиль хозяйства в Ribere. Вино сочетает свежесть и лёгкость Вальядолида с плотностью и концентрацией Бургоса, свежее прочтение классики, причём отличного года, в котором спелость гармонирует с хорошей кислотностью.

Arzuaga Reserva 2020

- 100% темпранильо
- 26 месяцев во французском дубе, включая малолактику

То самое вино, благодаря которому Рибера-дель-Дуэро стала знаменитой. Это более традиционный стиль из того, что делает Arzuaga, вино одновременно мощное, но элегантное, насыщенное, но мягкое и бархатистое. Здесь заметная выдержка в дубе, но она не закрывает фрукт.

Arzuaga Reserva Especial 2019

- 95% темпранильо, 5% альбильо майор
- Виноградники 80+ лет из зоны Бургоса и немного Сории. Коферментация 29 месяцев в новом французском дубе, включая малолактику

Концептуально более модерновое вино, чем классическая ресерва. Больше кислотности, не только чёрные, но и красные ягоды, на их фоне выходят даже цветы, дуб красиво дополняет остальные элементы. 2019-й — жаркий год, и, по словам Игнасио, сделать выдающееся вино было просто.

Arzuaga Gran Reserva 2019

- 95% темпранильо, 5% каберне совиньон
- 40 месяцев во французском дубе, включая малолактику

Возвращение к традиционному стилю Риберы-дель-Дуэро с ярко выраженными специями, кожей, табаком, подвяленными ягодами и насыщенным, но уже бархатистым вкусом. Вино, которое не требует гастрономического сопровождения, соло оно готово доставить предельное наслаждение.

Начиная с 12 лет лоза темпранильо правильно выбранного клона даёт отличные результаты. Если это не так, то виноградник не станет великим ни через 50, ни через 100 лет

приглушённый свет, клиентам ещё до кофе наливают крепкий бульон, чтобы согреться с холода. Но стоит обратить внимание на два тоннеля по бокам, как понимаешь: это пути в будущее. Направо пойдёшь — в Taller* Arzuaga попадёшь, налево пойдёшь — в новый винно-дегустационный комплекс придёшь. С него и начнём, именно здесь нас ждёт сам Игнасио Арсуага.

« Arzuaga считается классической винодельней, хотя нам не так много лет. Ribera del Duero DO — молодой по испанским меркам аппелласьон, он появился только в 1982 году. Отец купил финку Ла-Планта в 1981 году — он явно что-то предчувствовал, — а первые лозы заложил в 1987-м. Первые годы мы продавали виноград и только в 1993 году начали делать вино под своим именем.

« Как описать стиль Arzuaga? Мы производим девять красных вин, и у каждого свой собственный характер, нет, пожалуй, только супермодернового стиля. Ресерва и гран ресерва — это более традиционные истории, Reserva Especial и Amaya — более модерновые, остальные размещаются где-то посередине, в особенности Crianza, которая объединяет лучшее из двух миров.

« Я верю в классификацию по выдержке. Слова Crianza / Reserva / Gran Reserva не означают качество, но помогают ориентироваться в стилях. Потребителю становится понятно, чего ожидать: хочется яркого и свежего вина — кианса, хочешь чего-то более сложного и насыщенного — бери гран ресерву. При этом исторически гран ресерва здесь имела не лучшую репутацию, половина вин была уже за пиком развития, без цвета, без фрукта и особого характера. Сегодня наши гран ресервы в отличной форме, некоторые даже сохраняют цветочные оттенки, это выдающиеся вина.

« Потребитель всё меньше хочет предельной концентрации, и наши вина отражают изменения в предпочтениях. Раньше мы ассоциировались с щедрым дубом, сейчас, пробуя криансу, вы никогда не скажете, что бочка выпирает. Случилось изменение философии, причём не из-за того, что заметно дубовые вина плохо продавались, у Arzuaga по всему миру много почитателей.

« Исторически наше молодое вино La Planta, которое стоит особняком и единственное из линейки не несёт наше фамильное имя на этикетке, было по стилю ближе к криансе, с ощутимым танином от дуба. Сегодня же оно отражает более современный тренд на всё более свежие, динамичные вина с мягким фруктовым танином, несмотря на те же шесть месяцев выдержки в бочке: мы поменяли подходы к работе на виноградниках и винодельне.

« Мы стараемся предельно точно передать то, что дал нам виноград. И для этого применяется тщательная селекция лучших ягод и гроздей, более мягкая экстракция, температура ферментации была снижена до 19–21 градуса. La Planta ферментируется в отдельном зале, благодаря новым стальным чанам с охлаждающей рубашкой во всю площадь теперь мы можем делать мацерацию не 2–3 дня, а 5–6, это помогает акцентировать фруктовость без лишнего танина.

« Вина Arzuaga ферментируются в отдельном зале, у каждого парцеля своя ёмкость. Весь виноград проходит через оптический сортировщик, который отбирает ягоды по цвету, размеру и состоянию; в зависимости от года отбраковывается до 15%. Дальше ягоды попадают в так называемый OVNI *(НЛО по-испански),* который на кранах поднимается над чанами, чтобы на первых этапах жизни вина полностью отказаться от насосов и любого механического давления.

« Дальше цементный зал, наша гордость. Цемент хорош для ферментации, малолактики и выдержки. В нём держится куда более стабильная температура, чем в стали, есть микрооксидация и постоянный контакт с осадком, а это помогает полимеризации танинов. Стиль Arzuaga — это стиль вин, готовых к употреблению уже с момента выхода в продажу, этому помогают и виноградники на известняке, и цемент.

« С бочками всё просто: 30% американского и 70% французского дуба — для La Planta и Crianza, для остальных вин — только французский дуб. Каждую бочку мы используем в среднем 5–6 лет. После того как вино прошло этап выдержки в дубе, оно отправляется на бутылочное хранение. И только когда прошёл весь срок выдержки и вино готово к этикетированию, Регуляционный совет даёт заветные марки — это способ защиты.

« Звучит банально, но самое главное — это виноградники, они являются залогом высокого качества. Начав высаживать виноградники в 1987 году, мы быстро достигли 150 гектаров, но никогда не останавливались в исследовании почв, микроклимата и разных клонов темпранильо, чтобы выбрать те, что будут наиболее адекватны для нашего стиля. Результаты этой работы можно заметить уже сейчас. В 2016 году мы снова начали активно высаживать виноградники, достигнув современных 430 гектаров. И это не просто новые лозы, а именно тот виноград, который задумывался для нашего собственного стиля и подхода.

« Работа продолжается, в этом году добавится 33 гектара, в 2025-м — ещё 14. Не для того, чтобы увеличивать производство: последние 10 лет мы стабильно делаем одно и то же количество бутылок. Наша идея в том, чтобы заметно сократить урожайность с лозы и таким образом получать топовое качество.

« Мы высаживаем лозы в районе деревни Оливарес-де-Дуэро, она по другую сторону реки от Кинтанильи, где находится сама винодельня*. Необычная история: в Оливарес на

*** Кинтанилья-де-Онесимо** только с виду неприглядная деревушка, но в летний период здесь целых семь баров, в здании бывшей водяной мельницы бутиковый отель и отличный ресторан, а по соседству с культурным центром для пенсионеров находится одна невзрачная винодельня без всяких опознавательных знаков — Pingus.

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



История Риберы — событие мирового масштаба, когда буквально из ничего на глазах появился один из важных винодельческих регионов мира

южном склоне холоднее, чем в Кинтанилье с её северной экспозицией, — вчера разница была в 2,5 градуса. При этом там больше солнечных часов, фенольная зрелость выше, а вегетативный цикл начинается на 10 дней раньше и почти нет рисков заморозков.

« Влияние заморозков сильно зависит от того, где находится виноградник. На высоте почти нет рисков, тогда как виноградники в долине не спасти, если весной температура упадёт до -3 градусов. Другой важный фактор — ветра. Наша новая зона называется Buenos Aires *("хорошие ветра")*, потому что там постоянно дует ветер, и он спасает от морозов. Например, в катастрофическом 2017 году не пострадали первые несколько рядов виноградников, которые были рядом с трассой. Почему? Потому что из-за движения фур воздух постоянно перемешивался. Так работают и защитные башни, которые смешивают воздух и не дают холоду опускаться на землю. Но ничего не спасает, когда температура опускается ниже 5 градусов.

« Заморозки случаются примерно раз в 10 лет. В 2017 году регион потерял 50% урожая, это сравнимо с 1995-м. В 2024 году мороз не так сильно повлиял, как два года засухи, которые сильно вымотали ресурсы лозы. Есть и другая история — избыток дождей, как в 2013-м: у тех, кто ориентировался на высокую урожайность, виноград не достиг правильной зрелости. А бывает, когда всё идёт не по плану, как в 1993-м: два года засухи, летом жара и солнце, а в сентябре пошли дожди, и виноград просто сгнил прямо на лозе. Худший год в истории Риберы. В 2023 году была похожая ситуация, но дождь прошёл в нужном количестве и помог сохранить свежесть, в 2003 году стояла невыносимая жара, а в 2008-м, наоборот, холод — виноград не дозревал.

« Всё циклично, каждые 10 лет здесь постоянные перепады, но зато есть в среднем четыре года, когда всё складывается идеально. Рибера-дель-Дуэро — это зона контрастов во всех смыслах. В августе и сентябре здесь бывает до 25 градусов разницы между дневными и ночными температурами. Что это даёт? Несмотря на жару, виноград не теряет кислотность. Именно это мы наблюдали в 2024 году. Урожай по меркам региона не самый большой, но мне он нравится, нам не пришлось делать зелёный сбор, всю работу сделала природа, при этом нет зашкаливающего алкоголя. Хороший год.

« Есть годы, когда нужно делать молодые вина, а есть годы, когда время закладывать гран ресервы. 2023-й винтаж — яркие, открытые вина — год La Planta. 2024-й — кислотность и потенциал — винтаж Arzuaga. Я бы мог делать одинаковое количество бутылок каждого вина из года в год, никаких проблем, финансовый отдел был бы счастлив. Пострадало бы лишь одно — качество. Мир вина — это не забег на 100 метров, это марафон на очень долгую дистанцию. Построить репутацию сложно, а потерять её можно за пару неудачных релизов.

« Мы начали переход на органику в 2007 году, а первое сертифицированное вино вышло с винтажом 2010 года. И тогда для Риберы это был почти уникальный случай, мало кто понимал, что это и зачем. В чём главная разница между экологическим и конвенциональным сельским хозяйством? Мы полагаемся на превентивные меры, потому что нет действенных средств борьбы с уже начавшимся заболеванием. А для этого требуется максимальное количество вводных данных, чтобы предвидеть. Часто можно слышать, что переход на органику негативно влияет на урожайность. На самом деле, если грамотно подходить и с предельным вниманием относиться к виноградникам, это совсем не заметно.

« Возраст лоз — это хороший вопрос. Есть виноградари, с которыми я работаю с 1995 года, и я никогда не перестану покупать их урожай, он выдающегося качества. Но не только из-за того, что это старые лозы, — это и красные глинистые почвы, которых здесь у нас нет. Начиная с 12 лет лоза темпранильо правильно выбранного клона даёт отличные результаты. Если это не так, то виноградник не станет великим ни через 50, ни через 100 лет. Самое эмблематическое вино планеты — Romanée-Conti, это не старые лозы, каждый год они пересаживают часть виноградников. И это никак не влияет на глубину, сложность и характер вина.

« Конечно, мне бы хотелось, чтобы все виноградники были лет по 80. Но далеко не каждому вину это требуется, с новыми знаниями мы можем достичь лучшего результата уже на молодых лозах. Например, моим лучшим виноградником считался тот, что мы посадили



Отец-основатель Флорентино Арсуага и сестра Игнасио Амайя в огороде своего мишленовского ресторана

в 2011 году. Но то, что мы высадили в 2019 году, лучше почти всего, что у нас было, через три года это будет топовый виноград. Если посадить черешню, будет черешня, сливу — будет слива, плохой темпранильо — будет плохой темпранильо и в бокале.

« Важной работой было исследование с Университетом Леона по поиску собственного клона. Из 13 тыс. лоз мы выбрали 100 лучших с точки зрения свободы от болезней, размера и расположения грозди и так далее. Из 100 осталось девять, и наконец-то один финальный клон, клон Арсуага. И именно его мы высаживаем на новых участках — время покажет, правильно ли мы решили.

Традиционный ресторан Bodegas Arzuaga

Сколько лет не делал серьёзные интервью, но руки-то помнят. Ровно за час удалось растопить лёд этого типичного кастильца и даже получить приглашение на обед, которого не было в изначальной программе. Мишленовский ресторан Taller Arzuaga по понедельникам не работает, но это ничуть не расстраивает гостей винодельни, ведь здесь есть ещё и один из лучших традиционных ресторанов всего региона, который открыт на ужин, что для Риберы редкость. Самое время попробовать вина, новое блюдо из меню по рецепту отца Игнасио и наконец выключить диктофон, чтобы поговорить о самом главном.

« Arzuaga была одной из первых виноделен Риберы-дель-Дуэро, которая появилась в России, — мы начали продавать в 1997 году. Поначалу это был очень небольшой рынок, но со временем мы увидели значительный экономический рост и появление настоящего интереса к вину, поэтому наши вина хорошо знакомы россиянам. Я лично бывал не только в Москве и Санкт-Петербурге, я объездил почти всю страну. Самара, Екатеринбург, Казань, Владивосток… многие названия я даже и не вспомню. В те времена испанские вина были представлены чем-то бюджетным, была Риоха, а из Риберы была, пожалуй, ещё только культовая Vega Sicilia.

« Мы всегда были ориентированы на экспорт и, открывая новые рынки, мы открывали Риберу-дель-Дуэро для этих потребителей. А первое впечатление не получится произвести дважды, поэтому наша роль в построении имиджа всего региона крайне важна. И каждый раз приходилось начинать с самого нуля: что мы работаем с темпранильо, что это не Риоха, а другой регион, как выдерживаются вина — и так далее.

« Среди основателей DO был всего десяток виноделен, в 1993 году их стало уже 57, из них 26 оставались кооперативами, а в 2000 году — уже 200. И только представьте, что уже тогда кто-то назвал нас классической винодельней, а хозяйству было всего семь лет! История Риберы-дель-Дуэро — это событие мирового масштаба, когда буквально из ничего на наших глазах появился один из важных винодельческих регионов мира. Сегодня это почти 300 виноделен, мы представлены на всех ключевых рынках, причём у большинства потребителей вина Риберы в первую очередь ассоциируются с высоким качеством, а не с количеством.

« Раньше в винных картах на испанских страницах доминировала Риоха, а нам, виноделам Риберы, приходилось конкурировать между

ФОТО: BODEGAS ARZUAGA

Настоящий бум начался не в нулевых, а где-то 6–7 лет назад. Сегодня, если вы окажетесь в модном месте Мадрида, то почти у всех за столом будет бутылка Риберы, никакого Приората не встретить

собой за 2–3 строчки. Постепенно число фанатов Риберы сравнялось с риоханцами, а сегодня на многих рынках, особенно локальном и других испаноязычных, риберских ценителей больше. И это при том, что Риоха в три раза крупнее, там больше масштабных хозяйств, винодельческих групп и заметно ниже средний ценник.

« Настоящий бум начался не в нулевых, а где-то 6–7 лет назад. Сегодня, если вы окажетесь в модном месте Мадрида, то почти у всех за столом будет бутылка Риберы, никакого Приората или Торо, о которых много говорили раньше, не встретить. В стране огромное количество сортов, стилей и регионов, но испанский потребитель — он очень marquista, он любит марки и предпочитает пить те же знакомые этикетки, которые ему нравятся.

« В чём причины успеха Риберы? В первую очередь, высокий уровень качества по региону, здесь сложно найти откровенно провальные вина. У нас более актуальный стиль, который отвечает запросу потребителя. Это заметили в Риохе, где форсируют разделение на традиционный, модерновый и авторский стиль. Для продвинутого потребителя это хорошо, но простого человека может запутать, тогда как в Рибере куда более усреднённый профиль с высокой концентрацией фрукта, цвета и насыщенности. Это касается в первую очередь молодых вин и категории крианса, где и формируется основной объём всех продаж. А в верхних линейках уже начинаются заметные различия между винодельнями и конкретными винами в рамках каждого хозяйства.

« Arzuaga входит в десятку крупных виноделен Риберы, но мы далеки от самых больших игроков. Долгое время это был García-Carrión, но когда они потеряли контракт Mercadona* на поставку 2 млн бутылок, их присутствие в зоне сильно упало. Многие выступают против торговых сетей и частных марок, а я, наоборот, — за. Это санитары леса, они скупают никудышный виноград и простецкие виноматериалы, а нам остаётся виноград наилучшего качества. Отчасти поэтому Рибера воспринимается выше, чем в среднем Риоха.

« В вине главное — это опыт. Мы часто разговариваем с отцом, сделали бы мы что-то иначе в 1993 году. Абсолютно — почти всё, текущий уровень знаний и понимания этих земель не сравнится с тем, что у нас был. Раньше мы высаживали лозы, собирали урожай и смотрели, какое вино можно сделать. Сегодня мы знаем это уже на этапе закладки виноградника. Каким бы красивым и любимым ни был участок, зачастую с него не сделать выдающееся вино. Вокруг винодельни очень живописно, особенно когда стоит туман, но сколько ни вкладывай денег и сил, здесь не получить экстракачества, это почти всегда основа La Planta. И ничего плохого в этом нет — почти никто в мире не пьёт топовые вина каждый день, есть и моменты для историй попроще.

« Идея заложить виноградник пришла моему отцу Флорентино Арсуаге, но никакой винодельческой истории у нас не было, разве что его дед в Стране Басков делал сидр, как и многие в те времена. Мой дядя делал вино, но для собственного потребления — я помню, как мы ездили к нему на сбор урожая в Лерму, — но отец до 1987 года оставался исключительно потребителем. Он почти всю жизнь занимается отелями и ресторанами, мама из семьи с ткацким бизнесом, поэтому я пошёл изучать отельное дело, а моя сестра Амайя** стала известным дизайнером.

« Несмотря на то что здесь я с первого урожая, до 1996 года я параллельно занимался и другими направлениями. План отца был сделать небольшую винодельню, нам принадлежало где-то 70 гектаров виноградников, но потенциал был хорош, и в нулевых мы начали активно расти. Как мы любим шутить, что сами столько уже не выпьем, друзей не хватит. Из 25 лет, что существует здание винодельни, только два года здесь не было стройки. Мы постоянно добавляли новые мощности, открыли отель, винный бар, ресторан, который завоевал звезду Michelin. И каждый раз меня спрашивали: *"Игнасио, ты собираешься делать ещё миллион бутылок?"* Но нет, мы не растём в количестве, в 2019 году площадь винодельни увеличилась вдвое, а производство даже чуть сократилось. Мы строим, чтобы лучше работать и повышать качество, а не количество. А это требует пространства, небольших чанов для отдельных парцелей, цемента, дубовых фудр.

« Моя история с вином началась с Риохи и Vega Sicilia, это признанные классики. За пределами Испании — Бордо и отдельные домены Бургундии. Я обожаю пино нуар, но в наших условиях мы можем делать вина скорее в стиле Бордо — нет смысла себя обманывать. Я очень люблю каберне совиньон, в Напе тоже много интересных вариантов, есть каберне и у нас: два парцеля на участке Ла-Планта, и ещё один мы посадили не так давно в Оливарес, итого 15 гектаров. Я бы высадил и каберне фран, но он не разрешён, зато у нас есть чуть больше одного гектара мальбека, экспериментальная гарнача, немного мерло, 8 гектаров белого альбильо майор.

« Как узнать, действительно ли старый виноградник перед вами? Посмотреть на сортовой состав — от 5 до 20% должен быть альбильо. Его высаживали по двум причинам:

*** Mercadona** — крупнейшая сеть супермаркетов Испании, славится довольно высоким качеством продуктов и почти провальным выбором вина.

**** Амайя Арсуага** — дизайнер с мировым именем, первая испанка на London Fashion Week. С 2016 года управляет пятизвёздочным отелем и спа Arzuaga, в 2017 году открыла ресторан высокой кухни Taller Arzuaga, который в 2019-м был удостоен звезды Michelin, став первым рестораном при винодельне в Рибере, получившим эту награду.

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



Тысячелетний дуб в хозяйстве называют просто la planta, «растение», он в отличной форме

С наиболее модерновым с точки зрения этикетки и позиционирования вином, которым является Amaya, мы возвращаемся к самым традиционным техникам — целые грозди и кофермен-тация с 5% альбильо

его приятно есть, когда идёт сбор урожая, плюс своей сочностью он смягчал танины красных сортов. Раньше всё делали просто, весь урожай вперемешку закидывали целыми гроздями в лагар, там начиналась ферментация, и через 2–3 дня виноград давили. Эти вина называли ojo de gallo *("глаз куропатки")*, это были розе насыщенного цвета. И что интересно, с самым модерновым с точки зрения этикетки и позиционирования вином, которым является Amaya, мы возвращаемся к самым традиционным техникам — целые грозди и кофермен-тация с 5% альбильо.

« Темпранильо тоже не был монопольным красным сортом, вперемешку высаживали и бобаль, и гарначу, и так называемый пирулес. Про него мало кто слышал за пределами зоны, в целом здесь этим словом часто именовали любой сорт, про который мало что знали. Поговорите со старожилами: для них есть тинта, как они называют темпранильо, гарнача, а есть "пирулес". И там уже может попасть что угодно — кариньян, грасиано, менсия.

« У нас есть и самое редкое вино — белое альбильо оксидативной выдержки. Про него мало кто знает, но за винтаж-2008 в гиде Guía Peñín в 2020 году мы получили 99 баллов, что почти невозможно представить. Надо научиться делать это кюве в больших объёмах — мы слишком много теряем в процессе выдержки, далеко не каждая бочка доходит в том состоянии, что нам нравится. Есть и белое из шардоне, хотя этот сорт у нас появился не для него: план был делать игристое по классике. Но мы так любим шампанское, что не смогли продолжить пробы, зона совсем не подходит, поэтому взяли в дистрибуцию Champagne Philipponnat и довольны этим. Кроме него в портфеле портвейны Taylor's, Долина Напы от Paul Hobbs и несколько французских доменов.

« Что я думаю про винную критику? Она теряет свою значимость. Если в нулевых годах Паркер был богом и вершителем судеб, то сегодня такого не существует. Фанаты Wine Advocate остаются с ним, а новое поколение потребителей смотрит на другие источники, они больше доверяют блогерам и инфлюенсерам. У них другой язык вокруг вина, не тот, к которому мы привыкли: всё реже встретишь детальное описание вина, обычно это "круто" и тому подобное односложное. Это не даёт никакой конкретики — просто сказать, что человек красивый, значит не сказать почти ничего. Но я не против, эта тенденция наблюдается везде, скорость распространения информации и скорость жизни вообще выросла в разы.

« В 2024 году была большая ассамблея винных блогеров здесь, в Вальядолиде, там я разговорился с Хосе Пеньином, нашим первым винным журналистом Испании. И он сказал: *"Я ничего не понимаю в том, что пишут эти ребята, это совсем другой язык. Но он и должен быть таким, времена меняются"*. Для моего отца, которому 82 года, самой важной газетой в мире вина остаётся наша местная кастильская. Помогает ли она делать имидж или продажи? Нет, ни бутылки. Но раз ему это важно, мы продолжаем с ней сотрудничать. В этом вся Arzuaga, мы сочетаем традиции и модерн.

ФОТО: BODEGAS ARZUAGA

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

Вечные ценности
Риберы



Как ни крути, а Рибера-дель-Дуэро была, есть и остаётся самым модным вином Испании в Испании. Новостей оттуда почти не приходит, зато вина распроданы, баллы получены, бочки закуплены, новенькие порше натёрты до блеска. Попробуем немного покопаться, что происходит в этой части Кастилии и в чём истоки феноменального успеха. Текст: Илья Кирилин

Не твоё первое вино

В октябре на испанском телевидении вышла новая кампания DO Ribera del Duero, о которой много говорили местные маркетологи. Слоган понятен не с первого раза: *«Ошибка — первый шаг на пути к победе»*, — говорят нам в ролике, показывая вполне себе успешного испанца средних лет. *«Мой первый дротик в дартс не попал в яблочко, в моих первых отношениях не было химии* (хотя между актёрами она вполне есть. — Прим. автора), *свой первый роман я не закончил»*. При чём здесь вино? *«Моим первым вином не была Рибера-дель-Дуэро»*, — заканчивается логическая связь на одной из мадридских крыш с большим бокалом Riedel и запоминающимся насыщенным рубиновым оттенком вина.

Выпад явно в сторону Риохи, для испанцев столь стабильной и привычной, что первым после домашнего и деревенского вина в жизни каждого становится именно она, не исключение ни галисийцы, ни каталонцы. Помогает и экономика: Риоха, будучи регионом большим, до сих пор умудряется давать вина даже в нижнем ценовом сегменте. Но вот особого трепета у простых потребителей она больше не вызывает. Другое дело Рибера. *«Кто её попробовал, тот знает»*, — говорят нам в рекламе. Так в чём же секрет, кроме темпранильо, бочки, «Пингуса» да «Веги Сицилии»?

В стабильности и постоянстве, считает Игнасио Арсуага. Риоха в своё время пыталась позиционировать себя как «Земля тысячи вин». В этом большая доля истины, ведь за пределами классических крианс и ресерв от брендов-миллионников тут чего только нет. Кроме темпранильо и блендов на его основе, здесь есть тонкие и не очень гарначи из Риохи-Ориенталь, диковатые грасиано, которые раньше боялись винифицировать в чистом виде, почти бордоская матурана тинта… Чем дальше идёт укрупнение бизнеса, тем больше виноградарей стремятся выйти из игры с продажей винограда по бросовым ценам, которые контролируют важные бренды, и пробуют сделать свой проект, свою марку. Добавьте к этому более 140 муниципалитетов, которые выделили в вилляжи на бургундский манер — Viñedo Singular, вершина пирамиды классификации, — требования по выдержке и терруарные особенности. Почв и микроклиматов в Риохе достаточно, чтобы

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ИЛЬИ КИРИЛИНА

Ribera del Duero DO
+ где находятся винодельни



> *Если винодельня находится на «Золотой миле», это не означает, что и её ключевые виноградники сосредоточены рядом, скорее, они будут раскиданы между провинциями*

производить множество непохожих друг на друга вин. Для журналистов и любителей трендов многоликая Риоха — райское место: всегда множество инфоповодов. Но до испанского потребителя новая информация не доходит, разбираться во всём этом у него нет ни сил, ни времени. Для него Риоха была и остаётся слишком классической, «мощной», хотя тела и танинов в риоханских винах по определению меньше, чем в винах Риберы. С Риберой понятнее: стиль у большинства хозяйств плюс-минус в одном направлении, выбирай наиболее близкие по духу марки, а там уже смотри на бюджет вечера: просто так можно выпить криансу или на худой конец робле, для особого случая идём выше по ценовой лестнице. И да, у большинства хозяйств более дорогие вина будут продолжать обозначенную «младшими» линию, просто заметно увеличивая все показатели вкуса, включая и дуб. Дорого в бутылке, дорого в бокале, дорого на столе. Такой маркетинг нравится, особенно в стремительно богатеющем Мадриде.

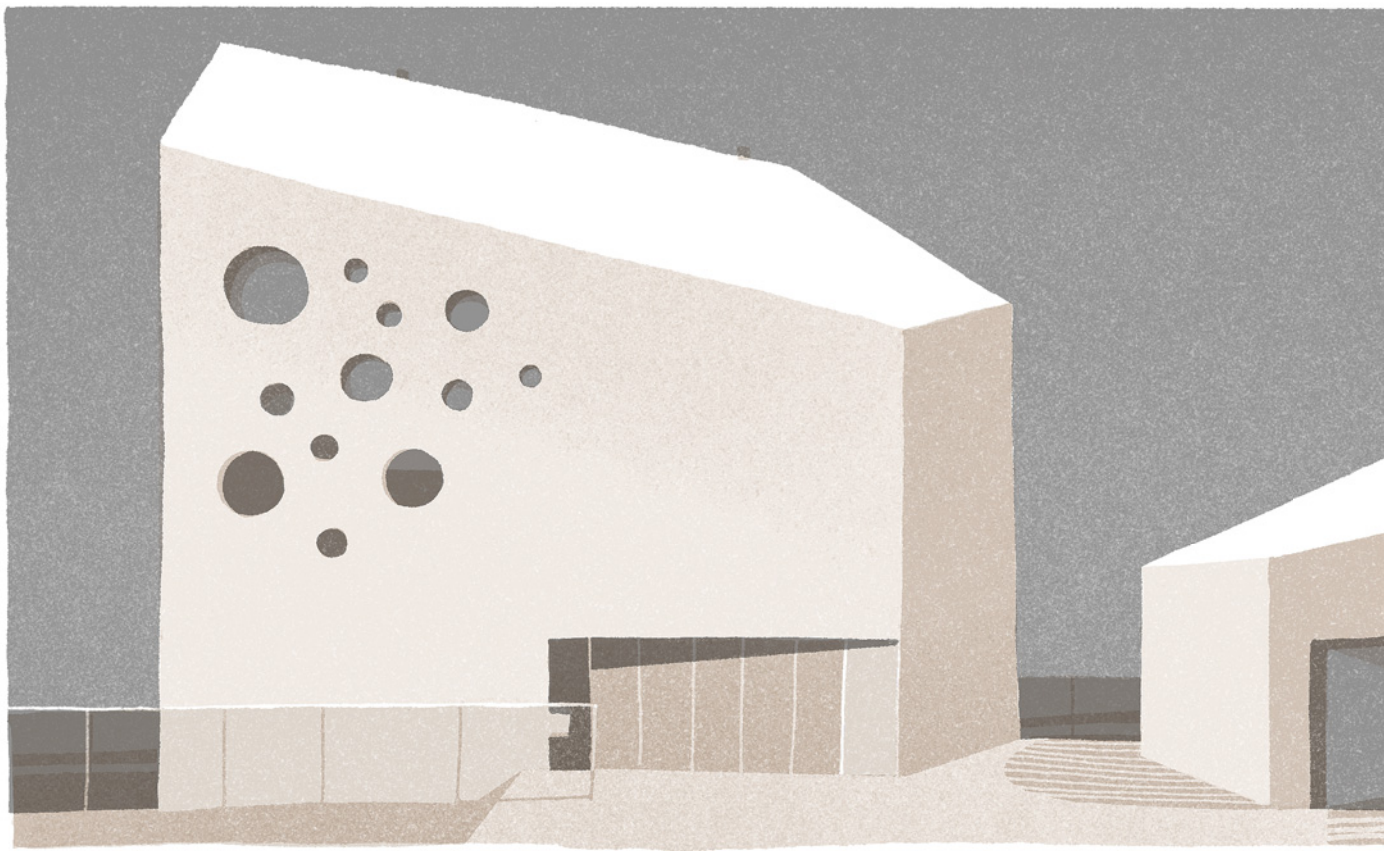
Но есть ли место для терруара, отдельных кюве, альтернативных винификаций и других гиковских историй? Есть, так что давайте немного разберёмся в субзонах, почвах, выдержках и поколениях виноделов.

Дуб как фактор успеха

Про искреннюю любовь испанцев к бочке шутить можно бесконечно. Придуманная давным-давно в «Энотрии» байка, что в Испании люльки для младенцев делали из дубовых бочек, поэтому их вкус близок испанцам с самого раннего возраста, не имеет ничего общего с историей, но вполне объясняет страсть. Местным жителям нравится дуб, нравится концентрация, нравится бархатистость, плотность, танины. Одним словом, им нравится Рибера.

Но в этом есть и проблема, потому что у многих в голове именно с количеством дуба и продолжительностью выдержки ассоциируется качество вина. Крианса и два года, ресерва и три года, гран ресерва и пять лет общей выдержки — понятные индикаторы уровня вина, хотя далеко не всегда в выдержке дело. Одним из первых от классификации по выдержке отказалось хозяйство **Emilio Moro**. Для братьев Моро важнее собственная пирамида качества, основанная на возрасте лоз и силе брендов каждого из вин.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



И за ними пошли многие, сегодня в Рибере гораздо меньше ресерв, чем в той же Риохе. Наметился тренд на сокращение сроков выдержки. Показателем тенденции становится увеличение доли вина, маркируемого как Cosecha, что с испанского переводится «урожай». Здесь нет ни минимальной выдержки в 12 месяцев, ни требований по размеру дубовой ёмкости, которая для вин Crianza / Reserva / Gran Reserva не может превышать 330 литров. Полная свобода, так что, кроме традиционных вин для таверн, сегодня в категории Cosecha можно встретить серьёзные терруарные истории по цене выше 50 евро.

Уменьшение сроков выдержки отвечает и задачам, поставленным финансовым отделом. Исторически гран ресервы появились не от хорошей жизни: просто вина плохо продавались. Сегодня же заморозить деньги на пять лет может позволить себе не каждый, а стабильный cash flow на следующий год после урожая нравится любой бухгалтерии.

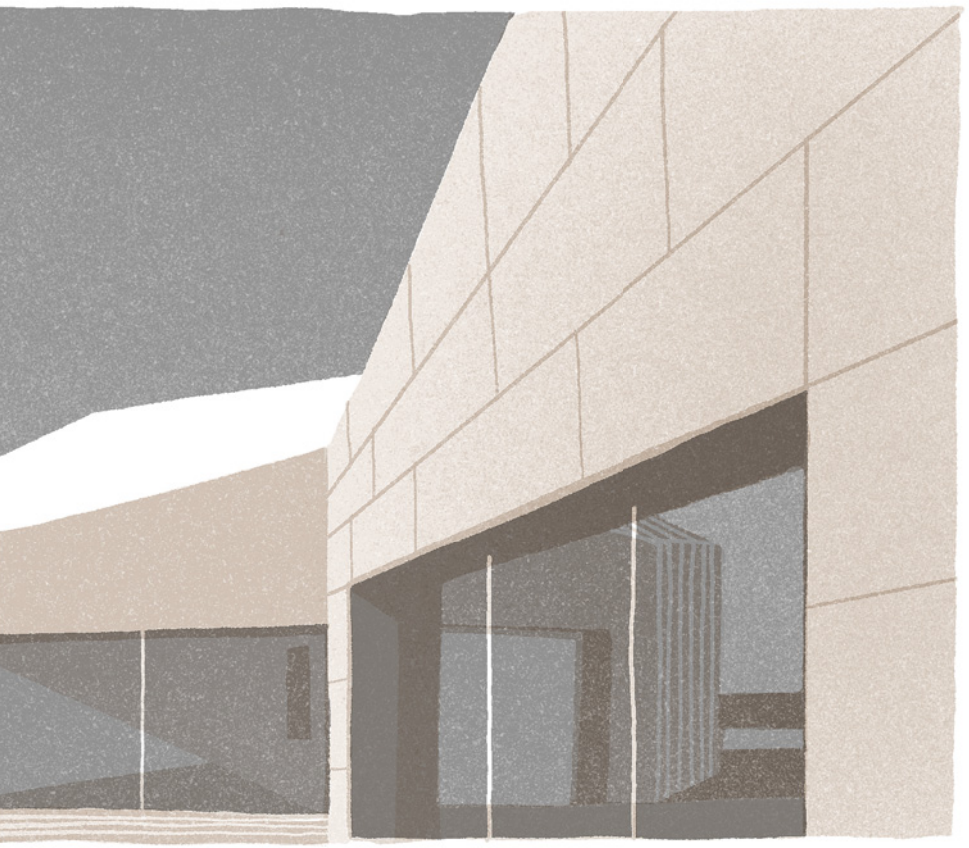
При этом стоит отметить, что, несмотря на следование классическому стилю, почти все в Рибере заметно освежают и делают вина, куда более готовые к потреблению уже с момента выхода в продажу. Больше фиалок, красных ягод, а не только кожи и джема просят экспортные рынки и новое поколение потребителей, и здесь это тоже возможно. Зубодробительные танины остались в прошлом, истории о том, что это вино нужно пить через 5/10/15 лет, постепенно отходят на второй план. В мире глобальной непредсказуемости мы становимся более склонными к сиюминутным удовольствиям, и маркетологи Риберы про это знают.

Впрочем, не все согласны с такой трактовкой событий. Альмудена Альберка MW, первая испанская женщина — Магистр вина, долгое время проработавшая техническим директором **Viña Mayor**, считает, что тот, кто жалуется на Риберу, просто не умеет ждать. *«Темпранильо в этой радикальной с точки зрения климата зоне имеет свой характер. Здесь много антоцианов и в особенности танинов, нужно время, чтобы они полимеризовались, а фрукт заиграл новыми красками. Скажу больше: сделать хорошее вино здесь куда сложнее, чем в других зонах, в той же Риохе нужно сильно постараться, чтобы у вас что-то не получилось. Если вы смогли отработать несколько урожаев в Рибере, то вам уже ничего не страшно: здесь морозы и заморозки сменяются засухой и температурами за 40 °C, а к этому добавьте ещё град. В 2017 году урожайность оказалась в два раза меньше ожидаемой, купить виноград было практически невозможно, это была настоящая катастрофа».*

Терруар или мастерство ассамбляжа?

Бургундский и бордоский подходы сталкиваются на риберской почве. Что лучше — отдельный виноградник, как у Dominio del Águila, или мастерски сделанный ассамбляж, как у Vega Sicilia? Ответа нет, есть предпочтения каждого конкретного клиента, главное, чтобы денег хватило. А смешивать есть что: на 2024 год в DO зарегистрированы 311 хозяйств, что поражает на фоне 10 оригинальных основателей аппелласьона в 1982-м, и целых 7878 виноградарей. 26 123 га разделены на 63 630 индивидуальных

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



В Бургосе находятся виноградники Ла-Орры, с которых создаётся Pingus, штаб-квартира Консехо Регуладор в здании, похожем на кусок швейцарского сыра, и знаменитые подземелья Аранды-де-Дуэро

парцелей, минифундии множатся, и это развязывает руки виноделам в выборе собственного пути.

Молодёжь явно за бургундский подход и вина с отдельных виноградников. Каждую деревню изучать нет смысла, для начала стоит хотя бы разделить аппелласьон, растянувшийся с запада на восток на 111 км и на 35 км с севера на юг, по ключевым провинциям: Вальядолид, Бургос — местные Кот-де-Бон и Кот-де-Нюи, а Сория — пожалуй, Шабли, она совсем не похожа на первые две части. 35 отдельных типов почв, которые выделяют специалисты, не будем описывать, скажем лишь, что разлом лежит между процентами глины и известняка. Там, где пески и гравий, для виноградников не особо интересно — сахарная свёкла, что выращивали раньше в этой части, получалась лучше.

Вальядолид — это самая западная часть, дверь в Риберу из бывшей столицы Испании, обязательной для посещения. Первым делом проезжаете **Abadia Retuerta**, которая оказалась за пределами DO, а недавно получила собственный Vino de Pago. А дальше начинается всё интересное — та самая «Золотая миля», которая, вообще-то, гораздо длиннее мили, а вдоль неё расположены **Pingus**, **Vega Sicilia**, **Pesquera** и так далее. Эта зона даёт в винах не только чёрные, но и красные ягоды, здесь больше известняка, чем глины, вина не настолько жёстко структурные. Но сразу важный факт — если винодельня находится на «Золотой миле», это вообще-то не означает, что и её ключевые виноградники сосредоточены рядом, скорее, они будут раскиданы между двумя провинциями.

Бургос — зона не топовых виноделен, но топовых виноградников. Старые лозы, высаженные кустом (гобле), плотные глинистые почвы, высота, суровый климат и мощная структура вин уже с первых дней жизни. Вина с характером, та самая история, за которую любят Риберу. Именно здесь виноградники Ла-Орры, с которых создаётся Pingus, штаб-квартира Консехо Регуладор в здании, похожем на кусок швейцарского сыра, и знаменитые подземные хода Аранды-де-Дуэро, которые служили и зоной для выдержки вина.

Сория — отдалённая провинция на востоке, на север через горы от неё начинается Риоха. Совершенно иной стиль: здесь выше и сильно прохладнее, у вин высокая по риберским меркам кислотность, такой же танин, им нужно время, чтобы сгладиться. Долгий период зона оставалась почти забытой, потому до ключевых виноделен виноград отсюда везти больше часа, но в последние годы виден выход Сории из тени, причём абсолютно заслуженный.

Хозяйств с одним виноградником в голову приходит не так много. Первыми сразу рисуются **Pago de Carraovejas** с их монопольных холмом с видом на замок Пеньяфьель, мишленовским рестораном и идеальными визитами (если кто не верит в силу маркетинга, тому надо сюда на стажировку: уже который год подряд эти вина остаются среди самых модных в испанской столице). Другое дело — **Dehesa de los Canónigos**, про неё мало кто знает. А ведь она связана с Vega Sicilia, находится от неё по другую сторону реки, в своё время обе финки принадлежали легендарному

> *Исторически все сорта с одного виноградника собирались одновременно, винифицировались вместе, в итоге получалось насыщенное розовое или бледное красное вино с лучшими качествами из двух миров*

баскскому предпринимателю Торибио де Леканде, который разделил наследство между двух сыновей. Одному — Vega, второму — Dehesa, кот из сказки явно достался второму брату. Впрочем, поводов для гордости много, это и первый виноградник, высаженный после филлоксеры, а значит, и самый старый в Рибере, и древние клоны каберне, который здесь любят в ассамбляжах, и важный процент белого альбильо майор, что особенно хорошо ведёт себя в ресерве и новом роскошном кларете.

Он вам не розе

Ещё один хороший способ порадовать бухгалтерию — сделать розе в прованском стиле. Таких вин становится всё больше, до Риберы докатился и тренд на авторские прозрачные бутылки, и предельно быстрое прессование с винификацией при минимальных температурах, и почти французский «ар де вивр». Но большого смысла в таких винах нет: они не отражают ни историю, ни пейзажи, ни местную гастрономию, где, в отличие от Прованса, рыбы и свежих салатов почти нет, зато есть мясо, мясо, бобы и ещё раз мясо. И как с этим справиться довольно простому розе? Никак.

Зато есть кларете. Это совсем другая история. Не путайте его с английским термином, которым обозначали бордо. Для кастильцев clarete — это вино из смеси белых и красных сортов винограда. Традиционно высаживали их все вместе, за красные отвечал не только темпранильо, но и гарнача, бобаль, менсия и какие-то сорта без названия. Многие попали сюда после филлоксеры, когда местные крестьяне после службы в армии приносили из других регионов саженцы. Среди белых, кроме муската, который высаживали на радость сборщиками, ибо его приятно есть, главенствует альбильо майор.

Исторически все сорта с одного виноградника собирались одновременно, винифицировались вместе, в итоге получалось насыщенное розовое или бледное красное вино с лучшими качествами из двух миров. Довольно яркое, свежее и фруктовое, но при этом с хорошей структурой и полнотой вкуса. Идеальное вино для местных специалитетов, особенно рёбрышек молочного ягнёнка, что жарят на обрезках виноградной лозы, или пряных чорисо, колбасок с паприкой, или морсильи из Бургоса, кровяной колбасы с рисом и небольшим добавлением корицы, или просто для роскошного стейка из говядины с минимальной степенью прожарки.

Лидером в движении кларете, который и вернул к жизни категорию, заставив властей аппелласьона признать её, стал Хорхе Монсон из **Dominio del Águila**. Постажировавшись в DRC, он вернулся в родную Риберу, где устроился в **Arzuaga**, набираясь опыта с темпранильо и изучая виноградники по всему региону: у хозяйства хорошие связи. А дальше история везения и успеха — выигрыш в лотерею (информация не проверена), собственный проект Dominio del Águila, портфолио старинных виноградников с полевым сбором, 100 баллов от Луиса Гутьерреса, который Риберу вообще-то не жалует, и самый дорогой кларете Испании — Peñas Aladas Clarete DO Ribera del Duero продают аж за 270 евро. Ответить ему сможет, пожалуй, только Le Rosé от **Bodegas Antídoto**, что делает француз Бертран Сурде. Родом из Шинона, где он продолжает семейный проект, стараниями Альваро Паласиоса он оказался в Сории, самой восточной, высотной и забытой зоне Риберы, где до сих пор сохранился большой процент белого альбильо, поэтому и топовое розе с отдельного виноградника на высоте 1000 метров делают 50 на 50 из темпранильо и альбильо. Прямой пресс, ферментация и выдержка в новой французской бочке и серьёзная заявка на статут испанского Garrus.

Белый главный

Долгое время многих смущал тот факт, что в Рибере был разрешён белый сорт, но не разрешено белое вино. Объяснение простое — альбильо майор отлично работает в красном бленде. Собранный вместе с тинто фино или винифицированный отдельно и добавленный при ассамбляже, он придаёт вину свежести, кислотности и скелета, причём часто даже 5% играют свою роль. К этому известному по Северной Роне подходу склоняются многие, проблема лишь одна — альбильо мало. А тут ещё и разрешили производство белых вин.

Логика властей была проста. У каждого великого региона красных вин есть белое: Château Margaux нельзя представить без Pavillon Blanc, — чем мы хуже? Эксперименты шли ещё раньше официального решения, которое получило зелёный свет в 2019 году. Белых вин в продаже не так много, по старой риберской традиции их делают с солидным влиянием бочки, но по-другому никак: этот альбильо (не путать с альбильо реаль из Гредоса) — довольно нейтральный в аромате сорт; на претендента простого вина в стали куда лучше подходит вердехо. Вина довольно полные, глицериновые, в зависимости от подходов к винификации редуктивные или не очень, но очень часто смотрящие на север, во Францию. Правда, со временем вскрылся один сложный момент — белая Рибера очень сильно хорошеет с возрастом, молодые вина пить можно, но без такого удовольствия, как через пять лет. Как решат эту проблему местные, пока непонятно, машину времени ещё не придумали. Хотя, если взять хересную бочку да немного флора, чтобы съесть лишний жирок… но это уже совсем другая история.

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

путешествия от-кутюр

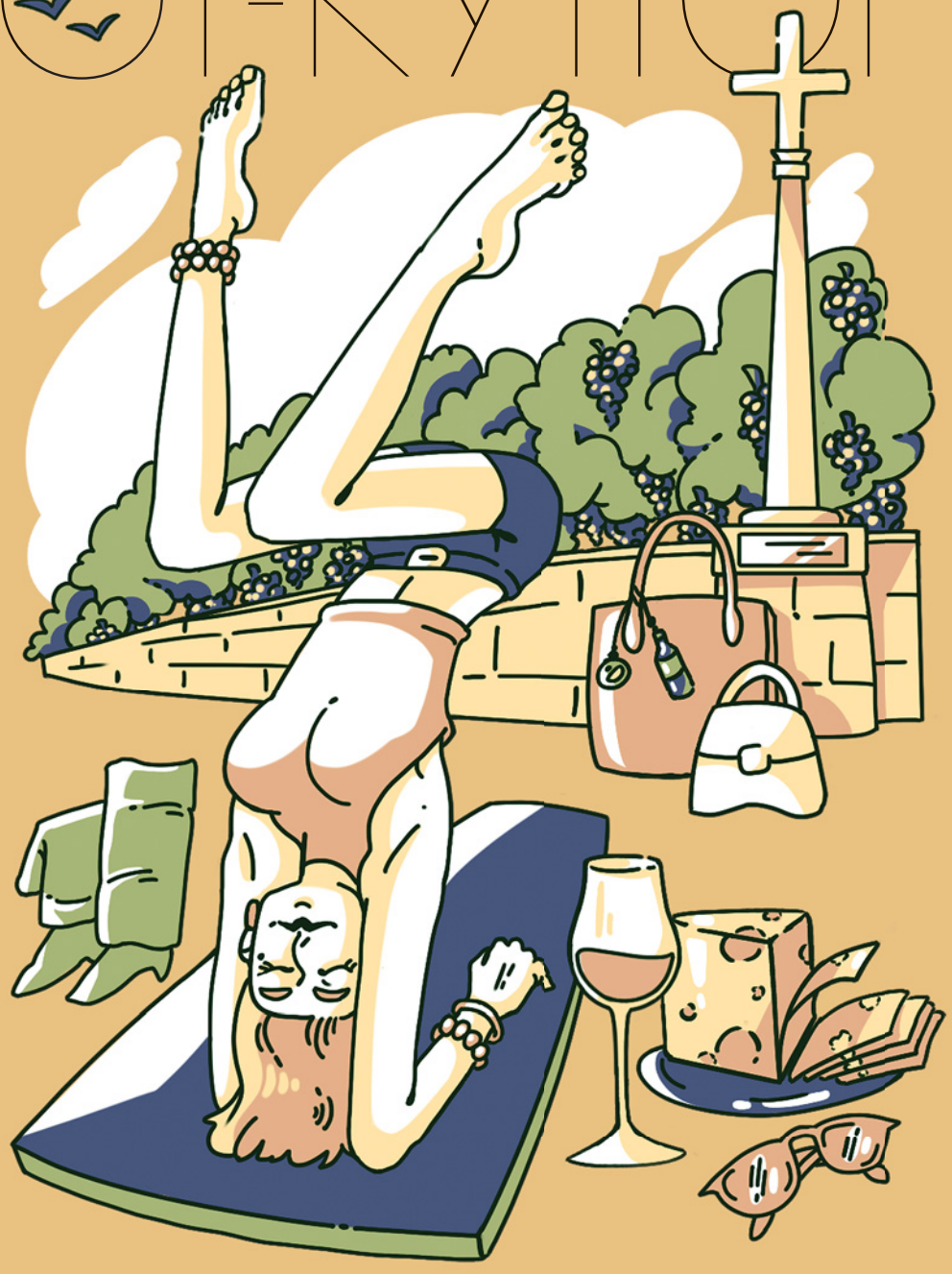


ИЛЛЮСТРАЦИЯ: АНАСТАСИЯ КОРЕПАНОВА

Ни сложности логистики, ни высокие цены на билеты — **ничто не может удержать от желания открывать новое, новые места, новые вина**. Так ли уж изменились путешествия за последние четыре года? Поговорили об этом с экспертами туризма. Текст: Анна Бебекина

Ужины в мишленовских ресторанах, дегустации гран крю в погребах лучших виноделен, мастер-классы с известными шеф-поварами — в постпандемическую эпоху всё больше путешественников ищут не просто отдых, а уникальные впечатления.

Пандемия изменила многое, и туризм не остался за бортом. Специалисты отмечают **мировые тренды на осознанные путешествия и непопсовые направления**. SWN поговорил с несколькими экспертами в области путешествий: у каждого свой взгляд, но все сошлись на том, что сейчас главное в поездках — погружение в уникальный опыт.

Всё чаще туристы вместо огромного отеля выбирают эколодж на Бали, где используют солнечную энергию и локальные материалы. Вместо толкотни у популярных достопримечательностей — обучение искусству приготовления суши в Японии или охоту на трюфель в лесах Пьемонта. Задёрганным столичным жителям будет не лишним устроить цифровой детокс в буддийском монастыре, помедитировать с чашкой чая в горах Уишань в Китае или отправиться на парусной яхте туда, где не ловит телефон, понаблюдать за дельфинами.

Есть даже сонный туризм, но это уже для совсем выгоревших. Во время такой поездки можно не только отлично выспаться, но с помощью ряда специальных программ наладить здоровый режим. Появились туры для того, чтобы погоревать (не важно о чём) и примириться с потерей.

Во время пандемии стала актуальна концепция гибкого планирования. Мы понимаем, что привычка всё контролировать каждую минуту мешает отдохнуть и провоцирует тревогу.



Часто людей ведёт желание провести свой отпуск более осмысленно, приобщиться к комьюнити. **Любовь Аксёнова** из коммуникационного агентства Ars Vitae отмечает **тренд на туры для людей, объединённых общими интересами**. Не важно, наблюдение ли это за северным сиянием или поездки на премьеры и биеннале: под руководством лидера участники идут навстречу приключениям. *«Роскошь и люкс уже не продаются так, как двадцать лет назад. Главное — новый опыт и эмоции»*, — считает Любовь. Для самой Любови в таких поездках, например, важны новые знакомства. Привлечение профессионалов экономит деньги и время: согласитесь, удобно, когда кто-то за тебя всё продумал и спланировал. *«Тематические туры обычно требуют большего количества времени, к примеру, поездка для наблюдения за китами занимает около 10 дней»*, — предупреждает Любовь. Поэтому важно, что в составе группы путешествие оказывается менее затратным.

Дионис в погоне за туристами

Интерес к уникальным путешествиям, гастрономии и местным традициям подхлёстывает и глобальный рынок винного туризма, который демонстрирует значительный подъём. По данным международного агентства исследования рынков Future Market Insights, в 2024 году объём винного туризма оценивается в $95,9 млрд и будет расти на 13% в год, что позволит достичь $332,5 млрд к 2034 году.

Среди новых направлений винного туризма выделяют **Молдову** с её обширными подземными погребами и богатым винодельческим наследием, а также **Хорватию**, особенно полуостров **Истрия**, где сочетаются вино, гастрономия и агротуризм.

Ведущие винодельческие регионы, такие как **Долина Напа** и **Сонома** в США, **Бордо** и **Бургундия** во Франции, **Долина Баросса** в Австралии, благодаря своим живописным ландшафтам и винодельням продолжают привлекать значительное количество мировых туристов. А винные фестивали с их уникальной атмосферой, дегустациями, местными специалитетами и музыкой разнообразят впечатления приезжих и экономически поддерживают местных жителей.

Согласно большому исследованию, проведённому Университетом Гайзенхайма в Германии, винодельни по всему миру стараются расширить свою аудиторию даже теми, кто пока не так заинтересован в вине. Хозяйства всё чаще помимо дегустаций предлагают прокат велосипедов или даже занятия йогой. Однако недостаточная транспортная инфраструктура в винных регионах остаётся препятствием для развития туризма.

Надо отметить, что россияне, в том числе благодаря вину, стали заново изучать и свою страну, колеся по винодельням.

Хотя марафоны и йога звучат отлично, нас в первую очередь интересуют вина. Можно накрутить сотни километров на велосипеде по виноградникам, но именно дегустация интересных вин — цель любого маршрута для истинного энолюба. А это бывает не так-то просто организовать.

Ключ к культовым винодельням

Многое изменилось за последние годы в туризме, но попасть в самые уважаемые винодельни с улицы и попробовать редкие вина по-прежнему невозможно. Уговорить известного винодела пустить к себе в гости и открыть свои лучшие бутылки — задачка со звёздочкой. Особенно в таких закрытых регионах, как Бордо и Бургундия. Как это часто бывает, дорога к культовым винодельням лежит через эксперта. Поэтому роль проводника в таких поездках очень важна.



«Если в Тоскане вы встречаете на дороге картонку с надписью “Агритуризм” — это хорошая возможность выпить бокал кьянти, отдохнуть и полюбоваться виноградниками, но не более», — говорит **Елена Царёва**, директор по стратегическому развитию направления B2C компании Simple.

Компания Simple Travel много лет организует индивидуальные и групповые винные туры, задействуя различные инструменты своего бренда. Агентство занимается туристическим направлением с 2007 года, первым в России стало организовывать **специализированные туры в винодельческие регионы**, предлагая совсем другой уровень опыта: не только прикосновение к истории и культуре, но и общение с виноделами, дегустации вин из погреба, где у каждого хозяйства своя жизнь, своя ДНК. Для клиента Simple всё это удобно организовано и доступно со скидками по системе одного окна.

Тесная связь с хозяйствами-поставщиками ГК Simple даёт агентству уникальные возможности по организации посещения виноделен. Отталкиваясь от своего винного портфеля, агентство начинало с Италии и Франции и продвигалось в главные винодельческие зоны по всему миру. **Более 100 реализованных программ** вошли в классику Simple Travel.

Одно из таких уникальных предложений — **возможность посетить и приобрести ан-примёр бургундские вина на знаменитом аукционе «Оспис де Бон»**, куда не профи попасть нереально. Производители Бургундии, удостоенные чести поставлять на аукцион свои лучшие вина, получают несколько билетов, благодаря чему клиенты Simple могут поучаствовать в торгах и купить бочку молодого вина. Когда вино созреет и будет разлито, покупатель получит около 300 бутылок с персонализированной этикеткой.

«Сейчас мы предоставляем членам клуба SimplePrivé эксклюзивную возможность оказаться на Hospices de Beaune, “разыгрывая” её на нашем внутреннем аукционе, который обычно длится несколько минут, ведь вина Бургундии очень востребованы», — говорит Елена Царёва.

Знаковый и один из первых маршрутов Simple Travel — в **Пьемонт**, на родину лучших поставщиков бароло компании.

Гвоздь программы — охота с настоящим трифолау и его собачкой. Елена поделилась своими воспоминаниями об одной из недавних поездок: *«Мы нашли и белые, и чёрные трюфеля, а потом в ресторане своими руками делали пасту и тёрли на неё свой добытый чудесный трюфель, пили бароло 1968 года. Стоит помнить, что, так как профессиональные охотники прячутся даже друг от друга, свои секретные места с лучшим трюфелем вам никто не покажет. И главное в таких поездках — не сам гриб, а удовольствие от леса, азарта и компании»*.



Наталья Жесткова, операционный директор Simple Travel, рассказывает, что в частных турах агентство отталкивается от пожеланий клиентов, которые нередко хотят попасть на конкретные винодельни и попробовать определённые вина. *«Simple Travel — это прежде всего глубокая экспертиза. Другие агентства, которые занялись модным сейчас винным направлением,*

«Названия с этикеток ваших любимых вин обретают плоть и становятся реальными местами». Елена Царёва



Дмитрий Макаров в Мон-Сен-Мишель-де-Браспар в Бретани, 2024



Елена Царёва в Бордо во время кампании En Primeur 2024

по большому счёту предлагают стандартные дегустации и хозяйства. Повторить наши туры очень сложно, ведь мы опираемся на огромный опыт компании, большой коллектив винных экспертов и долговременные знакомства с лучшими винодельнями мира», — говорит Наталья Жесткова.

Достаточно часто интересные знающим клиентам винодельни не работают на туристический рынок, и только благодаря профессиональным связям с ними гости могут попасть в хозяйство, где для них проведут экскурсию и дегустацию вин, которых, возможно, давно нет в наличии. *«Бывало и такое, что мы под запрос клиентов закупали заранее на аукционе вина старых урожаев и отправляли их на винодельню, которая эти винтажи давно продала»,* — добавляет Наталья. Как тревел-эксперт она отмечает актуальность общего **тренда на событийный туризм**. Можно, например, посетить хозяйство Андреа Бочелли в Тоскане, заодно слетать на вертолёте на его концерт, где уже забронированы отличные места, и даже познакомиться и поужинать с самим маэстро.

« Мы берём событие и вокруг него формируем программу. Ведь часто наши клиенты уже многое дегустировали. Им интереснее встретиться с личностью, которая построила успешный бизнес, узнать, допустим, можно ли инвестировать в вино либо это больше хобби или любовь».

Время вносит свои коррективы, и агентство перестраивается. За последние три года команда Simple Travel придумала и провела **множество поездок по России**, где знакомила с супергероями отечественного виноделия. Например, в Долине Лефкадия гости собирали виноград, делали свой ассамбляж и этикетку.



Заместитель директора и ведущий преподаватель «Энотрии» **Вероника Денисова** в свободное время занимается любимым хобби — вместе с выпускниками винной школы осваивает маршруты в винодельческие регионы разных стран.

Во время такого внеклассного погружения в мир вина самые любознательные могут познакомиться с нюансами терруаров и деталями производства вин на месте их рождения. Поскольку речь об образовательных маршрутах, Вероника старается сделать их насыщенными по профессиональной программе, и в этом ей помогают многочисленные друзья, живущие в разных странах, таких как Армения, Италия, Португалия, Франция и Испания. Маршруты по регионам предполагают не только визиты к ведущим производителям вина, но также знакомство с местной историей и достопримечательностями, посещение ферм, сыроварен. Особую радость участникам доставляют гастрономические мастер-классы с шефами аутентичных ресторанов.

« Обычно мы встречаемся в первой точке маршрута, например на вокзале в Милане. Добираются все сами, кому как удобно. Из-за сложностей с перелётами и получением виз всё стало сильно походить на квест, поэтому время пересадок классно использовать, делая остановки в других странах. Остаться на денёк в Ереване, прогуляться по Стамбулу, выпить кофе на пляже в Касабланке.

В своих маршрутах мы обязательно закладываем свободное время. Путешествие должно быть сбалансированным, приносить удовлетворение от новых встреч, новых знаний и полученной информации».

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО; ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ





Открытие новых вкусов с DaDa Travel: обед с командой Nomade et Sauvage на острове в Греции *(слева)* и ужин в сеульском ресторане Eatanic Garden со звездой Michelin *(справа)*

Аполлон и Дионис

Создатели агентства DaDa Travel, подвижники подхода, сочетающего высокую культуру и гедонизм, с весны 2023 года успешно реализовали больше сотни индивидуальных и около пяти групповых туров. Будь то погружение в часовую индустрию Швейцарии или путешествие в Мадрид с дирижёром Теодором Курентзисом, туры наполнены встречами с выдающимися, часто не публичными людьми.

Осенью компания организовала групповую поездку в Мадрид и Страну Басков, в ходе которой постоянный автор SWN Илья Кирилин познакомил путешественников с лучшими винами Испании на дегустациях в **Abadia Retuerta** и **Pago de Carraovejas**. Среди проводников и экспертов также была Екатерина Пугачёва, председатель жюри World's 50 Best Restaurants в России и Юго-Восточной Азии.



«В групповых турах в ближайшие месяцы мы сместим акцент с вина на чай: весной поедем в Китай с одним из главных экспертов по его культуре, Брониславом Виногродским, китаеведом, писателем и музыкантом. Откроем аутентичную Поднебесную, будем изучать цигун, китайскую поэзию и искусство чайной церемонии, посетим даосские монастыри, дворцы и рынки с одним из главных популяризаторов китайской культуры, — говорит **Антон Красильников**, основатель DaDa Travel. — Но любовь к вину и жажда открывать для себя новые имена, сорта и регионы не ослабевает ни у нас, ни у наших клиентов: мы регулярно дополняем маршруты наших гостей визитами на знаковые винодельни и знакомством с владельцами — будь то **Venissa** в Венеции, **Vega Sicilia** в Испании или **Château Angélus** в Бордо».



Поэт и писатель **Дмитрий Макаров** с 2018 года как самостоятельно, так и в сотрудничестве с «Клубом Михаила Кожухова» сделал уже больше 40 уникальных туров в страны Европы, Японию и Марокко. Дмитрий не просто организует поездку, бронируя отели, передвижение, театры и музеи, хотя и не без этого. Он представляет путешествие как театрализованное действие, где есть ритм, неожиданные повороты, юмор, интересные встречи, давая гостю почувствовать себя главным героем спектакля или фильма. Потом сопровождает путешественников, реализуя спланированный сюжет, наполняя поездки необычными смыслами, дегустациями, встречами с интересными персонами и эксклюзивными мероприятиями вроде посещения галереи Уффици без туристов или мастерских художников, поваров и артистов.

Участники бывают в местах, до которых редко доезжает рядовой турист, к примеру, в недавно открытой после реставрации венецианской церкви Сан-Себастьяно с работами Веронезе. Темой такого путешествия может стать судьба Иосифа Бродского или Караваджо. Возможно, Дмитрий сконструирует совершенно фантазийный сюжет, например, юбилей одной дамы во Флоренции. *«По задумке, таинственный маркиз ди Мираколи пригласил именинницу и её семью в свой старинный дворец. Он делает так каждые 12 лет, когда расположение звёзд над городом совпадает с картой неба в одной старинной книге. В эти дни гости дворца обсуждают секреты великих флорентийцев — Боттичелли, Челлини, Медичи, Демидовых — и ищут свой. Сам же праздник прошёл в палаццо, которым уже 400 лет владеет одна и та же семья. Маркиз немолод, поэтому он попросил меня сопроводить гостей и проследить, чтобы всё прошло на самом высоком уровне»*, — рассказывает Дмитрий.

Как растопить сердце винодела

Пандемия и годы после неё сформировали пласт русскоязычных винных инфлюенсеров, рассыпанных по Европе. Они организуют тематические нестандартные путешествия, знакомят с регионами и за руку проводят за закрытые двери. Двое бывших редакторов SWN в полном соответствии со своими специализациями оказались один в Италии, другой — в Испании.



Илья Кирилин, основатель проекта GarnachaMan, отвечал за эносоставляющую тура в Мадрид и Страну Басков с DaDa Travel. После столицы путешественники отправились в Риберу-дель-Дуэро, пожалуй, ключевой винодельческий регион Испании.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ



Пикник группы Василия Раскова в Челла-Монте с попарной дегустацией эрбалуче и нашетты, Пьемонт



Василий Расков



Вероника Денисова и Ольга Семенищева, автор и преподаватель курса «Вино и искусство», на Этне, 2024

«Регион стал знаменит благодаря Vega Sicilia — вершине его творения. Но помимо этого культового хозяйства там много чего происходит. Мы отправились в модерновое Pago de Carraovejas. При винодельне работает ресторан со звездой Michelin, из него подают закуски для дегустации».

Всемирно известные винодельни и рестораны со звездой Michelin, конечно, хорошо, но их можно найти и в интернете. Экспертов привлекают не только для сопровождения: они помогают обнаружить потайные места. Допустим, не многие знают, что не так давно бывший сотрудник **Asador Etxebarri**, в котором почти невозможно забронировать стол, открыл поблизости своё заведение, где можно попробовать техники культового ресторана, например мальки угря и икру на гриле и, конечно, мясо. Кстати, в самом Asador Etxebarri группе тоже организовали обед.

Во время поездки Илья хочет расширить восприятие местных вин, предлагая на дегустацию вина неочевидных производителей: *«Знаменитая испанская классика, конечно, хороша, но иногда немного предсказуема».*

«В Сан-Себастьяне мы с моими ребятами из проекта GarnachaMan прошлись по местам из гида с лучшими пинчос — это акт полного гедонизма. Мы показываем гостям рестораны, куда ходят сами виноделы, когда хотят немного расслабиться и выпить не своего».



Василий Расков, создатель образовательного проекта «Вакхадемия» (vakhademia.com), начал возить группы вайнловеров по своим любимым винным регионам ещё в 2019 году, с Этны, а сейчас, обитая в Пьемонте, ещё активнее развивает авторские винные путешествия, приглашая в них людей из обширного комьюнити выпускников. Недельный тур с Василием в составе группы из 7–9 человек, в зависимости от направления, обойдётся в сумму порядка 3400 евро на одного и 5800 для пары. Будучи человеком креативным и по уши влюблённым в своё дело, Василий придумывает необычные программы: в планах на 2025 год у него появились Бургундия и Шампань. Самым амбициозным реализованным туром стало путешествие по Бароло, включавшее посещение домов **Cavallotto** и **Roberto Voerzio**, где гостей лично встречали Джузеппе Каваллотто и Роберто Воэрцио.

Не стоит и говорить, что винного профи с подкованной группой встречают иначе, чем обычных туристов. Интересные разговоры,



Группа «Вакхадемии» с Кристофом Кюнцли
в хозяйстве Le Piane, Бока, Северный Пьемонт



Илья Кирилин, Чучи Сото и его гости на винодельне Soto Manrique



Villa Thaïs — бережно отреставрированный особняк постройки 1893 года. Идеально расположен для знакомства с винодельнями Шабли, Северной Бургундии и Южной Шампани

грамотные вопросы и понимание тонких взаимосвязей растопят даже каменное сердце строгого и вечно занятого винодела, и, глядишь, Вальтер Масса вместо намеченных пяти бутылок открывает шестнадцатую.

«Полистав топы Джеймса Саклинга и Wine Spectator, ты не сможешь понять, где именно происходит чудо. А происходит оно порой в скромных на первый взгляд погребах. Визиты к Джанлуке Коломбо в Бароло, Стефу Йиму на Этне, Массимо Клерико в Лессоне оставляют глубокий след в душе, а вина попадают прямиком в сердечко. Конечно, винному писателю и создателю винной школы легче добиться визита в намеченное хозяйство, чем туроператору. Но и мои возможности не безграничны. Роберто Контерно или Мауро Маскарелло примут меня лично, но будут очень извиняться, если я вдруг захочу приехать не один», — говорит Василий.

«Бывает так, что на дегустации на винодельне, из обычных бокалов, кое-как расставленных на бочке, на каком-нибудь десятом образце гран крю лицо человека в группе внезапно проясняется. Это чувство сродни оргазму, момент абсолютного счастья. Я очень люблю наблюдать такое просветление — тогда я понимаю, ради чего стоит всё это делать».

Занятия в «Вакхадемии» по её основному профилю не прекращаются: за пару лет Василий провёл 12 онлайн-курсов, а в планах на 2025-й — образовательная программа Les Alpes. Тем временем ширится и география путешествий, которыми Расков готов порадовать студентов: скоро он отправится с группой в Бургундию, в гости к Юрию и Ольге Праушкиным. Их «Вилла Таис» (Villa Thaïs) — приют для любителей хороших вин и кухни. Пара с 2019 года по 2–3 раза в месяц принимает на вилле небольшие группы из 6–8 человек и организует им туры по Бургундии и Шампани.



Ольга, профессиональный шеф-повар, угощает местными специалитетами, её супруг — винный писатель и эксперт, автор эксклюзивных материалов о Бургундии в SWN. Юрий открывает гостям свой погреб, предлагая вина из коллекции, в которой порядка тысячи интересных бутылок.

«Мы предлагаем туры любого уровня подготовленности: для просто интересующихся вином и для желающих забраться в высокие сферы. Атмосфера “Виллы Таис”, вкусная еда и прекрасное вино быстро сплачивают людей, большинство наших гостей, которые зачастую не были знакомы друг с другом до поездки, продолжают общение между собой и после окончания тура». Помимо традиционных посещений достопримечательностей, Праушкины проводят уютные вечерние тематические дегустации под аккомпанемент специально подобранных блюд и — непременно — визиты на знаковые винодельни, например, по-соседски собираются в гости к легенде Шампани Ансельму Селоссу.



ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ

Люкс по бокалам

Александр Лушников, известный мировой винной общественности как Sasha, в своём первом интервью за восемь лет в индустрии — эксклюзивно для **SWN** — рассказал о новых ветрах в мире fine wines и роли необычной фирмы **Liquid Icons**. По воле случая Саша, уроженец родины Чехова — города Таганрога, оказался у её истоков. Интервью: Яков Лысенко







Почётный трофей для обладателей премии Golden Vines в виде большой пробки от шампанского создан Liquid Icons в сотрудничестве с португальской компанией Amorim Cork и лондонской мастерской Grant Macdonald. Дизайн разработала испанская художница Нурия Мора при содействии креативного директора, британской художницы Шанталь Мартин. Кейсы изготовлены на заказ домом Gucci, спонсором премии

Вино — энигма. В него редко попадают целенаправленно, чаще — по воле случая. Есть в этом что-то почти магическое: словно оно само выбирает своих людей. Саша Лушников окончил Лондонскую школу экономики (LSE) и начал строить успешную карьеру в финансовой и технологической сферах, но у вина оказались на него другие планы. Через своих посредников, британских эногуру, оно завело его в сферу fine wines, нуждающуюся в переменах. Увлечённый её сложностью и перспективами, вместе с небольшой командой и почти нулевыми инвестициями Саша создал один из самых авторитетных аналитических отчётов о векторах развития винного рынка в его топовом сегменте — **Golden Vines Report**, а затем запустил на его основе **Golden Vines Awards**, эдакий винный «Оскар» и Met Gala, который уже отгремел в Palazzo Vecchio, Opéra Garnier и Palacio de Cibeles. Та же команда организует онлайн-аукцион, где ежегодно представлены редкие вина и крепкие напитки вместе с эксклюзивными экспириенсами от топовых виноделен мира, причём выручка направляется на программы, связанные с поддержкой талантливых профи в винной индустрии.

Вы провели детство в России. В какой момент решили связать жизнь с Великобританией?

Отец ещё до моего рождения задумал, что его сын будет учиться в Кембридже. Так по окончании десяти классов российской школы меня отправили на двухлетнюю программу A-Level в частную школу неподалёку от Лондона, где я готовился к поступлению в университет. Я был нацелен на Оксфорд, но моё заявление на подачу в него скорее было похоже на инаугурационную президентскую речь, нежели на стандартное студенческое письмо. В итоге в Оксфорд меня не взяли, и я стал, как говорят в Англии, Oxbridge reject и поступил в Королевский колледж Лондона (King's College London). И это оказалось одним из лучших событий в моей жизни. Там я завёл много друзей, создал отличную платформу для всего, чем занимаюсь сейчас. Я отучился на факультете социальных наук и госполитики, на кафедре управления, а по окончании бакалавриата решил стать магистром международной политической экономики в London School of Economics.

В британских университетах часто есть винные клубы. Вы туда заглядывали?

Честно говоря, нет. Вино меня тогда мало интересовало. В России я активно занимался спортом, был членом национальной сборной по карате, представлял страну на крупных мировых чемпионатах. Я не был привержен к алкоголю; исключением были семейные ужины, где вино присутствовало, но, скорее, как второстепенный элемент: оно способствовало диалогу, как в Грузии, а не становилось поводом для него, как это бывает в Европе.

Как же вы оказались в винном мире?

По удивительной случайности. Окончив LSE, я начал строить карьеру в финансовой индустрии. После приглашения на работу в

ФОТО: LIQUID ICONS



На этой странице: Саша в погребе компании Berry Bros. & Rudd, 3 St. James's Street в Лондоне

На странице справа: с испанской художницей Нуриёй Морой; с Дженсис Робинсон MW; Саша и его коллега по Liquid Icons Льюис Честер *(в центре)* с шеф-поварами Аланом Дюкасом *(справа)* и Акрамом Беналалем *(слева)*



американскую корпорацию Bloomberg и последующей стажировки в ней, меня позвали строить с нуля онлайн-банк Monzo — инновационный аналог банка «Тинькофф». Мой знакомый, Лиам Халлиган, колумнист The Daily Telegraph и бывший экономист хедж-фонда Prosperity Capital, активно инвестировавшего в России, познакомил меня с Льюисом Честером — британским финансистом и винным коллекционером, которого заинтересовал мой предпринимательский характер и моя экспертиза в сфере развития лидирующих технологических компаний. Как-то раз мы с ним разговорились о жизни, наших интересах, хобби, и он сказал: *«Саша, слушай, у меня с моим партнёром Жераром Бассе* есть фирма в винной индустрии, Liquid Icons, нам нужна помощь в её развитии. Тебе было бы интересно?»* Льюис ещё не знал, что ответ на этот вопрос я уже дал себе сам несколькими годами ранее. Причина, по которой меня увлекла эта история, заключалась совсем не в вине. Когда мне было 16 лет и я готовился к экзамену по экономике в Кембридже, я прочёл историю Майера Амшеля Ротшильда, создавшего крупнейшую банковскую династию в истории вместе с пятью сыновьями. С того момента у меня появилась мечта — поработать с серьёзным финансистом еврейских корней, который был бы вдвое старше меня, у которого была бы отличная семья и глубокое понимание как финансов, так и других важных сфер бизнеса. Когда я познакомился с Льюисом, я понял: вот он, тот человек, которого я искал, у которого я хотел бы многому научиться и с которым я хотел бы создать что-то особенное.

*** Gerard Francis Claude Basset** (1957–2019) — легендарный британский сомелье и ресторатор, офицер ордена Британской империи, единственный в мире обладатель по сути всех самых престижных экспертных винных квалификаций: Master of Wine, Master Sommelier, чемпион мира среди сомелье по версии ASI 2010 года, Wine MBA, OIV MSc (магистр наук в области управления виноделием), почётный президент WSET и президент европейского отделения института Master Sommeliers.

ФОТО: LIQUID ICONS







Хотя не было ясной задачи, вы решили нырнуть в эту историю?

Да, я согласился, и тем же вечером Льюис написал мне письмо, в котором представил меня Жерару. На тот момент я понятия не имел, кто он. Только впоследствии узнал — и ещё позже осознал, — что это легендарный сомелье, один из немногих экспертов, обладающих сразу двумя наивысшими титулами в мире вина — Master of Wine и Master Sommelier.

Мы начали с создания сайта. Льюис спросил: *«Саша, кто может нам с этим помочь?»* Я сказал, что могу познакомить с хорошими лондонскими программистами, но проект обойдётся в 20–30 тыс. фунтов, или же можно попытаться собрать сайт самостоятельно. Льюис: *«Правда? Можешь сам? Давай!»* В итоге я буквально за пару часов собрал сайт для Liquid Icons — тот самый, продолжение которого вы видите сейчас. Затем я написал Льюису: *«Слушай, нужны хорошие фотографии. Винный мир связан с красивыми местами. Может, у вас с Жераром есть что-то классное?»* Он прислал мне их совместное селфи на фоне креста Романе-Конти в Вон-Романе. Я сказал: *«Фотография отличная, но для сайта не подойдёт. Если вы хотите построить серьёзную компанию, нужно всё делать на высшем уровне»*. Так мы решили организовать профессиональную фотосъёмку. Льюис знал некоторых людей из руководства виноторговой компании Berry Bros. & Rudd (BBR), они дали нам доступ к своему погребу на St. James's Street в центре Лондона на несколько часов. Я пригласил известного фотографа, занимающегося съёмкой фэшн-шоу, и он отснял Жерара и Льюиса для сайта.

В какой-то момент Льюис решил организовать винные обеды в формате La Paulée для людей из мира вина, на которых они могли бы наладить дружеские отношения и произвести интеллектуальный обмен о развитии индустрии. Первый прошёл в 2019 году в ресторане

THE 2024 GOLDEN VINES AUCTION

Четвёртый по счёту аукцион проходил в октябре-2024. Выставленные на него 120 лотов подняли более 1 млн евро. Лоты действительно уникальные: раритетные вина и крепкий алкоголь продаются вместе с экспириенсами, придуманными для Liquid Icons винодельнями. К примеру, в лот Opus One, помимо вертикалки магнумов, входят полёт в Париж на частном самолёте, пара ночей в пятизвёздочном отеле и открытие сезона в Королевской опере Версаля с гранд-ужином. Этот лот, рассчитанный на двоих, улетел за 34 тыс. евро — считай, по себестоимости. Также по итогам последнего аукциона трёхлитровый Yquem 2005 с вип-туром, дегустацией и роскошным ужином на четверых с редкими миллезимами ушёл за 8 тыс. евро, а магнум Domaine Arnoux-Lachaux Échézeaux Les Rouges 2017, экскурсия по винодельне и обед на шестерых с Шарлем Лашо — за 5,5 тыс. Вполне можно скинуться!

ТАКЖЕ СРЕДИ ЛОТОВ:

— посещение хозяйства Comando G в Гредосе, ужин на шестерых с Дани Ланди и Фернандо Гарсией (не говоря о двух магнумах Rumbo al Norte 2020);

— трёхдневное пребывание в хозяйстве Catena Zapata в Мендосе и ужины в мишленовских ресторанах с семьёй Лауры Катены;

— пятилитровый Gaja Sperss Barolo 1997, подписанный легендарным Анджело Гайей, и обед на шестерых;

— вип-тур по виноградникам и погребу Champagne Louis Roederer и ужин с CEO группы Фредериком Рузо;

— тур по топовым виноградникам Bouchard Père & Fils с главным виноделом дома с аперитивом на Монраше и ужином в Château de Beaune;

— неделя на сборе урожая в Бутане.

В числе лотов — ужины, туры и особые дегустации в Dom Pérignon и Champagne Salon, у Bibi Graetz и Biondi Santi, во множестве бордоских шато, включая Cheval Blanc, Cos d'Estournel, Angélus, Palmer. Среди бургундских хозяйств есть не только классики региона, как Bonneau du Martray, Domaine des Lambrays и Dujac, но и «трендовые» Jean-Yves Bizot или Vincent Dancer.

Наше предложение нашло отклик у многих адресатов. Они увидели в нём значимый вклад в мир вина. ***Это чистый энтузиазм, мы никак не монетизировали исследование***





Bocca di Lupo в Сохо. Было около 20 человек, каждый принёс по две бутылки любимого вина. Гости болтали, обсуждали, что происходит в индустрии, и просто хорошо проводили время. Чтобы добавить вечеру немного интеллектуального контекста, присутствующие должны были заполнить онлайн-опросник. В нём мы спрашивали: как думаете, что произойдёт в индустрии в следующем году; какие самые важные тренды текущего; кто, на ваш взгляд, лучший производитель вина в Европе, Америке, Азии, мире? Мы понятия не имели, как люди отреагируют и какие ответы мы получим. К нашему удивлению, вместо коротких отписок эксперты прислали развернутые эссе. Когда я посмотрел на ответы от этих 24 гостей, мы с Льюисом осознали: *«Ответы такие качественные, что нужно обязательно сделать что-то на их основе»*.

Так родилась идея **Global Fine Wine Report**. Концепцию мы, по сути, позаимствовали у инвестиционного банка Goldman Sachs, который каждый год выпускает аналитический отчёт Global Macro Outlook. Это уважаемый в финансовой индустрии документ, в котором аналитики прогнозируют, что будет происходить в мировой экономике в следующем году. Мы захотели сделать нечто подобное, но для мира fine & rare вин и спиртных напитков.

Начали готовить отчёт. В этот момент Жерар уже болел раком. Он был известен своим боевым настроем — как в победах на винных чемпионатах, так и в борьбе с болезнью. К сожалению, хотя он однажды победил рак, тот вернулся. Когда мы готовились публиковать первый репорт, было ясно, что Жерар скоро уйдёт. С его согласия, а также с согласия его жены Нины и сына Романе мы решили назвать исследование в его честь — The Gérard Basset Global Fine Wine Report. Мы хотели продолжить развивать его наследие через нашу работу.

С каждым годом количество участников нашего исследования значительно росло. Для второго издания мы опросили 115 экспертов, для третьего — 442. А актуальный Global Fine Wine Report составлен на основе опроса более тысячи человек*.

Как вы наращивали базу экспертов?

Сначала мы писали знакомым из индустрии, затем стали обращаться к знакомым знакомых. Однажды я просто сел и за вечер написал всем Магистрам вина (MW) и всем Магистрам сомелье (MS), сомелье — чемпионам мира — всем, кого смог найти. Но это не была массовая рассылка, каждый контакт был персонализированным. Наше предложение нашло отклик у многих адресатов. Они увидели в нём значимый вклад в мир вина. Это чистый энтузиазм, мы никак не монетизировали исследование. Это работа от индустрии, для индустрии, созданная совместно с индустрией. Именно эта философия помогла нам привлечь людей.

*** The Golden Vines Report** (ранее известный как The Gérard Basset Global Fine Wine Report) можно легко найти и скачать в интернете.
В отчёте за 2024 год с предсказаниями на 2025-й поучаствовали 1200 профи винного рынка, среди них 68 MW, 29 MS, 301 обладатель WSET Diploma, 397 сомелье из топовых ресторанов, в том числе сомелье — чемпионы мира, а также виноторговцы, виноделы, коллекционеры, шефы винных школы, аукционисты и так далее.

ФОТО: LIQUID ICONS



На мастер-классе по Калифорнии в мадридском Santo Mauro были представлены Opus One (2018 и 2013) и Ridge Montebello (2011 и 1996) в магнумах, BOND (2018 и 2010), Vérité La Joie (2021 и 2014)

Итак, Liquid Icons стала аналитической компанией. Как вы решили дальше диверсифицировать вашу деятельность?

В 2020 году мы смотрели на наш отчёт и осознавали масштабы происходящего. Мы опрашивали существенное количество профессионалов из винной индустрии, и это были эксперты высшего уровня. Они давали нам объективное, независимое представление о том, кто является лучшим производителем элитного вина в каждом конкретном регионе. Мы задавали вопросы о том, кто лучший в Европе, Америке, Азии, и собирали множество голосов.

На тот момент в голосовании участвовали уже 500 человек. Это внушительная, репрезентативная цифра. Так у нас возникла идея наградить отмеченные экспертами хозяйства. Мы хотели, чтобы те, кого в нашем исследовании признали лучшими из лучших, получили не просто уведомление по почте, а весомую, физическую награду, которая символизировала бы их достижения и значимость. Так родились на свет **The Golden Vines Awards**.

И из этого проекта выросла идея Gérard Basset Foundation?

Да, когда мы начинали Golden Vines, буквально в первые месяцы, я приехал в Лондон на встречу с Льюисом и Магистром сомелье Клеманом Робером. Сейчас он часть нашей команды, отвечает за всё, что связано с вином. Тогда Клеман работал в частном клубе Annabel's в Лондоне, единственном, который когда-либо посещала королева Елизавета II. Мы договорились, что наше первое мероприятие, The 2021 Golden Vines, пройдёт именно в этом экстравагантном месте. Решили, что всё должно быть лучшим из лучшего: место, вино, шеф-повар, спонсоры. В какой-то момент я сделал паузу и сказал: *«Ребята, мы делаем Golden Vines, всё это началось с отчёта, названного в честь Жерара. Компания Liquid Icons тоже началась благодаря Жерару. Почему бы нам не создать благотворительный фонд в его честь и не финансировать образование в мире вина, чтобы его имя и дело жили дальше, даже если его больше нет с нами?»*

В конце 2020 года мы связались с Ниной и Романе Бассе и договорились о создании Gérard Basset Foundation — благотворительного фонда, с годами выросшего в ведущий фонд индустрии. Нина и Романе пригласили в состав попечителей именитую Master of Wine Дженсис Робинсон, которую с Жераром объединяло не только то, что они были выдающимися винными интеллектуалами, но и их многолетняя дружба, а также Иана Харриса, на тот момент гендиректора Wine & Spirit Education Trust (WSET), ведь мандат фонда связан с образовательными проектами в мире вина.

Как вы решили генерировать доход для фонда?

Мы запустили онлайн-аукцион **Golden Vines Online Auction**, обратились к лучшим винодельням мира и попросили предоставить большие форматы их лучших вин, а также уникальный опыт — посещение винодельни, пребывание в шато, дегустацию с главным виноделом или владельцем.

В первый год мы продали 73 лота, собрав около миллиона фунтов. Это позволило фонду финансировать различные инициативы. Мы видели, что в индустрии есть потребность в большей представленности винных профессионалов, у которых в противном случае не было бы возможности добиться отличия в этой сфере, поэтому совместно с Taylor's Port создали крупнейшие в индустрии стипендии **The Golden**



ПРИЗЁРЫ ПРЕМИИ GOLDEN VINES 2024

- Лучшая винодельня Европы: **Domaine de la Romanée-Conti**
- Лучшая винодельня Америки: **Harlan Estate**
- Лучшая винодельня остального мира: **Henschke**
- Лучшая винодельня мира: **Vega Sicilia**
- Восходящая звезда: The Sadie Family Wines
- Премия за инновации: **Familia Torres**
- Зал славы (награда выдающимся персоналиям за вклад в винную индустрию): **Джаспер Моррис MW**
- Лучший бренд редких спиртных напитков: виски **The Macallan**
- Премия за устойчивое развитие: **Felton Road**

Vines Scholarships, финансирующие обучение на программах Master of Wine и Master Sommelier. Их призёры получают по 50 тыс. фунтов на оплату учёбы, а также 5 тыс. на командировочные расходы. Также мы запустили стажировочную программу в топовых хозяйствах, таких как Dom Pérignon, Ruinart, Château Margaux, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem, Domaine Baron Thénard, Egon Müller, где стипендиаты могли провести от двух недель до двух месяцев, набраться опыта. Задача была создать лучшую стажировочную программу, на которую захотел бы попасть любой профессионал из индустрии.

Также мы начали вручать стипендию в сфере Spirits и Hospitality, которую поддержали коньячные дома Hennessy и Camus, Michel Reybier Hospitality и École hôtelière de Lausanne. Группа Artémis Domaines* содействовала нашей инициативе The Golden Vines Victims of Conflict Scholarship, оказав помощь винным специалистам из регионов, пострадавших от конфликтов и боевых действий. Вместе с тем мы запустили программу менторства: судьи, эксперты индустрии выбирают победителей и соглашаются быть их наставниками, чтобы помочь достичь поставленных целей. Помимо инициатив Golden Vines, фонда Gérard Basset Foundation, мы также поддерживаем другие инициативы, которые могут обладать более широким охватом: лучшие образовательные учреждения со всего мира могут подать заявку на получение финансирования.

Как вы думаете, почему лучшие винодельни поддержали вас?

Во-первых, это были личные контакты нашей команды и её друзей, накопленные за годы работы в индустрии. Во-вторых, мы обратились к профессионалам с чётким видением, объяснили, чего мы хотим достичь и почему это важно. Они откликнулись, так работа Liquid Icons и Gérard Basset Foundation действительно решала значимую проблему в индустрии — и люди увидели инновационную искру в нашей идее. Обычно в мире вина всё происходит медленно. Мы же пришли с новаторским проектом, который всех впечатлил, создали win-win-ситуацию. Благотворительные жесты укрепляют их репутацию, а участие в Golden Vines позволяет выйти в новый мир, эдакий винный Met Gala, Oscars или Emmys.

Первая церемония прошла в Annabel's в Лондоне, в 2022 году мы собрали гостей в Palazzo Vecchio во Флоренции, в 2023 году — в Opéra Garnier в Париже, в 2024-м — в Palacio de Cibeles в Мадриде, в этом году встретимся в Майами. Вокруг этого флагманского мероприятия, которое посещают около 200–300 человек, мы также организуем дополнительные события: за день до премии проходит Gala, посвящённая нашему фонду, где собираются призёры стипендий текущего года, также мы проводим мастер-классы, ланчи и ужины с нашими партнёрами. В ушедшем году их было около 30: воркшоп от Венсана Шаперона из Dom Pérignon, от команды Krug, ужины с Domaine Arnoux-Lachaux и многое другое. Мы стремимся, чтобы Golden Vines превратился в трёхдневное мероприятие, где гости могут полностью погрузиться в винную вселенную.

Ваша аудитория: что это за люди и почему они к вам приходят?

Это люди, ценящие артизанальные продукты. Да, многие из них интересуются fine wines, но мы стараемся сделать мероприятие таким, чтобы оно привлекало не только тех, кто уже погружён в винную индустрию, но и тех, кто ещё даже не начал или только отправляется в своё путешествие в мире вина. Если человек, который никогда не увлекался винной темой, попадёт на Golden Vines, наша цель — чтобы он влюбился в удивительный мир вина навсегда. Географически это гости со всего мира: Англия, Франция, Италия, США, Канада, Тайвань, Китай, Австралия, также много представителей азиатских стран.

Мы уже заметили как тренд: многие гости возвращаются снова и

ФОТО: LIQUID ICONS

*** Artémis Domaines** — винодельческие хозяйства, входящие в империю семьи Пино, владельцев люксовой группы Kering. Винодельни Пино — это Château Latour, Clos de Tart, Bouchard Père & Fils, Eisele, Beau Frères, Château-Grillet, Champagne Jacquesson.



снова. Например, те, кто был с нами в 2021 и 2022 годах, приходили и на мероприятия следующих лет. Эти люди уже не просто наши гости, они заводят друзей на Golden Vines и с радостью встречаются снова. Сформировалось сообщество, объединённое нашим проектом. Новые гости обычно узнают о нём через друзей, через наших спонсоров или прессу. Это позволяет привлекать людей, которым интересен уникальный экспириенс, создаваемый нами.

Есть ли русскоговорящие гости на ваших мероприятиях?
Да, с самого начала, в том числе именитые люди. Но речь скорее о единичных случаях. Русскоязычных гостей пока немного, и мне как одному из основателей проекта хотелось бы их видеть больше.

Сколько человек у вас в команде?
В Liquid Icons фул-тайм четверо: Льюис, ваш покорный слуга, наша талантливая ивент-директор Оливия Вудхаус и не нуждающийся в представлении Клеман Робер MS. Команду Gérard Basset Foundation возглавляют Нина и Романе Бассе, Дженсис Робинсон и Иан Харрис. Несмотря на то что для технологического направления, PR и других операционных и организационных задач мы привлекаем внешние ресурсы, в целом, учитывая масштаб деятельности компании, наша команда очень небольшая. Мы гордимся тем, что всё, что вы видите и читаете о нас, создано всего лишь несколькими людьми.

В Мадриде вы представили новый репорт. Какие главные тренды?
Активно растёт интерес к fine wines. Это главный тренд, отмеченный более 20% респондентов. Важно, что люди рассматривают вино как часть интеллектуального опыта — они хотят понимать его контекст и культуру. Но макроэкономическая и политическая нестабильность вызывает опасения относительно будущего индустрии. 16% респондентов задаются вопросом: будет ли устойчивой востребованность топовых вин? Запрос на вина от молодых и небольших виноделов с новым взглядом на производство и продвижение продолжает расти — этот тренд заметили 16% респондентов. Виноделы всё более внимательны к терруару и локальным традициям, что откликается у потребителей, которые становятся всё более экологически осознанными. Интерес к no-low-alcohol-винам — новый, впервые озвученный в нашем отчёте тренд, о нём говорили 11% опрошенных.

НЕСКОЛЬКО ЦИТАТ ИЗ СВЕЖЕГО GOLDEN VINES® REPORT:

— 64% опрошенных (из 1200 топовых профи рынка, включая 68 MW) оценивают перспективы рынка вин премиум в оптимистичном ключе: рост продолжится;

— из потребительских трендов лидируют в опросе: рост спроса на вино среди потребителей с более высоким доходом; склонность тратить больше на бутылку и пить дорогие вина дома, которую демонстрируют в том числе молодые потребители; всемирное распространение того, что эксперты называют wine bug, — глубокого, интеллектуального и страстного увлечения культурой вина;

— особенно эксперты предсказывают рост интереса к Италии, поскольку всё больше и больше участников рынка в разных странах начинают воспринимать топовые бароло и барбареско как «новую бургундию»;

— в топ-7 регионов с лучшим потенциалом роста на 2025 год Пьемонт обогнал Шампань, оказавшись на первом месте (его отметили 20% опрошенных); на втором месте Шампань (17%), далее Бургундия (14%), Тоскана (12%), Калифорния (9%), Австралия (8%), Бордо (7%).





Часть лайнапа с мастер-класса по Шампани

С самой первой церемонии Golden Vines к ней приковано большое внимание. Так, с получением премии Golden Vines World's Best Rising Star Award 2021 **Шарля Лашо (Domaine Arnoux-Lachaux)** поздравил лично президент Франции **Эммануэль Макрон** — он пригласил его присоединиться к нему **и канцлеру Германии Ангеле Меркель** на концерте в Château du Clos de Vougeot. Позже Лашо, уже на тот момент один из самых востребованных молодых виноделов Бургундии, написал в соцсетях, что вручение премии изменило его жизнь.







ФОТО: LIQUID ICONS

Спрос на бургундские вина *в последние годы был настолько велик, что цены поднялись до предельного уровня. Коллекционеры надеются, что* ***в 2025 году они начнут снижаться***

Какие регионы в сфере fine wines растут, а какие теряют позиции?
Наибольший потенциал роста у Пьемонта, Шампани и Бургундии, в то же время тенденцию к снижению энтузиазма покупателей топовых вин фиксируют для Бордо, Бургундии и Калифорнии. Вы, вероятно, зададитесь вопросом: как один регион может одновременно попасть в оба списка? Ответ прост, но интересен. Бургундия продолжает быть на вершине из-за неизменного ажиотажа коллекционеров: как говорят в индустрии, «все дороги ведут в Бургундию». В то же время downside связан с тем, что рынок перегрет, спрос на бургундские вина в последние годы был настолько велик, что цены поднялись до предельного уровня. Коллекционеры надеются, что в 2025 году они начнут снижаться. Представленность Бургундии в двух категориях отражает сложную динамику интереса к этому региону.

Опыт в LSE, Monzo и Bloomberg помогает вам в работе с вином?
В LSE, так же как и в моей семье, меня учили разбираться в первопричине любых событий. Девиз университета — rerum cognoscere causas (to know the causes of things) — произошёл от фразы «Счастлив тот, кто мог познать причины вещей» латинского поэта Вергилия из его второй книги «Георгики», дидактической поэмы, написанной на латыни около 29 года до нашей эры. Эта философия и принцип причинно-следственной связи, который американский финансист Рэй Далио обширно описывает в своей книге Principles, являются важным аспектом при принятии решений как для предпринимателя, так и для любого человека в повседневной жизни. Применив этот принцип к вину, я сделал для себя множество увлекательных открытий в различных областях, которые затрагивает эта увлекательная индустрия: в экономике, географии, климате, пробковом деле, культуре, природе человеческих взаимоотношений.
В Monzo я получил практический опыт создания чего-то значимого с нуля. За девять месяцев нам с небольшой командой удалось получить полноценную банковскую лицензию от Центрального банка Соединенного Королевства — это рекорд в многовековой истории финансовой индустрии Великобритании. Подход Тома Бломфилда, основателя банка, — «создавать то, что клиенты обожают». Он заимствован у Y Combinator, лучшего инкубатора стартапов в мире. Его же я постарался перенести в Liquid Icons: всё, что мы делаем, должно быть быстрым, качественным и ориентированным на потребности наших «клиентов», профессионалов и любителей мира вина. Большинство проектов Liquid Icons — будь то премия, фонд, стипендии, онлайн-аукцион, офлайн-мероприятия — были придуманы в результате брейнсторма в WhatsApp буквально в течение первого года. Мы с Льюисом и командой попросту не могли уснуть, обменивались идеями каждую ночь, новый проект вытекал из предыдущего. Это напоминает концепцию деривативов в финансах: один продукт вытекает из следующего.
Monzo также сформировал у меня growth mindset — ориентацию на постоянный рост. В банке у нас была установка: показатели текущей недели должны быть выше, чем прошлой. Она также стала частью ДНК Liquid Icons: каждый новый год мы бьём показатели года ушедшего.
В свою очередь, Bloomberg укоренил во мне понимание того, что такое первоклассная корпоративная культура. У этой компании один из самых низких уровней текучести кадров: люди приходят и практически не уходят — они остаются, заводят друзей и очень часто находят внутри компании свою вторую половинку. Опыт работы в Bloomberg вдохновил меня на создание в своей команде такой же доверительной, дружеской атмосферы с самого начала нашей деятельности.
Одно из важнейших направлений работы Bloomberg — аналитика. Именно там я научился работать с данными и видеть данные через определённую аналитическую призму. Всё, что мы делаем в Liquid Icons, — от репортов до аукционов — основывается на скрупулёзной работе с информацией. Каждый голос в отчёте, каждая ставка на аукционе и понимание, от кого мы получили информацию, имеют важное значение и учитываются в последующих этапах работы.
Наш отчёт Golden Vines Report — это настоящий «зверь». Это невероятно скрупулёзно выстроенный процесс, где исследование основано на анализе более чем 130 тыс. единиц данных. Каждый ответ участника опроса тщательно взвешивается. Например, если на вопрос отвечает Джаспер Моррис MW с более чем 20-летним опытом в индустрии, его ответы получают гораздо больший вес. Мы учитываем квалификацию респондента, его опыт, статус. Эти данные впоследствии взвешиваются, и на их основе выводится финальная статистика. Каждый вывод — результат глубокой, порой не поддающейся быстрому осознанию извне аналитики.

Вы выросли как дегустатор с появления в вашей жизни Liquid Icons?
Льюис всегда называл историю с Liquid Icons альтернативным курсом Master of Wine. Так же и для меня — наше винное путешествие стало настоящим альтернативным обучением, ведь я никогда не оканчивал никакие специализированные курсы WSET, у меня не было амбиций получить звание MW или MS. Для карьеры это мне не требовалось, и я оказался вовлечён в высший эшелон элитного вина — абсолютно случайно и незапланированно. Но путь создания ведущей компании в индустрии дал мне беспрецедентный багаж знаний и глубокое понимание лучших вин на планете.

Первую вдумчивую дегустацию помните?
В 2018 году, недавно начав свой винный путь, я записался на мастер-класс WSET, посвящённый некачественным винам. Купил билет за 10 фунтов, явился в худи, сел рядом с на тот момент незнакомым мне строгим англичанином в костюме, который в будущем станет мне добрым «винным другом». Во время дегустации окисленных, «пробковых» и других по-разному отвратительных вин мы разговорились и обменялись контактами. Неделей позже встретились на кофе, где он пригласил меня на дегустацию вин из Бордо с «одним безумным виноделом с потрясающей историей». Так я оказался в историческом отеле Лондона, The Lanesborough, за одним столом с Лоиком Паске — виноделом Liber Pater. Пробовали его 2007-й, 2011-й винтажи и значимый 2015-й — первый год, когда он стал использовать ягоды со старых, давно забытых бордоских сортов, с непривитых лоз. Тогда, без



Молодой винодел-суперзвезда Тео Дансер (хозяйство Vincent Dancer в Шассань-Монраше), слева, на мастер-классе по Бургундии у The Golden Vines

всякого образования и подготовки, я сразу понял, что 2015 год — это феноменальное вино! И только потом Лоик рассказал, в чём его особенность. Позже я отправил Льюиса на дегустацию Liber Pater в The Arts Club, попросив его обратить внимание на 2015-й винтаж. По окончании он написал мне в WhatsApp: *«2015 год — это просто вау!»* Такая история про первую дегустацию и моё первое вино — 2015 Liber Pater.

Что вы предпочитаете сегодня?

Я сохранил особую традицию с тех времён, когда состоял в сборной России по карате. В команде нашего тренера Валерия Григорьевича Гераськина было принято, что, если кто-то сдаёт на очередной дан, он покупает столько ящиков шампанского, сколько соответствует уровню нового чёрного пояса. Сдал на первый дан — с тебя ящик, на второй — два ящика, и так далее! Мы брали их с собой в командный автобус после аттестации и проставлялись — наливали шампанское в огромный кубок, только что выигранный на соревнованиях, и отправляли его в путешествие по рядам, где каждый член команды должен был из него выпить. Похожая, уже семейная, традиция всегда сопровождала меня и моего друга из сборной Павла Львова на всех крупных международных соревнованиях. Мы возвращались в отель, наливали шампанское в большой бокал, бросали туда все свои выигранные медали и «обмывали» их! Такой ритуал оставил у меня тёплые воспоминания о шампанском как о напитке праздника, командных завоеваний и побед. Из шампанских вин особое место для меня занимает Krug Grande Cuvée 162ème Édition. Именно этот Krug в определённом месте и при определённых обстоятельствах закрепил мою любовь к этому дому и кюве.

Что вас увлекает помимо вина и боевых искусств?

Музыка, в особенности классическая, вариации на её тему, и легендарный британский рок. Когда я был очень маленький, родители хотели, чтобы я играл на скрипке. Но в музыкальной школе им сказали, что у меня для этого маленькие руки — что удивительно, учитывая, что растяжка мне позволяет без проблем взять октаву с терцией. В итоге меня отдали на фортепиано и всячески по-родительски «вдохновляли» развиваться. В один вечер, когда я гостил у бабушки, я услышал соло Ричи Блэкмора из композиции Vielleicht Das Nächste Mal из альбома Difficult to Cure 1981 года группы Rainbow, нашёл гитару, на которой когда-то учился отец, и подобрал всё соло, хотя на инструменте недоставало третьей струны. Мне нашли лучших в городе учителей по гитаре, хотя большее количество времени я проводил перед телевизором, разбирая движения Ингви Мальмстина в замедленном режиме на видеозаписях с DVD-дисков.

В 14–15 лет меня хотели устроить в Ростовскую консерваторию, откуда можно было бы перевестись в Московскую. Учителя музыки, математики и карате разрывали: каждый хотел сделать из меня своего идеального ученика. Но родители отправили меня учиться в Англию.

Любимый композитор?

Наверное, я обязан рассказать историю. Мне было около пяти лет, когда родители впервые отвели меня на концерт симфонической музыки в Ростовский музыкальный театр «открытого рояля». Я был очень маленький и всё, что помню, — это как меня фотографировали за роялем, подсвеченные номера рядов и мест и то, что целый час во время концерта я как-будто находился в другом измерении. Это воспоминание не покинет меня никогда. Уже спустя годы, будучи давно в Великобритании, я поинтересовался у отца, что это было за произведение. Он ответил, что это был Третий концерт Рахманинова. Пока мои однокурсники расхаживали по клубам, я пропадал в «Барбикане» и Королевском фестивальном зале. Я думаю, что количество раз, когда я пропустил исполнение Второго или Третьего концерта в Лондоне за всё моё время в этом городе, по пальцам на одной руке можно перечесть — в основном это случалось из-за рабочих поездок. Благодаря Рахманинову я всегда чувствовал, что мой дом со мной. И если вино — это особенный и удивительный мир, то Рахманинов для меня — это отдельная огромная вселенная, у которой нет конца.

*В заключение я хотел бы выразить особую благодарность своей второй половинке — **Екатерине Митькиной**, которая хотела, чтобы я поделился этой историей именно с Simple Wine News, и явилась вдохновением для неё.*

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

Где начинается **история**

По случаю 150-летия Гранд Отеля Европа редактор **SWN** Анна Бебекина встретилась с его генеральным директором Юлией Пашковской и узнала секреты петербургской легенды.



Юлия Пашковская



Расположенный в самом сердце города, на пересечении Невского проспекта и Михайловской улицы, Гранд Отель Европа стал свидетелем смены эпох и полноправным участником истории города с её взлётами и падениями, от царской роскоши до советских преобразований

ФОТО: ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА

Если отправиться от Зимнего дворца в сторону Русского музея — а такой променад даже неспешным шагом займёт меньше пятнадцати минут, перемахнуть по Итальянскому мосту через канал Грибоедова, избегая толчеи Невского проспекта, оставляя по левую руку Спас на Крови, вашему взгляду предстанет площадь Искусств с небольшим овальным Михайловским сквером. Он служит вводной частью композиции, которая завершается Михайловским дворцом с собранием Русского музея внутри. А вот повернув направо, на Михайловскую улицу, вы увидите терракотовый фасад с атлантами Гранд Отеля Европа. Сложно поверить, но когда-то оба фасада противоположных зданий небольшой улицы были одинаковыми: по задумке Карла Росси они должны были отражаться друг в друге, как в зеркале. Росси спроектировал множество ансамблей города, самый знаменитый — Дворцовая площадь со зданием Главного штаба и триумфальной аркой.

Швейцар радушно открывает двери, прямо — ресепшен, налево, через какой-то десяток ступеней, которые ещё помнят невесомый шаг Анны Павловой, — один из красивейших лобби-баров в Европе. Просторный зал, тонущий в уютной полумгле, украшают переливающиеся витражи, вечерами играет музыка и угощают коктейлями — здесь проводило свои лучшие часы досуга не одно поколение великих: Бернард Шоу, Сергей Прокофьев и многие другие. А как-то неожиданно Уитни Хьюстон дала импровизированный концерт.

В «Икорном баре» подают ледяную водку к блинам с икрой, которые покорили французского писателя Фредерика Бегбедера. Он написал так: *«Здесь, в "Икорном баре" Гранд Отеля Европа, я попробовал лучшее блюдо на свете. Это блины с красной икрой и рюмкой холодной водки. Фантастика! Во Франции не умеют готовить crêpes, они там слишком толстые, а в России — пропечённые, тончайшие, хрустящие. Со сметаной, обжигающе горячие — я запомнил это на всю жизнь».*

Пожалуй, никто не знает историю культового отеля лучше, чем его генеральный директор Юлия Пашковская: именно она стоит у руля старейшего гранд-отеля Петербурга и одного из старейших в мире. Петербурженка знает каждый номер, зал и коридор как свои пять пальцев, знает, что в советские времена на углу здания работала кондитерская, где можно было купить местные пирожные и торты, вход же в сам отель обычным смертным был заказан.

График управляющего гранд-отелем расписан по минутам, она любит сравнивать свою работу с путешествием на скоростном поезде, поэтому самой наслаждаться полотнами в коридорах и кондитерскими



Витражи в ресторане «Европа» сравнивают с витражами Исаакиевского собора



Блюдо Egg in egg «живёт» в меню отеля уже почти 30 лет

шедеврами почти не остаётся времени. Эту привилегию она оставляет гостям.

Юлия Пашковская родилась в Ленинграде и окончила филологический факультет Ленинградского университета; её история в отеле началась в пору студенчества во времена, когда путешествия были очень ограничены и работа в «Интуристе» давала редкий шанс попрактиковать иностранный язык с носителем. Позже Юлия попала на тренировочную базу команды Гранд Отеля Европы. Плавающий отель «Олимпия» — инновационный для того времени проект, он управлялся по западным стандартам международным менеджментом. Отель был обустроен на бывшей нефтяной платформе, пока само здание на Михайловской улице было на реконструкции, набирали туда только штат без опыта работы в системе советского гостеприимства.

« Тогда было очень сложное время, закрывались многие государственные учреждения, кандидаты и доктора наук приходили в сферу гостеприимства. Горничные, швейцары, беллбои прекрасно говорили на иностранных языках и были намного образованнее шведского менеджмента, который приехал их учить, — вспоминает Юлия Пашковская. — У нас до сих пор работают несколько сотрудников. Буквально недавно ушёл на пенсию любимый гостями швейцар Николай Васильевич, кандидат технических наук».

Уроженец города управляет отелем — достаточно редко такое встретишь в гостиничном мире. Есть ли в этой связи какие-то особенности в вашей работе?

Тяга к перемене мест — часть ДНК любого отельера. Работа в чужом городе и тем более стране имеет ряд преимуществ, даёт возможность воспринимать некоторые моменты на дистанции и оценивать на более глобальном уровне, скажем так, масштаб бедствия.

Я же в детстве с восторгом смотрела на здание Гранд Отеля Европа, это даёт особое ощущение причастности к месту. Поэтому все проблемы я пропускаю через себя, а это несколько осложняет работу.

С другой стороны, приходящие на короткое время менеджеры могут с водой выплеснуть и ребёнка.

Золотые ключи от тайных комнат

Консьержи Гранд Отеля Европа — члены престижной международной ассоциации Les Clefs d'Or («Золотые ключи»). Организовать частную экскурсию с хранителем в закрытый для публики дворец великого князя Владимира Александровича? Легко! Достаточно только спросить. Мечтаете заглянуть за кулисы петербургских музеев? Не проблема — в Эрмитаже вам покажут

ФОТО: ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА

ИСТОРИЯ



Вторая половина XIX века, в Европе бум гранд-отелей. Один за другим открываются большие роскошные отели в Люцерне, Неаполе, Триесте, блистательный Beau-Rivage Palace в Лозанне, романтичная Villa Serbelloni на озере Комо, под занавес века — знаменитые парижский Ritz и цюрихский Dolder Grand.
В России же отели такого уровня в новинку: Grand Hotel Europe становится первым гранд-отелем. До открытия «Метрополя» в Москве остаётся 30 лет, «Астория» появилась ещё позднее.
Grand Hotel Europe открывается после масштабной реконструкции на месте бывшего трактира с комнатами, построенного в 1824-м. На момент своего рождения в 1875 году отель оснащён по последнему слову техники, для создания уникальной сложной инфраструктуры используются прорывные технологии, инновационный бетон, прачечная вопреки канонам обустраивается на верхнем этаже, чтобы не беспокоить постояльцев испарениями, мебель появляется в модных рекламных каталогах.
Сам отель призван поражать: мрамор, лепнина, витражи и хрустальные люстры. Он сразу становится местом притяжения для самой элегантной публики, аристократов и знаменитостей.
Фасад усилиями архитектора Людвига Фонтаны приобретает знакомый нам необарочный облик.
Во времена СССР отель остаётся роскошной гостиницей, хотя утрачивает часть своего лоска. В 1991 году после масштабной реновации, которая, к счастью, была очень деликатной к наследию и сохранила исторический вид и интерьеры здания, Grand Hotel Europe снова стал собой, а именно — квинтэссенцией элегантности и классического шарма, привлекающей путешественников со всего света.
В 1994 году отель входит в историю как первый пятизвёздный отель в России и первый российский отель, принятый в организацию The Leading Hotels of the World.
Несмотря на то что даже небольшое изменение в интерьерах требует сложного согласования с комитетом по охране памятников, отель неустанно меняется, чтобы соответствовать современным представлениям о комфорте, оставаясь символом духа старинного Петербурга.

сокровища Бриллиантовой кладовой и реставрационные мастерские. Воплощаются и совершенно эксклюзивные нетривиальные просьбы гостей: например, встретить любимую на Московском вокзале под определённую песню. Консьерж подключил свои связи, о которых ходят легенды, и организовал, чтобы в нужное время поставили ту самую мелодию.

« Команда наших консьержей — неравнодушные к культурной жизни города люди, отдельная каста, настоящие знатоки Петербурга, цитирующие наизусть либретто опер. Гордые обладатели “Золотых ключей консьержей”, они постоянно подтверждают своё звание, хоть сейчас это и непросто на международном уровне», — говорит Юлия Пашковская.

« Гранд-отель — это не просто большой и роскошный отель. Отель, носящий такое имя, должен иметь историческое наследие, особый амбьянс. Сейчас, конечно, каждый отель может назвать себя как угодно, но рынок всё расставит по местам. Мне очень странно, когда отель, который не имеет никакой исторической ценности, кроме, возможно, одной стены, претендует на такое громкое имя. Это как каждую сумку называть Birkin».

С 2005 по 2023 год отель был под управлением Belmond (сначала Orient-Express Hotels, Trains & Cruises). Что это дало отелю?

Во многом категорию отеля помогает определять принадлежность к тем или иным международным гостиничным сетям. Если отель входит в коллекцию Belmond, у гостей формируются определённые ожидания.
Наш директор по работе с гостями обменивалась международным опытом в Copacabana Palace в Рио-де-Жанейро, а команда шефов-кондитеров ездила в Италию знакомиться с рецептами: у нас в кафе Mezzanine открыт уголок Италии Delizie by Cipriani.
Мы в свою очередь также принимали коллег: кто-то приезжал совершенствовать русский язык, кто-то — знакомиться с русской культурой.

С какими вызовами вы столкнулись в последние годы? Что изменилось?

Пандемия и годы после неё дали возможность на своём опыте убедиться, что кризис — время возможностей.
В 2020 году казалось, что всё ужасно, центр города шокировал, как кадры из фильмов-катастроф: ни одного человека, ни одного авто.
Но мы открыли для себя прекрасный русский рынок, который раньше занимал меньшую долю. Сейчас 99% наших гостей — из России, преимущественно из Москвы. Есть небольшой процент из стран Персидского залива. Количество гостей из Китая в последнее время уменьшилось, больших групп нет, приезжают бизнесмены, индивидуальные



Лимитированный тираж игристого вина «Кюве де Витмер Блан де Блан» в честь 150-летия отеля

ПАРЫ ОТ ШЕФ-СОМЕЛЬЕ КОНСТАНТИНА КОРОБОВА:

- Русская чёрная икра с **«Магнатум Розе Кюве М»** от «Лефкадии»
- Балык астраханского осетра горячего копчения с совиньоном **Kellerei Bozen** из Альто-Адидже
- Паровой камчатский краб по-романовски и **Alma Valley Chardonnay Reserve**
- Ароматный грибной суп с хересом **Lustau Fino La Ina**
- Знаменитый местный бефстроганов из говяжьей вырезки и **Gigondas E. Guigal**
- Легендарное «Яйцо в яйце» и **«Кюве де Витмер Блан де Блан»**

путешественники, они бронируют сами, с ними легко.
Внезапно Санкт-Петербург стал городом выходного дня. Многие постояльцы теперь приезжают с детьми, мы дарим им дополнительные подарки. Появилось больше гостей с питомцами, мы готовим специальные комплементы и для собак.

На какие культурные события приезжают в Петербург?
Эйфман — давно стал визитной карточкой города. Колоссальная популярность у спектакля «Холопы», ради него специально приезжают в Петербург. У отеля есть своя ложа в Михайловском театре, которую можно забронировать только через консьержа. Наличие мест надо уточнять, оно зависит от времени года и постановки. Популярность набирают и «Щелкунчик-туры» — говорят, что за цену билета в Большой театр в Москве можно оплатить целое путешествие в Санкт-Петербург с дорогой, размещением и походом на балет.

Звёздные гости не в новинку для гранд-отеля. Список именитых постояльцев пестрит громкими именами — членов королевских семей Европы, потомков Романовых, известных политиков: Билл Клинтон, Жак Ширак, Гельмут Коль, Михаил Горбачёв и многие другие. Сложно ли принимать таких высоких гостей?
С одной стороны, для приёма первых лиц государств всегда есть протокол. Плюс мы стараемся узнать как можно больше о госте. Хотя без волнения порой не обходится. Бывает, среди ночи проснёшься, что-то себе запишешь, а утром проверишь.

В отеле всё налажено и работает как часы, но Юлия не снимает руку с пульса. Она говорит: *«Если режиссёр перестаёт смотреть свой собственный спектакль, он начинает портиться».*
Музыканты — всегда особые гости: сэр Элтон Джон (он, кстати, не удержался и дал импровизированный концерт в отеле), Уитни Хьюстон, Монтсеррат Кабалье, Пласидо Доминго, Хулио Иглесиас.

« В качестве комплемента музыкантам принято подавать шоколадный рояль в номер. Как-то мы решили, что это уже надоело, и принесли что-то другое. Но гость тут же спросил: *“А где мой рояль?”* Наша шоколадная фабрика под предводительством шеф-кондитера Дмитрия Шибкова делает невероятные десерты. Например, к премьере в Михайловском театре создали десерт “Жар-птица”, который мы оставили в меню “Европы”».

Мешает ли ваша работа отдыхать в отелях?
Я умею отключаться, но часто в отпуске хочешь не хочешь, а глаз что-то замечает, тогда себе запишешь или сфотографируешь. Но я стараюсь дистанцироваться, чтобы не раздражать семью.

Отельеры всегда учатся друг у друга. Интересно, как в других гранд-отелях представлено их историческое наследие. Но главное, что хочется перенимать, — это новшества и новые технологии. Отель должен оставаться современным, шагать в ногу со временем. Какие бы прекрасные исторические интерьеры у нас ни были, если нет скоростного интернета, кроме жалоб мы ничего не получим.
Для многих петербуржцев гранд-отель — место проведения праздников. Моё сердце в гостинице, но для меня ресторан — это продолжение работы. Работа в отеле показывает, насколько важны семья и домашний уют. У меня спрашивают, о каком празднике я мечтаю. А я мечтаю сидеть на диване в тапочках, с бокалом шампанского, салатом оливье и смотреть телевизор.

Кстати, о праздниках. В этом году отелю исполняется 150 лет, а ресторану «Европа» — 120. Как вы готовитесь отмечать эти события?
Реновацией. В марте ресторан «Европа» уходит на реставрацию.
150-летие дало повод углубиться в необъятные архивы отеля, где исторического материала хватит не на одну книгу. У отеля даже обнаружилась группа фанатов, которые собирают артефакты, с ним связанные, например письмо Дягилева на бланках Grand Hotel d'Europe, покупают на аукционах открытки, подписанные гостями, делают презентации.
К юбилею мы выпустили календарь

ФОТО: ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА

В отеле всё налажено и работает как часы, но Юлия не снимает руку с пульса. Она говорит: «Если режиссёр перестаёт смотреть свой собственный спектакль, он начинает портиться»

с фотографиями витражей отеля: о них было на удивление мало сказано. Для их описания мы привлекли искусствоведа, специалиста по витражному искусству. Также мы готовим книгу с интересными живыми текстами об истории гостиницы и красочными иллюстрациями.
А ещё Гранд Отель Европа совместно с винодельней «Золотая Балка» выпустил лимитированный тираж игристого вина с фасадом отеля на этикетке.

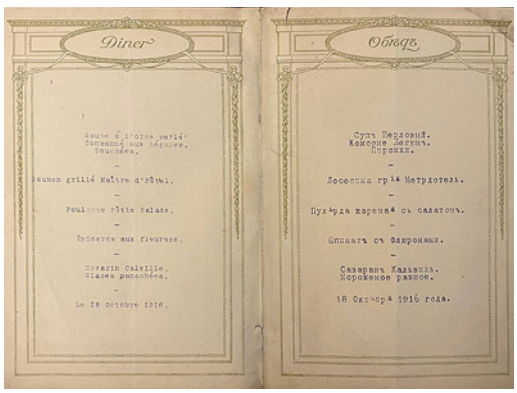
Чем принципиально отличается работа отельного ресторана?
Многим. Например, процесс закупок строго регламентирован: нельзя взять корзинку и пойти в шесть утра на рынок, выбрать себе помидоров и зелени.
Хотя есть общие для всех тренды. Мы где-то переключились на российских производителей: если поставщик предлагает нам отечественный товар и шеф-повара устраивает качество, мы берём его, почему нет. Так случилось с устрицами для наших знаменитых бранчей. Стараемся внедрять специальные блюда к сезонам корюшки и лисичек.
Хотя лично для меня как петербурженки корюшка в ресторане — это нонсенс. В детстве мы ели её горами один раз в году. Сезон был очень коротким, и весной в это недолгое время по всему городу пахло свежими огурцами. Именно так пахнет только выловленная корюшка.
Но многое изменилось, например, я не помню таких гигантских корюшек, как сейчас. Да и сезон уже не такой короткий, как раньше.

Вечера Чайковского

Ресторан «Европа» называют гастрономическим Эрмитажем. Во все времена он был центром притяжения для самых модных молодых людей. Виссарион Белинский обедал с Герценом и Панаевым. Тургенев раскланивался с Достоевским. Пили чай и, надеемся,



В 2004 году в Петербург приехал Лучано Паваротти. Оперный певец жил в номере 105, больших апартаментах с антикварным роялем Bechstein. Позже эти апартаменты были оформлены в духе лучших оперных театров мира и названы именем Паваротти



В архивах отеля сохранились меню мероприятий конца XIX — начала XX века. Например, празднования годовщины династии Бенуа в России или обеда Владимира фон Мекка



Шоколадный рояль — комплемент для музыкантов



Винная карта ресторана «Европа» авторства шеф-сомелье Константина Коробова выполнена в классическом стиле и на протяжении нескольких лет подряд получает награду **Wine Spectator Award of Excellence** (два бокала). Карта составлена из порядка 350 наименований, в том числе редких урожаев: Joseph Drouhin Echezeaux 1996, Château Latour 1995 и 2002, Château Lafite 1988, Château Haut-Brion 2007.
«В целом у нас очень консервативная публика, поэтому наличие классических регионов и сортов винограда обязательно. А мы стараемся предложить то, что хотят наши гости», — говорит Константин.
Обновления в карте производятся часто, порой несколько раз в месяц.
Особую атмосферу ресторана создают классические ритуалы, которые практикуют сомелье, например, декантации над свечой.
Для вин оборудована специальная комната, где создаются оптимальные условия хранения с подходящими температурой, влажностью, освещением.
В последние годы Константин Коробов замечает возросший интерес к российским винам. Особенно гости стремятся познакомиться с автохтонными сортами. Первые российские винодельни, «Фанагория» и Château le Grand Vostock, появились в карте ещё 15 лет назад, с тех пор она постоянно пополняется отечественными производителями. Из новинок — «Рислинг» и Colline из сиры, марселана и мурведра от «Криницы». Надолго в карте закрепились «Усадьба Дивноморское» и «Ведерниковъ».



«Вечера Чайковского» в ресторане «Европа» — визитная карточка гранд-отеля

не только Чуковский, Зощенко, Ильф и Петров. Горький встречался с Ольгой Форш, Самуилом Маршаком и Ольгой Берггольц. Вертинский и Галич в 1951 году прожили в гостинице почти год, за одним столиком обсуждая знакомых за бокалом коньяка.

Здесь до сих пор работает метрдотель, который в начале карьеры обслуживал во время обеда королеву Елизавету II. Хотя монаршая особа не останавливалась в отеле (во время посещения Санкт-Петербурга она жила на своей королевской яхте), званый приём организовывала команда отеля. Пётр Ильич Чайковский дважды останавливался в Гранд Отеле Европа.

Сейчас великого композитора чествуют в «Европе» на знаменитых «Вечерах Чайковского», которые сочетают концертную программу уровня столичного театра и высокую гастрономию. События проходят каждую пятницу под сводами украшенного старинными витражами ресторана.

Концертная программа дополняется изысканным ужином при свечах. А начинается всегда с фирменного блюда, Egg in egg — взбитого в скорлупе яйца с трюфельным маслом и икрой осетра, и классики в исполнении ансамбля. Кульминацией программы становятся балетные выступления — па-де-де из балета «Щелкунчик» и адажио из «Лебединого озера». Их дополняют партии из знаменитых опер.

Исторические люксы

В отеле 266 номеров, в том числе 10 знаменитых именных люкс-апартаментов в историческом крыле и авангардные люксы в президентском. Их особо отметил сам Бернар Арно, владелец и CEO группы компаний Louis Vuitton Moët Hennessy, во время недолгого визита в свои владения в 2019 году. Он присутствовал в отеле меньше получаса, будучи проездом: миллиардер прилетал из Москвы частным джетом на выставку в Эрмитаже, которую поддерживал Фонд Louis Vuitton.

Исторические люксы были созданы в 2008–2009 годах под руководством французского дизайнера Мишеля Жуане, в ходе реставрации сохранили все старинные элементы декора и антикварную мебель. Дизайнеру доверяли обновлять свои исторические интерьеры венецианский Cipriani и Copacabana Palace в Рио-де-Жанейро.

Для каждого из сьютов разработали свой уникальный дизайн в соответствии с их концепцией. Люкс «Паваротти» выполнен в стиле Опера́ Гарнье в Париже и итальянского «Ла Скала». Апартаменты «Романов» покоряют своей торжественной дворцовой атмосферой. Есть и апартаменты, названные в честь зодчего Фёдора Ивановича Лидваля, выдающегося мастера северного модерна. Убранство отеля во многом обязано его видению: Лидваль участвовал в переделке гостиничных интерьеров в 1908–1914 годах. В оформлении использованы раритетные предметы, в том числе светильники.

Большой певец Петербурга в Европе, Достоевский, чья повесть «Белые ночи» недавно стала четвёртой среди самых продаваемых переводных книг Великобритании, хотя никогда не останавливался в отеле, любил местную атмосферу. Его именем назван один из угловых сьютов, так как Фёдор Михайлович ценил комнаты, выходящие на разные стороны света, и часто селил именно в такие своих героев.

Скоро в отеле откроют новый люкс — в честь Чайковского. Он выполнен в серо-дымчатой гамме, ярко-красный бархатный текстиль напоминает о театральном зале.

Пространство украшает редкая находка, рояль — современник Чайковского, который долгое время прожил в семье петербургского композитора.

ФОТО: ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА

MISS YOU

CAFÉ



реклама

РЕСТОРАН, ПРИЗВАННЫЙ СДЕЛАТЬ НОСТАЛЬГИЮ ОСЯЗАЕМОЙ.

Москва,
ул. Петровка, 12

тел.:
+7 (495) 025 07 70

Франция в 23 креманах (плюс Миттельрейн)

Изучаем на практике самую обширную коллекцию креманов, собранную компанией **Simple**. Мы решили представить их читателям в контексте традиций их регионов. А бонусом подскажем, **на какие гастрономические специалитеты ориентируются эти вина,** чтобы приятно расширить меню виномана от рассвета до десерта. Текст: Валерия Труфакина, иллюстрации: Маша Бойнова

Слово Crémant означает «сливочный». Это категория французских игристых, которые создаются по тому же методу, что и шампанское, в восьми главных винодельческих регионах страны. Она очень разнообразна за счёт несхожих терруаров и традиций креманових земель.

Креманы вышли из Шампани, где вина с меньшим давлением в бутылках называли Crémant. Ведь до середины XIX века, когда Луи Пастер объяснил роль дрожжей в брожении, игристость в вине не отличалась стабильностью.

В 1985-м производители игристых во Франции пришли к согласию. В Шампани больше не употребляют слово «креман» к винам с давлением ниже 5 атм, как в прошлые века. А регионы вне Шампани не покушаются на термины Champagne и Méthode Champenoise: им можно описывать свой метод лишь как Méthode Traditionnelle.

Популярность креманов растёт не в последнюю очередь за счёт гуманных цен: эти «пузырьки» часто рассматривают как более доступную альтернативу шампанскому. Не нужно ждать несколько лет, чтобы насладиться правильным классическим молодым вкусом кремана.

Солидные крематовые дома с историей, как и артизанальные производители, часто превышают тот минимум по выдержке на осадке, что установлен законом: выдерживают гораздо дольше, что позволяет винам обрести мягко-кремовую текстуру и аппетитную палитру «лизатных» тонов, от хлебной корочки до сдобной булочки.

У креманов есть собственный национальный конкурс (Concours National Des Crémants). В 2025-м он пройдёт в 34-й раз в бургундском Боне 15–17 мая. Кроме французских вин, в нём обычно участвуют креманы из Люксембурга.

Креманы — короли изысканных аперитивов, они хорошо знают, как быть необходимыми на все случаи жизни, от деловой встречи до дружеской вечеринки. Они идеальны для сопровождения трапезы благодаря хорошей кислотности, свежей фруктовости и чуткой минеральности.

Креманы решительно современны. Вина с молодой историей гибко отвечают актуальным запросам. Они смелые и полны сюрпризов, привнося освежающие ноты в богатый мир игристых вин.

Креманы эксперт **SWN** Валерия Труфакина дегустировала в компании с сомелье Сергеем Аксеновским (**Maison Dellos**), Светланой Ломсадзе (**Twins Garden**), Владом Маркиным (телеграм-канал **«Винный Маркин»**)

ОТКУДА КРЕМАНЫ ВНЕ ФРАНЦИИ?

В 2009 году «винные» власти Евросоюза приняли постановление, которое не запрещает производство игристых вин, определяемых как «креман», на территории ЕС. Поэтому есть Crémant de Luxembourg, бельгийский Crémant de Wallonie, немецкий Crémant d'Allemagne. Но вот вина с причудливыми надписями Crémant de Glace (Канада), Crémant de l'Atlas (Марокко), Crémant de Californie (США) французы ревниво рассматривают как подделки, хотя в своих странах они вполне конвенциональны.

ПРАВИЛА КРЕМАНОВ:

- исключительно ручной сбор винограда
- мягкое прессование целых гроздей
- из 150 кг винограда получается лишь 100 л сусла
- минимальная выдержка на осадке в бутылке — 9 месяцев (в Шампани — 12), общая — не менее 12 месяцев (в Шампани — 15) с даты тиража (закладки на вторичную ферментацию), включая минимум один месяца после дегоржмана
- учитывая требования по выдержке, креман поступает в продажу не раньше 1 декабря года, следующего за годом урожая
- использование термина Crémant контролирует Национальный институт происхождения и качества (INAO)



ВОСЕМЬ РЕГИОНОВ ФРАНЦИИ, ГДЕ ЕСТЬ CRÉMANT AOC, ЭТО: ЭЛЬЗАС, БОРДО, БУРГУНДИЯ, ЛУАРА, ЛИМУ, ДОЛИНА РОНЫ, ЖЮРА И САВОЙЯ

14 506 ГА ЗАНИМАЮТ ВИНОГРАДНИКИ, С КОТОРЫХ СОЗДАЮТСЯ КРЕМАНЫ ВО ФРАНЦИИ

108 МЛН БУТЫЛОК — ГОДОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ФРАНЦУЗСКИХ КРЕМАНОВ, ЧТО ПОЧТИ В ТРИ РАЗА МЕНЬШЕ, ЧЕМ ВЫПУСКАЕТСЯ ШАМПАНСКОГО

40% ИДЁТ НА ЭКСПОРТ

данные за 2023 год

Жирондская традиция — устрицы с горячими крепинетами, жареными свиными котлетками в сальнике. Как это едят? Жуём устрицу и делаем небольшой укус горячего крепинета. И хоп — глоток кремана

БОРДО

Креман в ведёрке со льдом обладает удивительным свойством — он дарит новый взгляд на терруар и историю Бордо.

Бордолезцы, едва приняв знаменитую Классификацию гран крю Медока и Грава 1855 года, принялись «взбивать пену» в белых и розовых винах — началось развитие игристых производств по традиционному методу. Сегодня в Бордо без тени улыбки говорят: у нас давняя региональная традиция, ей более века. Креманы-де-бордо к моменту возведения в ранг AOC уже нашли своё признание. И производят их почти по всему региону, которому свойственен умеренный и влажный океанический климат с обычно мягкой зимой, солнечным летом и тёплой, продолжительной осенью. Что касается почв, то в целом мы наблюдаем песчано-глинисто-известняковый терруар.

Гала-ужин в шато

Давайте обратимся к региональной кухне Бордо за идеями. Креман творит чудеса в качестве аперитива. Просто подайте его к рыбному пате на поджаренном ломтике багета, и его хрустящая кислотность прорежет рыбно-сливочные ноты.

Бордоский специалитет: устрицы. Хотите — в классической подаче или, как в Аркашоне и Кап-Ферре, с лимонной гранитой. Или со стружкой яблока гренни смит или цедрой лайма. А можно с «лепестками» жамбона и гренкой со сливочным маслом и водорослями. Или же запечённые с ветчиной. Устрицы с овощными крокетиками (тыква, жёлтая репа, топинамбур) — лакомство Гюжан-Местра. Жирондская традиция — устрицы с горячими крепинетами, жареными свиными котлетками в сальнике. Как это едят? Мы жуём устрицу и делаем небольшой укус горячего крепинета. И хоп — глоток кремана. Обычно на дюжину устриц — 4–6 крепинетов. Под розовые креманы собирают горячий мини-бургер с камамбером, салатом и беконом или канапе с оверньским канталем с не очень спелой грушей и голубикой.

Если уж пошли по сырам: фондю с багетом или обёрнутый слайсом огурца камамбер с сосиссоном — пикантно под белый креман.

Блайская сладковатая спаржа обязательно сопутствует креману в сезон, с февраля до лета. Её культивируют с XV века. По легенде, маркиз де Вобан, строивший цитадель в Блайе, поставлял эту спаржу ко двору Людовика XIV.

Местная рыба (скажем, дорада), запечённая с беби-картофелем и поданная с соусом из белого вина, — классическая креманская композиция. Ну и фиш-энд-чипс заодно.

Из мясной сытной кухни — ландские курочки, тушённые в кремане говяжьи щёки, пойякский ягнёнок.

Мы дошли до десертов? К креманам подают тот самый миндальный «настоящий макарон» из Сент-Эмильона. Или совершенные в своей простоте бордоские канеле рецепта XVIII века, лучше в солёной версии.

ALEXIS LICHINE

Дом назван именем Алексиса Лишина, великого русского бордосца, а потому креманы от Alexis Lichine & Co «продают себя сами». Родом они с органически возделываемых глинисто-известняковых терруаров Антр-де-Мер. И белый, и розовый — ассамбляжи 70% семильона и 30% каберне франа. Белый провёл на осадке 9 месяцев, розовый — 11.

Alexis Lichine Brut

Нежность, свежесть, тонкие элегантные пузырьки. Флёр жёлтых фруктов и цитрусовых, воздушная цветочность, бархатистая сливочность лёгкого вкуса.

& *Салат с морепродуктами, брускетта с анчоусом, запечённая рыба с овощами, картофельные чипсы с морской солью*

Alexis Lichine Brut Rosé

Пудровый цвет — он про стиль. Вкус плотен, с колким перляжем и высоким дозажем, с умеренной кислотностью. Кабфран характерно придаёт вину фруктовую свежесть с тональностью малины, леденца из красной смородины.

& *Фритто-мисто, непостный стрит-фуд, кисло-сладкий соус, бисквитно-фруктовый десерт*

CHÂTEAU CITRAN

Первое игристое за почти 800-летнюю историю Château Citran создано в коллаборации с Maison Ginestet и предлагает парадокс между хрупкостью и характером. 12 месяцев на осадке — это уже планка шампанского. Органическое земледелие — само собой разумеется.

Château Citran Brut

Ассамбляж семильона, мюскаделя и совиньона блан, зеленоватый в цвете. Яркий цитрусовый аромат с нотами пряных белых цветов, с тропиками, айвой и пастилой. У него деликатный и дружелюбный понятный вкус, мягкий финиш.

& *Полифоничные салаты типа нисуаз. Брускетта с голубым сыром и карамелизованной грушей, мидии или кальмары под сливочным соусом*

CRÉMANT DE BORDEAUX

AOC С 1990 ГОДА

159 ВИНОДЕЛЕН производят креман-де-бордо в департаменте Жиронда исторической области Аквитания

1824 ГА под виноградниками AOC

13 МЛН БУТЫЛОК производится в год, и это всего 2% всех вин региона Бордо

Сорта винограда:

— ОСНОВНЫЕ (min 70% ассамбляжа): совиньон блан и семильон для белых креманов, мерло и каберне фран для розовых

— ТАКЖЕ РАЗРЕШАЮТСЯ (max 30%) каберне совиньон, карменер, кот (мальбек), мюскадель, пти вердо, совиньон гри, коломбар, мерло блан, уни блан


Cité du Vin de Bordeaux
Semillon
Canelé
Les Sources de Caudalie
Cabernet Franc
Monument aux Girondins
Le Pont Chaban Delmas
ALEXIS LICHINE
CRÉMANT DE BORDEAUX
BRUT
CITRAN
CRÉMANT DE BORDEAUX
BRUT
Aliénor d'Aquitaine
Dogue de Bordeaux
Routes des vins de Bordeaux

В Бургундии получаются максимально близкие по характеру к шампани игристые. Помогают и схожий терруар, и одинаковые сорта, и опыт.



«Игристая бургундия» зародилась в начале XIX века в Шатийоне, вероятно, из-за близости к Шампани, с подачи наполеоновского маршала Мармона. Шатийон чуть теплее Шампани, и он быстро утвердился в качестве зоны ярких фруктовых креманов. Но юге Бургундии вам расскажут историю о том, как в 1822 году мэр Шалон-сюр-Сон и виноторговец Петио Гроффье пригласил из Шампани молодого винодела Франсуа-Базиля Юбера: так на известняках Меркюре и Рюйи появились «пузырьки», и поехали они по заграницам, от России до Калькутты и США. Этот успех чуть не сгубил в Рюйи тихие вина! Креманы делают и в Шабли (с 1840-х), и в Божоле, но масштабнее всего — в Маконне.

Союз производителей Crémant de Bourgogne как-то опубликовал ответы на вопросы волнующихся поклонников Бургундии. *«А что, если кто-то станет делать креман с виноградника гран крю?» — «Мы будем лишь рады, и винодел в своём праве!»* Конечно, никаких креманов с гран крю нет, однако и в Нюи-Сен-Жорже, и в Жевре-Шамбертене, и в Вон-Романе с равнинных виноградников игристые вина делают, порой вынося на этикетку имя льё-ди, а в выдающиеся урожаи — миллезим.

PATRIARCHE

Гости Бона и не догадываются, что у них под ногами на 5 км тянутся погреба с бутылками игристых вин на выдержке под сводчатыми потолками XIII века. Французская революция закрыла женский монастырь Couvent des Visitandines, и Жан-Батист Патриарш приобрёл его в 1796 году под 16-летний тогда негоциантский дом. В 1950-х были докуплены 35 соседских погребов, а Maison Patriarche Père & Fils вырос во второго по величине игрока на рынке креманов.

Patriarche Crémant de Bourgogne Brut Blanc

Вектор к Шампани с 15–18 месяцами на осадке. Ансамбль шардоне и пино нуара с пикантной одной пятой гаме и алиготе. Освежающий, равномерный, без колкости, с хорошей структурой и изяществом. Свежевыпеченный круассан со стружкой миндаля ведёт всю органолептику.

& *Фуршетное меню, террины, риеты и паштеты из птицы, рыбы, кролика*

Patriarche Crémant de Bourgogne Brut Rosé

Пино нуар (85%) и гаме. Нежный розовый тон. В ярком аромате ноты красных фруктов, абрикосов, намёки на пикантный сыр, джем из айвы с рикоттой. Приятная свежесть и дружелюбие.

& *Ароматные сыры, тарелка разнообразных колбас, от краковской до бастурмы и казы, фингерфуд. Не очень сладкий тарт*



VEUVE AMBAL

Вдова парижского банкира Анна-Мари Амбаль увлеклась в 1898 году идеей производства «шампанского» в родном Рюйи. Сегодня у семейного дома Veuve Ambal, переехавшего в Бон, шесть поместий. Это лидер производства бургундских креманов, за которым 40% вин аппелласьона, а также обладатель сертификации HVE*. Для всех вин используется только сок первого пресса, а представленные ниже креманы создаются с 35 га собственных виноградников в Шатийон-сюр-Сен, где лозам в среднем по 25 лет.

CRÉMANT DE BOURGOGNE

АОС С 1975 ГОДА

3344 ГА виноградников под АОС

34 МЛН БУТЫЛОК — ежегодное производство, и это 10% всех вин Бургундии

Сорта винограда:

— ОСНОВНЫЕ: пино нуар и шардоне (min 30%), пино блан и пино гри

— РАЗРЕШЕНЫ гаме (max 30%), алиготе, мелон и саси

Veuve Ambal Grande Cuvée Blanc Brut

Пино нуар, шардоне, гаме, алиготе; 12–18 месяцев на осадке.

Лёгкость и утончённость, освежающая чистота, аккуратность, хорошо ощутима выдержка на осадке. Неяркий аромат с тонами белых цветов, цитрусовых, личи. Высокий дозаж балансирует хорошая кислотность.

& *Устрицы, морские деликатесы, несложные блюда из птицы и нежирной рыбы*

Veuve Ambal Grande Cuvée Brut Rosé

Пино нуар, шардоне, гаме; 12–15 месяцев на осадке.

Тонизирующий, бодрый креман с красивым медно-розовым оттенком. Ему нравится нравиться своими фруктами: малиной, клубникой с лепестками розы, чёрной смородиной — они плавно переходят из аромата во вкус, и хочется следующего глотка.

& *Морепродукты на гриле, белое мясо под лёгким ягодным соусом, пернатые конфи*

Veuve Ambal Brut Blanc de Blancs

Шардоне, алиготе; 14–24 месяца на осадке.

Интересная версия блан-де-блана: с классическими белыми цветами, лаймом и апельсиновой цедрой, украшенная экзотической нотой бергамота. Сложное, подчёркнуто минеральное, объёмное вино — и при этом довольно воздушное. На финише тёплая бриошь с маслом и цукатом кумквата.

& *Устрицы, мидии под винным соусом, гребешки в сливках, морская рыба на гриле, ракообразные. Сашими, суши*

Veuve Ambal Cuvée Excellence

Пино нуар, шардоне; 24–36 месяцев на осадке.

Чувственный и изысканный креман золотистого цвета, тончайшие цепочки пузырьков. Аромат играет тонами белых цветов, пряностями пекарни, ореховой крошкой и медовой тягучестью, освежаясь лимонными брызгами. Обволакивающий вкус бесконечен.

& *Гастрономический гений, обожающий рыбу и морепродукты, птицу, белое мясо, сливочные и сырные соусы*

* Государственное признание высокой экологической ценности, Haute Valeur Environnementale.



Бургундская вечеринка

Crémant de Bourgogne вдохновляет на веселье, романтику, культуру и искусство, обеды по протоколу или без.

Лучшая закуска под креман — гужеры, бриоши из заварного теста с сыром конте.

Что касается застолья, давайте начнём с эскарго а-ля бургиньон, или нет — сразу с сопике, жареной ветчины под острым соусом из белого вина и ягод можжевельника. А потом будем выбирать между кроликом по-бургундски, бресской курочкой со сморчками или конфи из пернатой дичи с персиками и сухофруктами. Порекомендуем, кстати, бычьи щёки и хвосты, тушённые в кремане, **это незабываемо.**

Речная рыба, тушённая в белом вине, особенно хороша под Blanc de Blancs, как, впрочем, и гребешки сен-жак под соусом из цитрусов и тропических фруктов.

Интересный опыт у кремана с копчёной рыбой.

На десерт в Дижоне предложат медовый кексопряник, pain d'épices à Dijon. Или просто сорбет из красных фруктов, особенно под розовый креман. Если вы смотрите в сторону сырной тарелки, то выберите эпуасс, самый известный из бургундских сыров.

ANDRÉ DELORME

Уютный исторический дом André Delorme владеет 116 га в пяти аппелласьонах Кот-Шалонеза с эпицентром в Рюйи со дня основания в 1942 году. Вина зреют в сводчатых погребах, высеченных в скале. Дом зарекомендовал себя как специалист по креманам и внёс серьёзный вклад в развитие их производства. С 2005 года он находится под управлением компании Veuve Ambal. Для всех вин используется только сок первого пресса.

André Delorme Brut

Пино нуар, шардоне, гаме, алиготе;
18 месяцев на осадке.

Фирменный «винозный» стиль дома: сочетание энергии, утончённости и элегантности. Насыщенно и свежо, в вихре сладковатых белых фруктов, с каплями солоноватой минеральности, изысканный финал с недрожжевым мякишем.

& *Террины из птицы, овощной пирог. Сашими, рисовая лапша с морепродуктами*

André Delorme Brut Terroir des Fruits Rosé

Пино нуар, шардоне, гаме, алиготе;
12–15 месяцев на осадке.

Лёгкое, даже нейтральное в своей чистоте, без акцента на ягодах. Кремовый вкус с задорной кислотностью и активным перляжем, насыщенный, сочный и объёмный.

& *Риеты, паштеты, террины из птицы, лосося и трески, кролика на хорошем хлебе. Чипсы с паприкой, тёплый картофель фри. Фруктовые или шоколадные десерты*

André Delorme Extra Brut

Пино нуар, шардоне, гаме, алиготе;
18 месяцев на осадке.

Креман с символическим дозажем, дерзкий и свежий, острый и яблочно-терпкий, элегантный и чуть взбалмошный, украшенный изысканностью засахаренного лимона.

& *Морепродукты с минимальной обработкой, сашими. Запечённая рыба*

ДОЛИНА ЛУАРЫ

Развитию высококлассной игристой темы по берегам великой реки Луары способствует широта климатических нюансов и разнообразие почв: тут и песчаник, и сланец, и кремень, и известняк.



CRÉMANT DE LOIRE

АОС С 1975 ГОДА

3500 ГА виноградников под АОС

32 МЛН БУТЫЛОК — ежегодное производство

Сорта винограда:

— ОСНОВНЫЕ: шенен блан и каберне фран

— ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ: шардоне, гролло нуар, гролло гри, орбуа, каберне совиньон и пино д'онис

Чем могут поживиться местные креманы?

Да чем угодно. Долину Луары всегда выручало королевское присутствие и высокое имя Сада Франции. Со Средних веков регион усиленно выращивает овощи у любого замка, у каждого приличного ресторана здесь будет свой сад с овощами «забытых сортов». На фермерских подворьях «невыгодные» породы кур, кроликов, чем на Луаре всерьёз гордятся.

Но в основе кухни — свинина, дичь пернатая и копытная, а также речная и морская рыба. То, что и требуется креману. Так что наливайте бокалы, ставьте слева закуски с турским риетом из свинины и овощные тарталетки, справа — тарт с козьим сыром, любым, но лучше сен-мор-де-турень (тот, что на палочке). По центру — мидии маринара с белым вином, за ними — жареных окуньков или карпа а-ля Шамбор. И не отказывайте себе подливать креман.

MARCEL MARTIN

Знакомит с луарскими винами компания-негоциант Marcel Martin из департамента Музийон в Атлантической Луаре. Виноградники под креман на глинисто-известняковом туфе Сомюра и сланцах Анжу возделываются по органике.

Marcel Martin Brut

Шенен блан, кабфран, шардоне; 18 месяцев на осадке.

Лёгкость и тонкая минеральность, цитрусовая гамма, намёки на экзотику, три хлебные корочки — незаменимый друг для хорошего настроения.

& *Морепродукты, речная рыба, тарт с козьим сыром*

Marcel Martin Brut Rosé

Каберне фран; 15 месяцев на осадке.

Краснофруктовая свежесть, немного пряностей и приятная воздушность — ненавязчивый и уютный компаньон. Лёгкая остринка цитрусовых, сочный вкус и красивый объём. И — полюбоваться нежно-лососёвым цветом с тонким муссом.

& *Тосты с сыром и инжиром, колбаски на гриле*

ЛАНГЕДОК, ТОЧНЕЕ — ЛИМУ

Между Средиземным морем и океаном, на дороге, соединяющей город Каркассон с Пиренеями, находится щедрый виноградник Лиму, сердце страны катаров, место-рождение игристых вин и знаменитых деликатесов.

CRÉMANT DE LIMOUX

АОС С 1990 ГОДА

1060 ГА в 41 деревне, **183** хозяйства выпускают **6,9 МЛН** бутылок в год

Сорта винограда:

— ОСНОВНЫЕ (max 90%): шардоне, шенен блан (10–40%)

— ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ (max 40%): мозак, пино нуар

Остромодная фишка — Apér'Oc, окситанская версия Spritz с мандариновым ликёром

В регионе Лиму, кроме Crémant de Limoux, имеется ещё AOC Blanquette de Limoux — они отличаются сортовым составом и выдержкой, а также AOC Blanquette Méthode Ancestrale.

Виноградники Лиму упоминаются в трудах римского историка Ливия в I веке н. э. Монахи-бенедиктинцы аббатства Сент-Илер в 1544 году изучали появление в вине пузырьков, пытаясь контролировать производство игристых вин. Они вывели подходящие сорта винограда, как мозак: позже здесь появились бланкетьеры, террасы для него. В 1688 году лангедокский интендант взял виноградники под защиту: каждый, кто вздумает притащить в Лиму инородные вина, заплатит недюжинный штраф.

Внедрение сортов, обеспечивающих ароматику и свежесть, таких как шенен блан и шардоне, стало логичным продолжением качественной эволюции игристых Лиму.

Южное застолье

Креман незаменим в качестве аперитива с небольшими пикантными закусками, а после — и к рыбе, и к белому мясу. Традиции региона простираются на всю Окситанию, так что здесь можно найти и блюда Прованса и Ланд: мидии по-провансальски с томатами и кассуле с рыбой и морепродуктами мирно встречаются за бокалом кремана с фермерскими каплунами со сморчками или уткой по-лимуксенски в шафрановом соусе. Стоит обратить внимание на лимуксенское фрикасе из свинины с фасолью и цедрой и традиционную уточку конфи.

AIMERY SIEUR D'ARQUES

Ключевое хозяйство Лиму, основанное в 1946 году по Каркассоном, известно своими кременами и бланкетами более чем в 60 странах мира. Наши образцы — с участков, возделываемых по органике. Название линейки Grande Cuvée 1531 появилось, чтобы зафиксировать дату создания бенедиктинцами в аббатстве Сент-Илер игристого вина.

Aimery Sieur d'Arques Grande Cuvée 1531 Brut

Шардоне 70%, шенен блан 20%, мозак 10%; 12 месяцев на осадке.

Настоящая классика Лиму: яркая, маслянистая, сочная. Аромат истекает спелыми зелёными яблоками, томной грушей, белыми персиками, переходя во фруктовый тарт. Отличная воодушевляющая кислотность, поджаренная корочка и горсть лесных орехов на финише.

& *Выпечка, рыба и морепродукты на гриле, кассуле с морепродуктами, жюльен с куриными потрошками*

Aimery Sieur d'Arques Grande Cuvée 1531 Brut Réserve 2020

Шардоне, шенен блан, мозак; 17–18 месяцев на осадке.

Яркость, насыщенность, многозвучность — красивая порода. Восхищают оттенки лесных орехов, сливочной карамели и спелых фруктов. Выпечка, как только что из печи, надёжность вкуса и красивая история за столом.

& *Всё что угодно: рыба, морепродукты, белое мясо, пернатая дичь. Нет ничего невозможного*

LE GRAND NOIR

Заслуженный бренд Лангедока в 2005 году создали винный критик Роберт Джозеф и «летучий» винодел Хью Райман. Идея: гастрономичные французские вина, которые смогут конкурировать по доступности с Новым Светом. Игристое вино в коллекции Le Grand Noir существует именно в версии кремана-де-лиму.

Le Grand Noir Crémant de Limoux 2021

Шардоне, шенен блан, пино нуар, мозак; 12–15 месяцев на осадке.

Свежее, чуть дымчатое, мягкое. В аромате тонкие оттенки белых цветов, белых косточковых и цитрусовых фруктов. Освежающая кислотность, дружелюбный вкус.

& *Лёгкие закуски. Бургеры. Чизбургеры. Стритфуд. Салаты с морепродуктами, рыба на гриле. Картофельные чипсы. Коктейльные миксы с игристым*


D 14
BUGARACH
Tatin d'endives braisées au chèvre et au miel
Carcassonne
Apér'Oc
Fête las fécos
LE GRAND NOIR
CRÉMANT DE LIMOUX
Grande Cuvée 1531
BRUT
SIEUR D'ARQUES

ДОЛИНА РОНЫ: ДЕ ДИ

Виноградники Диуа располагаются на высотах 200–700 м. Горный климат Веркора, сухое и жаркое лето с прохладой ночей, глинисто-известняковые почвы обеспечивают свежесть вин.



Аппелласьон находится на границе Альп и Прованса, отсюда и богатство гастроаккомпанемента. Crémant de Die — идеальная основа для аперитивных коктейлей, включая «Кир» или микс с каштановым ликёром. Морская кухня Прованса, особенно гребешки и моллюски, или запечённая с прованскими травами речная рыбина — идеальное сочетание с креманом с его насыщенностью зелёными фруктами и яблоками. Из ронской кухни возьмём бланкет-де-во — сливочное рагу из телятины, или рыбно-куриные кнели, или перепёлку со шпинатом. Можно и барботон, тушёную баранину с картофелем и морковью. Рекомендуем ризотто с белыми грибами или мориками, а также местные равиоли с зеленью. В Дроме обожают креман с тремя видами печенья: крокет с миндалём, песочный суисс-де-валанс с апельсиновой цедрой и бриошь с цветами апельсина и лимоном. Ещё монтелимарская нуга, фруктовый пирог с лимонным безе.

* Недобродженное виноградное сусло с 4–5% алкоголя разливают по бутылкам, и ферментация продолжается в них. Экспедиционный ликёр не добавляют, уровень алкоголя — 8%.

MONGE GRANON

Хозяйство Cave Monge Granon появилось в 1985 году, когда объединились два семейных предприятия — Monge и Granon. Сегодня 37 га управляет четвёртое поколение виноделов, виноградники ведут по органическим и биодинамическим стандартам (сертификат Demeter).

Monge Granon Crémant de Die Brut

Клерет 75%, алиготе 20%, мускат 5%; 12–24 месяца на осадке.

Неожиданные ощущения. Пряность муската, гипсовая минеральность алиготе, насыщенность клерета. Белые цветы, свежий миндаль, свежесть ветра с гор. Эти ощущения нарастают, даря цитрусовую гамму.

& *Белое мясо под сливочными соусами. Рыба, запечённая или на гриле*

Monge Granon Crémant de Die Tradition Bio Origine

Клерет 83%, алиготе 15%, мускат 2%. Вино с участков на биодинамике, с 30-летними лозами. 18 месяцев на осадке.

Очаровательная строгость и чистота. В ароматах — свежесть белых фруктов и экзотика ломтиков папайи и манго. Воспитанная сливочность, хрусткая бриошь, волшебная кислотность. Незабываемые впечатления.

& *Запечённая с прованскими травами рыба, ризотто с белыми грибами*

Monge Granon Clairette de Die Tradition

Мускат 85%, клерет 15%. Метод диуаз ансестраль*, 4 месяца. ВНИМАНИЕ: это не креман, а быстро приготовляемый клерет ансестраль.

Однако вечеринка удалась! Пусть сладкое — но энергичное и освежающее, с мягким муссом, свежее — цветущие деревья, персики в меду, груши в компании пчёл.

& *Любые паштеты, включая фуа-гра. Шоколадный торт «Прага» или «Шварцвальд», фруктовый тарт, макарон*

ЭЛЬЗАС

В одном из старейших виноградарских регионов Франции, где к 800 году вино делали в 108 деревнях, виноделы из Шампани обосновались к концу XIX века, чтобы производить игристое и обходить таможенные пошлины при экспорте в Германию.



После Первой мировой войны и возвращения Эльзаса во Францию местные виноделы уже не могли писать Champagne на своих бутылках, тогда и восстановили термин Crémant, устаревший в Шампани.

Креманы производят по всему Эльзасу. Необходимо хоть раз в жизни прокатиться по его винной дороге, посещая деревни с пряничными фахверковыми домами, участвуя в локаворских винных фестивалях, среди погребов и дегустационных залов, женских чепцов с «крыльями» и обилием кулинарных специалитетов.

И в пир, и в мир

Начнём с утиного фуа-гра на тостах с луковым конфи, эскарго по-эльзасски, мясных улиток Fleischschneke.

В качестве перекуса вам предложат тарт фламбé, местную «пиццу» с белым сыром, беконом, или с дарами моря, или с курицей — есть и сладко-фруктовая версия. Или луковый, а то и мясной из слоёного теста пирог. Ну и куда же без кишей. Кстати, тартифлет с мюнстером — тоже традиционное угощение.

В качестве основного блюда непременно стоит отважиться на шукрут или рульку с тушёной капустой и картошкой — ну хорошо, хотя бы на кок-о-рислинг, либо тушённого в белом вине кролика со шпецле или картофельными кнелями, либо на разнообразной начинённости сосиссоны. Особая фишка — тет-де-во, телячья голова под равиготом. Предпочитаете рыбности? Хорошо, пусть будут стейки мателот из разных рыб под сливочным соусом или диковинного приготовления карп — есть рецепты XII века. Вот теперь можно перейти к десертам — мадлен в форме морских гребешков родом из Лотарингии, но считается давно местным лакомством. Медовые пряники и торт кугельхопф в эмоциях не уступят.

Cave de Turckheim Brut

Пино блан, оксеруа, пино гри. Почвы из гранита и гравия. 24 месяца на осадке.

Вино-праздник, освежающее, бодрящее, с хрусткой кислотностью, изяществом и сочным объёмом. Садовые фрукты, яблочная шкурка, белые лепестки и стекающий по тостам со сливочным маслом мёд.

& *Салаты с морепродуктами, мидии под винным соусом и улитки. Кулебяка, курник, осетинские пироги, яблочный тарт. Запечённое белое мясо, свиные колбаски, речная рыба*



CAVE DE TURCKHEIM

Виноградники 240 членов кооператива Cave de Turckheim, созданного в 1955-м, охватывают более 20 типов почв и весь спектр эльзасских терруаров. Перейдя на органическое виноградарство с 2011 года, в 2019-м кооператив получил сертификат HVE третьего уровня.

CRÉMANT D'ALSACE

АОС С 1976 ГОДА

30% всех вин Эльзаса,
БОЛЕЕ 500 производителей

Сорта винограда:

— ОСНОВНОЙ ДЛЯ БЕЛЫХ: пино блан
— ДРУГИЕ СОРТА: рислинг, пино гри, оксеруа, шардоне
— ДЛЯ РОЗЕ: 100% пино нуар

Cave de Turckheim Mayerling

Пино блан, оксеруа. Почвы из песка и гравия. Минимум 24 месяца на осадке.

Роскошь слоистого аромата с абрикосами, яблоками и грушами в начале. Вихрь белых лепестков, цитрусовых ломтиков — а вот и круассаны пронесли и открыли баночку летнего мёда. Приятная плотность, волшебный объём ласкает рот, восхищает мягкая свежесть.

& *Курочка гриль и кролик в травах. Пироги со сложными начинками, киши. Рыба под сливочным соусом*

Cave de Turckheim Mayerling Rosé

Пино нуар 100%. Почвы из песка и гравия. Минимум 24 месяца на осадке.

Тот случай, когда деликатность обманывает, а тонкости быстро переходят в буйство красок, где солируют малина с вишней, утягивая за собой сдобную выпечку и пряности. Освежающий и праздничный креман.

& *Салат с морепродуктами. Белое мясо под сливочным соусом, овощная лазанья. Тёплый картофель фри. Суфле с фруктами*

МИТТЕЛЬРЕЙН [ГЕРМАНИЯ]

Германия — третий по объёмам производитель игристых в мире, её зекты известны с 1826 года, но немецкий креман остаётся игристым секретом — причём одним из лучших.

CRÉMANT, ГЕРМАНИЯ

В 2009 году в Германии появилась категория Crémant, но на неё приходится лишь 0,5% от всего игристого производства страны. 9 месяцев — минимальная выдержка в бутылке на осадке, как и во Франции.

Формально Crémant — это топ немецкой игристой пирамиды, даже выше зектов Winzersekt. На его этикетке обязательно обозначен один из 13 винодельческих регионов Германии. В производстве используют только кюве, после ручного сбора виноград прессуют целыми гроздями.



Миттельрейн — один из двух наименьших винодельческих регионов Германии: 468 га виноградников, 100 км по прямой вдоль Рейна от Бингена до Бонна. Зато Верхняя долина Среднего Рейна была внесена в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО в 2002 году, и её пейзажи впечатляют: средневековые замки на крутых берегах смотрят на виноградники и реку. Красивейший регион считается родиной сорта рислинг, который культивируют здесь в довольно прохладном климате на сланцах более 500 лет.

В Миттельрейне на ежегодных винных фестивалях и ярмарках можно атмосферно попробовать местные вина в сопровождении простой и сытной рейнской кухни, где почётное место занимают колбаски или традиционный зауэрбратен — промаринованное и запечённое мясо в компании картофельных клёцок и квашеной капусты, бутерброд «полпетуха» без петуха и мидии по-рейнски.

Baron de Rothberg Mittelrhein Riesling Brut

Рислинг 100%.

Элегантное и нежное вино с тонкими стойкими пузырьками, с яркостью цитрусовых и тропических фруктов. Сливочное, обаятельное, с восхитительной кислотностью и яблочной тональностью финиша. Приятный объём, породистые впечатления.

Креманы сделают пикантной даже простую еду и заставят петь самые изысканные блюда. Эти тонкие пузырьки любят и морских гадов, и мясные деликатесы, и даже десерты

Эльзас заслуживает

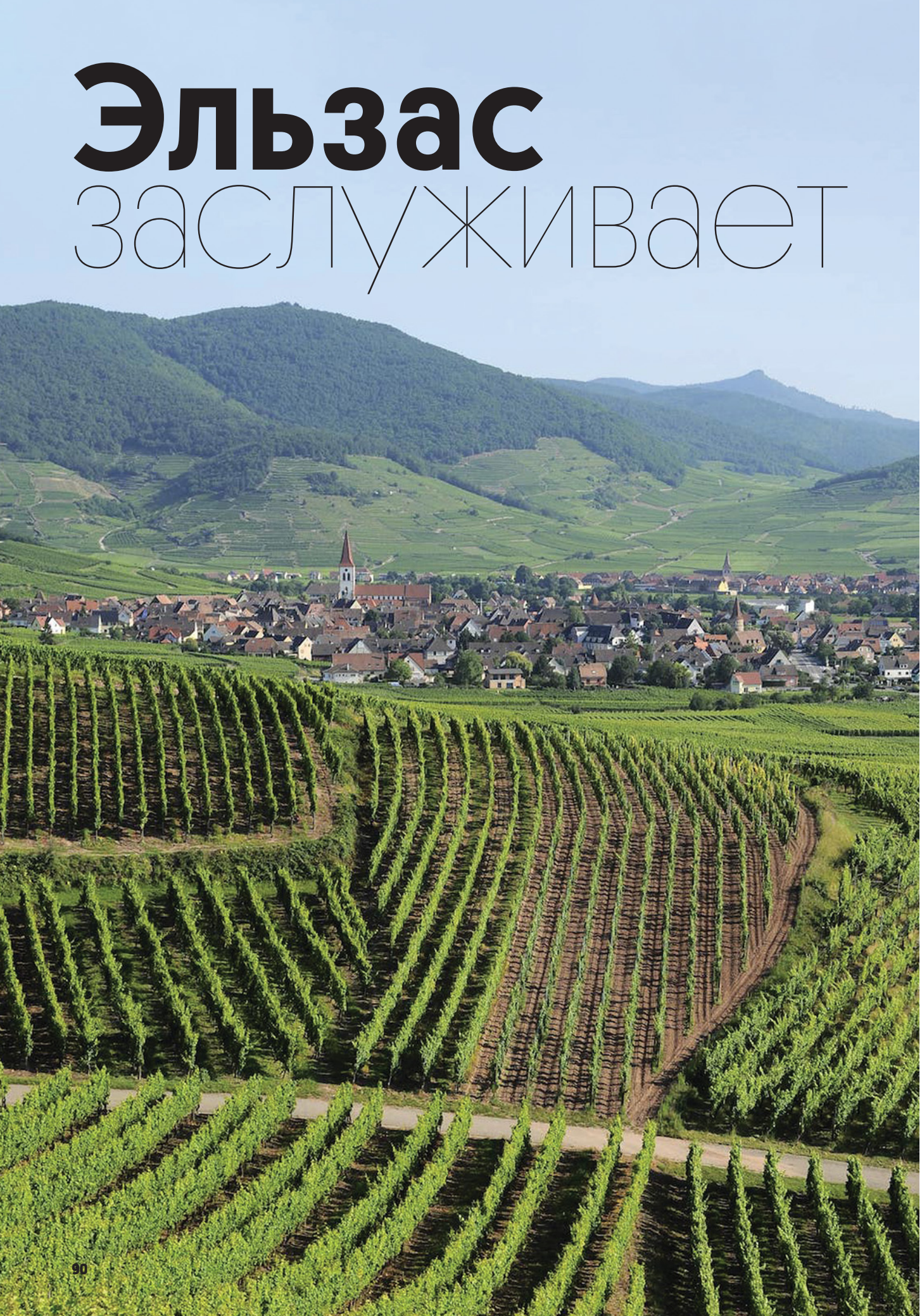


ФОТО: CONSEIL VINS ALSACE

Есть мнение, что у эльзасских виноделов нет мощных коллективных маркетинговых ресурсов, и это главная причина, почему мир «не понимает их вина». **Однако Эльзас — это настоящая жемчужина, к которой стоит прикоснуться каждому.** Мы собрали 18 прекрасных вин из этого региона, которые отражают его удивительный характер.

Материал подготовила Катерина Медведева

Услышано во время дегустации

« Лейтмотив всей дегустации у меня: насколько высокий уровень вин! Они просто очень ровные, разброс оценок от 88 до 91 балла, — мне кажется, у меня такое впервые.

« Уровень вин высокий и у именитых производителей, и у менее известных ребят. А встретить в Эльзасе можно и новаторов, и консерваторов. Много необычных вин вопреки устоявшимся историям. Есть и пышные яркие стили, есть и "холодные". Даже не столь частый эльзасский пино нуар очень вариативен.

« Эльзас стоит любить за филигранную работу с такими сортами, от которых часто отмахиваются: гевюрцтраминер, мускат, пино гри. Не знаю почему, но часто слышал в профессиональной тусовке: "Ой, нет, ребят, не предлагайте". Эльзас переворачивает мнение об этих сортах.

« Там огромное количество новаторских практик и современных производителей, которые этично работают с виноградом, с землёй. В России, к сожалению, не так много хозяйств представлено, но если поехать туда, побывать на выставках местных виноделов — там всё очень живенько.

« Не забываем, что Эльзас дарит нам рекордное количество классных игристых вин.

« Эльзас недооценён. Давайте вместе будем поднимать его популярность и статус.

« Эльзас — это супернемодный регион, особенно в HoReCa. В ресторанах он вообще не пользуется спросом. Если рислинг — то Германия, может быть, Австрия, в последнюю очередь Эльзас. Гевюрц — отдельная категория, которая пользуется спросом у определённых людей. Пино гри — Италия, но эльзасские пино гри — это вообще другая планета.

« Редкость для ароматических сортов, таких вот ярких, экспрессивных, как гевюрцтраминер, что вино ещё хочется пить после нескольких глотков.

« Есть ощущение, что эльзасцам надо всё-таки попридержать коней в работе с пино нуаром. Согласна, что здесь сочные лесные ягоды, но танин настолько сухой, что у меня было ощущение, что это пино нуар с Кузбасса.

« Не понимаю претензий к пино нуару — такой он по классике в Эльзасе. Помним, что это рано созревающий сорт. Эльзасский тип климата — вроде бы северный регион, должно быть прохладно, но склоны и дождевая тень дают летом жару вплоть до засухи. В Бургундии такого не бывает, это чисто эльзасская тема. Пино нуар быстро зреет и набирает своеобразную черноту и танин. Я согласен, что, может быть, это не такая изысканность, как была бы в Кот-д'Ор, но, поверьте, в Бургундии тоже немало пино нуаров, которые будут не сильно отличаться по стилистике.

« Когда немцы ещё делали свои предикаты, шпетлезе, ауслезе полусладкими, эльзасские рислинги давным-давно уже были сухими. Немцы — эпигоны, они пришли к сухим рислингам только после успеха Эльзаса на внешних рынках. Я к тому, что странно, что сегодня немецкий рислинг известен, а эльзасский — нет, хотя он был первым.

« Эльзас — первый регион, который я полюбил. Поэтому, когда мне иногда (но редко) встречаются не очень выразительные вина оттуда, мне как-то досадно. Потому что я считаю, что выразительность буквально в каждом вине — это как раз таки особенность Эльзаса.

ФАКТЫ ПРО ЭЛЬЗАС

❶ Эльзас тянется узкой (от 2 до 15 км) полосой на 100 км вдоль северо-восточной границы Франции с Германией и Швейцарией.

❷ **15 500 га** составляет площадь виноградников региона, лежащих на восточных склонах Вогезских гор на высотах от 200 до 400 м.

❸ Эльзас гармонично сочетает французские и немецкие традиции виноделия.

❹ Эльзас — один из лидеров во Франции по количеству биодинамических и органических хозяйств, чему в том числе благоприятствует климат, ведь это один из самых сухих и солнечных винодельческих регионов страны.

❺ **90%** вин, производящиеся в Эльзасе, — белые. «Благородными сортами» здесь считаются рислинг, гевюрцтраминер, мускат и пино гри. Плюс к ним — сильванер, пино блан, в регламенте упомянуты также шассла и оксеруа. Мускат представлен в основном белым мелкозернистым (Muscat Blanc à Petits Grains), но встречается мускат оттонель и розовый (Muscat Rosé à Petits Grains). Флагманский красный сорт — пино нуар.

❻ Почти **70%** всех вин региона выходят под наименованием Alsace AOC, обычно это монососртовые вина, и сорт указывается на этикетке.

❼ Но ассамбляжи тоже делают, это растущий тренд: Gentil d'Alsace должен на **50%** состоять из «благородных сортов», причём они должны быть винифицированы по отдельности; Edelzwicker d'Alsace годится для «полевого сбора»: пропорции не кодифицированы, и сбраживать можно всё вместе.

❽ Вина в стиле «оранж» (то есть вина с мацерацией на мезге) в рамках Alsace AOC не возбраняются, но об их принадлежности к этой трендовой категории с недавних пор производители должны сообщать на этикетке.

❾ Почти **30%** вин региона — креманы, Crémant d'Alsace AOC. Для них разрешены пино блан, пино гри, шардоне и пино нуар. Крошечная доля приходится на десертные вина Vendanges Tardives и Sélections de Grains Nobles. А вот указание уровня сладости для полусухих и полусладких вин не регламентируется.

❿ **3,5%** вин Эльзаса (по данным за 2022 год) выходят как Alsace Grand Cru. **5%** виноградников региона отнесены к этому классу. Первым в 1975-м статус получил Schlossberg, а в 2017 году 51-м Grand Cru стал Kaefferkopf. Ходят разговоры о том, что в регионе могут появится и Premier Cru.

⓫ Вина гран крю — односортовые из одного из четырёх «благородных сортов». Исключения сделаны для Zotzenberg GC, где разрешён сильванер; для гран крю Altenberg de Bergheim, Kaefferkopf и Zotzenberg разрешены ассамбляжи (гевюрц, рислинг, пино гри); а также в 2022 году впервые двум гран крю — Kirchberg de Barr и Hengst — разрешили указывать статус Grand Cru на этикетках красных вин, то есть пино нуара, и в 2024-м третьим «красным» гран крю торжественно стал Vorbourg.

УЧАСТНИКИ ДЕГУСТАЦИИ



ЕВГЕНИЙ УСАЧЕВ (ЕУ)
WINE BANK



АЛЕКСАНДР МИХАЙЛОВ (АМ)
MAREX



МАКСИМ ГРЕБЕНИК (МГ)
VINOTERRA



ЕЛЕНА КРУТОВА (ЕК)
СООСНОВАТЕЛЬНИЦА ВИННОГО ПРОЕКТА «ЧУТЬ-ЧУТЬ», Г. ВЛАДИМИР



СТАНИСЛАВ ЛОБАНОВ (СЛ)
НЕЗАВИСИМЫЙ ЭКСПЕРТ, СОЗДАТЕЛЬ ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛА «ВИНО И ОКОЛО»



АЛЕКСАНДРА РОЩИНА (АР)
SIMPLE



ДМИТРИЙ МЕРЕЖКО (ДМ)
SWN



*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.*

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СОРТ/АССАМБЛЯЖ

КРЕПОСТЬ, САХАР/ДОЗАЖ (если есть данные)

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

ЦЕНА (ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН)

ИМПОРТЁР

ЛАЙКИ

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ; SIMPLE GROUP

КРЕМАНЫ РИСЛИНГИ









Dopff au Moulin Crémant d'Alsace Chardonnay Sans Soufre Ajoute

шардоне 100%

12,5 / сахар 0,5 г/л

ферментация в стали и бетоне и выдержка тихого вина на осадке; в бутылках на осадке — 18 мес.; без дозажа, без серы

₽ 6060

DP-Trade

ЕУ

Одно из старейших семейств Эльзаса занимается виноделием с 1574 года. Дом Dopff au Moulin первым в регионе начал производить игристые по шампанскому методу в начале XX века. Сегодня хозяйство возглавляет Этьен-Арно Допфф, внедривший методы органического виноградарства, не забывая традиции предшественников.

ЕК: Сразу в этом вине узнаёшь креман именно из Эльзаса — богатый, типичный. Ароматы хлеба, разные яблоки, лимоны, много фруктовости. Спелый аромат, кислотность уравновешенная, очень долгий классный финиш. **90 баллов.**
АР: Очень фруктовый и яркий креман с цепляющей эволюцией, от акцентов яблока белый налив в сочные жёлтые косточковые фрукты. **90.**
МГ: Яркий креман ближе к оксидативному стилю, после садовых яблок появляются нюансы мёда, сот — комплексно, красиво. **89.**

Louis Sipp Crémant d'Alsace Brut

пино блан, пино нуар, оксеруа, шардоне

12,5 / сахар 9 г/л

9 месяцев на осадке в бутылке

₽ 4250

Vinoterra

ЕУ

В 1918 году Луиза Сипп приобрела первые участки виноградников, пока её муж Луи был на фронте. В наше время винодельня находится в руках представителя четвёртого поколения семьи Этьена Сиппа, в его владении 32 га, из них 80% — на крутых склонах Вогезов. В 2003 году получен сертификат по органике.

ЕК: В противовес первому креману здесь сдержанный редуктивный стиль, слегка дымный. Осенние яблоки окутаны дымом от костра. Классный нос, а во рту чистая фруктовость, зимняя полежавшая антоновка. **89.**
АР: Авангардная история, в которой сложно узнать Эльзас. Характерный подход для нового поколения виноделов. **90.**
МГ: Для эльзасских кременов действительно более характерна яркость, как в первом вине. А этот образец сдержанный, изысканный, минеральный, с высокой кислотностью, развитием в бокале. **90.**

Domaine Bott-Geyl Riesling Jules Geyl 2022

рислинг 100%

12,5

выдержка на осадке в стали несколько мес.

₽ 5240

Simple

МГ ЕК СЛ АМ

Одно из первых исторически биодинамических хозяйств Эльзаса. Линейка Jules Geyl («раньше созревающие вина») названа в честь основателя домена в XVIII веке, предка нынешнего владельца Жан-Кристофа Ботт-Гайля. Ферментация на диких дрожжах длится несколько месяцев.

ЕК: Тут много спелого фрукта, но кроме него ещё бездна нюансов: лёгкая кожа и дымность, тон керосиновой лампы, разные травы. Больше похоже на южного немца, Пфальц. Для меня это не совсем, скажем так, Эльзас, но это очень крутой рислинг. **91 балл.**
МГ: Тоже отметил кожу, хотя это необычно для белого вина. Оно просто на другом уровне сложности. Я бы назвал это вино осенним. Тут мокрый лес, подлесок, грибы, соль, йод. Солёность многогранная. С кислотностью всё отлично, при этом маслянисто, но строго. **92.**
ДМ: Потрясающая устойчивость на нёбе. Для меня всегда критичный показатель, когда обозначаешь грань между просто классным вином и выдающимся, — это длина. **91.**

Josmeyer Riesling Le Kottabe 2022

рислинг 100%

12%

ферментация в больших дубовых бочках на диких дрожжах, выдержка 4–8 мес. в дубе

₽ 4799

Marex

ЕУ АР

Семейная винодельня Josmeyer основана в 1854 году Алоизом Мейером, сейчас пятое поколение у руля. С 2000-х перешли на биодинамику. Название вина Le Kottabe отсылает к игре коттабос, которой древние греки забавлялись на симпозиумах: её участники соревновались в ловкости и меткости, выплёскивая осадок от вина в специальный сосуд.

ЕУ: Это вино вызвало во мне яркую эмоцию. Говоря об Эльзасе, мы соприкасаемся с ароматической составляющей сортов. И вот здесь у меня ассоциация с красивым нишевым парфюмом — не кричащим, со шлейфом в 15 метров, а очень тонким и ажурным. Вино развивается и с каждым подходом даёт новые градиенты: айва, сладкие лимоны, сандал, пало санто. Вкус чуть проигрывает красивой ароматике, но в нём всё в балансе, хорошая кислотность и минеральность нагретого камня. **93.**
МГ: Кроме традиционных жёлтых яблок и цедры апельсина, здесь есть уход в перезрелые фрукты, изюм, сочную курагу, манго. Возможно, поздний сбор винограда и чуть ботритиса. Кислотность прекрасная, вино свежее и бодрое, и в нём есть бензольность. **91.**

РИСЛИНГИ



Louis Sipp Riesling 2021

рислинг 100%

% 12,5 / сахар 2,3 г/л

₽ 3450

Vinoterra

Рислинг с нескольких виноградников коммуны Рибовилле на песчаных, аллювиальных и меловых почвах.

EY: Лёгкий, дружелюбный рислинг с тонкой ароматикой, спеющими цитрусами, цедрой, нежными цветами. **89.**
AM: Действительно лёгкое и дружелюбное вино, не претенциозное, что сейчас не так часто встретишь: в моём понимании, любой человек, который его купит, получит удовольствие. **92.**
AP: Сдержанное, симпатичное, с цветочными кружевами, цветущим миндалём, с намёками, правильно примасленное. **89.**



Domaine Zinck Riesling Goldert Grand Cru 2018

рислинг 100%

% 13

ферментация и выдержка в дубе

₽ 9200

Wine Bank

ЕК ЕУ АР СЛ МГ

Гран крю Гольдерт — единственный терруар Эльзаса с основанием из сплошного морского оолитового известняка с хорошим дренажем, медленно прогревающаяся почва позволяет винам сохранять кислотность, развивая мощную структуру. Лозы 1950-х годов. Домен Филиппа Цинка сертифицирован по биодинамике с 2021 года.

ЕК: Мускулистый, насыщенный стиль. Во рту невероятная концентрация и длина. Травы, цветы, белый чай с жасмином, медовая коврижка, лёгкий тон хлеба. Есть ощущение выдержки на осадке. **90.**
АР: Вначале был лимонный тарт. Не обычный аромат, потому что тут белые ягоды и фрукты, которые мы не так часто используем как дескрипторы. Не привычные яблоки-апельсины, а что-то вроде белой черешни, мушмулы. Красивая эволюция. Во рту идеальная сфера без единого острого угла. **92.**
АМ: Высокая оценка за баланс сахара, кислотности, длины, здесь всё в едином организме. **92.**



Trimbach Riesling Grand Cru Schlossberg 2020

рислинг 100%

% 13,5

выдержка на осадке в стали

₽ 18 490

Simple

ДМ АМ АР

Виноградник Шлоссберг — первый исторический гран крю Эльзаса. Про него надо помнить, что это чистый гранит, крутые террасы на высоте 240–400 м, чистая южная экспозиция. Семья Тримбах купила участок площадью 1,6 га на Шлоссберге в 2012 году. Рислинг с этого парцеля встал в один ряд с такими жемчужинами дома, как Cuvée Frédéric Emile и Clos Sainte Hune*.

ЕУ: Увлекательный аромат. Помимо собирательного образа цветов, фруктов, засушенных цветов, ярко и в положительной коннотации звучит ацетон. В развитии появляются аптечные травы, ромашка, майоран. **89.**
ДМ: С этим вином мы попали в ситуацию, когда слишком молодой для своего уровня образец оказался в одном ряду с готовыми винами. Породистое вино, что видно по структуре кислотности; это рислинг в кубе, в высшем выражении, с феноменальной длиной и бесконечным горизонтом развития. **93.**
ЕК: Кажется самым сдержанным из всех образцов, у него есть багаж, ему необходимо лежать. **90.**

Лёгкое и дружелюбное вино, не претенциозное, что сейчас не так часто встретишь

***** Кстати, в Эльзасе, кроме официальных Grand Cru, как и в Бургундии, есть так называемые кло (Clos) — известные много веков участки, огороженные каменными стенами. Эльзасскую систему гран крю часто критикуют из-за того, что здесь гран крю объявлены виноградники довольно большой площади. Тот же Шлоссберг занимает 80 га, а Гольдерт — 45 га. Но в отличие от них кло — это настоящие маленькие льё-ди. Например, Clos Sainte Hune (1,67 га) дома Trimbach находится внутри гран крю Розакер (26 га). Известны такие кло, как Clos des Capucins дома Weinbach, Clos Hauserer дома Zind-Humbrecht и другие.

ФОТО: SIMPLE GROUP

ДРУГИЕ БЕЛЫЕ



Domaine Marc Kreydenweiss Kritt Pinot Blanc Les Charmes 2022

пино блан, оксеруа блан

% 12,5

выдержка в 80–100-летних дубовых бочках

₽ 6990

Simple

ДМ МГ

Марк Крайденвайс — известный биодинамист Эльзаса. В 1971 году он основал домен на севере региона, в долине Андло. У него во владении коллекция участков на гран крю, а это вино с участка Kritt (2,4 га), с каменистых почв с большим содержанием кварца (без известняка) и железа.

СЛ: С одной стороны, это классика, а с другой — здесь всё-таки есть выверт от натуралки, тон маринада, оно не скучное. **89.**
МГ: Необычное, яркое вино для тех, кто устал от фрукта. Тут умело сработали с летучей кислотностью. Чувствуются ацетон, летучка, клей. При этом во вкусе вино с хорошим балансом, длиной, концентрацией. Очень живое, энергичное. Я думаю, это образец для сомелье, это не самое понятное вино для широкой аудитории. Но те, кто любит подобное направление, чуть более натуральное, оценят его высоко. **91 балл.**
ЕУ: Мне очень понравилась его «неэльзасскость». Оно максимально морозно-хрустящее, очень свежее. Отголоски белых цветов и белых фруктов, лёгкий кисломолочный тон, потрясающая кислотность бодрит абсолютно все рецепторы. Финиш не кричащий, а тонкий и остаётся очень долго. Я удивлён этим вином. **90.**
АМ: Мы не так часто встречаем кисломолочный тон в винах, а он здесь есть. К нему захотелось белое мясо с фруктовым соусом. **90.**



Laurent Barth Muscat d'Alsace 2022

мускат 100%

% 13,5

натюр с минимумом серы, винификация в стали

₽ 7000

Wine Bank

СЛ ЕУ

Хозяйство Барта находится в городке Беннвир, в 7 км к северу от Кольмара. Собственное вино он начал производить в 2004 году. Во владении винодела 4,5 га на виноградниках гран крю. Рислинг и мускат высажены на Шлоссберге, а гевюрцтраминер, пино гри и нуар — на Маркрене.

СЛ: Хорошо сделанное вино из ароматического сорта, не скатывающееся в душную парфюмность и с удивительной свежей кислотностью. В аромате свежесть, розы, личи, немножко тропиков, при этом цитрусовые оттенки оставляют впечатление свежести во вкусе. **90.**
ЕК: Мне нравится свежесть и лёгкость во рту. Вино классически сухое, без намёка на сладость, но с букетом ароматического сорта — медовые персики, цветы, мандариновые цукаты. Классная гастрономичная история. Здесь подойдут сложные пряные блюда. Карри, азиатская кухня — всё сюда хорошо ложится. **89.**



Domaine Bott-Geyl Pinot Gris Les Éléments 2019

пино гри 100%

% 13,5% / полусладкое

выдержка на осадке 6 мес. в больших дубовых бочках

₽ 5640

Simple

ЕК ЕУ АР МГ

Название вина «Элементы» отсылает к биодинамическим методам.

ЕК: Сладость ощущается во рту, но аромат развивается невероятно. Для меня это история про сдержанность, деликатность. Он вроде бы такой нарядный, как восточный базар: тут есть и разные специи, и какой-то бабушкин сундук, и благовония, и чуть редукции, чуть фруктов, причём иногда даже какие-то переспелые фрукты, но это всё настолько компактно в бокале, что не выпрыгивает на тебя, а даёт, как на карусели, всё рассмотреть, и это очень классно. **90.**
ЕУ: Это вино для меня самое полифоничное. Оно не даёт нам слишком пышную ароматику, но в нём очень много разных акцентов, и, возвращаясь к нему каждый раз, ты достаёшь оттуда что-то другое. Здесь и сад, и лес, и болото с озером, и специи, и какие-то ферментированные истории. Такое вино нужно подавать в широком бокале. **92.**
МГ: Классический образец пино гри из Эльзаса. Здесь и жёлтые фрукты переплетаются, айва, персик, косточковые, семечковые, мёд тут же, немножко подлеска, мха, грибов. Сложный аромат, при этом во вкусе оно очень гармоничное, а послевкусие долгое. **92.**
ДМ: Люблю эльзасский пино гри, никогда его не скидываю со счетов. В Эльзасе этот сорт нам напоминает, что он клон пино нуара. Его насыщенная фенольность, яркая ароматика и сложность в сухом варианте — это как раз особенность региона. **91.**

ПИНО НУАРЫ



Trimbach Pinot Noir Réserve 2022

пино нуар 100%

% 13

выдержка полгода в стали

₽ 6790

Simple

Виноградники с экспозицией на юг и юго-восток, почвы — глинистые и каменистые. Дом Trimbach производит всего два пино нуара, и оба они не выдерживаются в бочках.

ДМ: Хороший свежий пино нуар, фруктово-перечный, свежая кислотность, пудровый танин, не очень длинное и сложное вино, но прекрасно сбалансированное. **88.**
ЕК: Ощущение, что это не пино нуар. Я бы отнесла это к каберне франу из Луары. Лесной стиль — мох, красные и тёмные ягоды. Такая текстура танина редко встречается в пино нуаре. **88 баллов.**



Laurent Barth Pinot Noir Vignoble de Kientzheim 2022

пино нуар 100%

% 13,5

50% целых гроздей, винификация в старых дубовых бочках, выдержка год, минимум серы

₽ 7600

Wine Bank

ЕУ АМ

ЕУ: Достаточно широкий ароматический спектр: дымные акценты, много ягод. При этом ягоды и болотные, и тёмные садовые, и кислая черешня с косточками, и цветочный флёр. Но во вкусе мне не хватило свежести, бриза. От пино нуара ты ждёшь всё-таки лёгкости, яркости. Но при этом у вина есть структура, у него есть объём, у него сформированный танин. **91.**
ДМ: Прекрасное вино, длинное, сложное, со специями, с кожей, с подлеском и хорошей длиной. **92.**
МГ: Здесь всё хорошо: и фрукт, и вишнёвая спелость, и подлесок, и анималистика, и животина, и кожа. И третичные оттенки присутствуют, и баланс достаточно хороший. Если одним словом охарактеризовать это вино, то «сочность». **90.**

Здесь всё хорошо: и фрукт, и вишнёвая спелость, и подлесок, и анималистика, и животина, и кожа

ФОТО: SIMPLE GROUP

ГЕВЮРЦЫ



Domaine Bott-Geyl Gewürztraminer Jules Geyl 2019

гевюрцтраминер 100%

% 13,5 / сладкое / сахар более 45 г/л

выдержка на осадке 6 мес. в стали

₽ 5640

Simple

ЕУ МГ

Биодинамика. Алкогольная ферментация при низкой температуре длилась три месяца.

ДМ: В аромате уже, помимо розы и личи, появляются ноты имбиря и сухофруктов, полное округлое тело, отлично выведенный баланс между объёмом, сахаром и алкоголем. Мне кажется, работа выполнена идеально. То есть ты понимаешь, что и зачем делали, почему в этот момент винодел остановил ферментацию, сколько он хотел оставить сахара, в какой момент он собирал виноград и на каких сахарах. Мне кажется, это лучшее, что можно сделать с гевюрцем в эльзасском стиле. **91.**
МГ: Нежное, мягкое, деликатное. Алкоголь достаточно высокий, но он за счёт сладости интегрирован здесь хорошо, ничего не выпирает. Присутствует гармония в этом образце. **91.**



Trimbach Gewürztraminer 2019

гевюрцтраминер 100%

% 14,5

недолгая выдержка на осадке в стали

₽ 5690

Simple

АМ ЕК ЕУ

Trimbach — старейшее семейное хозяйство Эльзаса, основанное в 1626 году. Традиционный для семьи Тримбах стиль виноделия называют протестантским: это сдержанные, очень строгие, благородные, сфокусированные вина, это тяготение к bone dry в противовес «католической» пышности других семей. Любопытно, что «протестантскость» прослеживается не только в великих рислингах, но даже в гевюрце.

АР: Протестантский, аскетичный стиль Эльзаса. Он чуть дымный, редуктивный. Здесь тоже есть экзотические фрукты, но это скорее ананас, а не маракуйя. **91.**
ЕУ: «Прохладный» гевюрц. От этого сорта мы обычно ждём какого-то тепла, радушия, а здесь такая прохлада, стать, которая даёт ему ещё больше баллов. Отличная кислотность. Ароматика особенная. То, что много тропических фруктов, — это понятно, но тут на них ложится ещё засушенная зелень — укроп, петрушка, кавказские специи, ими щедро посыпаны фрукты, и это чудесно. **91.**
МГ: Прекрасная кислотность, вытащить такую кислотность из гевюрца — нужно большое мастерство. **90 баллов.**
ЕК: Образец мне больше всего понравился именно своей сухостью. От гевюрца ждёшь какого-то жира, какого-то тела, а здесь он настолько выверенно сделан. Я бы не сказала, что это вертикальное вино, оно во всём достаточное, но не избыточное. **91.**



Domaine Zinck Gewürztraminer Eichberg Grand Cru 2017

гевюрцтраминер 100%

% 13,5% / полусухое / сахар 23 г/л

ферментация и выдержка в дубе

₽ 9200

Wine Bank

АР ЕУ

Гран крю Айхберг (57,6 га) известен тем, что здесь самый сухой и тёплый климат в Кольмаре. Он лежит на известковом склоне с юго-восточной экспозицией, а над ним на вершинах возвышаются три старинных замка.

АР: Аккуратный, в носу ходит вокруг флёрдоранжа, апельсинового масла. Мне очень понравилась его текстура, он очень бархатный. Про белое вино мы обычно так не говорим, но это прямо текстурный, сливочный, бархатный образец. **91.**
СЛ: Понравилась приглушённость цветочности и личи. Впечатление, что вино в возрасте. И как раз сейчас оно в том балансе, который мне лично очень нравится, — когда фруктовая и цветочная яркость гевюрца уходит в овощную историю, проявляются белая спаржа, имбирь. **91.**
ДМ: Аромат компота из сухофруктов и розового рахат-лукума, неплохая тонкость, низкая кислотность здесь служит хорошую службу. Отдушка сиренью и жасмином. **90.**

ОРАНЖИ



Domaine Marc Kreydenweiss Lune à Boire Orange 2022

гевюрцтраминер, сильванер, пино гри

% 13

без серы, не фильтровано

₽ 6990

Simple

EY

Lune à Boire — линейка от нового поколения Крайденвайсов в натуральной стилистике, в ней представлены ассамбляжные вина. Марк передал бразды правления хозяйством сыну Антуану в 2007 году. С женой Шарлоттой, дочерями Зоэ, Лилу и Леони они дружно окучивают свои биодинамические виноградники. Им также помогает конь.

AP: Словно стоишь в жару и нюхаешь воду из колодца, и тебе хорошо, потому что это то, что ты хочешь. У вина очень прикольный тон кориандра. Ощущение камбучи. Рука винодела видна. Это его оркестр, и он так дирижирует. **90.**
EY: Образец был для меня сложен, хотелось разгадать его полностью. Когда я только начал знакомиться с ароматом, ничего, кроме томатного гозе, не было. Со временем начала проявляться розовая вода, грейпфрутовый фреш и другие цедровые истории. Раздышавшись, вино стало более понятным. Отмечу классную структуру, у него есть что пощупать, потрогать, даже пожевать. Сложный, серьёзный вариант актуальной повестки Эльзаса. **89.**
МГ: Это вино сложно анализировать, потому что редко встречаешься с такими образцами и пока ещё непривычно. Чтобы его продавать, надо большую подготовительную работу проводить с гостем. **87.**
EK: Я согласна, что его сложно продавать, но его кайфово пить. **89.**



Dopff au Moulin Vin Orange Gewürztraminer 2021

гевюрцтраминер 100%

% 15

ферментация в контакте с мезгой в течение 6 недель, выдержка на тонком осадке в 600-литровых деми-мюидах, бутилирование без фильтрации

₽ 8850

DP-Trade

EK AP

Семья Допфф не чужда экспериментам с современными стилями и создаёт образцово-показательный оранж из гевюрца с виноградника, лежащего на пологом солнечном склоне в местечке Гехей в Риквире.

EK: Нюансы апельсинового мармелада и карри, мёд. Намёки, словно немного был ботритис, будто пробуешь не оранж, а очень выдержанный рислинг. Очень нравится острота и в аромате, и во вкусе, она открывает дополнительное измерение в вине. Ощущение настоя из чёрной редьки с мёдом, как делала мама от простуды, или одуванчиковая горчинка, очень удачно дополняющая сухость и слегка припылённый танин. Это всё очень классно. **91.**
AP: В первом носе был аромат чеснока, но потом всё это уходит и пожалуйста — сушёные грибы, бадьян. Многогранная суперароматика. **90.**
МГ: Свежее яблочное повидло с корицей, пикантным и пряным оттенком. Такое вино с первой ноты либо понравится, либо нет, но то, что оно вызывает сильные эмоции, — сто процентов. Не оставляет равнодушным точно. Очень яркое явление. **89.**



Domaine Marc Kreydenweiss Pinot Gris Moenchberg Grand Cru Le Moine 2021

пино гри 100%

% 13

недолгая выдержка на мезге, выдержка на осадке в стали 14 мес.

₽ 16 490

Simple

EK

Гран крю Мёнхберг (в переводе «гора монахов») — один из старейших виноградников Эльзаса. Почвы из мергеля, сланца, известняка как бы «стёсаны» ледником, образовавшим «арену» на южной части холма. Лозы здесь растут с 1097 года. Мёнхберг — маленький по эльзасским меркам, 11,83 га, а это вино происходит с льё-ди в 0,26 га с 40-летних лоз.

EK: Вино для винного рейва. Понятно, оно не классическое вино, со специфическим ароматом. Рассольные истории, хрен, квас, но его кайфово пить. Ты его пьёшь большими глотками, и тебе хочется еды и веселья с таким вином. Это вино радости, вино настроения. **88.**
AP: В прекрасном мультике «Рататуй» критик пробует блюдо и вспоминает детство. Вот мне здесь запах компота и сухофрукта из пионерского лагеря очень слышен. Ещё есть история копчёной облепихи, вода с квашеной капустой рядышком где-то там. **89.**
AM: Ещё есть аромат, когда костёр тушишь: мокрый уголь, мокрое дерево. **89.**

Сложный, серьёзный вариант актуальной повестки Эльзаса

ФОТО: SIMPLE GROUP

NOVIKOV
RESTAURANT & BAR



NOVIKOV MOSCOW — РЕСТОРАН ОТМЕННОЙ ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ В САМОМ ЦЕНТРЕ МОСКВЫ.

Москва,
ул. Тверская, 3

тел.:
+7 (495) 797 57 20

Италия февраля: включаем солнце

Чтобы не предаваться унынию в смурные зимние будни, мы собрались обсудить и попробовать несколько вин — **концентратов тепла, лета и радости: выбор пал на красные автохтоны Италии** из числа тех, что нешироко известны. Текст: Фёдор Прохоров

Мы просили у компаний-импортёров, чтобы они на свой вкус выбрали красные итальянские вина из более редких автохтонов, которые они считают «тёплыми и согревающими». В основном здесь, что понятно, — юг Италии, но есть и немного севера.
Дегустацию проводим, как всегда, вслепую. Эксперты сначала не знали, что за сорта, затем мы открывали сеты. Поэтому иногда в комментариях есть отсылки к другим сортам.

Италия стала единой страной совсем недавно. Старики в каждом регионе (а то и деревне) говорят на своём местном языке, северяне не понимают южан — так же и с винами: зайдёте в две винные лавки в Апулии и в Ломбардии и не найдёте на бутылках одинаковых слов. Автохтонных сортов в Италии около четырёх сотен; с неббиоло и санджовезе никого знакомить не надо, монтепульчано и неро д'авола известны в узких кругах — а про куальяно или наско кто-нибудь слышал?.. Попробовать все мы не сможем, но о самых солнечных постараемся рассказать.

ЭКСПЕРТЫ



СТАНИСЛАВ НОВАК (СН)
«ФОРТ»



ЕЛЕНА КРУТОВА (ЕК)
СООСНОВАТЕЛЬНИЦА ВИННОГО ПРОЕКТА «ЧУТЬ-ЧУТЬ», Г. ВЛАДИМИР



ОЛЬГА ТИХОНЕНКО (ОТ)
BRAVO TRADE



ДМИТРИЙ МЕРЕЖКО (ДМ)
SWN, FINE & RARE WINE



АЛЕКСАНДР МИХАЙЛОВ (АМ)
MAREX

Дружелюбная Этна





НЕРЕЛЛО

Красная Etna DOC зиждется на двух нерелло: маскалезе (он родственник санджовезе) и каппуччо (или монтеллато по-местному). Маскалезе — доминирующий сорт, составляющий оплот яркой фруктовости, минеральности и танинного скелета вин, но ему недостаёт цвета и ацилированных полифенолов — необходимых компонентов для великого вина. Каппуччо играет вспомогательную роль в ассамбляже: балансирует кислотность своего коллеги, насыщает вино цветом и антоцианами, привносит цветочность. Нерелло попал в подборку скорее по праву рождения. Этну чаще называют «новой Бургундией», чем ассоциируют со знойными итальянскими автохтонами. В её классической органолептике — сочные красные ягоды с не по-южному мощной кислотностью и свежестью, ноты табака, трав и вулканических минералов, но обойти стороной такое яркое, солнечное, доброе вино, рождённое на самом юге Италии, невозможно.

ИНФО О СОРТАХ СОБРАНО ИЗ КНИГ:

- Native Wine Grapes of Italy, Ian D'Agata;
- Wine Grapes, Jancis Robinson, Julia Harding, Jose Vouillamoz;
- Sangiovese, Lambrusco and Other Vine Stories, Attilio Scienza;
- а также с сайтов консорциумов регионов, самих производителей и из других источников.

Benanti Etna Rosso DOCG 2022

- 85% нерелло маскалезе, 15% нерелло каппуччо
- Сицилия
- % 13,5
- выдержка 8–10 мес., 80% в стали, 20% в бочках
- ₽ 3499
- **Marex**
- ♥ **ОТ**

СН: Очень легкотелое, весенне-летнее. Мне прямо хочется его охладить до 15 °С и подавать на пикник. Тоже подумал про север — про гриньолино. В аромате вишня, кизил, чуть ладана и мускатного ореха, во вкусе вишня и лавр. **88 баллов.**
ДМ: Лёгкое, приятное вино. Более высокая кислотность, достаточно акцентированные танины — предположил бы более северную часть Италии, не Сицилию. **87.**
АМ: Мягкое и дружелюбное, со сбалансированной интенсивностью, кислотностью, сделано достаточно глубоко и сложно. Идеальный вариант на каждый день, очень лёгкое, но интересное — мне кажется, так оно и задумывалось. Красные ягоды вперемешку с пылью, пеплом и специями. **88.**

Fondo Antico Aitho Etna Rosso DOC 2021

- 100% нерелло маскалезе
- Сицилия
- % 13
- полгода в слабообожжённых тонно, ещё полгода в бочках среднего обжига, 10 мес. в бутылках
- ₽ 6300
- **Bravo Trade**
- ♥ **ОТ**

СН: Кизил, вишня, лёгкие пряности, интересно раскрывается: в отставленный бокал добавляются черника, фиалки, много ягод — и финиш подвяленных томатов. Очень удивительно. **89.**
ОТ: Тонкие, нежные танины в северном стиле, элегантно и глубоко. Если честно, в первую очередь думаешь про север — Пьемонт, Бароло, неббиоло или пелаверга, что-то в этом духе. Мне дико понравилось: свежо, кислотно, танинно, сбалансированно — элегантность и разнообразие. Ягоды, цветы, лакокраска, вино очень красиво раскрывается. Я бы рекомендовала бургундский бокал. **90+.**
АМ: Более гастрономичное и долгое. Кислотность «по струнке», элегантные танины. Чаинки чёрного чая, лёгкие овощные тона, шкурка красного яблока. Хочется поиграть с гастрономией. **89.**

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СОРТ/АССАМБЛЯЖ · РЕГИОН · КРЕПОСТЬ · ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА · ЦЕНА (ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН) · ИМПОРТЁР · ♥ ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ; SIMPLE GROUP

Благородное вино для благородной еды, для дичи, оленины, для медленного джентльменского ужина с беседой и галстуком





КАННОНАУ

В 1990 году генетические исследования установили: каннонау Сардинии, гарнача Испании, гренаш Франции, аликанте Тосканы, гаме перуджино Умбрии и токай россо Венето — один и тот же сорт. Практически casus belli для европейцев, которые привыкли считать, что их родная лоза растёт на своём месте с начала времён — и такой больше ни у кого нет. С того исследования в знаниях о связях этих сортов кое-что поменялось, но точно ясно, что это не сорта-родственники, а варианты развития одного и того же сорта. Зато его происхождение — всё ещё глубокая тайна: спекулировать мы не будем. Сегодня же каннонау — самый важный сорт Сардинии. Растёт он по всем острову, DOC Cannonau di Sardegna также действует на всю Сардинию, но подразделяется на три субзоны: Capo Ferrato, Jerzu и Oliena. Шкурки ягод слабоокрашены, и вина из каннонау — низкоэкстрактивные, не требующие выдержки, яркие и дружелюбные: с насыщенными тонами цветов, тонкой фруктовостью и сухими луговыми травами.

Pala Centosere Cannonau di Sardegna DOC 2022

- 100% каннонау
- Сардиния
- % 14
- ферментация 50/50 сталь и бетон. Полгода выдержка в тех же ёмкостях
- ₽ 3410
- **Fort**

CH: Очень пряное, с душистым горошком и шалфеем. **87.**
EK: Мало фруктов, невесомая вишня, но много свежих и сухих трав, укропа, розмарина, дыма, лёгкая животная нота. Суперсочное вино с очень аккуратными танинами и кислотностью, не мешающими насыщенности. **88.**
OT: Тоже кажется стилем северного региона, но с тёплым морем, типа Венето. Дружелюбное, с зелёными оттенками и зелёным перцем. Под ежедневные блюда: пасту с томатным соусом, лазанью. **87.**

ВЕРНАЧЧА

Верначча — тоже большое и древнее семейство сортов, мало, а то и вообще не связанных друг с другом. По всей Италии встречаются различные верначчи, верначчини, да и схожесть слова с испанской гарначей неслучайна — тут дело в общем латинском лингвистическом корне: vernaculum, что значит «местный». Попытка фермеров разделять свои сорта, добавляя к названию слово «местный», привела к сегодняшней путанице из десятков сортов — благо сейчас хоть знание о ДНК позволяет разобраться.
Верначча нера же считается многими исследователями генетически полностью идентичной гарначе (она же гренаш, да), однако европейцы не были бы европейцами, если б на этой почве не разгорелся конфликт — где же на самом деле родина этого знаменитого международника? Споры идут и по сей день, но итальянский вариант, в силу своей относительной безвестности, явно уступает.
Зато точно известно, что чёрную верначчу в Италии выращивают на Сардинии (одной из предположительных родин «греначчи»), в Тоскане и Марке, где она образует свой самый знаменитый DOCG — Vernaccia di Serrapetrona, в нём не менее 40% верначчи должно быть подвялено. Саррапетронское вино было известно как одно из лучших вин в Италии ещё в 1920-х.

Чего ожидаем от верначчи?

Также ясно, что гарнача/гренаш/верначча (выберите сами в зависимости от языка, который вы учили в школе) — невероятно изменчивый сорт и генетически, и свойствами вин. Слива, черешня, фиалка, бальзамик с перцем — так описывают его в Марке.

Fontezoppa Pepato Serrapetrona DOC 2021

- 100% верначча нера
- Марке
- % 13,5
- винификация в стали, год в большом дубе
- ₽ 2299
- **Marex**
- **EK OT**

CH: Первая ароматика в бокале — чуть стальная, слегка припылённая: уваренный гранатовый соус, не наршараб, а что-то турецкое, яркое, солнечное. Во вкусе много чернослива. **88.**
EK: Минимальные фрукты: гудрон, смола, копчение, дымный песок. Во рту пуэр, земля — очень крутой «антифруктовый» стиль, который мне дико понравился. **89 баллов.**
OT: Мне максимально понравилось необычностью: хвоя, кедр, животинка. Благородное вино для благородной еды, для дичи, оленины, для медленного джентльменского ужина с беседой и галстуком. **91.**
AM: Вино очень запоминающееся, цепкое, жёвкое (от слова «жевать»). Хвоя, канифоль — очень много всякой дикой, необыкновенной ароматики, к ней хочется гастрономических экспериментов. **89.**

ФОТО: SIMPLE GROUP

Пьемонт даёт себя знать



РУКЕ

Ароматичный красный сорт с загадочным происхождением — спорят даже об истоках его названия. Руке, автохтон Пьемонта, занимает не более пары сотен гектаров в Кастаньоле-Монферрато, что к северо-востоку от Асти, где формирует свой единственный одноимённый DOCG. Несмотря на малое распространение, всегда уважался местными — вино из него на столе означает праздник, а поговорка гласит: «Если в Кастаньоле вам предложили руке, значит, вы понравились».

Чего ожидаем от руке?

Знаменит полнотелыми, очень танинными (до горечи), пряными, парфюмированными винами с низкой кислотностью, которые тяжело спутать с винами из других сортов: с яркой ароматикой цветов (роз, фиалок, даже герани), специй (мяты, перца, лаванды, мускатного ореха), красных ягод.

Crivelli Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2023

100% руке

Пьемонт

% 14,5

только сталь. Холм Мотьё (считается лучшим кло для руке)

₽ 6990

Simple

AM

CH: Очень интересный, незаезженный образец. Достаточно трудно продать такое вино в винотеке, найти для него покупателя, но мне очень нравится. Действительно, в носу много цветов, чуть пряностей. Во вкусе чувствую манную кашу с вареньем, как у бабушки. Отлично сделанный, сбалансированный руке. **89.**
EK: Суперцветочный, парфюмный стиль. Розы, пионы, фиалки, приятная нежная отдушка для мыла. Ароматичность сорта очень хорошо видна. **89.**
AM: Очень классное вино. Если верначча с дегустации получилась «антифруктовым», строгим, требующим уважения образцом, то руке — наоборот. С одной стороны, простое и понятное, а с другой — широкая ароматическая палитра. Яркое, сочное, с лёгким остаточным сахаром, который и с гастрономией сочетается, и без еды не даст заскучать. Ароматы классные, дружелюбные, каждый найдёт в нём что-то цепляющее. Я люблю такие вина и пить, и продавать. **91.**

В аромате ирга, чёрная смородина, кассис и тон бетонной пыли. Во рту в первую очередь — танин. Он остаётся надолго



САГРАНТИНО

Самый известный автохтон Умбрии. Как водится, очень древний, с неясным происхождением. Задокументирован в 1598-м и до самого конца XX века производился только в сладком варианте. Считается, что название происходит от слова sagra — «пир». Сладкое сагрантино было вином торжеств и священных месс и славилось качеством: в 1898 году Арганте Пальокьини завоевал золото на национальном винном салоне именно с ним. В 1977-м сорт получил DOC Montefalco для сладкого, куда позже включили и сухое исполнение, а в 1992-м он поднялся до DOCG. Вне Умбрии встречается на Сицилии и даже за океанами: в Австралии, США и Аргентине.

Чего ожидаем от сагрантино?

Признаётся самым танинным и полифенольным сортом Италии: по Disciplinario DOCG минимальная выдержка предписана аж в 37 месяцев, из которых минимум год вино обязано провести в дубе. Впрочем, многие отмечают природное качество сагрантино, их гладкость и бархатистость: вина из рук настоящих мастеров раскрываются яркими, чистыми чёрными ягодами и душистыми травами.

Lungarotti IlBio Umbria Rosso IGT 2020

100% сагрантино

Умбрия

% 14

ферментация, мацерация в стали. Год во французском дубе, полгода в бутылке

₽ 3470

AST

CH: Полное ощущение парада альянико, из Базиликаты. В аромате ирга, чёрная смородина, кассис и тон бетонной пыли. Во рту в первую очередь — танин. Он остаётся во рту надолго. Я бы дал ему больше времени — если не в погребе, то хотя бы в аэраторе. **88.**
EK: Очень развитый образец. Богатое, щедрое вино, живущее долгую жизнь в бокале: чуть грибов, подсушенные ягоды, масса специй, бальзамик. Очень классное, «большое» вино, но при этом состоящее из нюансов, не просто «волна чёрных ягод», сбивающая с ног, и даже с потенциалом всё ещё: оно может стать чуть более мягким по танинам. **89.**
OT: Вино слегка оксидативное, чувствуется выдержка. Много третичных тонов: орехи, кожа. Винодел явно подразумевает потенциал и комплексность. **89.**
ДМ: Пионы, губная помада, засахаренная клубника. **88.**

Это вино требует большого бордоского бокала. Ему хочется занять не только бокал, но весь стол — тогда оно раскроется



МОНТЕПУЛЬЧАНО

Пожалуй, самый известный из не самых известных итальянских автохтонов, широко распространившийся и по родной стране, и по миру: в одной только Италии он занимает более 30 000 га, являясь четвёртым по площадям сортом. Гибкость монтепульчано и широкое его распространение сыграли с ним злую шутку — из сорта делают всё: игристые и тихие, розовые и красные, сладкие и сухие, свежие и задубленные, ужасные и великие. Впервые описан он в 1792 году в дневнике архивиста короля Фердинанда IV в Абруццо, где и расположен основной DOC — Montepulciano d'Abruzzo. При этом в Тоскане существует город Монтепульчано, однако производимое там из 100% санджовезе вино под DOCG Vino Nobile di Montepulciano никоим образом не связано с нашим сортом. Как обычно в Италии, концов и корней не сыскать без зарытия в архивы.

Чего ожидаем от монтепульчано?

Монтепульчано — интересный сорт для виноделия: с высокой кислотностью, мощными, грубыми танинами и склонностью к редукции. Красные вина из него требуют искусного обращения: из-за такой структуры велико искушение отправить его в дуб поновее да на подольше, но многие эксперты, в частности Ян Д'Агата, отмечают переизбыток на рынке задушенных, передубленных вин, от которых болит голова.

Umani Ronchi Cumaro Conero Riserva DOCG 2020

- 100% монтепульчано
- Марке
- % 14
- 14 мес. в барриках
- ₽ 6990
- **Simple**

СН: Рожковое дерево, гвоздика, черешня с каплей шоколада в аромате. Классное вино, мощное, тельное, готовое, хорошо выдержанное. Crowd pleaser. **90.**
ДМ: Мне понравилось тем, что в нём, несмотря на всю выдержку и третичку, всё в порядке со свежестью и нет ощущения джема и уваренности. Оно цветочно-черноягодное, с фиалкой, чёрной смородиной, чуть малины есть. **89.**
АМ: Богатая, но понятная, хорошо очерченная ароматика. Третичные тона, чёрные, красные ягоды, лёгкая горчинка специй. **89.**

Di Sipio Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2019

- 100% монтепульчано
- Абруццо
- % 14,5
- выдержка не менее 24 мес., из них 9 в дубе (согласно дищиплинарио)
- ₽ 3499
- **Marex**
- **ЕК**

ЕК: Это вино требует большого бордоского бокала. В нём очень много тонких нюансов, разных ягод, специй, третички — большой бокал сможет их подчеркнуть. Вино очень длинное, держится во рту впечатляюще долго. Ему хочется занять не только бокал, но весь стол — тогда оно раскроется. Во рту огромный, облепляющий всё вокруг танин — но зрелый, очень качественный, потрясающе приятный. Видно, что виноград хорошо отобран, мастерское вино. **90.**
ДМ: Сложное, развитое, зрелое, с окисленными тонами — для меня, может, слишком зрелое, граничащее с джемовостью. Возможно, это часть идеи винодела. **88.**
АМ: Мне понравилось. У него есть определённые недостатки, но, поверьте мне, люди, которые любят старое, суровое, тяжёлое вино, существуют. Вино сделано глубоко, с достоинством, для столь же медитативных, спокойных людей. **90.**

Богатая, но понятная, хорошо очерченная ароматика. Третичные тона, чёрные, красные ягоды, лёгкая горчинка специй

ФОТО: SIMPLE GROUP





Мягкое, нежное вино с лёгкой невыпирающей сладчинкой. На каждый день, шикарно к еде



НЕРО Д'АВОЛА

Чёрный из Аволы, хоть в официальных документах и называется Calabrese, растёт преимущественно на Сицилии, где лидирует по площадям посадки (около 20 000 га). В соответствии с названием сорта местом его происхождения считается городок Авола на Сицилии, а Calabrese — не ошибка, а лингвистическая деградация латинского названия Calau Avulisi, что и значит «из Аволы». Плодовитость и сила роста сделали его крайне популярным: практически любое вино, которое вам нальют на Сицилии, будет изготовлено из авольца и его давнего партнёра — фраппато, ассамбляжи с которым славятся издавна и имеют собственный DOCG — Cerasuolo di Vittoria (кстати, единственный DOCG Сицилии). Однако сейчас неро д'авола всё чаще встречается в моносепажном варианте, хотя массовость сорта и наличие на рынке огромного количества вин посредственно-столового качества вредят его репутации.

Чего ожидаем от неро д'аволы?

Неро д'авола даёт вино с богатой текстурой: высокая, гармоничная кислотность, небольшая экстрактивность, яркая и узнаваемая ароматика спелой тёмной черешни с пряностями. Высокая терруарная изменчивость сорта позволяет виноделам играть со стилем: например, вина с высокогорных участков острова зачастую будут цветочными и минеральными, а из низин — терпкими и солнечными.

Dino Illuminati Zanna Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOCG 2018

- 100% монтепульчано
- Абруццо
- % 14,5
- 24–25 мес. в барриках славонского дуба
- ₽ 6790
- **Simple**

СН: Тона душистого горошка с черешней. Танины о себе говорят, конечно. **88 баллов.**
ОТ: Строгое, мужественное, но при этом универсальное вино. Танин мощный, но сбалансированный кислотностью. Всего в меру, есть и фруктовая сладость, оно понравится всем, но элегантное и благородное. Всё уместно, нет ничего отталкивающего. **88.**
ДМ: Несмотря на возраст, танинность — вино свежее. В нём прямолинейные чёрные ягоды, их много. Развитие тоже присутствует: кожа, очень приятный для меня тон деревенского погреба, земли и грибницы, очень итальянский какой-то тон, — но оно не доминирует, а приятно сочетается с фруктовой свежестью и жестоким танином. Вино определённо под выдержку. **90.**

La Valentina Bellovedere Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2019

- 100% монтепульчано
- Абруццо
- % 14,5
- ферментация 30 дней в славонских барриках. Выдержка 18 мес. частично в тех же барриках, частично в новых барриках и тонно, частично в стали. Розлив в определённую фазу Луны. Без фильтрации и осветления
- ₽ 10 780
- **AST**
- **ЕК**

СН: Сандал, табак, пряность в первом носе. **88.**
ЕК: Мне понравилось. Это из всех монтепульчано — самое лёгкое и сочное, с преобладанием кислотности, не танина. Долго играет во рту, есть ощущение стиля и авангарда в регионе, где вина принято жевать, а это хочется пить, нюхать. Вначале играет шерсть и земля, затем неспешно перетекает в вишню. **90 баллов.**
ОТ: Хороший баланс, чувствуется свежесть. **89.**
ДМ: Яркая кислотность, балансирующая танин. Тонкая ароматика. **91.**
АМ: Крутой аромат, с третичкой, копчёностью, овощами и древесными грибами. Чувствуется умами. Чувствуется авангард, стиль виноделa. Очень интересно, как этот необычный, трудноописываемый тон в аромате будет развиваться при выдержке. **91.**

Cantine Paolini Gurgo Nero d'Avola Sicilia DOC 2021

- 100% неро д'авола
- Сицилия
- % 13,5
- выдержка полгода в тонно, затем в бетоне, 6–8 мес. в бутылке
- ₽ 1995
- **«Винтаж-М»**

СН: Максимально фруктовое вино, которое понравится даже тем, кто в вине не разбирается. В ароматике немного приятной прелой травы из-под снега, во вкусе чуть лакрицы, довольно долгое послевкусие. Мне нравится, я бы пил. **88.**
ЕК: Богатый, глубокий аромат с фруктовым чаем типа каркаде, интересный и сложный; очень лёгкий, фруктово-простой вкус, как будто бы под простую еду. **87.**
ДМ: Округлый, чуть сладковатый танин, хорошо сглаженный. Разнообразная очень приятная фруктово-ягодная ароматика, но и цена без амбиций. **88.**
АМ: Мягкое, нежное вино с лёгкой невыпирающей сладчинкой. На каждый день, шикарно к еде. **89.**

Академическая Сицилия



Feudo Maccari Saia 2020

100% неро д'авола

Сицилия

% 14

15 мес. во французском баррике + полгода в бутылках

₽ 4690

DP-Trade

СН: В аромате — тепло, юг, уваренные маслины, перетекающие в очень крутое черешневое послевкусие, во рту собранное и сдержанное. **90.**
ЕК: Очень джемовое, конфитюрное. В аромате характерная южная сладость и переспелость. Структурное, хорошо держится во рту всеми своими компонентами, долгое послевкусие. **89.**
ДМ: При действительно тёплом, «южном» профиле у вина яркая кислотность, объём — приятный. Кислотности в нём больше, чем джемовых фруктов-ягод. Гастрономично. **90.**



Cusumano Sàgana Sicilia DOC 2020

100% неро д'авола

Сицилия

% 15

2 дня холодной мацерации, ферментация с частой перекачкой. ЯМБ в барриках, затем год в бочках

₽ 6150

MBG

СН: Черника, чернослив, нота шалфея. Во вкусе — целая палитра пряностей, из которой тяжело что-то отдельное выделить. Вино со вниманием к деталям: и вашим, и нашим. Любители джемового стиля найдут желаемое, и аккуратная сдержанная фруктовость, сухость присутствуют. **89.**
ОТ: Классический интеллектуальный подход. Всё сделано качественно, со смыслом, с глубокой мыслью. **90.**
ДМ: Вино сделано серьёзно. С бочкой, выдержкой, с отбором ягод наверняка. Ароматика сортовая, на одной ноте, чёрные ягоды, дым, специи, кофе. Хорошая длина, кислотность хорошо интегрирована. Мне очень понравилось, академическое вино. **91.**
АМ: Глубокое, очень длинное, для меня гастрономичное, я бы поиграл с выбором гастрономической пары — в нём есть и сладость, и сухость одновременно. Медитативное, живое и структурное, чувствуется философия винодела. Отличное вино для ресторана, с которым всем будет хорошо. **90 баллов.**



Tasca d'Almerita Tenuta Regaleali Lamùri Nero d'Avola Sicilia DOC 2021

100% неро д'авола

Сицилия

% 13

полгода в стали и бочках славонского дуба 50/50

₽ 4490

Simple

АМ

ЕК: Очень понравилось во рту — объёмное, заполняет всё пространство, при этом всё в балансе: и кислотность, и танин, всё в меру, пить суперприятно. Ароматика свежая, щедрая: и травы, и специи, и земля, и красные ягоды, и чуть рассола. Это вино обращает на себя внимание и заставляет подумать. С ним приятно посидеть, и я бы его пила долго и с большим удовольствием. **90.**
ОТ: Мне кажется, авангардно. Я чувствую модность, личный подход винодела, с лёгкой ацетоновой составляющей: легче пить, интереснее, нескучно. **88.**
ДМ: Гладкое, сухое, кислотное, разноплановая свежая ароматика: пионы, клюква, сухие травы, землистые ароматы. **90.**
АМ: А вот это вино я бы взял домой. Мне очень понравилось: я бы сказал, грубая сила, но с манерами. **89.**

А вот это вино я бы взял домой. Мне очень понравилось: я бы сказал, грубая сила, но с манерами

ФОТО: SIMPLE GROUP

Очень насыщенно — его прямо хочется жевать. Ликёрные вишнёвые наливки в шоколадных конфетах



СУЗУМАНЬЕЛЛО

Редкий и малоизвестный сорт Апулии. Название его буквально значит «нагружающий осла» — сузуманьелло очень продуктивный сорт. Один из немногих, чьё происхождение подтверждено: он потомок ува согра и гарганеги, одного из подтверждённо старейших сортов из Венето. Сузуманьелло в Апулии сейчас занимает не более сотни гектаров и в моносепажном варианте выпускается буквально парой виноделов, которые верят в него и надеются сделать великим сортом. Переоткрытый буквально несколько десятилетий, сузуманьелло только начинает набирать аудиторию.

Чего ожидаем от сузуманьелло?

Отличительные черты — невероятная танинная грубость в юности и высокий алкоголь; некоторые виноделы шутят, что всего 8–10 лет в бутылке — и вино становится стильным, глубоким и мягким, с яркими вкусами сливы, чёрной вишни и табака.

Le Vigne di Sammarco Somiero Susumaniello Salento IGP 2017

100% сузуманьелло

Апулия

% 15 / полусухое

полгода в стали

₽ 4302

Bravo Trade

СН: Очень много алкоголя и вкуса — действительно ликёрное. Кирш, настойка на клюкве, всё джемовое, яркое, на максималках. **87.**

ОТ: Очень насыщенно — его прямо хочется жевать. Ликёрные вишнёвые наливки в шоколадных конфетах. Наверное, это на любителя, но мне очень нравится — ярко, сочно. **90.**

ДМ: Очень понравилось: разноплановая ароматика, отлично сбалансированная с плотным полным телом. Насыщенное, фруктовое — большое, серьёзное вино. **91.**

АМ: Долгое, благородное, очень богатое на вкус. Всё очень ягодно, с лёгкой травой и специями. **90.**

Под настроение — под мороз, можно и сейчас пить! Вино февраля!



РЕФОСКО

Рефоско — многострадальный сорт (а точнее, группа сортов, у которых на самом деле общего очень мало) родом откуда-то из треугольника между Венецией, Словенией и Хорватией. Впервые слово «рефоско» было употреблено в литературе в конце XIV века — с тех пор эта семья обросла таким количеством местных синонимов, клонов и ампелографических ошибок, что мало какой учёный-сортовед при названии «рефоско» способен сохранить спокойствие.
Рефоско даль педунколо россо (что значит «с красным черешком») — первый официально выделенный и разграниченный в 1870-х годах сорт из этой группы. Произрастает во Фриули и Венето в пропорции 70/30, где является основой множества DOC.

Чего ожидаем от рефоско?

Первый из рефоско — сорт капризный, с высокой кислотностью, но склонный к редукции, грубым танинам, овощным тонам. Впрочем, при должном внимании и выдержке «красночерешковый» раскрывается в комплексные, глубоко окрашенные вина с убойной (но зачастую недолгой) ароматикой чёрных и сушёных красных фруктов, миндаля, свежих луговых трав.

Castelvecchio Refosco dal Peduncolo Rosso Carso DOC 2021

- 100% рефоско (даль педунколо россо)
- Фриули — Венеция-Джулия
- % 13,5
- выдержка год в барриках из французского и калифорнийского дуба, год в тонно из славонского и французского дуба с довыдержкой в бутылке 6 мес. в погребе
- ₽ 4930
- **Wine Bank**
- ♥ **ЕК ОТ**

ЕК: Породистое. Очень цветочное, с пионами, с необычными специями типа перца чили. Очень мне нравится, выбивается в аромате, невероятное во рту — да, достаточно жёсткое пока, но сделанное гармонично: и длина классная, и кислотность классная, всё в гармонии, просто всего пока слишком много. Под настроение — под мороз, можно и сейчас пить! Вино февраля! **91.**
ДМ: Вино на лёжку. С жёсткой структурой и выраженной ягодной ароматикой, требующее дополнительного времени в погребе на развитие. **91.**

НЕГРО АМАРО

Негро амаро (да, именно раздельно, и это важно: по итальянским законам, неправильное написание сорта на бутылке вполне является поводом для штрафа винодела, прецеденты бывали) считается привезённым в Италию древними греками вместе с альянико около VII века до н. э. Оба слова в названии — видоизменённые греческие варианты слова «чёрный» (niger и mavros), а не итальянское амаро («горький»), и посвящены скорее цвету ягоды, нежели качествам вина.
Выращивается почти исключительно в Апулии, где конкурирует с примитиво; негро амаро считается более открытым вином, менее требовательным к выдержке.

Чего ожидаем от него амаро?

Толстая шкурка накапливает впечатляющие количества окрашенных полифенолов и танинов (в частности, хорошо изученного и считающегося очень полезным для здоровья ресвератрола), из-за чего перемацерированные вина действительно становятся чёрными. Несмотря на это, вина из него получаются скорее среднетелыми, с вельветовыми танинами, впечатляющей кислотностью, которая отлично гармонирует с ароматикой сладких чёрных фруктов, табака и полироли. Отлично накапливает сахар и, как следствие, алкоголь, из-за чего, вкупе с хорошей продуктивностью, этот южанин — популярный выбор для ассамблирования с целью «поддать градуса»: итальянская молва судачит о целых ж/д составах с негро амаро, курсирующих по всей стране.

ФОТО: SIMPLE GROUP

Цена/ качество — супер!



Feudo Monaci Negroamaro Salento IGT 2020

100% негро амаро

Апулия

% 12,5

только сталь, 8–9 мес.

₽ 1990

Simple

СН: В аромате — лавровишня, травянистая нота, проходящая через всё вино, лёгкие пряности. Как будто каберне фран тут проходил. **86.**
ОТ: Цена/качество — супер! **86 баллов.**
ДМ: Очень лёгкий, тоненький. Клубничный, сливовый джем, ненавязчивая текстура. Пожалуй, только что коротковат. **88.**
АМ: Чуть закрытое, чувствуется возраст. В нём собрано всё: и тона выдержки, и сортовая сладость, и чёрные ягоды. Ровный такой, уверенный образец. **89.**



Claudio Quarta Anima di Negroamaro Lizzano Superiore DOP

100% негро амаро

Апулия

% 14

винификация в основном в стали, 10% — выдержка новом дубе 6 мес.

₽ 3620

Bravo Trade

♥ **СН АМ**

СН: В первом носе — восковые свечи. Дальше бородинский хлеб, черника, пчелиные соты. Очень круто, очень необычно. **89.**
ЕК: Необычная, интересная ароматика. Гудрон, хвоя, даже мумиё. Но фруктовость тоже присутствует, аккуратный танин, лёгкая сладость, классная сочность, в плане авангардности всё аккуратно. Очень выделяется. **89.**
ДМ: Джемовые засахаренные ягоды, кофе и дым, ваниль, лакрица, сухофрукты, хороший объём и длина, хвоя. **92.**
АМ: Необычайная ароматика. Я бы сказал, технические тона. Я сам работал на заводе какое-то время — это вот прям оно. Авангардный стиль, как мне кажется. **90.**



I Buongiorno Negroamaro Salento Rosso IGT 2021

100% негро амаро

Апулия

% 14 / полусухое

только сталь

₽ 3180

Fort

ОТ: Это вино меня удивило. Оно с изюминкой: с одной стороны — пряные травы, кислые ягоды, а с другой — сладкая ароматика с инжиром, засахаренной клюквой, сочностью. Классное сочетание. **90.**
ДМ: Самобытный образец, стоит попробовать. Красные ягоды, и сушеные, и пряные-засахаренные. Танинная структура, перечные ароматы, бальзамик, средняя длина, чуть не хватает сложности. **90.**
АМ: Отличное вино, в нём есть всё. С одной стороны, интригующее и завораживающее, с другой — понятное и приятное. Балансирует между тем и другим отлично. **90.**



Tormaresca Masseria Maime Negroamaro Salento IGT 2021

100% негро амаро

Апулия

% 14,5

выдержка 60% в тонно, оставшееся — в барриках

₽ 7250

MBG

♥ **ЕК ОТ АМ**

СН: Чернослив, чёрный перец горошинками. Во вкусе есть сладость, но есть тон восковых свечей и в конце аптека. Интересное. **90.**
ОТ: Благородное, строгое, с хвоей, кедром, с чёрными ягодами и травами. Многословное. Нет изобилия сладости — более прохладное. **91.**
ДМ: Отличное, длинное, интересное, сложное. Это вино с достоинством стоит рядом со всякими международными сортами. Тут и фрукты, и структура, и длина. **92.**

Необычайная ароматика. Я бы сказал, технические тона. Я сам работал на заводе какое-то время — это вот прям оно

Ароматика не самая простая: лёгкая животная нота, которая расходится во фрукт, чуть специй, шоколада, лакрица





ПРИМИТИВО

Нелицеприятное на первый взгляд название этого древнего сорта исходит от латинского primativus, что значит «созревающий первым», а вовсе не от рустичного или примитивного характера вин (что, впрочем, вполне справедливо для их существенной доли).

Тактично опустим подробности скандала 1970-х и лишь упомянем о том, что в то время установили, что зинфандель (жемчужина Калифорнии), хорватский трибидраг и итальянский примитиво — один и тот же сорт винограда. Впрочем, каждый остался при своём мнении.

На итальянской земле, в Апулии, считается сложным сортом и для выращивания, и для винодела: подверженность болезням (особенно ботритису), нестабильное вызревание, накопление неустойчивых пигментов и обесцвечивание — спутники примитиво. Известен высоким алкоголем — 16%-ные вина из него не редкость. Самые известные аппелласьоны — Primitivo di Manduria, Gioia del Colle Primitivo, Falerno del Massico DOC и др.

Чего ожидаем от примитиво?

Мандурийский примитиво — тяжёлый, кремовый, спиртуозный, наполненный джемовыми красными фруктами. В Джоя-дель-Колле виноградники более высотные: здесь вина чуть более вытянутые и кислотные, с бóльшим фокусом на сладких пряностях. Конечно, такая структура благоприятствует появлению великих вин возрастом в несколько десятилетий, но пока репутация сорта полностью согласуется с его названием.

L'Archetipo Primitivo Salento IGT

- 100% примитиво
- Апулия
- % 14
- 18 мес. в стали на осадке, 18 мес. в большом дубе, полгода в бутылке
- ₽ 4605
- **Fort**

ЕК: В нём не так много структуры — достаточно лёгкое во рту, как-то льётся приятно так, пьётся приятно. Ароматика не самая простая: лёгкая животная нота, которая расходится во фрукт, чуть специй, шоколада, лакрица. Мне понравилось лёгкостью, свежестью. Самое по ощущениям сухое из всех примитиво. **88.**

ДМ: Ощущение, что пораньше собрали, — нет перебора сахара, алкоголя. Ароматика достаточно нежная, без излишней загруженности. Приятная разноплановая ягодность: и чёрные, и красные ягоды, и даже тона чёрного винограда, — такое прямо виноградное вино, как ягодка свежая. **89.**

Sampietrana Trefilari Primitivo Salento IGP 2021

- 100% примитиво
- Апулия
- % 14,5
- 8 мес. в дубе
- ₽ 3910
- **«Винтаж-М»**
- **СН АМ**

СН: С ним меня унесло в Екатеринбург: в этом вине такой аромат черёмухи, как ёбургский черёмуховый торт. Замечательные специи: лавр, тростниковый сахар, чёрный кардамон, черешня. Очень пряный образец, мне понравился. **89.**

ОТ: Классика жанра — сливы, фрукты, мягкое, сбалансированное. Для меня — хорошо и понятно. **87.**

АМ: Я почувствовал тона корнеплодов, что-то вроде репы, печёных овощей и умами, с черёмухой соглашусь. Кислотность хорошая, при такой пряности. Классное вино. **92.**

Замечательные специи: лавр, тростниковый сахар, чёрный кардамон, черешня. Очень пряный образец, мне понравился

ФОТО: SIMPLE GROUP





«Чемпион в плане Value»





Conti Zecca Donna Marzia Primitivo Salento IGP 2023

- 100% примитиво
- Апулия
- % 14
- год в бетоне
- ₽ 2990
- **Simple**

СН: Мне показалось чуть авангарда: в первом носе красный перец напополам с изюмом — достаточно нетривиально. Потом добавляется высушенная клубника на солнце, в послевкусии тоже вяленые ягоды. **88.**
ДМ: Хрестоматийный примитиво: разноплановые ароматы, от зеленоватых до перезрелых, от красных до чёрных ягод; клубника, лакрица, чуть зелени. Небольшая остаточная сладость, алкоголь чувствуется, танин довольно гладкий. **88.**

Tormaresca Torcicoda Primitivo Salento IGT 2022

- 100% примитиво
- Апулия
- % 15
- 10 мес. 20% в тонно, 80% в барриках
- ₽ 4890
- **MBG**
- **АМ**

СН: Шоколадный ганаш, чуть помадковый, аккуратные вкрапления лакрицы. Чёрная смородина, черника. **89.**
ЕК: Шоколадно-коричный оттенок в самом начале — очень понравился. Самый разнообразный по ароматике, самый плотный примитиво. **87.**
ОТ: Достаточно свежий, с хорошим балансом. Яркое, ароматное, сочное вино. **89.**
АМ: Чернично-вишнёвый кекс, фиалка, чуть третички и умами. Вкусно, сочно, длинно. **92.**

Cielo Maia Primitivo Puglia IGT 2022

- 100% примитиво
- Апулия
- % 13,5 / полусухое
- полгода в стали
- ₽ 1990
- **Simple**

СН: Яркая животная нота, как только налили, но она быстро ушла. Добавилось вяленое мясо, клюква в шоколаде, вяленая вишня, чуть минеральности. **87.**
ЕК: Очень понравилась свежесть. Почти нет сладости — только свежие ягоды, даже лёгкая пыльная минеральность. Сочный, приятный по текстуре танин — очень приятное вино. **89.**
ДМ: Хорошее вино с разнообразной ароматикой. Цветочные тона, пион, фиалка, моя любимая войлочная вишня, тонкая. Приятный мягкий танин, хорошая ароматика — элегантное, не чрезмерно глубокое, очень ладное. Чемпион в плане Value. **89 баллов.**

Felline Primitivo di Manduria DOC 2021

- 100% примитиво
- Апулия
- % 14 / полусухое
- выдержка 9 мес. в новом французском дубе
- ₽ 3080
- **AST**
- **СН ЕК АМ**

СН: Отлично к штоллену: он обычно сухой и пряный, а это вино добавит яркости, укрепит специи. Стилистика очень интересная: в ароматике макадамия, буковые орехи, кедр, лёгкая копчёность (копчёный лещ). В аромате брусничный морс, добавляется чабрец. **89 баллов.**
ЕК: Дерево, пыль, сладкие специи, свежие ягоды без джемовости: очень сочно, с приятным вельветовым танином и хорошей длиной. Сладости вообще не ощущается. **89.**
ОТ: Прямолинейный первый нос яркого сочного черничного пирога, с черёмухой как будто. Очень дружелюбное, понятное, завоюет всех покупателей. **87.**
ДМ: Очень понравилось. Запоминающаяся ароматика: чёрный изюм, чернослив, лакрица, анис, кедр — сладкие такие восточные мотивы, как пахлава, или, может, кристмас кейк. Во рту сухое, я бы на рождественский стол взял с удовольствием. **90.**
АМ: Компот/морс из смеси чёрных и красных ягод, с лёгкой сластинкой сочной. Меня прям отправило в деревню к бабушке. **89.**

Чёрный изюм, чернослив, лакрица, анис, кедр — сладкие такие восточные мотивы, как пахлава, или, может, кристмас кейк

Скотинистый тон натуралочки замечательно здесь играет, сразу оживляет. Такая сердечная жила дракона в волшебной палочке



АЛЬЯНИКО

Альянико — третья звезда Италии, наравне с неббиоло и санджовезе восходящая над миром. Надо сказать, слава одного из лучших вин Апеннин следует за ним уже давно: ещё Гораций и Плиний Старший писали о великолепном альянико из Кампании и Базиликаты, куда он, как считается, прибыл из Древней Греции где-то в VIII веке до н. э. Конечно, итальянцев такое положение дел не устраивает, и споры ведутся, но мы здесь не за этим. Самые именитые аппелласьоны — DOC Aglianico del Vulture Базиликаты, Aglianico del Taburno и Taurasi DOCG Кампании, последний часто называют «Бароло юга». Считается, что в каждом — свой биотип.

Чего ожидаем от альянико?

Альянико — сорт с уникальным набором ценных характеристик: он созревает одним из последних, благодаря чему мощная южная экстрактивность и кислотность отлично сформировываются, смягчаются ещё в ягоде. Глубина вкуса и структура дают этим винам потенциал долгой выдержки, а схожий с неббиоло ароматический профиль с большим количеством цветов и кислых ягод, склонный эволюционировать в минеральность, придаёт свежести даже старым альянико.

Montevetrano Core Campagna IGT 2020

- 100% альянико
- Кампания
- % 13,5
- 10 мес. в баррике
- ₽ 5320
- **DP-Trade**

ЕК: В моём представлении, это «антиальянико»: оно очень комфортное, и доминируют в нём красные ягоды, очень много очень сочных красных ягод. Это что-то совершенно не южное-жаркое, а скорее даже прохладное. Никакой тяжеловесности, легко пьётся, супермягкий танин, которого не ожидаешь от альянико. Это круто. **89.**
ДМ: Это вино очень хочет в большой бокал! На фоне выраженного танина у него крайне яркая кислотность. Вот поэтому это то самое «Бароло юга»: оба ключевых структурных компонента очень яркие, и это очень большой плюс для такого южного, экстрактивного вина. Тонкое, лёгкое, с цветами и кислыми ягодами — и тебе наступает счастье в Кампании, в жарище. **90.**

Villa Raiano Costa Baiano Irpinia Campi Taurasini DOC 2017

- 100% альянико
- Кампания
- % 14
- высотный виноградник (550 м), выдержка год в амфорах и цементе
- ₽ 5620
- **DP-Trade**
- **СН**

СН: В первом носе чувствуешь небольшую животную ноту, намекающую на очень интересную постановку. Я почувствовал, что сел в театре, в партере, жду пьесу, которую очень долго хотел посмотреть, — и пьеса отличная. Актёры супер, музыка замечательная — в носу такой пыльный бархатный занавес, долгий ягодный вкус, но пьеса — драматичная, с танинной горечью. **90.**
ЕК: Вначале закрытое, но, если дать ему постоять, в нём появляются спелые красные ягоды, подсушенная клубника, черешня. Очень крутая кислотность, гармонирующая с танином. **89.**
ДМ: Отличное вино. Жёсткий танин, жёсткая кислотность, но через такую мощную структуру пробивается вкус, ароматика, и вино получилось длинное, шикарное, сделанное твёрдой рукой. Зрелые красные ягоды, тёмная черешня, лавровишня, немного бальзамика. Есть и второй план, со специями, очень интересный нос, чувствуется небольшая оксидация от амфор. **90.**

Feudi di San Gregorio Lacryma Christi Rosso Vesuvio DOC 2022

- пьедироссо, альянико
- Кампания
- % 12,5
- только сталь, 5–6 мес.
- ₽ 3490
- **Simple**
- **АМ ЕК**

СН: Меня унесло куда-то на север, где я собираю лесные красные ягоды: клюква, брусника, красная смородина с интересными вкраплениями розового перца и сахарной пудрой сверху. Такое в альянико я не встречал. **88.**
ЕК: Очень авторское вино. Много красных ягод вперемешку с землёй, сухими листьями, но внутри есть тонкая жилка мыльно-животного, скотинистый тон натуралочки — буквально капелька, которая замечательно здесь играет, сразу оживляет. Такая сердечная жила дракона в волшебной палочке. Танина, конечно, много, но он выстилающий, мягкий, буквально вельветовый. Очень сочно, очень классно. Тонкость и элегантность. **91.**
ОТ: А для меня — хорошо сделанный глю-глю. Мне хочется пить его большими глотками, с котлетами. Думаю, тут задумка была про максимально лёгкое, простое вино. **87.**
ДМ: Длина суперская. Чуть ли не лучшее вино за сегодня. Длинное, сделанное, гармоничное, сбитое. По носу я бы подумал на крутое кьянти классико, хорошее, выдержанное. Чуть санджовезистое, на грани чёрного и красного. **91.**

ФОТО: SIMPLE GROUP

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+


SAN BENEDETTO
SAN BENEDETTO
MILLENNIUM WATER
Premium Water
PRODUCT OF ITALY
STILL - PLATE
ANTICA
FONTE
DELLA
SALUTE
ACQUA MINERALE NATURALE

РЕКЛАМА