simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news

БУРГУНДИЯ СПУСКАЕТСЯ С НЕБЕС НА ЗЕМЛЮ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА: НОВАЯ РЕАЛЬНОСТЬ НА ДЕГУСТАЦИИ

ВСЕ БЕЗ УМА ОТ ЧИЛИ: **ERRÁZURIZ ОТ ОКЕАНА ДО АНД**





* Шпигелау Хайлайн



РЕКЛАМА

ЧИСТАЯ ВЕСНА

14 Сомелье фильтруют мысли о лёгкости бытия

110 Безалкогольное марево накрывает планету: **как, где и почему пить вино без градусов**

ИСТОРИЯ С ОБЛОЖКИ

24 **Знакомим читателей с «Крутояром»** — русским виски-бруталистом

ПРОДВИНУТОЕ ЧТЕНИЕ

34 Начала органического виноградарства и виноделия в России

44 Франчакорта снова вырвалась в авангард среди конкурентов Шампани: **сверяем часы с Маурицио Дзанеллой**

56 Мечтаете об урожае в Чили? **Знакомьтесь с Томасом Муньосом**, молодой звездой **Viña Errázuriz**

70 Ни выпуска без Бургундии: **самые свежие инсайты о настроениях в регионе от любимых виноделов**

АССАМБЛЯЖ

6 Много новинок и рекордов на март-апрель

84 Так можно было? Собрали на дегустацию вина на букву «В» в честь весны

98 Смыслы и эстетика гастросочетаний сезона: **слушаем шефов и сомелье нескольких новых амбициозных московских ресторанов**

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

ЛитРес:

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

18+



ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
СЕМЁН КУЗЬМИН

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:
Фёдор Прохоров, Лилия Варфоломеева, Галина Воронцова, Маша Бойнова, Семён Кузьмин, Игорь Родин, Алексей Верпека

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА
Ксения Никифорова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

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

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ
Максим Каширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хатиашвили

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

Русский виски «Крутояр»: вызов стереотипам
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство **«СИМПЛ»**, 2025. — 120 с.

ISBN: 978-5-4274-0127-2

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

Реклама помогает повысить уровень жизни, повышая уровень желаний.

Э. Маккензи
американский писатель и философ

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news





Rocas de Seña 2020

Seña — «знак» в переводе с испанского. Первое культовое вино Чили, Seña было создано как совместный проект Эдуардо Чедвика, чей прадед основал **Errázuriz** в 1870 году, и патриарха виноделия Калифорнии Роберта Мондави. Не обошлось без Ротшильдов, ведь идея вдохновлена успехом Opus One — трансатлантической коллаборации, воплощённой в жизнь в Долине Напа владельцами Château Mouton Rothschild и всё тем же Робертом Мондави в начале 1980-х. Бутиковая винодельня Seña была создана в Долине Аконкагуа по модели бордоского шато. Премьерным урожаем стал 1995 год. Что касается Rocas de Seña, это новый проект, над которым работала дочь Эдуардо Чедвика — Мария Эухения. По сути, это «второе вино» Seña в том же смысле, как у гран крю Медока.

В новом SWN продолжаем тему винной классики, а вернее, вместе с хозяйствами, ставшими иконами стиля для своих регионов, изучаем, как их классическое наследие сочетается с новаторским духом и позволяет им десятилетиями оставаться в авангарде трендов и на вершинах рейтингов. Одним из протагонистов выпуска стал Маурицио Дзанелла — человек, который вывел на мировой уровень Франчакорту, первый регион Италии, где создаются игристые вина, смело бросающие вызов Шампани. В следующем году 50 лет исполнится премьерному игристому миллезиму созданного Маурицио дома **Ca' del Bosco**, но он не перестаёт удивлять новостями: вот у Франчакорты появилась замысловатая карта отдельных виноградников, и Маурицио объясняет, как мы будем «читать» её в будущем; вот в Ca' del Bosco открылись новые артовые пространства-инсталляции и золотой тоннель «кюве престиж»; а вот разные урожаи Cuvée Annamaria Clementi, в том числе последний по времени выхода — 2015-й, уже добравшийся до Москвы, заняли весь топ по франчакорте и у Vinous.com, и у Wine Advocate.

В другом материале переносимся в Чили, где сейчас в самом разгаре сбор урожая. Новый главный винодел старинного хозяйства **Viña Errázuriz** Томас Муньос рассказывает о покорении терруара Аконкагуа-Коста у самого берега Тихого океана: именно оттуда родом одни из самых рейтинговых шардоне и пино нуаров Чили — речь о линейке Las Pizarras. Тем временем во «внутренней» Аконкагуа только в апреле-мае будут собирать каберне и карменер для знакового кюве Don Maximiano и создаваемого той же командой культового Seña. Виноделие Чили бурно развивается, постоянно подпитывая нашу Simple Collection интересными новыми винами от микровиноделен из таких регионов, как Био-Био или Итата, но с грандом Errázuriz чилийским артизанам не так-то просто соперничать.

В той же лиге легенд и трендсеттеров, что и Errázuriz, играет южноафриканское хозяйство **Simonsig**: хочется отметить недавнее достижение его The Garland 2020, названного лучшим каберне Южной Африки главным рейтингом страны Platter's Wine Guide. Не пропустите и новые релизы от титанов виноделия Австралии: линейка от **Penfolds** в ассортименте Simple расширилась ширазами Bin 28 и Bin 128 из Бароссы и Кунавarры, ассамбляжем каберне и шираза Bin 389, известным как Baby Grange, а также культовым Penfolds RWT Shiraz 2018 с оценкой 98 баллов по Robert Parker.

Возвращаясь в Европу, SWN публикует большой свежий репортаж из Бургундии. В нём без малого 20 владельцев доменов из обширной бургундской подборки Simple Collection делятся своими инсайтами о том, как регион старается повернуться лицом к более широкой аудитории любителей вина, осваивая «альтернативные» аппелласьоны и пытаясь урезонить взлетевшие до небес цены на самые желанные вина. А в Шампани нашим героем момента стал дом **Brimoncourt**, довольно молодой проект Александра Корнота: его кюве Millésime 2009 вошло в топ-50 лучших винтажных шампанских по версии французского гида Gault&Millau и заняло второе место с впечатляющей оценкой 96/100, уступив лишь Krug.

Весна подталкивает многих людей к ещё более осознанному потреблению, и SWN в марте традиционно поднимает темы, связанные со здоровым образом жизни. В этот раз редакция поговорила с сомелье о том, как их работа меняется в период Великого поста, а также о «лёгких» винах и топовых кюве по бокалам. Сложно обойти вниманием и быстрорастущий тренд на безалкогольные вина: им посвящена одна из дегустаций выпуска. Большинство виноделов всё ещё скептически и с опаской относятся к этой новой категории. Остаётся надеяться, что классической винной культуре, формировавшейся веками, эта нишевая модерновая история никак не угрожает, а фанаты вина всегда найдут удобный момент, когда можно не беспокоиться о градусе алкоголя и получить настоящее гастрономическое и эстетическое удовольствие от бокала-другого, будь то из Бургундии или Чили.

Максим Каширин,
президент Simple Group

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ

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

Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Новая эпоха Мюскаде

Луарский винодел Жером Бретодо, чьи вина входят в портфель **Simple Collection**, был признан виноделом года по версии авторитетного французского издания **La Revue du vin de France. И это не только его награда — это аванс всему Мюскаде.**



«Мюскаде — это не просто лёгкое белое вино к устрицам. Мелон де бургонь, который ещё 10–15 лет назад был откровенно недооценён, сегодня позволяет создавать вина уровня haute couture. Я хочу, чтобы с каждым годом мои вина становились ещё более точными, чтобы их ароматический профиль только расширялся», — сказал Бретодо, его цитирует France Info.

Самый западный субрегион Луары, Нант, долгое время ассоциировался с винами массового производства. Не изменила ситуацию и введённая в 1977 году категория Sur Lie: задуманная как знак качества, она быстро превратилась в маркетинговый инструмент, не дающий гарантий уровня и комплексности вина. Однако виноделы нового поколения, в числе которых и Жером Бретодо, решили писать новую историю Нанта. Обладая богатой почвенной мозаикой из магматических (габбро, граниты), метаморфических (гнейсы, сланцы, микашисты, амфиболиты) и осадочных (кварцы) пород, они начали создавать уникальные стили местных вин. Главный герой — мелон де бургонь. Коммунам, где он даёт наилучшие результаты, с 2011 года стали присуждать статус «крю».

Бретодо вместе с другими энтузиастами не ограничивается одним сортом: на своих 20 га на самом юге Нанта он выращивает шардоне, саваньен, пино гри, пино нуар, каберне фран и мерло. С виноградом он работает органически (сертификат Ecocert, 2012) и биодинамически (Biodyvin, 2020), во время вегетации бдит за каждым участком ежедневно, сбор урожая растягивается на месяц и более. У Бретодо огромный парк ёмкостей: фудры, баррики, бетонные яйца, амфоры, нержавейка. Винифицирует каждый парцель отдельно и с минимальным вмешательством, мюскаде — исключительно в нейтральных ёмкостях и с малолактикой. Ему удалось создать современную интерпретацию мюскаде с точным балансом между

ФОТО: DOMAINE BRETAUDEAU



Domaine Bretaudeau Muscadet Théia 2023

Почвы гранитно-песчаные, вулканического происхождения. Средний возраст лоз — 35 лет. Спонтанная ферментация в бетонных яйцах. SO_2 — минимальные значения.

Соломенный цвет. Насыщенный аромат с оттенками нектаринов, лимона, белого перца и минеральными нюансами. Структурированное вино с освежающей кислотностью, нотками яблочного пирога и флёром морской соли в продолжительном финише.

фруктовой спелостью и минеральностью. В 2023-м в домен инвестировал шампанский дом **Billecart-Salmon**. Несколькими годами ранее его президент Матьё Ролан-Билькар попробовал вина Бретодо и был ошеломлён.

« Вслепую можно подумать, что это Бургундия, в крайнем случае — Сансер, но никак не запад Луары! Жером — настоящий экспериментатор и, без сомнения, один из самых талантливых виноделов своего поколения. Меня поражает, чего он сумел достичь за 20 лет в одиночку.
Сегодня он остаётся главой своего хозяйства, его операционная деятельность не изменилась. Наше участие лишь даёт ему дополнительные ресурсы, чтобы вывести его проект на новый уровень — например, построить новый погреб», — рассказывал Матьё Ролан-Билькар в интервью изданию Terre de Vins.
Бретодо создаёт около 80 тыс. бутылок в год, при этом порядка 60% из них идут на экспорт в 53 страны. За его винами охотятся сомелье и кависты по всему миру. Кюве **Gaïa 2020** в декабре 2024-го подавали на гала-ужине Ассоциации сомелье Монако, на котором присутствовал принц Альбер II.

« На мой взгляд, Жером Бретодо — один из величайших виноделов Франции», — пишет критик Wine Advocate Йоан Кастен. Представление о его подходе можно сложить, продегустировав самобытное кюве **Théia**, представленное в Simple.

ФОТО: BRIMONCOURT



«Мы — про радостную, расслабленную элегантность, про искусство жить, возвращение в ту эпоху, когда шампанское было символом лёгкости и радости, неотъемлемым атрибутом праздников и торжеств», — говорит Александр Корнот.

Триумф Brimoncourt

Кюве Millésime 2009 — в числе лучших винтажных шампанских мира.

Впечатляющих результатов добился довольно молодой шампанский дом **Brimoncourt:** их кюве **Millésime 2009** вошло в топ-50 лучших винтажных шампанских по версии Gault&Millau и заняло второе место с впечатляющей оценкой 96/100 — наравне с Bollinger La Grande Année, уступив лишь Krug. Выдержанное 12 лет на осадке в бутылке, это вино раскрывается сложным ароматом белых цветов, фундука, сливы мирабель, встречает гладкой восковой текстурой, яркой кислотностью и провожает освежающим солёно-минеральным послевкусием.
Это первый миллезим основателя дома Александра Корнота. Родившийся в Реймсе, но сделавший карьеру сначала в юриспруденции, а затем на арт-рынке, он вернулся в Шампань, чтобы вдохнуть жизнь в старинный бренд Brimoncourt. Корнот выкупил атмосферную типографию XIX века, построенную по проекту Гюстава Эйфеля, которая в прошлом разрабатывала этикетки для ведущих шампанских домов, включая Dom Pérignon, Bollinger, Lanson, Louis Roederer. Здесь он обустроил штаб-квартиру Brimoncourt. Создавать шампанское он пригласил Франсуа Юре (Huré Frères), а для производства отобрал лучшие виноградники: пино нуар из Аи, шардоне из Оже, Крамана и Сезанна. Никакого дуба, винификация в нейтральных ёмкостях, минимальный дозаж, четыре года на осадке — первое кюве увидело свет лишь спустя шесть лет. Флагманский **Brut Régence** назван в честь Филиппа II Орлеанского, который популяризировал шампанское при дворе Людовика XV.



Brimoncourt MMIX Millésime 2009

Шардоне 70%, пино нуар 30%. Выдержка — 12 лет в бутылках на осадке и ещё полгода после дегоржажа.

« Концентрированное и внушительное, это винтажное шампанское также отличается большой элегантностью и точностью. Глубокие ноты красных фруктов и характер засахаренных цитрусовых сочетаются с прекрасной мягкостью во рту, где тонкая пена великолепно интегрируется в изысканную композицию. Много минеральной свежести в долгом и шелковистом послевкусии. 95 баллов», — Стюарт Пиготт для JamesSuckling.com.

« Ароматы кремня, консервированных лимонов и цедры. Вино обладает плотной текстурой, раскрывающейся тонкими нотками овса и лимонной вербены, которые затем уступают место яркому солёному лимону. Маленькие, напряжённые пузырьки. Здесь чувствуется сложность и свежесть. Это вино проявляет истинную щедрость. 16/20», — Дженсис Робинсон .



В авангарде Стелленбоша

Как Simonsig задают стандарты для южноафриканского каберне.

Simonsig The Garland 2020 с виноградников Стелленбоша признано лучшим каберне совиньоном года по версии Platter's Wine Guide — самого авторитетного винного гида Южной Африки. Дегустатор Platter's Фиона Макдональд отметила глубину и многогранность вина, подчеркнув сложный аромат сливы, фиалки, кедра и графита, переходящий в насыщенный ягодный вкус с шелковистыми танинами, структурированным послевкусием. Эта награда подтверждает статус Simonsig как одного из ведущих винодельческих хозяйств региона.

История Simonsig начинается в 1688 году, когда Жак Малан, французский гугенот, высадился на мысе Доброй Надежды. Его потомки стали одними из первых виноградарей Кейпа, но настоящую винодельческую династию основал Франс Малан. В 1950-х годах он заложил собственное хозяйство у подножия горы Симонсберг, назвав его Simonsig, что на африкаансе означает «вид на Симонс». Вместе с сыном Йоханом Маланом они внесли неоценимый вклад в развитие южноафриканского виноделия: Франс создал первое игристое по традиционному методу Cap Classique, а Йохан — концепцию капского ассамбляжа.

Сегодня традицию продолжает Майкл Малан. Он ищет баланс между мощью и элегантностью, старается сохранить свежесть в каждом вине. У него в распоряжении 219 га, преимущественно на сланцевых почвах, с фокусом на каберне совиньон, шираз, пинотаж и шенен блан. Он старается сделать каберне визитной карточкой Стелленбоша, как мальбек для Мендосы или шираз для Бароссы.



Волчья гора, звёздный путь

В портфеле пьемонтских вин **Simple** появился новый производитель — **Ca' Viola**, хозяйство, основанное в 1991 году Джузеппе Кавиолой, одним из самых влиятельных энологов Италии.

Получив образование в Школе энологии Альбы, Беппе начал с небольшого виноградника дольчетто в родном Монтелупо-Альбезе (с ит. montagna del lupo — «волчья гора», отсюда и логотип), впервые винифицировав его в гараже родительского дома. Элио Альтаре, уже тогда признанная звезда мира Бароло, попробовал это вино и убедил Беппе бутилировать его — так на свет появилась первая партия из 860 бутылок. Экспериментируя и следуя новым тенденциям в виноделии, он вскоре начал консультировать друзей-виноделов, успел посотрудничать с великими Vietti, Luigi Einaudi и Villa Sparina. В 2002 году Gambero Rosso назвали его виноделом года.

Спустя три года, приобретя виноградник Sottocastello di Novello в Бароло, он сделал первый шаг в мире великих вин Ланге. Новелло — это коммуна зоны Barolo DOCG, которая сегодня, в связи с потеплением климата и сдвигом вкусов потребителей к более изящным бароло, стала особенно модной наряду с Вердуно.

Сегодня у Ca' Viola порядка 20 га органически сертифицированных виноградников. Использование целых гроздей в винификации, внушительная палитра ёмкостей для выдержки, отказ от фильтрации — Кавиола создаёт структурные, серьёзные вина со сдержанным, но при этом развитым, сложным букетом диких красных ягод, подлеска. Это настоящие жемчужины Ланге, воплощение мастерства, удивительной истории Беппе, который всего за несколько лет прошёл путь от молодого энолога до знаменитого винодела.

ФОТО: CA' VIOLA; SIMPLE GROUP





ПЛЕМЯННИЦА ДЖУЗЕППЕ КАВИОЛЫ, ДИРЕКТОР ПО ПРОДАЖАМ МИКЕЛА ВИВАЛЬДА — О ПОДХОДЕ ДЯДИ:

« Хозяйство дяди с нескольких сотен выросло до 100 тыс. бутылок. К тому же он продолжает активно консультировать другие винодельни, около 40 по всей Италии. В Тоскане среди его клиентов — Terra Moretti, Petra, Sette Ponti, Castiglion del Bosco, Tenuta di Trinoro. В Пьемонте он работает с Fontanafredda, Borgogno, Azelia, Damilano. Его лаборатория находится на втором этаже нашего хозяйства в Дольяни. Оно расположено на территории виллы Бракко XIX века, которую Беппе купил в 2002 году по совету друзей».

« На винограднике мы не делаем агрессивных обработок, лишь точечно используем медь и серу. Все наши лозы растут довольно высоко — от 450 до 650 метров над уровнем моря, поэтому у нас меньше проблем с жарой. В особо жаркие дни мы распыляем раствор белой глины, чтобы защитить листья от солнечного удара».

« Ферментация и мацерация длятся от 10–15 дней для дольчетто и до 40–45 дней для бароло. Мы используем до 50% целых гроздей во время винификации. Они позволяют смягчить танины, усилить фруктовую составляющую. Это особенно актуально для нашего **Langhe Nebbiolo**, которое мы выпускаем в продажу на самых ранних этапах. Что касается выдержки: когда-то дядя активно работал с барриками, но со временем перешёл на большие бочки из славонского дуба и цементные чаны».



Ca' Viola Barolo Caviòt 2020

Бароло классико — ассамбляж с разных крю, получило имя «Кавиот» в честь отца Беппе, Клементе: это было его прозвище в родном Монтелупо-Альбезе.



Ca' Viola Barbaresco Matthias 2021

Первое барбареско с отдельного участка из коммуны Нейве Беппе Кавиола сделал в 2020 году. Маттиас — имя его старшего сына.



Ca' Viola Barolo Sottocastello di Novello 2020

Sottocastello — это крю-MGA* в коммуне Новелло, оно находится к югу от городка Новелло, на склоне под ним, и его название означает «под зáмком». Из 15,52 га виноградника Соттокастелло Кавиоле принадлежит парцель в 1,89 га.



Ca' Viola Barolo Sottocastello di Novello Riserva 2013

Интересно, что для своего бароло ризерва к 36 месяцам выдержки в больших дубовых бочках Кавиола добавляет 12 месяцев выдержки в керамических амфорах. Знатоки бароло, взглянув на этикетку, сразу узнают руку художника Джанни Галло — автора многих этикеток Vietti.

***** Menzione Geografica Aggiuntiva — единица классификации отдельных виноградников и Бароло, введённая в 2010 году. Всего в Бароло выделено 170 крю-MGA плюс 11 коммунальных MGA.

ФОТО: НИНО МИРЗАШВИЛИ; CA' VIOLA



«Для меня остаётся загадкой, как это хозяйство с 48 га, производящее около 200 тыс. бутылок в год и обладающее высококлассными аппелласьонами, продолжает оставаться недооценённым. Domaine Antonin Guyon создаёт очаровательные бургундские вина, обладающие большим потенциалом выдержки и заслуживающими широкого внимания», — пишет Уильям Келли из Wine Advocate.

Величие без лишнего шума

Domaine Antonin Guyon, вне зависимости от миллезима, всегда про безупречное качество. Рассказываем о трёх новинках от этого великого семейного хозяйства, которое не привлекает лишнего внимания, но неизменно поражает ценителей.

История домена началась в 1960-х годах, когда Антонен Гийон приобрёл виноградники в самых престижных аппелласьонах Кот-д'Ора — от Жевре-Шамбертена до Мерсо. В 1970 году его сын Доминик, приложив значительные усилия, сумел объединить около 350 участков, принадлежавших 80 владельцам в коммуне Мёйе (От-Кот-де-Нюи) — так семейный портфель пополнился 22 га на выдающемся терруаре с южной экспозицией. Выращенный органически пино нуар в Domaine Antonin Guyon винифицируют в открытых дубовых чанах с двухнедельной мацерацией, а шардоне ферментируют в барриках. После года воспитания в дубе от бондарен François Frères и Armand Rousseau вино переливают в резервуары и бутилируют весной.

Красные — всегда с мягкими танинами, идеально интегрированным дубом; белые — яркие, текстурные. О первых представление складываем, продегустировав кюве с участка **Шам Лон (Les Champs Longs)** — одного из самых известных льё-ди в коммуне Шоре-ле-Бон. С него получаются вина, не уступающие в сложности образцам из более престижных Алокс-Кортона, Бона и Савиньи-ле-Бона. В бокале — тонкая, сочная вишня, лакрица, едва уловимый подлесок.

К чему переплачивать за Corton Grand Cru Les Perrières, когда прямо над ним есть премье крю **Ле Фурньер (Les Fournières)**, с которого получаются не менее роскошные вина: ежевика, малина, лёгкие копчёные тона, элегантные танины.

О белой стилистике расскажет премье крю **Ле Пюсель (Les Pucelles)** из Пюлиньи-Монраше, вплотную примыкающее к великим гран крю Батар и Бьенвеню-Батар-Монраше. Спелый персик, мандарин, жимолость, мягкая сливочность, лаванда и тосты. Этого полнотелого, минерального кюве у Гийона всего три бочки — стоит поторопиться!



НОВЫЕ КЮВЕ ОТ DOMAINE ANTONIN GUYON В ПОРТФЕЛЕ SIMPLE

- Chorey-les-Beaune Les Champs Longs 2022
- Puligny-Montrachet Les Pucelles Premier Cru 2022
- Aloxe-Corton Les Fournières Premier Cru 2022

ФОТО: АНДРЕЙ КОВАЛЁВ; SIMPLE GROUP

Без рекламы произойдет самое ужасное — не произойдет ничего.

Том Бискарди
продюсер

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Винная география весны

Свежие релизы в портфеле Simple — из Аргентины, Австралии, Австрии, Франции и Германии.







Рождённый патагонским ветром

Яркая интерпретация великого сорта от **Grupo Peñaflor**. **Koskil Pinot Noir** рождён в Патагонии, его название отсылает к ветру Коскиль, который устремляется к Атлантике, формируя уникальный климат региона. Этот сухой и мощный поток охлаждает виноградники, защищает лозу от болезней и помогает винограду достичь оптимальной зрелости, сохраняя свежесть и баланс. Виноградники расположены в San Patricio del Chañar на 39-й параллели Южного полушария, где континентальный климат и резкие суточные перепады температур усиливают ароматический профиль вина. Выдержанное 10 месяцев в американском и французском дубе, оно раскрывается сложными тонами вишни, дикой клубники, апельсиновой корки, специй и табака.

Гасконь встречает рислинг с низким уровнем алкоголя

Неожиданная новинка от гасконцев **Domaine Tariquet**. Кюве **Imprévu** — бленд рислинга и уни блана. Если последний традиционен для региона, то рислинга в Гаскони видать не видывали до 2010 года, пока семья Грасса не решила высадить его у себя в поместье, осуществив давнюю мечту. В итоге получилось гармоничное, свежее френдли-вино со всего 9,5% алкоголя.

ФОТО: DOMAINE TARIQUET; GRUPO PEÑAFLOR









Блауфранкиш с характером

Ещё одна новинка — от австрийского семейного хозяйства **Nittnaus**. Они создали элегантный блауфранкиш со старинного виноградника **Altenberg**, расположенного на склонах гор Лейта в Бургенланде. Сложный известняковый терруар с ракушечником, как в Бургундии и Шампани, а также со слюдяным сланцем и кварцитом, как в Рейнгау и Мозеле, биодинамика, минимальное вмешательство, выдержка в модных больших бочках Stockinger — так рождаются серьёзные кюве. Пряная вишня, черника, белый перец, бальзамические тона, тёмный шоколад в продолжительном минеральном послевкусии.

Розовый штрих

Встречаем весну вместе с розе в провансальском стиле от хозяйства **Mantra Estate**. В его основе сира, выращенный на южных склонах Долины Лефкадия, на виноградниках площадью всего 2,45 га; выдержка полгода в стали на тонком дрожжевом осадке. Так ягодную фруктовость и цитрусовую свежесть удалось дополнить лёгкими сливочными тонами. Это серьёзное вино, которое отлично выступит как со свежими овощными салатами, морепродуктами, так и с насыщенными мясными блюдами.

Сладкая интрига

На десерт или в качестве дижестива — новинка от хозяйства **«Лефкадия»**. Их эксперименты с пти мансаном дали великолепные результаты. Поздний сбор этого редкого для российских терруаров сорта, выдержка во французском дубе в течение 12–16 месяцев — так получилось создать вино с яркими тонами тропических фруктов, засахаренного апельсина и прополиса в аромате, приятной свежестью, яблоками и сухофруктами во вкусе, долгим послевкусием. Подаём к весенним ягодным тартам, муссовым фруктовым пирожным или наслаждаемся соло после трапезы.

Каберне в новом цвете

Немецкая коллекция пополнилась каберне бланом от **Hans Baer**. Это сорт, созданный швейцарцем Валентином Блаттнером в 1991 году в результате скрещивания французского каберне совиньона и неизвестного белого сорта. Он отлично переносит заморозки и устойчив к заболеваниям лозы, поэтому не требует частых обработок. На его основе получается очаровательное вино с цитрусами, крыжовником, свежескошенной травой в аромате, сочной тропической фруктовостью во вкусе.

ФОТО: SIMPLE GROUP

Чистая **весна**

Расспросили сомелье, **какие вина они поймали в наши бокалы** вместе с первыми лучами ещё холодного солнца. Текст: Анна Бебекина



Анастасия Власова, шеф-сомелье Buro Bistro



Иван Иванов, шеф-сомелье Grand Cru

ГЛАВНЫЕ ГЕРОИ:

ИВАН ИВАНОВ,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ GRAND CRU

СЕРГЕЙ СТЕПАНИЩЕВ,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ MAGNUM WINE BAR

ДАНИИЛ КОВАЛЁВ,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ 0.75 PLEASE MOSCOW

ЕЛЕНА ЛЕБЕДЕВА,
РУКОВОДИТЕЛЬ НАПРАВЛЕНИЯ WINE & SPIRITS РЕСТОРАНОВ ВЛАДИМИРА ПЕРЕЛЬМАНА

САРМАТ ГАБАРАЕВ,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ «ЧАРЛИ» BISTRO&CHAMPAGNE

АЛЕКСАНДР ДЁМИН,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ LEO

АНАСТАСИЯ ВЛАСОВА,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ BURO BISTRO

АНТОН СУЗДАЛЬСКИЙ,
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ HISTORIA

ГЛАВА 1. **Весна**

С приходом весны винные карты сбрасывают шубы плотных каберне, раскутываются из шерстяных ширазов и оборачиваются в игривые совиньоны и альбариньо. До свидания, мощные и плотные вина, спасибо, что грели нас долгими зимними вечерами.

Статистика показывает, что большинство гостей ближе к лету меняют плотные высокоалкогольные экземпляры на более легкомысленные белые и розе. Только самые стойкие не отказываются от своих предпочтений и остаются верны любимым насыщенным винам, независимо от времени года. Конечно, выбор вина связан с концепцией проекта, и в мясных ресторанах процесс перехода на белые вина более сглажен, но и тут под звуки капели всё чаще выбирают более элегантных и морсистых представителей красных — пино нуры и гаме.

При весеннем обновлении карты Иван Иванов, шеф-сомелье **Grand Cru**, отдаёт предпочтение освежающим, лёгким винам с невысоким содержанием алкоголя, низкими танинами и выраженной кислотностью: *«Лично для меня вкусы весны — это деликатные рислинги и жизнерадостные совиньоны. Мне импонирует сорт винограда марсан, его гармоничный вкус сочетает выразительную сладость и приятную кислотность. Jean-Louis Chave Crozes-Hermitage Sybèle 2019 года из Долины Роны играет ароматом миндаля и вкусом персиков с послевкусием акации».*

Для Анастасии Власовой из **Buro Bistro** весна — это также пора ярких и пышных белых вин,

ФОТО: ОЛЬГА БРИЛЕВСКАЯ; ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА АНАСТАСИИ ВЛАСОВОЙ



Сергей Степанищев, шеф-сомелье Magnum wine bar



«С приходом весны мы обновляем карту, чтобы гость почувствовал цветочные, искристые и манящие ароматы, которые поднимают настроение»

[Иван Иванов]

например рислинга из Германии или России. Её любимый — от Имения «Сикоры»: он никого не оставляет равнодушным, и его можно отведать в ресторане по бокалам.

В ресторанах бренда **«Рыба моя»** предлагают перейти на солнечную сторону улицы с розовым шампанским и розовыми винами из Прованса и Испании, их лёгкость и фруктовость прекрасно сочетаются с первыми тёплыми днями. *«В красных винах хочется закопаться в изящных и деликатных пино нуарах, гаме и каберне франах. Они не такие плотные, как зимние вина, но сохраняют элегантность и тонкость».*

По бокалу

Возможно, с приходом весны вы предпочтёте сделать выбор в пользу только одного бокала вместо трёх, но это должен быть особый бокал, такой как, например, пино нуар премьер крю Clos Napoléon от Domaine Pierre Gelin или великое бордо Château Clerc Milon 2015 года, которые можно попробовать в ресторане Grand Cru по бокалам, наравне с сира 2018 года La Cumbre от знаменитого чилийского производителя Viña Errázuriz.

В Grand Cru подачу всех бокальных позиций осуществляют исключительно с помощью гаджета Coravin, который сомелье ценят за то, что он сводит к минимуму количество списанного вина.

С Coravin можно смело открывать выдающиеся вина, не боясь, что им повредит оксидация.

Винный бар Magnum — одно из редких мест в Москве, где вам предложат по бокалам вина Бургундии. В шкафах бара широкое предложение классики из Шампани и редкие автохтоны из малоизвестных винодельческих регионов. Есть и старые винтажи Бордо, которые сейчас днём с огнём не сыщешь, но тут уже придётся брать бутылку. *«Тогда в регионе был другой климат, и вина могли быть 12,5 градуса, сейчас для Бордо это большая редкость»,* — говорит Сергей Степанищев, шеф-сомелье Magnum wine bar.

«В этом сезоне мы вводим ещё 10 бокальных позиций к 80 уже существующим. Это будут розе и белые вина из нетривиальных регионов, например Греции, нашли интересные игристые из Армении и Турции».

В марте-апреле Сергей советует приглядеться к таким бокальным позициям в карте Magnum, как Klumpp Grauburgunder 2022 из немецкого Наэ, Roagna Nebbiolo Langhe Rosso 2019 из Пьемонта, Tenuta delle Terre Nere Etna Bianco 2022 из Сицилии и Domaine Rolet Poulsard Arbois Vieilles Vignes 2004 из Жюры. Чуть измотанные зимой москвичи хотят праздновать приход долгожданной весны. В Magnum в это время отмечают второй всплеск на пузырьки после декабря, для них в баре завели специальный Coravin для игристых вин. Это

ФОТО: АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ



Антон Суздальский, шеф-сомелье Historia



Даниил Ковалёв, шеф-сомелье 0.75 please Moscow

ЧТО ЕЩЁ, КРОМЕ CORAVIN

Другой способ продвижения дорогих вин, кроме любимого сомелье ресторанов Coravin, — увеличение частоты обновления позиций по бокалам. Можно вводить, например, вино недели, выбирая что-нибудь редкое и давая возможность познакомиться с ним по бокалам по специальной цене. В баре Magnum этот совет используют сами, когда появляется что-то действительно особенное. *«Под вакуумной пробкой вино может храниться до 3–4 дней. Если вы открыли в баре бюджетное вино, которое храните под вакуумной пробкой, и не можете продать его за три дня, значит, вы что-то сделали неправильно: выбрали не то вино или неверное ценообразование»*, — говорит Сергей Степанищев.

А вот громоздкий эноматик устраивает не всех сомелье. *«Я работал на заре своей карьеры с эноматиками. Мне кажется, это вообще дико несовременная и неудобная история, жутко дорогая и никому не нужная, безвкусица»*, — считает Сармат Габараев из «Чарли» bistro&champagne.

дорогая игрушка, но прекрасно сохраняет такие вина 3–4 дня после вскрытия бутылки.

В ресторане-впечатлении **Historia** карту обновляют каждые две недели независимо от времени года. Антон Суздальский советует весной зайти к нему на бокал специального релиза Brimoncourt, выпущенного для ресторана. Яркое минеральное шампанское с тонами акации, орехов и лимона — отличный проводник в лето.

Даниил Ковалёв меняет от сезона к сезону до 30% винной карты в московском **0.75 please**, где представлены почти все главные винодельческие регионы мира. В бокальном предложении 16 вин, и ещё 16 — на Coravin. Плюс удобный дегустационный формат по 65 мл не только даёт возможность попробовать больше вин, но и ограждает ваш бокал от притязаний тех, кому «только попробовать». Весной Даниил советует низкоалкогольные рислинги, совиньоны, алиготе, пино нуары, крепость которых составляет от 11,5 до 13,5%. Особо он отмечает свой «бокальный» гро мансан Amplitude от Domaine Tariquet. *«По-настоящему весеннее вино с солоноватым, освежающим вкусом и стройным ароматом свежего абрикоса, хрустящей груши и полевых цветов»*.

Вот куда стоит отправиться, чтобы пить шампань по бокалам, так это в московское

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Сармат Габараев, шеф-сомелье «Чарли» bistro&champagne



Александр Дёмин, шеф-сомелье Leo

«Чарли» bistro&champagne. Его шеф-сомелье Сармат Габараев может похвастаться отличным выбором шампанского по бокалам: в карте его около 12 позиций. Чтобы сохранить драгоценные пузырьки, для подачи игристого используют систему Bermar, в то время как тихие подаются через Coravin. Особая гордость Сармата — это Coteaux Champenois в белом прочтении от Veuve Doussot.

Сармат к весне разбавляет коллекцию красного лёгкими австрийскими винами: *«Больше свежих минеральных вин с хорошей кислотностью, которые будут прекрасно утолять жажду»*, — его девиз.

В огромном шкафу нового ресторана **Leo** — вина из культовых европейских регионов: Бордо, Бургундии и Шампани. Внушительная подборка супертосканы и премиальной Калифорнии. Особенность карты — богатый выбор магнумов и коллекционных винтажей, некоторые из которых, говорят, везли специально к открытию.

Приходите к его шеф-сомелье Александру Дёмину на бокал жевре-шамбертена Clos de Meixvelle от Pierre Gelin, алиготе Сильвана Патая и шенена блан Les Choisilles от François Chidaine. Их подачу Александр осуществляет через Coravin.

0,375

Деми-бутылки в ресторанах «Рыба моя» нежно кличут «малышками». Елена Лебедева говорит, что формат деми-бутылок набирает популярность, особенно среди пар, которые желают попробовать разные вина, но не хотят заказывать полные бутылки.

Иван Иванов отмечает, что сейчас их всё чаще заказывают с собой.

Анастасия Власова — сторонница расширения количества форматов объёмом 0,2–0,375 литра: *«В моей карте 18 “малышек”. К весне и лету их станет ещё больше. Не могу ответить за популярность во всей Москве, но у нас этот формат пользуется спросом»*.

А вот в Magnum wine bar с учётом широкой представленности бокальных позиций, сервируемых через Coravin, смысла предлагать у себя маленькие бутылки не видят, хотя и отмечают, что это отличное решение для продажи на транспортных узлах, в зонах аэропорта, театрах или заведениях, не имеющих возможности использовать Coravin: *«Маленькая бутылка решает много задач в условиях ограниченного времени и/или пространства бара. Вы летите вдвоём и хотите перед вылетом выпить по бокальчику или полтора просекко. Стандартная бутылка на двоих — многовато, полёт можно и не вспомнить, а маленькая — в самый раз»*.

«Весной хочется более свежих, лёгких вин с невысоким содержанием алкоголя: в первую очередь на ум приходят рислинги и шабли, а из красных — пино нуары»

[Александр Дёмин]





Мнения разделились, или 3 вопроса сомелье

Какие сорта у вас ассоциируются с весной?

Даниил Ковалёв: Австрийский грюнер вельтлинер: его пышная, тёплая ароматика приносит тона начала весны, а приятная кислотность во вкусе напоминает, что зима ещё не совсем отступила. Не могу пройти мимо стройного и свежего Feudo Montoni Grillo della Timpa, оно раскрывается комплексным ароматом свежих яблок с карамельными нюансами.

Елена Лебедева: Белые вина из таких сортов, как совиньон блан, рислинг, альбариньо и верментино. Их яркие цитрусовые и цветочные ноты идеально подходят для весеннего настроения.

Сармат Габараев: Вина, которые как бы можно пить с кубиком льда. Например, какие-нибудь прованские розе или лёгкие аперитивные шампанские, а ещё молодые португальские Vinho Verde.

Анастасия Власова: У меня всегда с весной ассоциируется розе. Хочется его во всех вариантах — как тихих, так и игристых. Розе — это про лёгкость и яркость, такую нежную страсть.



Есть ли в вашей карте низкоалкогольные вина (не модифицированные, а именно менее алкогольные)?

Антон Суздальский: Рислинги: например, крепость сладкого немецкого шпетлезе Rudesheim Berg Rottland от Balthasar Ress всего 9%, а сухого рислинга от хозяйства «Николаев и Сыновья» — 10%.

Даниил Ковалёв: Рислинги, алиготе, пино нуары, грюнеры, кортезе и несколько видов розе. Их крепость составляет 11,5–13,5%. А ещё шенены блан от Domaine Guiberteau, в особенности его Brézé.
Удивит вас и израильский слегка редуктивный шардоне Reserve 2019 от Recanati крепостью всего 12% из региона Верхняя Галилея.

Анастасия Власова: Я знаю лишь одно низкоалкогольное вино — Vinho Verde. У меня в карте его нет. Его хорошо пить весной, но я пока думаю, нужно ли оно, так как кухня нашего ресторана подразумевает очень яркие блюда. Почти все они сделают из этого вина воду с алкоголем.

Елена Лебедева: Рислинг и некоторые лёгкие розовые вина с содержанием алкоголя около 10–12%.

Александр Дёмин вспоминает про сочный и элегантный пульсар из Жюры от Фабриса Додана с низким содержанием алкоголя в 11,8%.

Сколько позиций безалкогольного вина должно быть в карте?

Елена Лебедева: Мы рекомендуем иметь 2–3 варианта по бокалам и 3–5 в стандартных бутылках.

Даниил Ковалёв: По-моему опыту, достаточно одного игристого и одного сока* от винодела.

Сармат Габараев: Я думаю, что одной бутылки и одного бокала безалкогольного более чем достаточно.

Александр Дёмин: В Leo есть по одной позиции белого, красного и игристого б/а вина. Среди бокальных позиций их нет.

Сергей Степанищев: Нет правильного ответа, так как спрос диктует предложение. Ещё пять лет назад я бы вам ответил — нисколько, но на сегодняшний день для наших гостей оптимально до трёх позиций. Возможно, завтра тренд развернётся так, что нужно будет иметь 10, 20, 30 видов. Значит, будет.

* Когда говорят о категории безалкогольных вин, часто в неё вмешивают не ферментированные, а лишь слегка мацерированные и пастеризованные соки от винодельческих хозяйств — такие продукты встретятся вам в дегустации этого выпуска.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

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



Сергей Балашов, бренд-шеф ресторана Leo



Дмитрий Голенин, шеф-повар ресторана Sage

ГЛАВНЫЕ ГЕРОИ:

СЕРГЕЙ БАЛАШОВ,
БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА LEO

ДМИТРИЙ ГОЛЕНИН,
ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА SAGE

ГЛАВА 2.
В центре внимания — ЗОЖ

Причиной тому — авитаминоз или желание прийти в форму после зимы, весной мы чаще голосуем за ЗОЖ (по крайней мере в еде, если сложно вытащить себя в зал). Это не проходит мимо внимания шеф-поваров, вместе с тем они стараются делать «оздоравливающие» блюда более питательными, чтобы потом не приходилось зажёвывать голод на стороне сладкими батончиками и прочей ерундой, сводящей на нет все старания питаться правильно.

Дмитрий Голенин в **Sage** любит работать с локальными сезонными овощами: он их сушит, маринует, вялит, дегидрирует, а часть замораживает на зиму, поэтому в несезон в ресторане всегда есть замена БАДам — фермерский продукт. Он советует присмотреться к вяленой свёкле с соусом из вишни, зелёному салату с кунжутным дрессингом, камбале с овощами и соусом из оливок, баклажану миланезе и мильфею с авокадо и томатной сальсой.

«При создании меню мы используем качественные локальные продукты. Кроме того, сотрудничаем с собирателям дикоросов, грибов, ягод, трав», — делится Дмитрий.

Сомелье Sage Олег Торубаров к вяленой свёкле рекомендует каберне фран Saumur Rouge от Domaine Guiberteau с его фруктовыми нотами.

Для зелёного салата с кунжутным дрессингом лучше выбрать белое полусухое вино Gewürztraminer Réserve от Jean-Baptiste Adam. Камбала прекрасно сочетается с розовым вином Bandol Rosé от Domaine La Suffrène с цитрусовыми акцентами.

«Тренд на ЗОЖ проник во все сферы, связанные с алкоголем. Сейчас уже есть безалкогольные виски, джины, ром и даже текила. Но любимые вина ничто не заменит», — считает Анастасия Власова из Buro Bistro

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

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



Шеф-сомелье Александр Дёмин рекомендует к салату Leo бокал совиньона блан Picol от Lis Neris. Цитрусовые ноты, травянистость, хорошая минеральность и легкий флёр тропических фруктов прекрасно подчеркнут блюдо

Яркий весенний салат Leo стал визитной карточкой одноимённого ресторана в Хамовниках

Бренд-шеф Сергей Балашов в своём меню запустил салат Leo, ставший визитной карточкой ресторана. В нём сочетаются свежий фенхель, перцы бикиньо, сочные томаты, авокадо, печёный перец рамиро и много зелени: мяты, кинзы, красного и зелёного базилика. Салат заправлен лимонным дрессингом, который освежает рецепторы и подчёркивает сладость овощей.

Мы спросили Сергея про тренды в ЗОЖ, и он ответил, что таким трендом может стать правильно скомбинированное блюдо из качественных полезных продуктов в интересных вкусовых прочтениях. Их могут дать необычные ингредиенты, особая заправка, разница текстур и температур. Блюдо набирает популярность среди гостей, и со временем другие шеф-повара пытаются его скопировать или найти похожий вкус.

ГЛАВА 3. **Пост**

Безалкогольные вина теперь уже не просто странная идея, которую вы обсуждаете с друзьями после третьего бокала кьянти, она захватывает мир со скоростью света. Даже скептично настроенным сомелье приходится дополнять б/а образцами свои винные карты, поскольку они стали достаточно популярны. *[Подробнее о рынке безалкогольных вин в мире и в России читайте далее в этом выпуске SWN.]*

Рост спроса на безалкогольные вина, помимо общемирового тренда, в России весной подхлёстывается Великим постом, который продлится с 3 марта по 19 апреля.

Сомелье не очень любят говорить про это время. В период поста даже в самых винных местах отмечают рост спроса на безалкогольные вина.

А где-то и вовсе в первые недели посещаемость падает на 10–15%. *«Люди стараются избегать искушения, ведь оно не только в вине, но и в еде,* — говорит Сергей из Magnum. — *Кто-то ограничивает себя всего неделю, кто-то чуть больше, но полный пост держат немногие, для них мы и предлагаем в первую очередь безалкогольные вина и безалкогольные коктейли».*

Даниил Ковалёв ещё в свою бытность в Красноярске и за год работы в Москве часто встречал постившихся гостей, поэтому советует увеличивать безалкогольное предложение в эти дни.

Сомелье адаптируют карты, предлагая больше безалкогольных или слабоалкогольных альтернатив. И да, бывает так, что к постному блюду берут бокал вина, особенно если оно лёгкое и освежающее.

Александр Дёмин часто замечает, что гости едят постные блюда, но позволяют себе небольшое количество алкоголя.

В качестве альтернативы Даниил Ковалёв предлагает относительный новый стиль, набирающий популярность у гостей, — сок винодела: *«Это буквально фреш из технического сорта винограда, есть возможность попробовать сок рислинга, цвайгельта, совиньона блан».*

Мы обещаем подумать.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Moró



КАМЕРНЫЙ РЕСТОРАН, СОЧЕТАЮЩИЙ В СЕБЕ СРЕДИЗЕМНОМОРСКУЮ И БЛИЖНЕВОСТОЧНУЮ КУХНИ ОТ АРКАДИЯ НОВИКОВА И ГЛЕНА БАЛЛИСА В КАМЕРГЕРСКОМ ПЕРЕУЛКЕ.

Москва,
Камергерский переулок 6/5, стр 3

тел.:
+7 (916) 930 70 00



«Крутояр»: первый релиз 100% российского виски



ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН

Компания **LADOGA** представила свою главную новинку весны — купажированный виски «Крутояр». Он на 100% произведён из российских дистиллятов, что отражено и в его внешнем виде: **огненно-красная бутылка с сияющим солнцем и табуном несущихся во весь опор коней.** Текст: Анна Бебекина

В 2024 году компания **LADOGA** приобрела винокурню в Ставропольском крае, заявив о своих амбициях стать пионером отечественного производства виски. Сейчас же, после масштабной модернизации, которая продолжается по сей день, компания выпускает виски **«Крутояр»**, созданный на базе собственных дистиллятов. Редакция **SWN** побывала на винокурне «Крутояр» в Будённовске и расспросила о новом релизе и планах на будущее.

Сырьё — дистилляция — выдержка

Одна из главных особенностей виски «Крутояр» в том, что всё сырьё для него поставляется из России: соложёные и несоложёные ячмень и рожь, а также богатая крахмалом и белком кукуруза из Ставропольского края. Повышенное содержание белка придаёт виски интересную плотность во вкусе. Отечественные зерновые культуры, произрастающие на плодородных почвах Ставрополья, добавляют дистиллятам сладость, что производитель поддерживает в готовом купаже.

«Многие мировые дистиллерии работают с готовыми спиртами. А мне очень нравится работать с купажом зерна. Дегустации показали, что при использовании его в различных пропорциях на стадии приготовления затора у дистиллята проявляется собственный интересный узнаваемый профиль, выгодно отличающий его от других. Весь комплекс зерна, начиная с первого помола, заметно влияет на вкус продукта. Это огромное поле для экспериментов», — говорит Дмитрий Зененко, мастер-дистиллер винокурни «Крутояр».

СОЛОД

Солод — это пророщенное и затем высушенное при определённых условиях зерно. Несмотря на то что солод в первую очередь ассоциируется с ячменём, шотландской классикой, сырьём для него может служить почти любое зерно. Солод может быть ржаной, кукурузный, пшеничный и даже гречневый.



В рамках модернизации винокурни был, кроме прочего, существенно пополнен парк дубовых бочек. Теперь в арсенале «Крутояра» есть и местные бочки из кавказского скального дуба, и порядка 200 бурбонных бочек из белого американского дуба

За плечами винодела и винокура Дмитрия Зененко большой опыт в алкогольном производстве, с 1990-х годов он работал на ведущих предприятиях Белоруссии и Казахстана, отвечал за выпуск брендов, ставших международными, например, водок «Бульбашъ» и «Сябры»

Дмитрий Зененко, мастер-дистиллер, о выдержке:

« Производство виски в Ставропольском крае имеет ряд особенностей. Летом температура воздуха у нас может достигать 45 градусов. Это даёт дополнительные возможности и помогает разнообразить условия выдержки — например, воспитывать спирты по классическому методу солера. В то время как спирт испаряется, сами вкусовая и ароматические составляющие сохраняются, продукт получается более насыщенным.

« В 2023 году появился новый российский ГОСТ по производству виски. В нём указан минимальный срок выдержки — шесть месяцев в контакте с дубом. При производстве “Крутояра” мы его полностью выполнили, даже превысили на очень хороший срок — заметьте, это при цене около 1000 рублей на полке за 0,7 л.

« Мы работаем как по современным ГОСТам, так и с классической выдержкой. Я использую и бочки, и металлические ёмкости с клёпкой — это такие дубовые плашки. Этот принцип позволяет повторить эффект бочки, но без неё. Для этого дистиллят должен находиться в контакте с дубовой клёпкой, а её площадь должна быть не менее 300 см² на 10 литров. Это широко распространённая технология, которая сейчас всё чаще используется при производстве виски на многих винокурнях мира. А исследования показывают, что такой метод ничем не уступает классической выдержке при выпуске массовых продуктов.

« В арсенале винокурни теперь есть и местные бочки из кавказского скального дуба, и порядка 200 бурбонных бочек из белого американского дуба, что считается шиком. Они использовались для выдержки бурбонов на Jack Daniel’s Distillery.

« К лету ожидаем пополнения бочкового парка: к нам на дистиллерию “Крутояр” должны поступить бочки из-под мадеры и портвейна и много чего интересного для финишной выдержки. Благодаря умелому финишу виски приобретает совершенно особый аромат: дубовые бочки при выдержке в них вина отдают ему свои ароматы и танины и в то же время вбирают в себя ароматику самого вина. А затем, когда в них заливают висковые дистилляты для выдержки, внутренний тонкий слой бочки, пропитанный вином, начинает отдавать свой вкус дистилляту, и виски приобретает интересный баланс во вкусе. Бочки из-под хереса в производстве виски считаются особым писком моды.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН

*«Мы считаем именно “Крутояр” первым настоящим русским виски не только потому, что абсолютно все его компоненты родом из России, но и потому, что название написано на родном языке, — говорит президент компании **LADOGA** Вениамин Грабар. — На нашем рынке уже есть виски, которые позиционируют себя как российские, но при этом мимикрируют под импорт в части брендинга и оформления. Мы же хотим, чтобы у нас всё было максимально прозрачно, честно и открыто по отношению к потребителю»*

Виски «Крутояр» производится методом тройной дистилляции, для этого на винокурне пока используют классические дистилляционные медные колонны, советский аналог известной колонны Коффи. Они произведены ещё в ГДР и стоят на заводе с советских времён. После их недавней реконструкции у технологов появилась возможность «играть» с отборами головных и хвостовых фракций, что позволяет получать разные профили дистиллятов и проецировать их на длительную выдержку. Совсем скоро на заводе появится дистилляционное оборудование по шотландскому типу — вискарные кубы со шлемом.

«Дистилляционные медные колонны — это советская и европейская классика, которая применяется, кстати, и в Европе, например в Шотландии (колонна Коффи)», — рассказывает Дмитрий.

Затем дистиллят выдерживается в кавказском скальном дубе, традиционной древесине для производства бочек в России. Российский дуб придаёт виски немного сладковатый и брутальный вкус с мягкими сигарными, чуть солоноватыми тонами в послевкусии. Этот выпуклый характер производители обычно стараются сгладить или совсем спрятать, но бренд не скрывает свой мужественный бунтарский дух. *«Мы, наоборот, не стали убирать яркую ароматику, а постарались подчеркнуть, ведь это наша особенность»*, — говорит Виктория Субеева, руководитель департамента по развитию ассортимента компании LADOGA.

Хотя, конечно, никто не запрещает сделать на основе «Крутояра» популярный сейчас «Виски сауэр» или добавить в стакан кубик льда, этот виски создан прежде всего, чтобы наслаждаться им в чистом виде. И начать знакомство с ним лучше именно так, чтобы почувствовать все нюансы и самому удостовериться, насколько это качественный и аутентичный продукт с особенным российским характером.

100% российский виски

Так уж сложилось, что Россия объединяет Восток и Запад. Новый бренд отразил это и в рецептуре, и в дизайне. Создатели «Крутояра» учли традиции классического производства в Шотландии и Ирландии, разбавили их практиками неофитов, например Японии, и на основе многовекового опыта производства дистиллятов в России выпустили новый продукт, призванный бороться со стереотипами.

«Крутояр» сразу выделяется из рядов привычных прозрачных и зелёных бутылок виски на полках — именно этого и добивались создатели.

Красный цвет в России издавна носил сакральное значение, ассоциировался с солнцем и самой жизнью. Им горели старинные узоры народных костюмов и праздничные украшения ярмарок.

«На Руси “красное” значило “красивое”. Этот цвет символизирует благополучие. Поэтому мы сделали красную бутылку, совершенно вразрез с категорией, чтобы выделить и подчеркнуть наш русский характер», — говорит Виктория Субеева.

Всё началось со слова

Звонкое слово «Крутояр», означающее обрывистый берег, стало одновременно и отправной точкой, и путеводной звездой проекта. Это название, кстати, носят несколько городов и сёл. В Финском заливе есть остров Крутояр, знаменитый своим древним ритуальным лабиринтом.

«Именно такое название нам хотелось дать нашему первому российскому виски — брутальное, исконно русское, благозвучное, дерзкое и объединяющее», — говорит Виктория Субеева.

Поэтому всё, в том числе рецептура, разрабатывалось под этот концепт. Специалисты LADOGA отталкивались от идеи и старались учесть предпочтения аудитории. Продукт должен быть мягким во вкусе, но при этом с ярко выраженным характером. Процесс создания от идеи до полки занял примерно полтора года.

«Мы не пытались кого-то повторить, не шли за каким-то конкретным брендом. Мы хотели создать свой собственный первый настоящий русский виски с учётом вкусов наших потребителей».

Колдовство над ассамбляжем виски потребовало множества пробных дистилляций и дегустаций, состав его оттачивали сначала узким кругом специалистов из двух — четырёх человек, который постепенно расширялся всё большим количеством дегустаторов. Наконец новорождённый концепт был представлен фокус-группе внешних экспертов.

В ноябре прошлого года дистиллят «Крутояра» отлично выступил на слепой дегустации **Ratingtelling**, где судьи пробовали образцы, произведённые в России, Шотландии и Ирландии. Эксперты сравнивали дистилляты, оценивая в первую очередь их органолептические свойства. «Крутояр» уступил всего 1 балл купажированным виски Johnnie Walker Red Label и Jameson.

А в феврале этого года «Крутояр», тогда ещё под грифом top secret, стал лауреатом престижного международного дегустационного конкурса крепких алкогольных напитков



LADOGA вложила в модернизацию винокурни первые 500 млн рублей, и это лишь начало





Eurasia Spirits Drinks. Он получил золотую медаль и одержал победу в номинации «Лучшие зерновые дистилляты выдержанные — 2025».

Производство

В июне прошлого года LADOGA приобрела «Центр Продукт» в Будённовске Ставропольского края, один из крупнейших в России висковых заводов, и активно занялась его преобразованием. После реновации винокурню переименовали в «Крутояр», и вот пришло время релиза первого одноимённого виски. Ставрополье славится своими плодородными почвами и, конечно, уникальными минеральными источниками, всё это создаёт прекрасные условия для выращивания качественного сырья для производства виски.

Воду для производства дистиллятов берут из трёх скважин, прямо на территории завода. Вода из них бьёт, если можно так сказать, фактически термальная: в одном из источников температура достигает 22–24 градусов. Её даже приходится очищать и снижать излишнюю минерализацию.

На заводе идёт масштабная реновация, в которую уже вложены первые 500 млн рублей. Инвестиции продолжатся, чтобы производство стало самой современной винокурней на территории не только России, но и СНГ.

В самом ближайшем будущем на заводе запланирована установка классических вискарных кубов со шлемами от производителя Shanghai Boben Light Industry Machinery Equipment Co., Ltd., поставляющего оборудование мировым лидерам в сфере производства дистиллятов. Это классические аппараты, отлитые в Китае по шотландским лекалам. *«Качество кубов зависит от толщины металла. Так вот, за одни и те же деньги европейцы предлагают 3 мм, а китайские специалисты — 7 мм. Чем толще слой меди, тем дольше куб будет работать, потому что при испарении ионы меди на внутренних стенках куба вступают в контакт с парами спирта. Таким образом облагораживаются органолептические свойства напитка. В моём присутствии один такой аппарат был отгружен в США [штат Массачусетс] для производства бурбона».*

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН



В планах — к концу года строительство и обустройство своего погреба.
Но уже сейчас винокурня «Крутояр» работает в формате безотходного производства. Отработавшее зерно после сушки в специальном аппарате идёт на корм животным Ставрополья.

Достакан

Создатели «Крутояра», чтобы подчеркнуть национальный характер виски, нашли в исторических архивах очень интересный формат для его подачи. Как помним, «Крутояр» в первую очередь стоит дегустировать в чистом виде, и в идеале — из интересной посудины, из которой пили на Руси: она называется «достакан». Это предшественник современного «мухинского» стакана. В XIV–XV вв. такие достаканы были дорогими диковинками.
«Сейчас мы пытаемся воспроизвести достакан в металле, а потом попробуем сделать в стекле», — рассказывает Виктория.

Тренды

Сейчас виски переживает настоящий бум. Напиток, когда-то ассоциировавшийся исключительно с Ирландией и Шотландией, практически потерял привязку к каким-то определённым странам. Во многих точках мира производят свои виски с уникальными характером и стилем. Например, японский давно приобрёл армию фанатов благодаря своему изящному и сбалансированному вкусу.
Кажется, что натиск конкуренции на российском рынке после 2022 года, когда ушли глобальные бренды, сбавил обороты, но это не совсем так. Конечно, было очень сложно соперничать с многомиллионными рекламными кампаниями известных брендов. Но с их уходом на рынке появляется всё больше виски из Канады, Китая, Тайваня и Индии, где тоже наблюдается всплеск производств. Например, всё больше виски производится в Индии, где увеличиваются внутренний спрос и инвестиции в отрасль. С 2021 по 2023 год количество женщин — потребителей дорогих напитков в стране выросло с 25 до 40%, сообщает Drinks International со ссылкой на



Идейный вдохновитель проекта первого русского виски «Крутояр» и одноимённой винокурни — президент компании LADOGA **Вениамин Грабар**

слова Викрама Дамодарана, директора по инновациям Diageo India. Уже смело можно сказать, что индийский односолодовый виски завоевал внутренний рынок.

В октябре прошлого года компания Pernod Ricard заявила, что вложит $11,9 млн в строительство завода по производству виски в Нагпуре (Индия). Его мощность составит до 13 млн л виски в год.

Согласно отчёту аналитической компании Bonafide Research, продажи произведённого в Индии виски на мировом рынке к 2027 году могут вырасти на 22%.

Однако с уходом мировых брендов у российских компаний появилась возможность проявить себя.

«Сейчас в мире виски действуют два глобальных тренда. Один — это усложнение продукта, второй — упрощение. Категория становится настолько популярной, что виски 20–30-летней и даже 12-летней выдержки — уже большая редкость, и таких объёмов выдержанных спиртов, чтобы удовлетворить спрос, просто нет», — говорит Виктория.

Под напором спроса запасы выдержки истощились, поэтому какие-то компании идут на усложнение довыдержки в разных бочках и этим компенсируют время. Растёт интерес к экспериментальным виски (например, с выдержкой в необычных бочках — хересных, портвейновых или даже пивных).

Некоторые предприятия идут по пути упрощения и делают так называемый non-age statement (NAS), виски без указания возраста на этикетке.

NAS-виски могут быть как бюджетными, так и

«Такие напитки, как игристое вино, коньяки, водка и виски, уже давно стали достоянием человечества без особой географической привязки. Россия всегда была на стыке Востока и Запада, объединяя разные народы, их культуры, традиции и обычаи. Искусство приготовления дистиллятов в России уходит корнями в далёкое прошлое, что позволяет переосмыслить сам напиток, объединяя многовековой опыт работы с дистиллятами и традиции родоначальников виски», — говорит президент компании ***LADOGA*** *Вениамин Грабар*

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА LADOGA

НОВОВВЕДЕНИЯ НА ВИНОКУРНЕ «КРУТОЯР»:

- установили современную систему очистки воды;
- провели реконструкцию перегонной медной колонны;
- поставили агрегат для аспирации, очищения зерна от пыли и загрязнений. Благодаря этому в технический замес поступает только очищенное зерно без посторонних включений, которые негативно влияют на вкус;
- низкотемпературную схему разваривания зерна сменили на высокотемпературную. Таким образом уменьшилась вероятность попадания в затор сторонней микрофлоры;
- в отделении брожения появились новые ёмкости из нержавеющей стали;
- установили автоматическую СИП-мойку для оборудования;
- подобрали новый комплекс ферментов для использования в тех продуктах, где не предусмотрен солод. Эти препараты позволяют крахмалу в зерне преобразовываться в сахара. Дистиллят стал более питким, при этом ярким и чистым в ароматике;
- в команде появился микробиолог для тщательного контроля процесса брожения;
- приобрели комплект мини-вискикурни для проведения промышленных испытаний сырья и материалов и получения микропартий дистиллята и дальнейшего масштабирования.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН



«Крутояр» создан, чтобы наслаждаться им в чистом виде

премиальными, поскольку производители часто используют высококачественные бочки и нестандартные методы выдержки, компенсируя отсутствие возрастного обозначения.

«Во многих странах законодательно зафиксировано, что не обязательно выдерживать виски в бочках, — можно на щепе и в металлических ёмкостях. Продукты, произведённые таким современным способом, также входят в категорию виски. Но нас в первую очередь интересует процесс выдержки», — поясняет Дмитрий Зененко.

В прошлом году LADOGA совершила настоящий прорыв в международной экспансии джинов Barrister, доказав, что джин из России может быть востребованным и стать эталоном качества и value, в том числе для иностранных производителей и потребителей.

Теперь на своём заводе в Ставропольском крае компания продолжит производить дистилляты для виски и других алкогольных напитков LADOGA, но мощности предприятия позволяют снабжать и другие производства России.

«Мы хотим запустить ещё несколько брендов, так как теперь у нас есть возможность создавать совершенно разные по вкусу и стоимости продукты. Мы будем выходить в более премиальный сегмент и делать лимитированные релизы», — говорит Виктория Субеева.

На производстве уже вовсю экспериментируют с ромовыми дистиллятами из тростниковой мелассы, густой жидкости, получающейся после уваривания тростникового сока, и не исключают, что совсем скоро в России появится собственный ром.

Оказывается, в Краснодарском крае ещё при Советском Союзе начались эксперименты по выращиванию сахарного тростника. Поэтому вполне возможно, что к стопроцентному российскому виски добавится настоящий российский ром.

ЕНИСЕЙСКАЯ ЭКСПЕДИЦИЯ 2025

Водоходъ
КРУИЗЫ И ПУТЕШЕСТВИЯ



ПЛАТО ПУТОРАНА, КРАЙ ТЫСЯЧИ ОЗЁР, ПУНКТ №1 В ПУТЕШЕСТВИИ

ЭТО ТОЧНО НАША ПЛАНЕТА?

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.

реклама



ВАМ НЕ ПОВЕРЯТ

**«Енисейская экспедиция» — это премиальное путешествие от крупнейшего российского круизного оператора «ВодоходЪ»*.
Вы сможете почувствовать себя настоящим исследователем и гостем комфортабельного отеля одновременно.**

Вас ожидает 1992 км по реке Енисей, пересечение 3 климатических поясов и Полярного круга, встреча с 5 северными народностями и более 30 знаковых объектов, при этом все свои открытия Вы совершите в обстановке абсолютного комфорта. Теплоход «Максим Горький» – это полноценный аналог отеля 5*: с дизайнерскими интерьерами кают и общественных помещений, со спа-центром, ресторанами и барами. Это ваш «отель на воде» в самом сердце Сибири.

* - по числу единиц флота в эксплуатации и пассажиропотоку в 2024 г.

ВЫ ЭТО ПРОБОВАЛИ?

Во время путешествия на борту теплохода вам предложат блюда настоящей сибирской кухни, переосмысленные в авторской концепции.

Вы сможете посетить гастроужины от ведущих шеф-поваров в изысканных ресторанах «Енисей» и «Улов дня» с первоклассной северной кухней. На протяжении всего круиза вкус Енисейской Сибири будет путешествовать вместе с вами.





ВЫ ЗАХОТИТЕ ВЕРНУТЬСЯ!

Отправиться в экспедиционный круиз по реке Енисей можно с мая по октябрь. Продолжительность вы определяете сами: круиз «Вкус Сибири» на 4 дня, «По следам старообрядцев» на 8 дней, «Енисейская экспедиция» на 11-12 дней или на 7 дней в экпресс-формате. Путешествие по Енисею это то, о чем вы будете еще долго, вспоминать, рассказывать… И обязательно захотите повторить снова!

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+**

Органика в России: **начало пути**



ФОТО: ИГОРЬ РОДИН; СЕМЁН КУЗЬМИН; ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЯКОВА ВОЛКОВА

Что нужно знать о российском органическом производстве и виноградарстве, почему в нашей жизни так мало винной органики, каковы её преимущества и, наконец, какие сложности и проблемы у наших органистов? *Валерия Труфакина* побеседовала с производителями и экспертами.

Прежде всего надо понимать, что у нас многие винодельни, независимо от размеров, говорят об использовании лишь отдельных органических методов культивирования виноградников. Невозможно просто взять и перейти на органику всей страной — для этого не только на виноградниках и заводах должны сложиться благоприятные условия, от климатических и организационных, налагающих определённые ограничения, до зрелой философии в головах участников индустрии, а также готовности и желания потребителей пить российские органические вина. Но статус настоящих органиков даёт только сертификация уполномоченных органов. Причём статусов у нас два. Более 10 производителей уже получили свои сертификаты на виноградники и подтверждают их каждый год. Они имеют возможность выпускать официально «вино из органического винограда». Но чтобы выпускать именно органическое вино, требуется ещё и сертифицировать винодельню, что тоже усложняет производственный процесс. Виноделен «полного цикла», обладателей заветного листика на этикетке, у нас всего четыре: крымские **Uppa Winery**, **Villa di Alma** и **AYA** и ставропольская **Tempelhof Winery**.

СПЕЦИАЛИСТЫ О РОССИЙСКОЙ ОРГАНИКЕ



Яков Волков

Ведущий научный сотрудник ВНИИВиВ «Магарач», кандидат сельскохозяйственных наук, консультант по органическому виноградарству, органический инспектор



Владо Юрчич

Главный агроном винодельни «Шумринка»

На какой стадии органики мы находимся?

ЯВ: Мы развиваемся: хотя не быстро, но прибывают новые люди, нет стагнации. По России органических виноградников около 150 га, из них 100 га в Крыму. Прирост составляет в среднем 20% в год. Примерно 100 га на конверсии: они прибавятся в течение двух-трёх лет, например винодельни «Скалистый берег», WinePark. В любом случае пока это остаётся нишевой, фермерской историей.

ВЮ: Если говорить о сертифицированных посадках, то мы пока на начальном этапе. По моим подсчётам, в России таких 0,1%, а в той же Австрии — больше 20%. Надо понимать, что если без сертификации, то есть без контроля, то всё это только на словах службы маркетинга.

Преимущество органики прежде всего в ответственном отношении к природе — в том числе из-за ограниченного списка допустимых

Засушливый климат в главных винодельческих регионах нашей страны для органического виноградарства ***является большим плюсом****, это определяющий фактор успешности*

химических препаратов на винограднике и на винодельне: все синтетические средства для защиты лозы запрещены. Органические вина должны, по идее, более точно отражать терруар и винтаж.
Нужно уважать риски, на которые отваживаются органисты в заботе о почве, о природе. Требуются серьёзное мастерство и опыт, чтобы производить вино без защитной сетки лабораторных дрожжей, коррекции сусла, осветления и сульфитов. Не говоря уже об идеальных ягодах и образцовой работе на винограднике. При этом, если винодел не может сделать вино качественно, то приверженность к органике его не извиняет.

Как начинают органисты?

ЯВ: Наши органисты — это в основном энтузиасты, которые не про маркетинг, а про ЗОЖ и природу, честные и открытые. Эти фанатичные люди даже не всегда хорошо понимают, что делают и зачем, как избежать сложностей и потерь. Но я не помню, чтобы кто-то дал заднюю, плюнул на всё, зажёг ночью фары на тракторе и зашёл на поле с фунгицидами.

ВЮ: Лучше начать на этапе разработки проекта, чем осуществлять конверсию. Молодые растения гораздо легче «воспитывать». Поэтому в России нет больших ошибок, которые свойственны органистам. Засушливый климат в главных винодельческих регионах страны в отношении органики является большим плюсом, это определяющий фактор для её успешности. Ошибки обычно появляются как следствие неправильного копирования мирового опыта или приспособления импортных технологий к домашнему терруару.

Личный российский опыт?

ВЮ: «Шумринка» пока официально не занимается органикой, но мы вместе с основателем Александром Кислицыным, большим любителем растениеводства и биотехнологий, ещё в 2015-м, на этапе планирования насаждений, договорились, что будем активно исследовать возможность органики, и выделили 8 га экспериментальных участков, которые показывают, что наш климат подходит для этого. Даже страшный 2021 год мы пережили с органическими участками без серьёзных потерь. Я большой поклонник философии органики и стараюсь работать максимально близко к этим принципам. Но мне не очень нравятся ограничения для получения сертификата.

Самые интересные участки для органики в Крыму и Краснодарском крае?

ЯВ: Из виноградопригодных земель — не низины, не сильно плодородные, не влажные участки с хорошей продуваемостью в Севастопольской зоне: долина Бельбека, село Родное, в Бахчисарайском районе — терруары на высотах.

ВЮ: Мне кажется, большинство виноградарских районов края подойдут, если правильно подобрать участки, микролокации. На побережье точно получится: засушливая и ветреная погода затрудняет развитие грибковых заболеваний.

Главные проблемы органистов?

ЯВ: Недостаток опыта. Недостаток здоровых саженцев, даже не органических (в европейских питомниках их выход мизерный). Кстати, гораздо менее проблемным будет следование органике, если сделать ставку на гибриды или заранее протестировать материал. Ещё проблема — отсутствие соответствующего запроса со стороны покупателя: у органистов по сути нет маркетинговых преференций, они конкурируют с конвенционалами на равных.

ВЮ: Трудности с опытными рабочими — в органике это может сыграть решающую роль.





Игорь Клещевников

Главный винодел



Роман Моргунов

Главный агроном

VILLA DI ALMA, ОРГАНИЧЕСКИЕ ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ

Что для вас органика?
Официально это свод правил и запретов на использование определённых препаратов и в полях, и на винодельне. В неофициальной части причина, по которой человек начинает этим заниматься, — желание сохранить природу, создать что-то заповедное, индивидуальное. Обладать своим маленьким мирком. Понимание органики в Европе и в России одинаковое: дать природе максимально свободно дышать. Отличие наших условий — только во времени, мы пока присматриваемся к этому «зверю», пытаемся понять, как с ним играть и чем его кормить. Наша страна прошла этап индустриализации сельского хозяйства — органические практики были забыты за ненадобностью. Сейчас наращиваем базы знаний, кадров, опыта.

Почему делаете ставку на органику?
Потребность появилась на уровне подсознания у основателя, ресторатора Дмитрия Шелаева: у него непоколебимая уверенность, что органический продукт банально вкуснее и полезнее, он более насыщенный, яркий. Это понимание легло в основу создания органического виноградника — земли, не травмированной старыми сельхозпрактиками. Из 100 га земли 35 га — виноградники, высаженные лоскутами, остальное — живая нетронутая крымская природа. Экологически чистая обособленная территория расположена у подножья гряды холмов на высотах 100–250 м, недалеко от моря, смягчающего климат, с подходящей розой ветров — всё отлично продувается. При этом здесь нет проблем с косулями, полчищами зайцев и кабанов. А фазанчики, напротив, помогают регулировать урожай каберне фран.

Откуда у вас органический опыт?
Нас консультировал на первом этапе Яков Волков — крымский специалист по защите растений, сегодня помогают такие коллеги, как Владо Юрчич, главный агроном «Шумринки». Органическое ведение не требует специальных тайных знаний — все операции схожи с конвенциональными. Разница — в скорости реакции, количестве операций и сроках их проведения.

Самые важные практики?
Природа делает работу за нас,

ФОТО: VILLA DI ALMA; ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА



помогая удерживать в узде опасные патогены. Сидераты — одна из лучших практик в борьбе с нехваткой/излишками воды, также дефолиаж для Крыма — прекрасная практика. Главное — вовремя заметить опасность. А значит, наш удел — безостановочный визуальный контроль.

Откуда ваши органические препараты?
Это продукция казанской фирмы «Биоватик», препараты испытывались на виноградниках других хозяйств и в НИИ «Магарач». Получили отличные результаты и пошли в народ.

Сложности на пути органиста?
Отсутствие ниши органического вина. Она узкоспециальная, не имеет большого запроса из-за банального отсутствия такого продукта в стране долгие годы. Отсюда и постоянная борьба с предубеждениями «да это чистый маркетинг». В любом случае нашу модель продаж выстраиваем от хорошего вина, органика — бонусом.

AYA ORGANIC WINE & VINEYARDS, ОРГАНИЧЕСКИЕ ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ

Ваш терруар для органики?
Наши хозяйства AYA в Крыму — часть группы компаний Major Agro, так что виноградники — это логическое продолжение деятельности по производству здоровых и качественных продуктов питания. Место, где были высажены виноградники, более 20 лет не возделывалось, и почва самоочистилась от неблагоприятных факторов сельхоздеятельности. На этих полях снова сформировался биоценоз, близкий к природным экосистемам. Было бы неправильно агрохимическими методами разрушать природное равновесие и игнорировать накопленный потенциал.

Органический опыт?
Первое наше органическое хозяйство начало работу в 2016 году в Подмосковье. Мы набирались опыта и привлекали иностранных консультантов. Сейчас в AYA профессиональная команда продолжает обучаться и повышать квалификацию.



Светлана Дышлюк

Главный агроном проекта

Примеры замены конвенциональных практик?
В AYA нет глубокой обработки почвы, мы не используем вспашку ни на одном из этапов работы — ни на заделке

ФОТО: AYA ORGANIC WINE & VINEYARDS

сидератов, ни на рыхлении междурядий в зиму. Причина — при вспашке происходит оборот пласта или смена слоёв почвы, при этом бактерии и микроорганизмы из верхних слоёв перемещаются в нижние, где могут погибнуть. Мы применяем только безотвальные необоротные методы рыхления. Сидераты мы не заделываем в почву, а скашиваем и дискуем, смешивая в верхнем слое почвы, где как раз и живут те бактерии, которые разлагают всю органику. С сорной растительностью боремся механическим способом: межкустовыми и межрядными обработками.

Важнейшие органические препараты?
Все биопрепараты обязательно согласованы с сертифицирующей организацией. Основу составляют содержащие серу и медь. У них есть ограничения в применении, медь, к примеру, не более 4 кг/га в год в пересчёте на действующее вещество. Плодородие почвы поддерживаем посевом сидератов — там, где это можно сделать. При необходимости работаем натуральными веществами: компостами, гуматами. Органический навоз тоже можно применять, но так, чтобы на 1 га приходилось не более 170 кг азота в чистом виде. Органические препараты закупаем как у российских, так и у европейских производителей.

TEMPELHOF WINERY, ОРГАНИЧЕСКИЕ ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ



Екатерина Козлакова и Фёдор Ештокин

Сооснователи винодельни и виноделы

Почему органика?
Нас к этому привела судьба. Мы купили участок земли, который не видел человека около 30 лет. Долгое время здесь был виноградник, однако после 1985-го он был раскорчёван. Для зернового земледелия участок непригоден из-за гравийных холмов, поэтому так и остался заброшенным. Мы понимали, что за 30 лет земля сумела полностью восстановиться, и не смогли себе позволить снова начать травить её. К тому же философия природной чистоты нам близка, мы как потребители всегда обращаем внимание на органические продукты. Так что над решением вести органическое виноградарство долго не размышляли. Для нас это осознанное сельское хозяйство, когда ты находишься в гармонии с природой.

Важнейшие органические препараты?
На винограднике мы используем как контактные препараты (сера и медь в ограниченных количествах), так и биопрепараты российского производства, которыми мы работаем и по зелёной массе, и по почве.

Пожелания органиста?
В целом зона Кавказских минеральных вод хорошо подходит для органического сельского хозяйства, и в частности для виноградарства. Это территория с постоянными сильными ветрами, тёплой сухой долгой осенью. Есть, конечно, сложные моменты, как сезон дождей в июне в течение двух недель, но у кого нет проблем? Было бы замечательно, если бы зона Кавказских минеральных вод славилась не только своими водами и здравницами, но и экологически чистыми продуктами и винами. Так что приглашаем наших соседей перейти на путь органического хозяйствования.



ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА





Павел Швец

Идеолог, владелец и винодел

UPPA WINERY, ОРГАНИЧЕСКИЕ ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ

ГЛАВНОЕ В ОРГАНИКЕ

1. Помочь природе проявить свою уникальность в конкретном вине
Используя органические методы, виноградарь создаёт условия для контакта между почвой и растением посредством бактерий и других организмов, которые живут на корнях и переводят в усваиваемую растением форму минеральные соединения — набор, типичный для данной местности. А он неповторим, процессы гумусообразования на каждом участке уникальны и непосредственно влияют на химический состав винограда, из которого можно создать вино, отражающее особенности конкретного виноградника. Понятие терруарности напрямую связано с органикой: только так ты получаешь самобытное вино, не похожее на другие.

2. Личная философия производителя
Не брать от природы больше, чем то, что она может восстановить. То есть сделать так, чтобы твоё хозяйство стало замкнутой экосистемой, не требующей дополнительных инвестиций в плодородие почвы. Мы можем даже увеличить его посредством органических методов, и это прекрасно для создания экономически устойчивого предприятия.

3. Окружающая среда
Очевидно, что органическое земледелие уменьшает антропогенную нагрузку на природу: мы меньше используем удобрений, ядов, химикатов. Вода в водоёмах чище. Мы дышим более чистым воздухом, наши продукты более полезны для человека, для общества, для мира в целом на многие годы вперёд.

4. Органический бренд
Зелёный листочек на этикетке в идеале должен стимулировать продажи. Но у нас отношение к органике пока не сформировано правильно. Наверное, предприятия, которые осуществляют сертификацию, и дистрибьюторы с ритейлом должны брать на себя функции и по донесению этой философии до конечного покупателя. Чтобы у него формировалось особое отношение к органическим продуктам, чтобы и кошелёк открывался охотнее. Пока же отношение к органике формируют только ассоциации органических объединений за границей.

5. Органический аппелласьон
У нас в Родном, на наших холмах всего около 200 га виноградопригодных земель с подходящими для органики условиями, на которые пришли люди, желающие создавать премиальные, интересные и самобытные вина: нас уже порядка 15 проектов. Так зародилась идея создания органического ЗНМП «Родное». Войдут в него не все: кто-то боится потерять урожай в сложный год и говорит, что в случае возникновения проблемы предпочтёт прибегнуть к химии и обработать во спасение. Это вопрос подушки безопасности, поскольку риски не обеспечены ценой, по которой вино продаётся. Возможно, всё изменится, когда сам бренд ЗНМП «Родное» будет приносить дивиденды.

СОВЕТЫ НАЧИНАЮЩИМ ОРГАНИСТАМ

1. Будьте эгоистом, заведите буферные зоны вокруг виноградников, они отделят вас от посадок любителей химии. Невозможно технически в массиве чужих виноградников сделать свой органическим.

2. Будьте умным. Решились на органику — идите в сертифицирующий орган, когда ещё поле не распахали.

3. Будьте предусмотрительным. Даже если вы убеждённый органист, баланс на винограднике одномоментно, от вашего желания, не происходит. Органика не означает, что природа всё сделает сама. Без заботы о каждом кусте, без необходимых обработок вы просто потеряете весь урожай, да и виноградник. У меня первые годы были проблемы, я природе слепо доверял, пока не пришёл к пониманию, какие дозы каких препаратов в какие моменты нужно вносить. Лечить тяжело — лучше делать профилактические обработки, реагировать на самых ранних стадиях. Когда на листьях вы увидели проблему — уже опоздали.

4. Будьте гибким. Всё для виноградника, от навоза и семян сидератов до препаратов — именно органических, разрешённых, — в стране сейчас сложно найти, применяйте смекалку.

ФОТО: UPPA WINERY

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



Леонид Фадеев

Генеральный директор



ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ ДОМ «БЮРНЬЕ», СЕРТИФИЦИРОВАННОЕ ОРГАНИЧЕСКОЕ ВИНОГРАДАРСТВО

Ставка на органику

Решение об органическом виноградарстве принимал основатель хозяйства Рено Бюрнье, мы продолжили эту философию, опираясь на щадящие методы защиты лозы с целью получения максимально здорового и натурального винограда. Минимизация негативного воздействия на окружающую среду, жизнь и работа в гармонии с природой — это глобальный мировой тренд и наша философия.

Терруар — органике или органика — терруару?

Органический метод не то чтобы нужен нашему терруару — мы просто можем себе его позволить. Мы находимся в удалении от других сельхозугодий, что уменьшает возможность распространения заболеваний и вредителей, небольшая площадь позволяет нам контролировать виноградник и оперативно реагировать на проблемы. 70% посадок окружены лесом, что создаёт естественную популяцию борцов с вредителями — наша экосистема с птицами, божьими коровками, златоглазками, богомолами сдерживает их численность. Северо-восточный ветер проветривает посадки, ряды заложены по ветру, а удалённость от моря снижает влажность. Мы идём от терруара к органике, она у нас работает.

Где взять опыт органиста?

Рено Бюрнье передавал свои знания нашему агроному — Людмила Домнич работает с этим уже 16 лет. Наша агротехническая служба занимается изучением научных выкладок, в том числе иностранных, и у меня сохранились материалы со времён обучения в Австрийской винной академии и Институте Masters of Wine. В планах — консультации с СКФНЦСВВ* в Краснодаре. В России всё только начинается, нет специального обучения.

Как заменить конвенциональные практики?

Вместо инсектицидов хорошо работает естественная популяция энтомофагов в природной среде. Вместо гербицидов или культивации междурядий мы залуживаем их с последующим измельчением травы — естественное задернение остаётся. Своевременный покос травы, чеканка тоже способствуют проветриванию кустов. Феромонные ловушки — одна пойманная бабочка не даст одного миллиона гусениц в течение трёх поколений за год. В качестве фунгицидных и акарицидных — препарат серы «Кумулус», медьсодержащий «Кумир», они производства российской компании «Эко-Грин». Биоудобрения, биостимуляторы с микро- и макроэлементами нужны: лоза должна «страдать» в правильную сторону. Мы планируем «Аминокат», «Аминоплант» и «Аскофол» — эти биоорганические немецкие препараты есть в реестре разрешённых. Спектр препаратов, позволяющий проходить сертификацию, не очень широк: часть в стадии изучения и пока не разрешены, с другими просто нет опыта применения. Есть ограничения по меди: максимум 6 кг на гектар в течение года, в некоторые сезоны этого мало. Но как только мы покупаем какой-либо препарат, тут же попадаем в систему «Сатурн» (вроде ЕГАИС), и это видят контролирующие органы.

СОВЕТ. Тем, кто думает об органике, стоит начать её изучение на отдельном участке виноградника. Нужно быть готовым к определённым рискам потери части урожая и, конечно, — принять органику как философию.

*** СКФНЦСВВ — Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства и виноделия.**

ФОТО: ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ ДОМ «БЮРНЬЕ»

SHIBA



реклама

АУТЕНТИЧНЫЙ ЯПОНСКИЙ РЕСТОРАН С РЕГУЛЯРНЫМИ ПОСТАВКАМИ СВЕЖЕЙ РЫБЫ.

Москва,
Большой Палашевский пер., 1/14, стр.1

тел.:
+7 (495) 276 70 67

Путь Франчакорты

Сияние на премии «Эмми», контракт с гидом Michelin и новоиспечённая карта отдельных виноградников — один из архитекторов успеха Франчакорты, **глава Ca' del Bosco** Маурицио Дзанелла рассказывает о новом облике региона, а мы празднуем возвращение на российский рынок топового кюве Дома — **Annamaria Clementi**. Текст: Яков Лысенко



Глава Ca' del Bosco Маурицио Дзанелла

ФОТО: CA' DEL BOSCO

Издание Wine Enthusiast назвало Франчакорту «Международным винодельческим регионом года» в 2024-м. В последнее время довольно молодой аппелласьон серьёзно укрепил свои позиции на винной арене. Хотя о местных «винах с пузырьками» медик Джироламо Конфорти писал ещё в 1570 году в своём манускрипте Libellus de Vino Mordaci — задолго до того, как в Шампани появился Дом Периньон, — современная история Франчакорты началась всего около 60 лет назад. Именно тогда итальянцы осознали, что здесь, на севере Италии, у берегов озера Изео можно создавать премиальные игристые классическим методом.

Франчакорта находится в уникальном амфитеатре ледникового происхождения, севернее плодородных земель Паданской равнины. С одной стороны регион «подпирают» Итальянские Альпы и гора Монте-Орфано, а с другой он граничит с самим озером Изео, которое служит природным барьером между средиземноморским и альпийским климатом. Озеро смягчает жаркое лето и холодные зимы, добавляет влажности, а прохладные потоки воздуха с гор приносят дожди весной и в начале лета. Геологически зона сложна и разнообразна: в почвах встречаются гравий, аллювиальные отложения, известняк, песок и ил, богатые минералами. Именно совокупность рельефа, климата и состава почвы позволяет создавать оригинальные кюве на основе шардоне,



Cuvée Prestige Tunnel: наклонный тоннель в глубь холма создаёт эффект ускоренной перспективы, приводя посетителей к историческим винным подвалам. Лестница украшена игрой янтарных линий света

Во Франчакорте нет крупных кооперативов, больших промышленных предприятий, негоциантов. Это уникальное место в мировом винном ландшафте — не все до конца это осознают

пино нуара и пино бьянко — ни с чем не сравнимые. С этим сложно поспорить: Франчакорта стала первым аппелласьоном в Италии, получившим DOCG исключительно для игристых.

Маурицио Дзанелла — один из самых заметных и смелых представителей современного итальянского виноделия, человек, который фактически вывел Франчакорту на международный уровень. Молодые годы он провёл, рассекая на байке по местным холмам, однако настоящее призвание открылось ему после винного тура во Францию, где он увидел, как работают хозяйства Бургундии и Шампани. Вернувшись домой, Дзанелла решил создать своё великое игристое и в 1979 году выпустил первое кюве с собственной винодельни **Ca' del Bosco** («Домик в лесу»). Именно он впоследствии стал главным локомотивом всего аппелласьона: вдохновившись примером Напы, которая всего за 20 лет смогла сравняться с Бордо, Маурицио часто повторял: *«Раз они смогли, то почему мы не можем?»* Мало кто знает, что в период с 1981 по 1984 год его консультантом был легендарный энолог Андрей Челищев: по дружеской договорённости Дзанелла оплачивал ему каникулы в Италии, а тот заправлял на производстве. Помимо этого, Дзанелла неустанно внедрял смелые инновации: углубил погреб на 11 метров, перевёл лозы с перголы на гюйо, стал активно высаживать шардоне, перешёл на щадящие органические практики и, наконец, придумал ягодное «джакузи», очищающее виноград перед винификацией и позволяющее добавлять меньше сульфитов. Всё время стараясь выйти за привычные рамки и вдохновляя соседей, Дзанелла планомерно укреплял престиж региона. Теперь он невероятно востребован, и вся надежда — на добрую волю природы, стабильный урожай.

Как Франчакорта адаптируется под стремительно растущий спрос?

Последние три года нам не удаётся серьёзно расти количественно, годовой объём производства не превышает 20 млн бутылок. Дело в том, что с 2017-го по 2024-й из-за разных природных катаклизмов у нас было всего четыре «полноценных» урожая: большие потери в 2017-м, не самые впечатляющие 2019, 2020 и 2021-й. Но в то же время производители активно накапливают опыт, среднее качество франчакорты растёт. Появляется всё больше микровиноделен, каждая — со своим индивидуальным стилем. Во Франчакорте нет крупных кооперативов, больших промышленных предприятий, негоциантов. Это уникальное место в мировом винном ландшафте — не все до конца это осознают.

Франчакорта — вино для большой гастрономии?

Да, именно так мы стараемся позиционировать наш бренд. Мы стремимся, чтобы все производители шли в одном направлении — в сторону ресторанов, а не супермаркетов. Отсюда и наше соглашение с Michelin: сначала в Италии на три года, а теперь и в США ещё на столько же. До сих пор не все шеф-повара знают, что такое франчакорта, — здесь у нас огромный потенциал для рывка.

Мы хотим, чтобы франчакорта воспринималась именно как гастрономичное вино, а не бюджетная альтернатива шампанскому, ведь это качественно другой напиток. Когда люди пробуют наши кюве, они осознают, что это скорее «вино с пузырьками», а не просто игристое.

Мы точно знаем о разном сроке выдержки на осадке: у вас минимум 18 месяцев, у французов 15. Но чем ещё франчакорта принципиально отличается от шампанского?

Если сравнивать с шампанским, которое я очень люблю, франчакорта ближе к вину. Мы находимся южнее, поэтому виноград более спелый, но в то же время он сохраняет яркую кислотность, что даёт винам огромный потенциал к выдержке.

В Шампани активно растёт интерес к нулевому дозажу, во Франчакорте же это давняя традиция. У нас в Ca' del Bosco, например, нет обычного брюта уже четыре года — только экстра-брют и zero dosage. Весь аппелласьон постепенно идёт в эту сторону, потому что нам не нужно добавлять сахар в и так спелое сусло. Для Франции же, особенно в более северной Шампани, пять, шесть, восемь граммов сахара могут быть необходимы для баланса, чтобы вино стало питким, потому что там кислотность выше, вино получается более вертикальным. Это не недостаток, а просто другой стиль. Благодаря более мягкой кислотности, ярко выраженной винозности франчакорта, на мой взгляд, проще сочетается с самыми разными блюдами.

Тяжело ли даётся работа по донесению этой ценности?

Последние пять лет мы уделяем большое внимание экспортным рынкам, так как в Италии, особенно в её северной части, потребитель нас уже знает. Даже люди, далёкие от профессионального мира вина, обычные покупатели в супермаркетах, понимают, что франчакорта — это топовый продукт, лучше, чем многие другие игристые. А вот в остальном мире нам предстоит ещё много работы. Мы уже видим её результаты. В США, например, некоторые рестораны отводят франчакорте отдельную главу, а не просто ставят в раздел «Игристые вина». Ca' del Bosco уже 40 лет на американском рынке, и всё это время мы не только продвигаем наш бренд, но и знакомим профессионалов и потребителей в принципе с аппелласьоном.



ФОТО: CA' DEL BOSCO

CA' DEL BOSCO ANNAMARIA CLEMENTI 2015

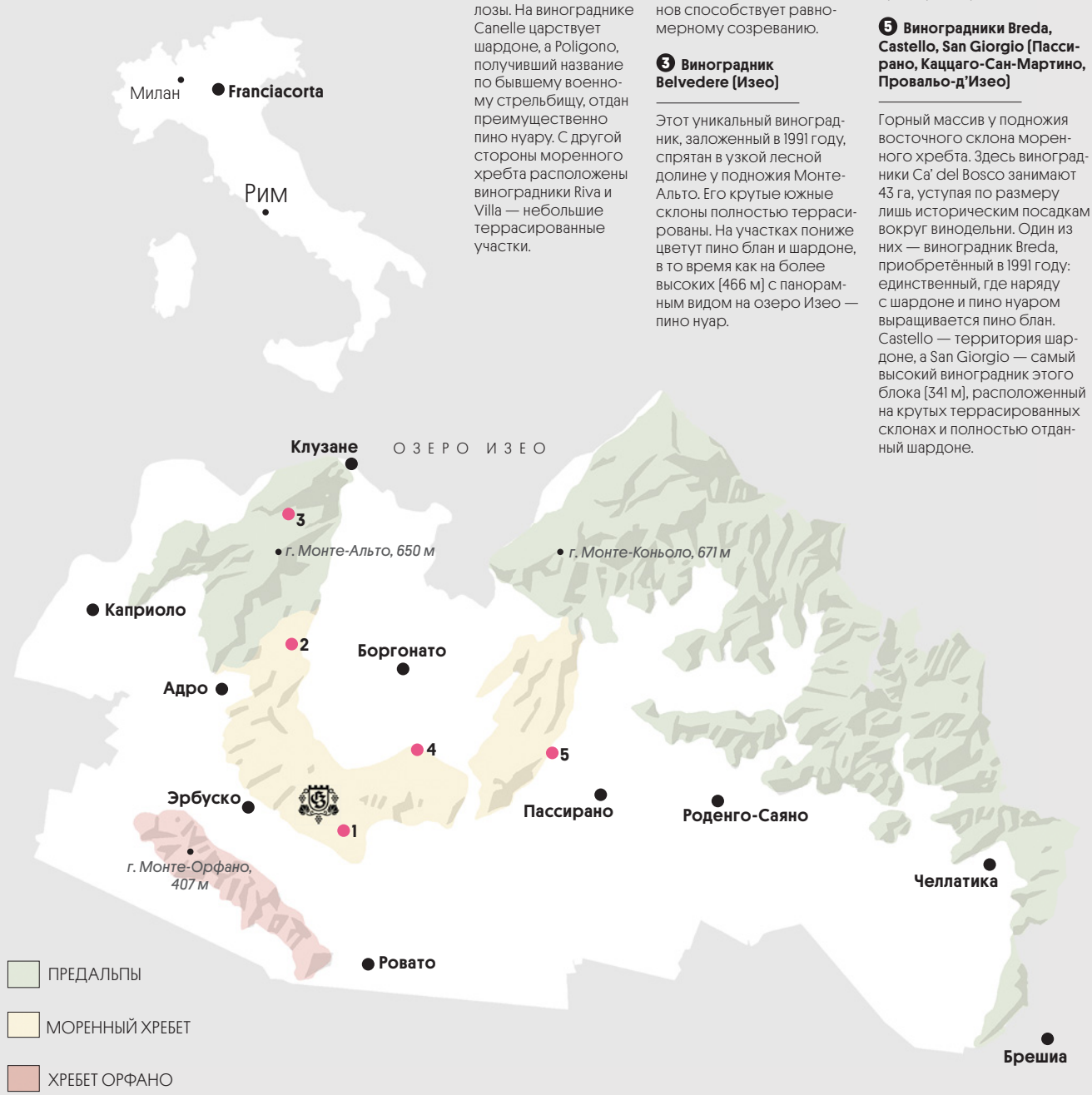
Зеркало солнечного 2015 года. Щедрое вино, спелое, но в то же время сохранившее свою северную, утончённую свежесть. Как обычно в случае с дегустацией Annamaria Clementi, нужно не торопиться, дать вину раскрыться. Более вольготно оно чувствует себя в широком бургундском бокале. Если есть повод для красивой церемонии при подаче вина, обратите внимание на то, что Annamaria Clementi относится к тем ценным игристым кюве, которым показана аэрация в декантере для шампанского (например, в высоком карафе от Zalto). Постепенно раскрываясь, оно показывает своё благородство и многослойность. Бочковая ферментация и длительная выдержка на осадке слегка карамелизировали спелую грушу, провели тонкую линию корицы и куркумы, довели до абсолюта минеральность, обеспечили дымный, сочный, продолжительный финиш. Это не просто франчакорта — это её вершина.

---

* В рейтинге **Robert Parker Wine Advocate**, если сделать выборку по франчакорте, то в топ-10 самых высоко оценённых вин региона семь — это именно **Annamaria Clementi** от Ca' del Bosco разных урожаев. Так же и на **Vinous.com** весь топ рейтинга по франчакорте — это Annamaria Clementi. **95 баллов** по Vinous — у самого молодого урожая 2015 года.
Стоит отметить огромный потенциал этой особенной франчакорты. В прошлом году Дом выпустил коллекционный релиз **Annamaria Clementi 1980** (!) года — вино было дегоржировано летом 2023-го после 40 лет выдержки на осадке. Эксперт Vinous Эрик Гуидо ставит ему **96 баллов** и пишет: «*Невероятно свежее, оно медленно раскрывается в бокале, воплощение элегантности с бархатистыми пузырьками, которые наполняют вкус, смешивая солёное и сладкое, когда фрукты с минеральными нотками, букет из луговых трав, молотого имбиря и сушёных абрикосов уступают место экзотическим специям… Вино 1980 года оставляет невероятно свежие ощущения: поразительный пример выдержки франчакорты*».

Карта виноградников Франчакорты готова! Консорциум уже её одобрил, осталось формально утвердить и юридически закрепить все наименования в законодательстве DOCG

Некоторые из отдельных виноградников Ca' del Bosco, отборные грозди с которых составили ассамбляж **Annamaria Clementi 2015**



1 Виноградники Canelle, Poligono, Villa (Эрбуско)

Исторический горный массив — сердце Ca' del Bosco. Именно здесь в 1972 году были высажены первые лозы. На винограднике Canelle царствует шардоне, а Poligono, получивший название по бывшему военному стрельбищу, отдан преимущественно пино нуару. С другой стороны моренного хребта расположены виноградники Riva и Villa — небольшие террасированные участки.

2 Виноградник Torri (Корте-Франка)

Шардоне и пино нуар растут на известняково-глинистых почвах, обеспечивающих превосходный баланс дренажа и влагоудержания. Выгодная экспозиция склонов способствует равномерному созреванию.

3 Виноградник Belvedere (Изео)

Этот уникальный виноградник, заложенный в 1991 году, спрятан в узкой лесной долине у подножия Монте-Альто. Его крутые южные склоны полностью террасированы. На участках пониже цветут пино блан и шардоне, в то время как на более высоких (466 м) с панорамным видом на озеро Изео — пино нуар.

4 Виноградник Boschi (Каццаго-Сан-Мартино)

Раскинувшийся на площади 26 га Boschi — самый крупный виноградник Ca' del Bosco. Здесь мягкий микроклимат, в котором отлично себя чувствует шардоне.

5 Виноградники Breda, Castello, San Giorgio (Пассирано, Каццаго-Сан-Мартино, Провальо-д'Изео)

Горный массив у подножия восточного склона моренного хребта. Здесь виноградники Ca' del Bosco занимают 43 га, уступая по размеру лишь историческим посадкам вокруг винодельни. Один из них — виноградник Breda, приобретённый в 1991 году: единственный, где наряду с шардоне и пино нуаром выращивается пино блан. Castello — территория шардоне, а San Giorgio — самый высокий виноградник этого блока (341 м), расположенный на крутых террасированных склонах и полностью отданный шардоне.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



Prestige Immersion («погружение») — особенно зрелищная новая инсталляция на глубине 23 метров под землёй, где гость словно оказывается внутри гигантской перевёрнутой бутылки, состоящей из 33 тысяч подсвеченных бутылок Cuvée Prestige. Полностью золотая среда завораживает

ФОТО: CA' DEL BOSCO

Вот почему мы решили появляться на таких мероприятиях, как премия «Эмми», — чтобы перейти от работы с профессионалами к прямому контакту с потребителем. Нам важно, чтобы люди знали: существует игристое, которое не пытается подражать шампанскому, а предлагает свой собственный стиль.

Остались ли не занятые шампанским ниши?

Они во многом совпадают. Наша задача — убедить винные бары и рестораны в том, что франчакорта достойна внимания. Это отличный шанс сделать ассортимент более трендовым, предложить гостям что-то неординарное. Потребители рады открывать новое, особенно когда речь о качественном продукте по адекватной цене. Нам всего около 60 лет как региону, но мы уже делаем вина, демонстрирующие потрясающий потенциал развития: попробуйте 10-, 20-летнюю франчакорту — вы поймёте, о чём я говорю.

Вы сказали, что движущая сила региона, помимо прочего, — молодые хозяйства. Чью работу вы особенно цените?

Могу отметить **Corte Fusia**, у которых 7 га в Монте-Орфано — субзоне Франчакорты, отличающейся более высокими температурами и почвами, состоящими из глины, известняка и каменистых пород. Им близка терруарная мысль, они применяют органические практики на виноградниках, стараются минимально вмешиваться в погребе. Интересна и семейная винодельня **Colline della Stella**, которая работает на 15 га в восточной части Франчакорты. У них получаются выразительные, энергичные вина с ярким характером — исключительно недозированные.

Вы упомянули, что последние годы выдались климатически непростыми. В то же время у вас под органикой порядка 260 га. Как вы справляетесь с серьёзным давлением милдью? Не возникает ли желания вернуться к конвенциональному виноградарству?

В минуты сильного разочарования, конечно, мелькала такая мысль. Но органическое виноградарство — это наш осознанный выбор, наша миссия. Мы намерены доказать, что способны справиться с любыми вызовами. Для Ca' del Bosco это единственно верный путь. Нам помогает то, что сейчас идёт активная волна инноваций: появляются новые натуральные средства защиты, совершенствуются методы более бережного использования медного купороса. Ведь медь далеко не безобидна для почвы, а мы не хотим перегружать её и грунтовые воды. Технологии развиваются быстро, и, уверен, через пять-шесть лет справляться с этими проблемами станет гораздо проще. Химическая промышленность уже понимает, что теряет рынок, и сама двигается в сторону экологичных решений.

Три года назад вы рассказывали, что вместе с университетами ведёте проект по изучению почв Франчакорты, чтобы составить карту терруаров. Как обстоят дела сейчас?

Карта готова!* Консорциум уже её одобрил, осталось формально утвердить и юридически закрепить все наименования в законодательстве DOCG — пока неясно, сколько это займёт времени. В рамках исследования выделено около

* Эту новейшую карту терруаров Франчакорты можно найти и скачать на сайте Консорциума аппелласьона (franciacorta.wine) в разделе Wine and Winemaking / Zoning — будет полезно для будущих сомелье-чемпионов.



- **В 2024 году Franciacorta заключила трёхлетнее эксклюзивное партнёрство с Michelin Guide USA, усилив своё присутствие и узнаваемость на американском рынке. Franciacorta стала официальным партнёром по игристым винам всех церемоний Michelin Guide в США. Это стратегическое расширение сотрудничества, начатого с Michelin Guide в Италии в 2021 году.**
- **Franciacorta продолжает поддерживать статус премиального бренда, сотрудничая с такими мероприятиями, как Emmy Awards, Milano Fashion Week и гоночным турниром Mille Miglia.**

180 микрозон. Над картой работал тот же специалист, что создавал карты Барола, Кьянти-Классико, Сотерна и многих других регионов, — конечно, Алессандро Мазнагетти.
Отдельные виноградники определены, карта составлена — вы, возможно, будете первыми, кто о ней расскажет. Однако официально использовать эти названия на этикетках пока нельзя. Обсуждается возможность указывать отдельные участки только для миллезимных вин и вин категории Riserva, при этом минимум 95% винограда должно происходить именно из конкретной зоны, а урожайность быть ниже обычной. Все эти правила ещё находятся на стадии обсуждения.

Помнится, вы были против идеи указывать на этикетке отдельные виноградники?
Да, я с самого начала считал, что сперва надо сформировать у потребителя понимание, что такое Франчакорта, а уже потом заниматься концепцией отдельных виноградников. Лишняя информация только запутывает. На итальянском рынке мы, возможно, уже готовы к этому шагу, но внесение изменений в DOCG занимает много времени. Четыре года на согласование в Риме и Брюсселе, затем ещё четыре надо на ожидание релиза нового урожая — итого восемь лет. Надеюсь, что за это время Франчакорта ещё сильнее укрепит позиции и указание отдельного участка на этикетке будет оправданно. Нам эта история, конечно, очень интересна, ведь у Ca' del Bosco есть виноградники, которые могут стать культовыми. Возможно, через сотню лет выяснится, что наши Belvedere или Santa Teresa — лучшие крю во всей Франчакорте.

Они, скорее всего, и идут на ваше лучшее кюве — Annamaria Clementi?
Да, в том числе. Ежегодно для **Annamaria Clementi** мы отбираем виноград с лучших участков — холмов с хорошей

ФОТО: CA' DEL BOSCO

Туристы предпочитают пить шампанское на озере Комо, немногие знают о нашем очаровательном Изео

циркуляцией воздуха, где лозам не меньше 20 лет, а почвы каменисто-известняковые. Каждый участок ферментируется отдельно, и затем мы принимаем решение, какие вина войдут в наше кюве-де-престиж, а какие — в миллезимное.

Когда появилось кюве Annamaria Clementi?
Концептуально в 1979 году, но тогда у него было другое название и другая этикетка — фактически это была миллезимная франчакорта. Нашим виноделом на тот момент был француз Андре Дюбуа, и он применил подход к винификации, который использовали в Шампани 100 лет назад. Виноград давили вручную на квадратном деревянном прессе типа Marmonnier. Сок без осветления сразу заливали в баррики, а на вторичную ферментацию отправляли в бутылку, где вино выдерживалось на осадке не менее 10 лет под корковой пробкой. В 1989 году мы сменили бутылку и дизайн этикетки, решили назвать его в честь моей мамы, Аннамарии Клементи, ведь именно она основала наше хозяйство.
Параллельно мы немного обновили подход к производству: стали предварительно осветлять сусло, использовать металлическую крышку вместо корковой на этапе выдержки и сократили её срок до девяти лет. Сегодня Annamaria Clementi — вершина нашей линейки. Для её создания используется виноград с лучших участков и самые передовые методы. Так, в 2008 году именно для этого кюве мы впервые применили ягодное спа — стали мыть и сушить виноград перед прессованием. Ферментируем и выдерживаем в дубовых бочках — исключительно тех, что уже отслужили один или два года. Обычно речь о 8–9 месяцах контакта с дубом. С 2000 года мы не покупаем бочки напрямую у бондарен. Мы сами закупаем древесину, выдерживаем её три года во Франции, а затем передаём бондарне François Frères, которая изготавливает бочки из нашего сырья.

Кстати, ваше ноу-хау с ягодным спа — это что-то совершенно невиданное, многих очень удивил этот подход. Скажите, но как же дикие дрожжи?
Дело в том, что в органическом виноградарстве неизбежно используется медь, влияющая на вкус вина, ягоды также полны пыли и бактерий, которые могут осложнять ферментацию. Бережное очищение винограда снижает эти риски, сохраняя чистоту вкуса и уменьшая потребность в сульфитах: благодаря контролируемой ферментации уровень SO2 в наших винах втрое ниже допустимой нормы. При этом дрожжи, живущие на ягодах, никоим образом не «смываются» — напротив, спа стимулирует их работу, и показатели их «эффективности» улучшаются: в 70% случаев ферментация запускается спонтанно, а если для какой-то части сусла требуется «помощь», то мы используем pied de cuve — «закваску» для сусла на основе автохтонных дрожжей.

С каким из шампанских домов вы бы сравнили Annamaria Clementi?
У каждого дома — будь то **Krug**, **Dom Pérignon**, **Louis Roederer** или **Salon** — своя философия, свой уровень кислотности, степень оксидации. В шампанском нередко ценят подчёркнутую вертикальную кислотность или лёгкую оксидацию (как у Krug), мы же в Ca' del Bosco, наоборот, стараемся сохранять чистоту и насыщенную фруктовость. Наша Annamaria Clementi получается более винозной, округлой. Salon, к примеру, бывает настолько кислотным, что пить его лучше через 25 лет, и тогда это будет встреча с одним из величайших вин. Но не все могут позволить себе купить бутылку и ждать столько времени. Annamaria Clementi достигает оптимальной гармонии уже через два-три года после релиза.

Как она меняется в бокале в течение вечера?
Мы весьма щепетильно относимся к защите вина от оксидации, поэтому в первые месяцы после релиза кто-то может сказать: ***«Да это же молодое вино! Не похоже на девять лет выдержки!»*** Но стоит Annamaria Clementi немного подышать в бокале, и она раскрывает невообразимую глубину и богатство и сразу начинает демонстрировать свою «винную» сторону. Два-три года после выхода на рынок также позволят ей добавить в комплексности — благодаря микрокислородному воздействию через корковую пробку.

Всем известно о вашей любви к моде. С каким домом у вас ассоциируется Annamaria Clementi?
Valentino до 80-х годов. Элегантность, целостность, утончённость.

Вы лично много сделали для того, чтобы Франчакорта стала не просто регионом великих вин, но и местом, где хочется жить и отдыхать. Идеальный уик-энд в ваших краях — как он выглядит?
Он начинается с поездки на озеро Изео, которое образует северную границу Франчакорты. Многие туристы предпочитают пить шампанское на озере Комо, но здесь вас ждут совершенно иные впечатления: природа Изео очаровательна, это идеальное место, чтобы прочувствовать естественную среду Франчакорты. Её традиционную кухню стоит оценить в **Due Colombe**, **Quattro Rose** или **Trattoria Al Porto**. Хотя у нас пока нет роскошных пятизвёздочных отелей, есть несколько отличных мест для отдыха, таких как **Cappuccini Resort**, **Relais Mirabella** или **Relais Franciacorta**.

По следам Элизабет **Тейлор** и Ричарда **Брэнсона**



На остров Искья стоит отправиться вне сезона, до наплыва туристов — чтобы изучить местные виноградники и поправить здоровье в термальных источниках.

Ещё греки, первые поселенцы острова, называли Искью местом виноградников и вина. В местном музее археологии можно увидеть сосуд VIII века до н. э., происходящий предположительно из Родоса, на котором нацарапана надпись: *«Чаша Нестора я, приятно пить из меня. / Тот, кто пьёт из чаши сей, он сразу / Желанием увенчанной короной прекрасной Афродиты будет захвачен»*. По мнению некоторых учёных, она отсылает к знаменитой золотой чаше из «Илиады» Гомера, другая версия говорит о том, что это понятие существовало в устной традиции независимо от «Илиады», а надпись на чаше была начертана во время игры на одном из симпозиумов, когда на передававшемся по кругу сосуде нужно было оставить подобие стихотворения. Впрочем, одно известно точно: Искья до сих пор является островом с большим количеством виноградников, и многие из них разбиты на террасах склонов. Одни из самых живописных принадлежат **Casa D'Ambra**, которая ведёт свою историю с 1888 года. Несмотря на то что сам остров популярен у туристов уже несколько десятилетий, он неожиданно сохранил абсолютно «деревенский» стиль жизни: здесь нет площадей с бутиками международных люксовых брендов, всё размеренно, без излишнего пафоса (особенно в низкий сезон — начало весны или позднюю осень), но очень-очень красиво. Как на любом острове, тут особое значение имеет локация, из которой будут совершаться поездки по местным виноградникам и прочим достопримечательностям (хоть и виллу Висконти, возможно, всё же стоит променять на посещение ещё одного маленького винного хозяйства).



Один из «видовых» виноградников Casa D'Ambra

ФОТО: REGINA ISABELLA

Выбирая отель, стоит обратить внимание на наличие обустроенного пляжа, разнообразие и уровень ресторанов, наличие хорошего спа-комплекса на случай плохой погоды. Вот уже более 70 лет одним из комфортных как для короткой поездки на выходные, так и для долгого пребывания для многих является пятизвёздочный отель **Regina Isabella**. В нём когда-то останавливались Ричард Бёртон и Лиз Тейлор, Мария Каллас и Альберто Сорди. Он не растерял своей аутентичности, настоящего духа старой Искьи, но при этом соответствует всем требованиям современного путешественника.

Часть пляжа — пологий песчаный спуск в воду. Шезлонги и зонтики также расположены на специально выстроенном пирсе, где есть комфортные спуски. Помимо этого в отеле есть четыре бассейна — два открытых и два крытых. Интересно, что, по оценке Regina Isabella, 65% гостей являются постоянными. Ещё одна из причин, почему многие выбирают этот отель на протяжении многих лет, — это термальный центр с четырьмя источниками, воды которых характеризуются как гипертермальные широкого спектра действия. Они богаты хлором, натрием, серой и магнием, поскольку бьют из почв



Шеф-повар Indaco Паскуале Паламаро



Барный зал отеля Regina Isabella





Сьют Royal Deluxe в Regina Isabella

вулканического происхождения, откуда и получают свои целебные и восстанавливающие свойства. Если вдруг не задалась погода, то можно с пользой для здоровья провести несколько дней в термальном комплексе либо записаться на процедуры, направленные на борьбу с симптомами старения кожи.

Не так много курортных отелей могут похвастаться по-настоящему гастрономическими ресторанами. Но у Regina Isabella есть **Indaco** с одной мишленовской звездой (с 2013 года), которым руководит шеф-повар Паскуале Паламаро. Помимо этого — ещё два ресторана, в которых отлично готовят традиционные блюда на каждый день, будь то паста, рыба или мясо.

Новый сезон в отеле начнётся 16 апреля. А под его занавес вот уже на протяжении нескольких лет в начале ноября в Regina Isabella проходит эногастрономический фестиваль **Ischia Vintage**. На него для проведения мастер-классов и ужинов приглашают виноделов со всей Италии, а также Франции (наверное, чтобы была возможность сравнить шампанское с местным игристым, в том числе и сделанным традиционным методом — его производят **Tommasone**).

ФОТО: REGINA ISABELLA


Виноградник Tommasone

ФОТО: TOMMASONE VINI

Кратко про виноделие Искьи

Сорта-уникумы

На вулканических почвах острова в наибольшем количестве выращивают *бьянколеллу*. Это белый автохтонный сорт, широко распространённый в Кампании, предположительно, корсиканского происхождения. Скорее всего, был завезён эллинами на остров около VII века до н. э. Ещё один белый сорт — *форастера* — появился здесь в середине XIX века во время кризиса, вызванного филлоксерой. Его название происходит от итальянского forestiero («чужак», «пришлый»). Белый *арилла* предположительно происходит с Сицилии, но с древних времён распространён и на Искье (в основном на юго-западе острова), где его считают местным. В 1867 году этот сорт упоминался историком Джузеппе д'Аша в его труде «История острова Искья». Посадки сразу нескольких сортов, почти исчезнувших здесь, пытаются восстановить профессор Луиджи Мойо, журналист Ян д'Агата и инженер Джанкарло Каррьеро. Среди них белый *сан лунардо*, который культивируется на Искье с XVIII века, красные *гуарначча* (считается, что он был завезён на остров эвбейцами в VIII веке до н. э. во время первой волны колонизации) и *каннамелу* (название переводится как «маленькое яблоко», что связано с формой его гроздей). Самый распространённый красный сорт — *пьедироссо* (или *пер'э палуммо*).

По сравнению с лёгкой и цитрусовой бьянколеллой вино из форастеры обладает более выраженной текстурой и гастрономичностью: в аромате присутствуют тонкие травяные ноты (орегано, мята) и заметная солёность с оттенками спелого яблока и сушёного абрикоса. В целом восточная часть острова всегда была известна виноградниками с бьянколеллой, а западные районы вокруг Форио — форастерой.

На Искье семь винных DOC'ов:

- **Ischia Bianco** (первое вино Кампании, получившее статус DOC в 1966 году, производится из не менее 85% форастеры и бьянколеллы);
- **Ischia Bianco Spumante**;
- **Ischia Rosso** (из пьедироссо и гуарначчи с добавлением других красных сортов);
- **Biancolella** (min 85% бьянколеллы);
- **Forastera** (min 85% форастеры);
- **Per'è Palummo** (min 85% пьедироссо);
- **Per'è Palummo Passito** (десертное вино из пьедироссо).

Какие винодельни посетить

Casa D'Ambra: одна из старейших, с несколькими виноградниками на острове.
Tommasone: не используют пестициды и гербициды; экспериментируют с выдержкой в амфорах, а также под водой.
Cenatiempo: больше известны своими белыми винами; практикуют органическое виноделие; ферментация происходит в стальных и цементных ёмкостях с натуральными дрожжами, выдержка — в стали и цементе.
Cantine Antonio Mazzella: владеют несколькими «вертикальными» виноградниками, одно из интересных вин — **Enaria** из 100%-ной бьянколеллы, выпускаемое совместно с **Villa Spadara** в количестве 5 тыс. бутылок.

Привезти с собой

Амаро Rucolino, которое **Ischia Sapori** семьи Савастано производит из руколы, цитрусовых и секретного набора трав.

Что происходит в Чили? Как со сбором урожая-2025? О вайбе бурлящего трендами заокеанского региона поговорили с новым **главным энологом Viña Errázuriz**: Томас Муньос был воодушевлён возможностью встретиться с российскими читателями. Текст: Фёдор Прохоров



Горизонты Аконкагуа

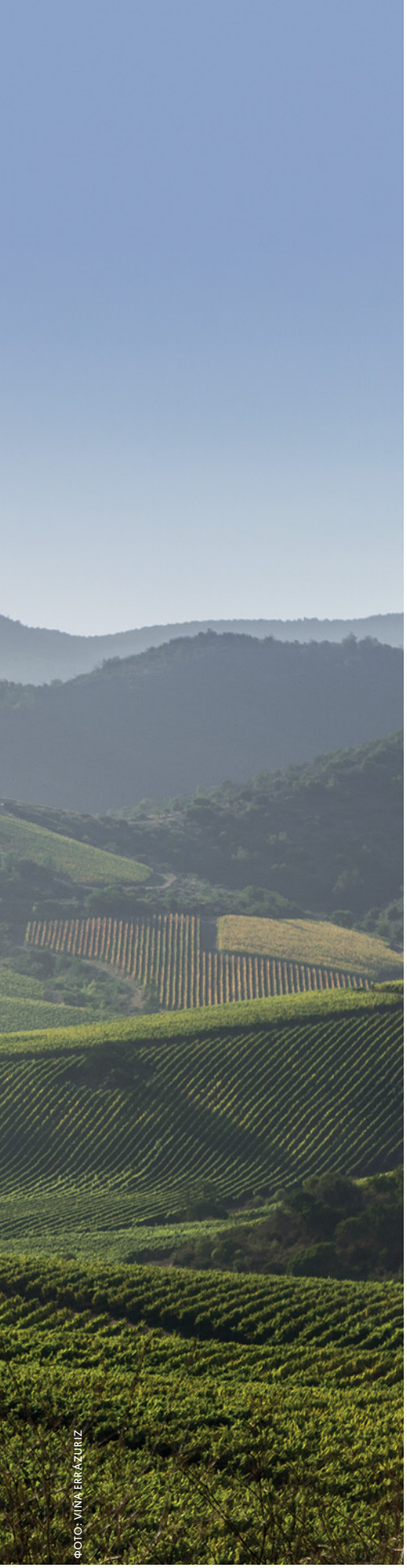


ФОТО: VIÑA ERRÁZURIZ



Томас Муньос, главный энолог Viña Errázuriz

Томас, ему всего 33, в 2021 году стал главным виноделом **Viña Errázuriz**. На этом посту он сменил звёздного чилийского энолога Франсиско (Панчо) Баэттига, который почти четверть века проработал бок о бок с Эдуардо Чедвиком, отвечая в том числе за культовое **Viña Seña**. Франсиско ушёл ради собственного проекта в Долине Мальеко, но передача опыта Томасу продолжалась больше трёх лет.

Середина февраля, в Москве снег, а вы собираете урожай?
Да, у нас горячая пора, начали сбор две недели назад. Сейчас здесь восемь утра, и я на нашем винограднике в Аконкагуа-Коста, в 12 км от океана. После интервью вернусь к команде сборщиков. Сбор у нас начинается обычно с шардоне и пино нуара в Косте, потом идут гренаш, мурведр, мальбек и часть мерло с внутренних территорий, затем возвращаемся в Косту собирать совиньон блан, потом назад на Максы* за пти вердо и сира, каберне, а последний всегда карменер.

Вы ведь отвечаете также за Arboleda, и получается, что в общей сложности руководите 800 гектарами? И всё собираете вручную?



О VIÑA ERRÁZURIZ КОРОТКО

1832: родился Дон Максимиано Эррасурис в семье, перебравшейся в Чили из Страны Басков

1856: вместе с тестем он основал Santiago Gas Company, он был богатым и важным человеком, девять раз становился сенатором

1870: после смерти первой жены мятежный Дон Максимиано, проскакав 100 км на своём коне на север от Сантьяго, вбил колышек в неизведанную землю Аконкагуа, сказав что-то вроде: «Здесь будет рай для лучших вин Чили»

1900-е: у семьи Эррасурис более 700 га виноградников

1909: внучка Дона Максимиано вышла замуж за английского инженера Алехандро Чедвика Ортусара. Фамилия Чедвик ведёт историю со времён покорения викингами Шотландии (VIII век)

1914: родился Альфонсо Чедвик, ставший знаменитым игроком в поло. В 1980-х он начнёт качественную революцию в виноделии Чили: ставка на премиум, стальные чаны с термоконтролем, сокращение урожайности в четверо, отказ от механизации и т. д.

1960: родился Эдуардо Чедвик

1993: Эдуардо становится во главе хозяйств семьи

1994: Эдуардо основывает в Лондоне агентство по продвижению вин Чили; с тех пор он главный амбассадор чилийского виноделия в мире

1995: совместные проекты с Робертом Мондави — основаны Caliterra и Viña Seña. Эдуардо выкупит доли Мондави в 2004 и 2008 годах

1999: основано хозяйство Arboleda

2017: Errázuriz названа лучшей винодельней Чили в The Robert Parker's Wine Advocate

2018: Эдуардо Чедвик стал человеком года по версии Decanter — первый чилиец, когда либо получавший этот титул; Las Pizarras Chardonnay 2017 получило 98 баллов по Robert Parker — это высшая оценка для Чили на тот момент

2019: Джеймс Саклинг поставил по 99 баллов шардоне и пино нуару 2018 года из линейки Las Pizarras, причём пино нуар он включил в свой топ-10 вин года

2023: каберне совиньон Viñedo Chadwick 2021 стал первым вином Чили, получившим 100 баллов в The Robert Parker's Wine Advocate. Это вино, созданное командой Чедвика с виноградника, который тот высадил в Долине Майпо рядом с семейным домом на месте, где раньше находилось поле для поло его отца

Верно, 800 гектаров, и большая часть — вручную. На самом деле даже на склонах — а у нас большинство участков лежит на склонах — можно было бы собирать виноград с помощью современных машин, но нам нравится сохранять ремесленный подход, подчёркивающий уважение к лозам. Поэтому на сборе трудятся больше 120 человек, и 122 человека принимают корзины с виноградом на винодельне.

Расскажите, кто были ваши главные наставники, кого молодые чилийские виноделы почитают за гуру.

Я получил диплом агронома и винодела с упором на sustainability в Католическом университете Сантьяго. Я всегда любил химию, и в университете на курсе виноделия она была настолько живой и вдохновляющей, что именно там и появилась моя страсть к вину. Вёл курс Фелипе де Сольминьяк**, один из самых уважаемых виноделов Чили, я с ним и сейчас на связи. Он невероятный человек. Он объяснял теорию через ощущения: как и почему вино имеет тот или иной цвет, аромат и вкус. В плане полученного в университете образования я всегда чувствовал себя очень уверенно, но, конечно, после окончания я ещё не представлял себе, насколько это тяжёлый труд. Настоящие виноделы — люди, которые работают в поле, в погребе, те, кто подрезает лозу, кто таскает насосы и шланги, моет бочки. Они делают колоссальную работу. И я начинал как обычный рабочий, погружаясь в процессы с головой, иногда буквально. Первые несколько лет я провёл на винодельнях в Калифорнии и Новой Зеландии.

А в Старом Свете есть опыт?

Я минимум раз в год езжу в Европу: Бордо, Бургундия — по паре недель. В этом году будут Тоскана и Долина Роны. Именно поработать в Новом Свете не довелось (пока), но изучать подходы коллег и пробовать их вина на месте очень важно.

То, что вы видите в таких поездках, влияет на вашу работу? Или это больше про расширение кругозора?

* Отдельные блоки виноградников Errázuriz в классической зоне Аконкагуа называются Максами (по имени основателя компании), начиная с Max I, окружающего саму винодельню. Аконкагуа-Коста — зона на берегу Тихого океана, открытая Errázuriz не так давно: отсюда происходят самые рейтинговые шардоне и пино нуары хозяйства.

** Сооснователь французско-чилийского проекта Viña Aquitania, основатель чилийской Академии агрономических наук, обладатель множества наград, «Легенда Чили» по версии Тима Аткина, консультант множества виноделен и т.д.

ФОТО: VIÑA ERRÁZURIZ



Новая винодельня Don Maximiano, возведённая в рамках философии устойчивого развития, была торжественно открыта в 2010 году

Конечно, влияет. Мы не копируем, но идея в том, чтобы изучать опыт других виноделов. Это не про то, что кто-то делает «идеальное» вино, а кто-то нет. Просто у всех свой подход. Иногда они находят решения проблем, с которыми мы ещё только разбираемся. А иногда — наоборот: мы сталкивались с этим раньше и уже знаем, как с этим работать.

Ну и, конечно, важно понимать культуру виноделия в целом. Вино — это невероятно многослойная индустрия, где есть и традиции, и тренды. Нужно видеть картину мира, чтобы расти и развиваться.

Как вы попали в Errázuriz? Это было мечтой, к которой вы долго шли, или случайная удача?

Вернувшись в Чили, я устроился в третью по величине винодельческую группу страны **Santa Rita**. Там я работал с человеком, которого с гордостью могу назвать одним из лучших молодых виноделов Чили, — это Эмили Фолкнер. В то время она была главным виноделом **Viña Carmen**, и я многому у неё научился.

Однажды Эмили сказала мне, что в Errázuriz открылась возможность, и я сразу позвонил. Всё сложилось. Она помогла мне с рекомендацией, и эта позиция идеально мне подошла. В Errázuriz делают потрясающее вино с фокусом на устойчивое развитие — это было именно то, что я искал.

Ещё одной причиной стала перспектива поработать вместе с Франсиско Баэттигом, три года с ним — это колоссальный опыт, он, пожалуй, самый известный энолог Чили нашего времени, для меня было честью учиться у него.

А через два года судьба снова свела нас с Эмили: она ушла из Viña Carmen и стала техническим директором Errázuriz. Так что теперь она снова мой босс и мы работаем вместе. Это классное путешествие.

Часто ли общаетесь с владельцем Эдуардо Чедвиком?

Он очень включён в процесс и невероятно увлечён вином. Трое из его четверых дочерей работают в компании. Это действительно семейное дело: Эдуардо — представитель пятого поколения после основателя Дона Максимиано Эррасуриса; его дочери — шестое.

Кто, на ваш взгляд, оказал наибольшее влияние на чилийское виноделие? Есть ли яркие новые имена среди энологов и виноделов?

Мне кажется, в Чили сейчас нет одного человека, который бы определял развитие индустрии, потому что страна невероятно разнообразна в плане виноделия, и это наше главное богатство. У нас очень исследовательский дух. По всей стране и особенно здесь, в Errázuriz, мы постоянно пробуем что-то новое: работаем с разными сортами, осваиваем новые терруары.

Если говорить о вине высокого класса, то тут, конечно, есть несколько ключевых фигур. Одним из самых значимых моментов в истории чилийского вина были «Берлинские дегустации»*, которые организовал Эдуардо Чедвик. Тогда чилийские вина получили высочайшие оценки и признание на мировом уровне, и с тех пор интерес к ним только растёт. Эта тенденция просто потрясающая. Так что Эдуардо, безусловно, один из самых влиятельных людей в чилийском виноделии.

* Серия дегустаций в мировых столицах по модели «Парижского суда» Стивена Спурье. Первая прошла в Берлине в 2004-м. Эти дегустации показывали, как топовые вина Чили сопоставимы с гран крю Бордо, культовыми калифорнийскими кэбами и т. д.



1. АРИКА
2. ТАРАПАКА
3. ЭЛКИ
4. ЛИМАРИ
5. ЧОАПА
6. АКОНКАГУА
7. КАСАБЛАНКА
8. САН-АНТОНИО
9. МАЙПО
10. КАЧАПОАЛ
11. КОЛЬЧАГУА
12. КУРИКО
13. МАУЛЕ
14. ИТАТА
15. БИО-БИО
16. МАЛЬЕКО



Errázuriz Don Maximiano Founder's Reserve

Исторический венец творения хозяйства, собравший все акколады рейтингов. Ассамбляж каберне совиньона, мальбека, карменера с несколькими процентами пти вердо и каберне франа.

Errázuriz La Cumbre Syrah

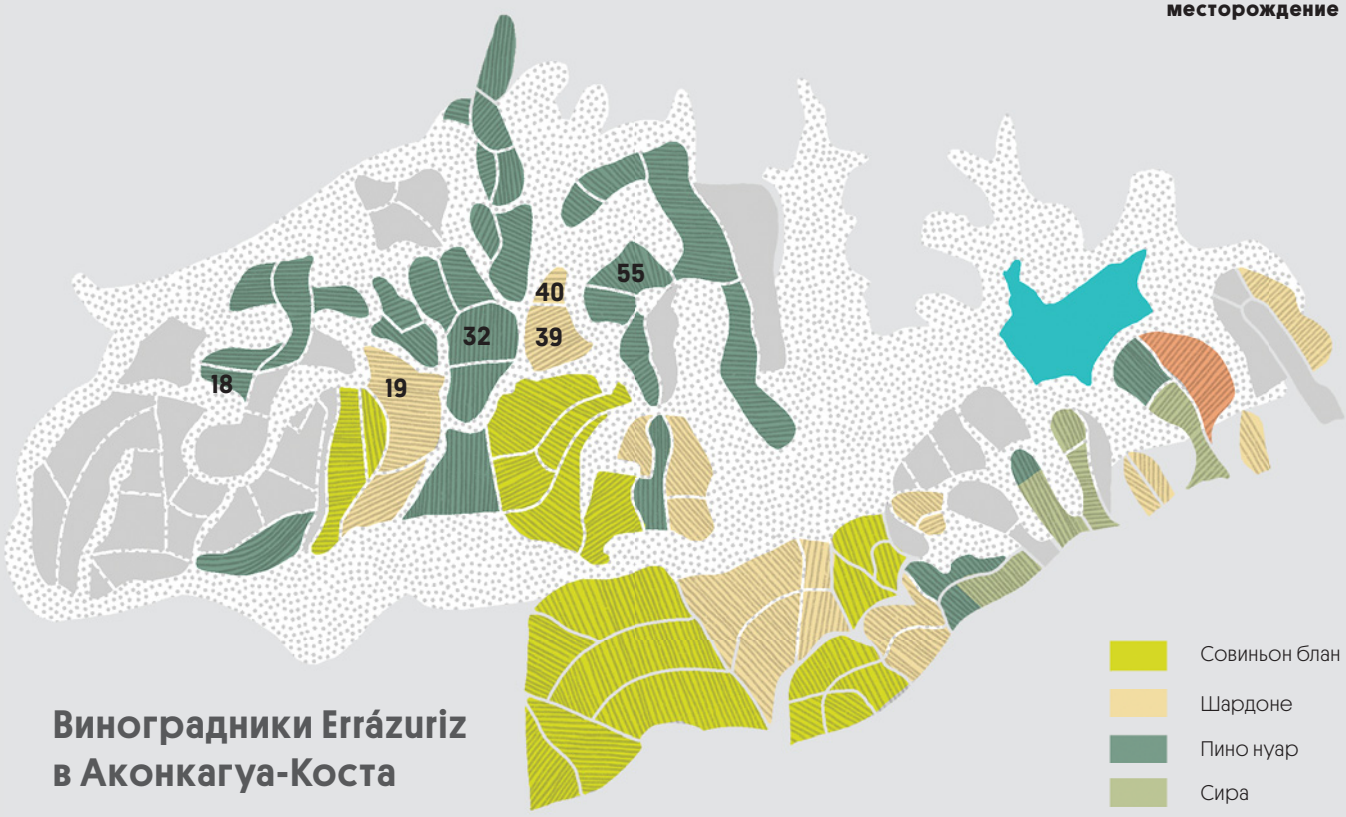
Культовое 100%-ное сира со впервые высаженных в Чили в 1993 году отдельных виноградников этого сорта.

Errázuriz KAI Carménère

KAI — предельное выражение непокорного характера фирменного сорта чилийского виноделия в воплощении «Эрразурис». Всё же это не 100%-ный карменер: лоск благородства ему придан небольшой добавкой сира и мальбека.



ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



Виноградники Errázuriz в Аконкагуа-Коста



БЛОК 18 — **VOLCÁN PONIENTE, 0,8 ГА**
ПОДСТИЛАЮЩИЕ ПОРОДЫ ВУЛКАНИЧЕСКИЕ, СЛАБО МЕТАМОРФИЗОВАННЫЕ, БАЗАЛЬТ И АНДЕЗИТ (ЧТО ОТНОСИТСЯ И К ОСТАЛЬНЫМ БЛОКАМ, ВЫДЕЛЕННЫМ ДЛЯ ПИНО НУАРА И ШАРДОНЕ). ВЫШЕ НИХ ТОНКИЙ СЛОЙ СУГЛИНКА

БЛОК 32 — **SALVADOR, 3,1 ГА**
ПОЧВЫ ОЧЕНЬ ПЛОТНЫЕ И ЩЕЛОЧНЫЕ, С ГЛИНИСТО-СУГЛИНИСТОЙ ТЕКСТУРОЙ

БЛОК 55 — **QUINCHO PIZARRAS VOLCÁNICO, 0,7 ГА**
ЗДЕСЬ НА ЧАСТИ УЧАСТКА КИСЛОТНЫЕ МЕЛКОДИСПЕРСНЫЕ ПОЧВЫ, НА ЧАСТИ — ЩЕЛОЧНЫЕ С ИЛО-ГЛИНИСТО-СУГЛИНИСТОЙ ТЕКСТУРОЙ



БЛОК 19 — **PEDREGAL NORTE, 3,2 ГА**
ЛЕЖИТ ПОСЕРЕДИНЕ ВОСТОЧНОГО СКЛОНА С КРУТЫМ ПОДЪЁМОМ

БЛОК 39 — **HORNO CHICO, 1 ГА**
ГЛИНА КРУПНОЙ ТЕКСТУРЫ И СУГЛИНОК В НИЖНЕЙ ЧАСТИ СКЛОНА

БЛОК 40 — **HORNO GRANDE, 0,7 ГА**
СЕРЕДИНА ВОСТОЧНОГО СКЛОНА, ГЛИНИСТЫЕ ЩЕЛОЧНЫЕ ПОЧВЫ, СУГЛИНОК В НИЖНЕЙ ЧАСТИ

Errázuriz Las Pizarras Pinot Noir

Свой эксклюзивный проект с пино нуаром хозяйство развивало в коллаборации с Луи-Мишелем Лиже-Белэром, владельцем Domaine du Comte Liger-Belair из бургундской коммуны Вон-Романе. Впервые созданный в 2014 году пино нуар Las Pizarras заслужил славу одного из лучших пино Южной Америки.

Errázuriz Las Pizarras Chardonnay

По оценкам ведущих критиков шардоне Las Pizarras с обострённым чувством собственного достоинства даже обгоняет пино и Founder's Reserve: у него есть по 98 баллов и по Паркеру, и по Саклингу.

Название линейки Las Pizarras означает буквально «Сланцы» и намекает на структуру почв особых блоков в Аконкагуа-Коста

ФОТО: VIÑA ERRÁZURIZ

Когда солнце слабее воздействует на кожицу винограда, выделяется меньше ароматов, но сохраняется кислотность. Вы получаете очень напряжённую и яркую свежесть, минеральное выражение во рту

Давайте вернёмся к урожаю. Каким был сезон для Errázuriz? Станет ли винтаж-2025 выдающимся?
Пока всё идёт прекрасно, год выглядит многообещающим. У нас было больше дождей, чем обычно, виноградники в отличном состоянии — можно сказать, «счастливые». Тёплый январь — это хороший знак для баланса ягод. А сейчас вот пасмурно и туманно, что идеально для сбора. Скорее всего, завершим его на пару недель позже обычного, и это очень хорошо.

А сколько обычно длится сбор урожая?
Долго. Вероятно, у нас он один из самых продолжительных в мире — около четырёх месяцев! Мы ведь имеем дело с большим количеством сортов. Если сравнить с тем местом, где я работал в Новой Зеландии, там урожай занимал 3–5 недель (и это в очень большом хозяйстве!). В тех же Бургундии или Бордо это три недели — месяц. А мы начинаем уже в конце января, продолжаем весь февраль, март, апрель и заканчиваем в конце мая.

Получается, что и на винодельне работа в самом разгаре. Вы ферментируете много вин на диких дрожжах, верно? Вы лично верите в дикие дрожжи, что они сильно отличаются от коммерческих?
Определённо отличаются. Скорее даже полностью отличаются. Даже если вы используете «собственные» терруарные, но выделенные и «закреплённые» в лаборатории дрожжи, то начинаете сразу с большой популяции, а это уже существенное отличие. Дикие дрожжи набирают численность медленно, это даёт время прочим микроорганизмам, от других дрожжей до бактерий, для роста и влияния на вино.
Дикой, непредсказуемой ферментацией, конечно, трудно управлять, но в итоге получается более сложное вино. Хорошее или плохое, лучше или хуже — это мнения, но разница очевидна. По-дикому мы делаем пино нуар, частично шардоне, совиньон блан и некоторые другие красные сорта из внутренних зон.

Делаете pied de cuve?
Не для диких дрожжей. Его мы используем для коммерческих. Для диких основной протокол — обеспечение хорошего питания, подходящей температуры и низкого уровня серы для нужных нам дрожжей. Конечно, всегда есть риск, поэтому необходимы постоянные пробы. Иногда бактерии могут перевесить, и дрожжам будет сложнее развиваться. Впрочем, так бывает нечасто — благодаря нам, видимо. Мы всегда на чеку.

Вы используете ферментацию с целыми гроздьями в ваших кюве? Когда эта практика была внедрена, нравится ли вам?
Whole cluster — всего лишь один из инструментов в арсенале любого современного винодела. Когда мы запустили у себя эту практику, мы делали эксперименты в том числе с 100% целых гроздей, но убедились в том, что это как бы «унифицирует» вина, стирает различия между терруарами и даже сортами.
Когда мы говорим о ферментации целыми гроздьями, это на самом деле подразумевает углеродную мацерацию, потому что ягоды ведь остаются целыми, так что ферментация в любом случае начинается внутри них. При чрезмерном использовании она стандартизирует вина. Если вы возьмёте любой сорт или даже разные сорта из разных мест, при откровенной карбонике вы получите очень похожие вина. Я не думаю, что это плохо, это просто не то, чем мы занимаемся. Мы лишь очень дозированно используем whole cluster в некоторых блоках. Это добавляет вариативности, как и дикие дрожжи, для создания более интересных ассамбляжей в итоге.

Ваши шардоне, особенно Las Pizarras, сейчас очень высоко котируются. Сложно избежать отсылок к бургундскому стилю. В самой Бургундии за последние 10–20 лет стиль белых несколько изменился, появилось много вин, по отношению к которым используют такие эпитеты, как «электрическое» шардоне, «натянутое как струна» и т. п. Часто это связывают с сокращением количества батонажей, например. У вас какие подходы?
Подход такой же, как в случае с whole cluster: техника зависит от выражения винограда и от того, чего вы хотите. Шардоне Las Pizarras — это наше «гран крю», но также есть шардоне из линейки Aconcagua Costa, а есть Max. Все они происходят с одного и того же виноградника, где я сейчас и нахожусь. Основная концепция терруара здесь — это интенсивный туман по утрам, который снижает солнечную радиацию. Когда солнце слабее воздействует на кожицу винограда, выделяется меньше ароматов, но сохраняется больше кислотности. Вы получаете очень напряжённую и яркую свежесть, минеральное выражение во рту и очень сдержанное, строгое выражение в носу. Деликатные цитрусовые нотки, белые цветы, миндаль — не тропический, а более строгий фрукт. Что происходит при интенсивном батонаже? Если вы слишком усердствуете, перемешивая осадок, вы получите большую выразительность во вкусе в ущерб ароматике, где будет больше пороховых оттенков и меньше характера, что опять-таки ни хорошо ни плохо, а просто по-другому. По нашему мнению, наш терруар и так



ФОТО: VIÑA ERRÁZURIZ



уже даёт вино довольно строгое. Так что, перестаравшись с осадком, вы ещё больше уменьшите и без того сдержанное и строгое выражение. Мы этого не хотим. Мы держим шардоне в контакте с осадком, но без чрезмерного перемешивания. Вероятно, большинство из того, что делают в Бургундии, обусловлено теми же причинами.

Какие бочки вы используете?
В основном Pure T от бондарни Taransaud, в Бургундии для белых вин в чести эта модель. Профиль дуба очень тонкий, он придаёт очень сдержанное и элегантное выражение вину — не слишком сладкое или интенсивное.

А если не дуб?
Для ферментации у нас есть как сталь, так и конические дубовые бочки, шесть лет назад мы купили амфоры, есть и бетонные яйца, а в этом году у меня эксперимент со стеклянными сферами Wineglobe — мне кажется, это фантастика. Амфоры использую для некоторых вин Arboleda и прибрежных пино нуаров.

У Errázuriz ярко выражен терруарный подход, который для Чили был в новинку. Расскажите, как он сложился.

Когда Дон Максимиано основал винодельню в 1870 году, он хотел делать лучшее вино с лучшей земли. Это было смелое заявление для того времени, он говорил о терруаре. С этой точки зрения Аконкагуа — настоящий заповедник. Это очень особенная долина. Если идти немного на север, попадёшь в пустыню. Если немного на юг — та же история. Но Аконкагуа — свежая и зелёная, с огромным влиянием реки, это оазис в сухом регионе.
Первоначальный виноградник, посаженный в то время, находился ближе к Андам и со временем разрастался. Около 1900 года он стал крупнейшим виноградником, принадлежащим одному человеку, — не только в Чили, а во всём в мире! Его площадь превышала 3000 гектаров. Это было невероятно.
Но со временем пошёл отбор терруаров, компания стала продавать виноградники, не дававшие топового качества, оставляя себе только проверенные временем уголки долины. А потом появилось и понимание того, какие сорта лучше подходят для каждого из этих особенных участков. Сегодня у нас 18 сортов, подобранных к тем или иным участкам. Я не знаю ни одного другого производителя в Чили, который работал бы с таким количеством сортов.



В 2021-м Патрисио Тапия, ведущий эксперт по Чили, автор Decanter, включил Томаса в свой рейтинг «10 самых многообещающих виноделов Чили моложе 35 лет»

Сегодня у нас 18 сортов, подобранных к тем или иным участкам. Я не знаю ни одного другого производителя в Чили, который работал бы с таким количеством сортов

Можете назвать пять участков, которые вам нравятся больше всего?

В Чили нет таких красивых древних наименований крю, как в Бургундии. Наш самый исторический блок называется Max I (в честь Дона Максимиано). Далее идут Максы вплоть до VIII, и отдельно — Aconcagua Costa.

Max I находится во внутренней долине, где влияние бриза с океана смягчено. Он идеален для карменера. Ближе к реке Аконкагуа под Max V на 100% аллювиальная порода, округлая галька с глубоким профилем почвы. Это рай для каберне для Don Maximiano Founder's Reserve и сира для La Cumbre. У Max II похожий почвенный профиль с Max I, но солнце и океанский бриз имеют другой эффект, а у каб-сова и пти вердо отсюда более строгий характер. Max VIII расположен в самой прохладной части тёплой долины. Там много сортов: карменер, гренаш, мурведр, каберне фран, шираз, мальбек, каберне совиньон.

Аконкагуа-Коста рядом с океаном даёт невероятные шардоне, пино нуар и сира: очень свежие, вы буквально чувствуете океанский бриз в винах.

Аконкагуа-Коста была освоена в первую очередь Errázuriz. Много ли других хозяйств пришло в эту зону сейчас?

Не уверен, что это прямо бум, но некоторые хозяйства действительно заложили виноградники здесь. Например, Montes — крупная винодельня, которая тут обосновалась. Определённо, многие интересуются, не продаём ли мы виноград из Косты.

У вас в портфолио семь пино нуаров: Las Pizarras, Max, Aconcagua Costa, Aconcagua Cuvée плюс несколько в Arboleda. И основная причина, по которой они отличаются, это разные терруары, верно?

Да, абсолютно.

При этом у Errázuriz более ста лет был фокус на ассамбляжах в стиле Бордо. Можно ли сказать, что в 2010-х произошёл сдвиг акцента на более бургундский стиль и в целом моносепажные вина?

Мы не копируем подходы других регионов. Желание инноваций, думаю, является ключом к пониманию наследия Errázuriz. Если вы посмотрите на карту старинных виноделен Чили, то увидите, что все они располагались южнее Сантьяго. Дон Максимиано был одним из первых, а может быть, и первым, кто пошёл на север.

ФОТО: VIÑA ERRÁZURIZ

Наши волны жары не сравнимы с тем, что у ребят в Калифорнии. Я приезжал туда полгода назад с техническим визитом, там было +49 °C, и никто не ужасался. А здесь в Аконкагуа +32 °C — уже чрезвычайная ситуация

В наше время, в 2006 году, Errázuriz был заложен виноградник Аконкагуа-Коста — первый в прибрежной зоне. Мы были пионерами в Косте и настояли на том, чтобы правительство признало её аппелласьоном. Errázuriz также первыми привезли в Чили сира. Его посадили в 1993 году на нашем первом винограднике на холме, что также подтолкнуло к освоению капельного орошения. На тот момент мы использовали затопительное орошение, что очень расходно по воде и не слишком полезно для лоз. То есть мы привезли новый сорт, не зная, как он будет работать здесь, высадили его на неисследованном терруаре и применили к нему новый концепт орошения. И всё сработало.

Это важно для ответа на вопрос. Мы не переходили от «Бордо» к «Бургундии». Мы изучали новое. Мы начинали с каберне совиньона, но теперь у нас также есть темпранильо, санджовезе *(ещё молодые, не выпущены. — Прим. SWN)* и так далее. Так что это не только Бургундия или Бордо. Мы всегда пробуем что-то новое, чтобы увидеть, как оно работает. Таков дух Errázuriz: изменять и исследовать.

В Чили ведь не было филлоксеры, ваши виноградники привиты?

Да, филлоксеры нет: работа правительства по карантину оказалась успешной, по крайней мере на данный момент. Но концепция подвоев — в наши дни она не только против филлоксеры. Правильно подобранные подвои, например, позволяют адаптировать растение к более солёным почвам или сухому климату. В Чили чаще виноградники привиты — не только для предотвращения филлоксеры, но и, допустим, из-за нематод, которые здесь большая проблема. В Errázuriz у нас есть и привитые, и непривитые виноградники. Например, пино нуар Las Pizarras непривитый.

Каковы основные вызовы для виноградарства в Аконкагуа?

Чили — своего рода географический «остров», отгороженный от мира 1) Тихим океаном; 2) охлаждающей системой Анд, дающей нам пресную воду; 3) пустыней Атакама — самой сухой в мире. Эти чудеса природы снабжают нас ресурсами и защищают от внешних угроз.

Но также у нас нет больших проблем с климатом в настоящее время. Да, температура немного повышается. Но наши волны жары не сравнимы с тем, что у ребят в Калифорнии. Я приезжал туда полгода назад с техническим визитом, там было +49 °C, и никто не ужасался. У нас +32 °C — экстремальная температура, чрезвычайная ситуация. Лето у нас обычно сухое, значит, проще контролировать грибковые заболевания. Кроме того, здесь, в Долине Аконкагуа, легко достать воду. Например, в Сантьяго, всего в 90 км к югу, нужно бурить скважину глубиной около 250 метров, а здесь водные ресурсы залегают на 8 метрах. При этом, предвидя климатические изменения, мы работаем на опережение, устанавливая нашу капельную систему орошения с датчиками влажности почвы на разных глубинах.

У нас нет града и весенних заморозков, как в Европе. Возможно, в некоторых горных районах, но определённо не в Аконкагуа. Зимой снег не выпадает, обычная температура — около +2 °C.

У нас считается, что 2016 год был «очень дождливым». Но на самом деле это значит, что в середине сезона был один эпизод дождя. В Бордо такое происходит несколько раз в неделю и может длиться месяц.

В плане сельского хозяйства Чили — практически рай. Мы второй по величине производитель авокадо в мире после Мексики. Мы одни из основных производителей фундука, миндаля, вишни, яблок. Это невероятно.

Какие новости у Seña — отдельного проекта Эдуарда Чедвика? Как мы знаем, ваш предшественник в Errázuriz Франсиско Баэттиг представлял его более 20 лет.

Сейчас главным виноделом Seña является Эмили Фолкнер, так что этот проект я не представляю, но участвую и там в производственном процессе определённым образом. По концепции там всё по-прежнему. Во главе угла биодинамика, виноградник Seña находится в центре прибрежного хребта, на краю более тёплой долины, но с прохладным выражением. Вы можете заметить более фиолетовый цвет, больше интенсивности в ароматах Seña: это совершенно другой профиль вин.

Основной целью там является добиться элегантного и утончённого выражения этой интенсивности с высоким потенциалом к выдержке, но при этом без необходимости слишком долгой выдержки вина.

Ваш любимый винтаж Seña?

2021-й! Ему понадобится время, но я думаю, что 2021 год — лучший винтаж в Чили. Также 2018-й очень хорош, но 2021-й — лучший. Он всё ещё очень молод, так что я бы купил его и оставил на 8–10 лет.

Какие самые старые урожаи топовых вин Errázuriz вы пробовали?

У нас есть каждый винтаж Don Maximiano с 1983 года. Это флагманское вино Errázuriz, и это действительно важно. Я пробовал 1983 год, и он прекрасен: вино всё ещё абсолютно свежее, даже спустя 40 лет. Оно содержит 12,5% алкоголя и состоит на 100% из каберне совиньона — старинный стиль Чили.

Самое интересное для меня — это то, что, пробуя эти старые



В старинном здании винодельни, построенном Доном Максимиано, сегодня принимают винных туристов

ФОТО: VIÑA ERRÁZURIZ

вина, от 1983 года до тех, которые разлиты пару месяцев назад, можно действительно увидеть и почувствовать, как мы учились. Видеть историю через вкус. Я думаю, что это и есть уникальность Errázuriz. Don Maximiano — это знаковое вино с самой длинной историей в Чили. Это своего рода основатель категории fine wines для Чили. Нет другого высококлассного вина, способного продемонстрировать такие давние винтажи, как Don Maximiano. Я считаю эту концепцию фантастической.

В Европе и США большую обеспокоенность в отрасли вызывает падение потребления вина, особенно среди молодёжи. А в Чили как дела с этим?

Мм... Боюсь, у нас такая же тенденция. Мне кажется, молодых людей смущает сложность культуры и технологий вина: «Вино мне нравится, но я в нём ничего не понимаю, поэтому мне проще купить пиво». Вообще-то у пива тоже множество сортов, категорий по происхождению, оно очень разнообразно, но никто этим не заморачивается. А в вине мы сразу говорим про количество батонажей и проценты глины в почве. Есть много «сложных» продуктов, кроме вина, — взять те же шоколад или кофе, но ими все просто наслаждаются. Я, как молодой винодел, вижу одной из своих задач вернуть молодёжь к вину. Но не будем делать его простым и банальным, нам надо придумать что-то другое!

Тем временем в Чили происходит бум микровиноделен: гаражных, бутиковых, ремесленных, которыми руководят молодые люди. Как вы, представляя очень классическое и довольно крупное хозяйство, взаимодействуете со всеми этими хайповыми ребятами? Ощущаете их как конкуренцию?

Большое, пёстрое, энергичное винодельческое сообщество — одна из вещей, которые я обожаю в Чили: нас много, и мы используем это как наше общее преимущество, чтобы учиться вместе. В нашем дружеском кругу виноделов мы все общаемся очень открыто, всем делимся, ничего не скрываем. Тот же Педро Парра консультирует множество виноделен. Дерек Моссман из проекта **Garage Wine*** — фантастический, он как открытая книга, с



удовольствием вам расскажет всё, что бы вы ни спросили. И мы такие же. Есть винодельни — новички в индустрии изысканных вин, и они часто спрашивают, как мы делаем то или иное. Например, мы переукупориваем старые винтажи Don Maximiano, лежащие у нас в коллекции, и протокол переукупорки многих интересует, поэтому я обычно на неё приглашаю коллег.

Если бы вы открыли свою винодельню, какой терруар бы выбрали, кроме Аконкагуа?

Я думаю, что Аконкагуа — это рай, не только потому, что я здесь работаю. Наша долина предлагает огромное разнообразие. Есть прекрасные шардоне из Лимари, замечательные пино нуары из Сан-Антонио, Лейды или Касабланки, отличные сенсо, паисы, кариньяны из Мауле или Био-Био. Вы также можете создать фантастический современный каберне совиньон в классической Долине Майпо.

Но здесь, в Аконкагуа, у нас одна долина, где вы найдёте фантастические терруары для десятков различных сортов. И я считаю, что это честь и большая возможность работать с таким разнообразием в одном месте, будучи молодым виноделом.

Но если нужно выбрать что-то одно вне Аконкагуа, то я бы хотел попробовать поработать с кариньяном в Мауле. Верю, что Чили будет признана за качество и разнообразие, которые мы показываем. Мы определённо станем одним из главных игроков в мире изысканных вин в следующем десятилетии. За последние 20 лет мы значительно улучшились, и я надеюсь, что мы продолжим сохранять эту тенденцию.

А вам лично по вкусу разные трендовые стили Чили, тот же пипеньо из паиса?**

Я, конечно, пробовал множество паисов, как в стиле пипеньо, так и обычных: есть отличные, но есть и не очень хорошие. Это крайне сложный сорт, у него, как правило, своеобразный аромат. Выразить изящество паиса довольно нелегко. На самом деле у многих сортов в Чили вековая история: у тех же сенсо и кариньяна, которые сейчас набирают популярность. В Errázuriz мы с ними не работаем, но по всей Чили есть прекрасные старые непривитые виноградники, пипы старше самой страны, винодельни или даже семьи, которые производят великие вина старого стиля из этих сложных сортов… Я думаю, это чудо Чили.

* Педро Парра — всемирно востребованный консультант по почвам родом из Чили: в 2013-м он основал собственную винодельню Pedro Parra y Familia в регионе Био-Био. Интервью с Парром в SWN выходило в прошлом мае, его также можно найти на сайте swn.ru. Garage Wine — необычный проект по поиску заброшенных старых лоз и нетривиальных терруаров в разных регионах Чили: о нём также можно почитать на swn.ru.

** Пипеньо — особый стиль молодого вина Южной Америки, стиль предков — первых переселенцев, которому уже полтысячи лет. Краеугольным камнем здесь является пипа — большой чан из чилийского бука раули. Его древесина очень пористая, пропускает больше кислорода, чем дуб. Для пипеньо используют несколько сортов винограда, основной — паис, он же листан прието, привезённый первыми монахами-скитальцами в Южную Америку. Лозы паиса могут быть и 200-, и 300-летние: монструозные кусты, к которым подступиться можно только со стремянкой. Пипеньо — всегда молодые, рустичные вина с короткой мацерацией, быстрой ферментацией и недолгой выдержкой в пипе.

ФОТО: VIÑA ERRÁZURIZ

Верю, что Чили будет признана за качество и разнообразие, которые мы показываем. ***Мы определённо станем*** *одним из главных игроков в мире изысканных вин в следующем десятилетии.* ***За последние 20 лет мы значительно улучшились****, и я надеюсь, что мы продолжим сохранять эту тенденцию*

БЛИЦ ТЕХНИЧЕСКИЙ

Что насчёт массальной селекции?
Обязательно, особенно для участков, с которых рождаются наши знаковые вина, в первую очередь речь про каберне совиньона для Don Maximiano.

Стили обрезки в Аконкагуа?
В основном у нас виноградники с вертикально ориентированными сплошными шпалерами (VSP), но и много гобле *(отдельные кустики без шпалеры. — Прим. SWN)*, особенно на склонах холмов, где лозы обрабатываем только вручную. Всё зависит от сорта и участка. Например, карменер не образует грозди на нижней части побегов, поэтому нам нужна длинная обрезка, шпора не подойдёт. А с пино нуаром она работает хорошо.

Плотность виноградников?
Если вы в Аконкагуа сделаете 10 000 лоз на гектар, как в Бургундии, вам потребуется вдвое больше воды по сравнению с нашим стандартом в 5000 лоз на гектар. При этом урожайность останется почти такой же: точно не вдвое больше.

Клоны пино нуара?
В основном у нас «дижонский» 777-й. У него лучшая выразительность в наших условиях, и это примерно 80–90% нашего пино нуара, в том числе Las Pizarras. Есть несколько американских клонов, но только чтобы посмотреть, как они себя зарекомендуют.

БЛИЦ ЛИЧНЫЙ

К чему присмотреться в Чили по кухне?
В Чили много тушёных блюд и морепродуктов. Я не большой поклонник блюд типа рагу, но мне очень нравится блюдо из кукурузы, которое на языке местных племён называется «пастель де чокло» — своего рода кукурузный пирог с сочетанием сладости и кислого вкуса. Но, конечно, Чили для современной гастрономии — это в первую очередь замечательные морепродукты. Мы второй по величине производитель лосося после Норвегии. Тунец тоже фантастический. Мы готовим много блюд в стиле севиче из сырой рыбы. И это замечательно сочетается с нашими винами, которые обладают яркостью и кислотностью благодаря прохладному бризу.

Любимый ресторан в Сантьяго?
La Calma — это лучший ресторан морепродуктов в Сантьяго, не слишком шикарное место, но свежесть и ассортимент у них уникальны.

Бургундия или бароло?
Определённо пино нуар.

Любимый замок Бордо?
В последнюю поездку меня сильно впечатлило Château Latour. Я был в фантастическом Cheval Blanc и в поражающем воображение Pétrus. Это привилегия — иметь возможность попробовать такие вина. Но если выбирать одно, то Château Latour.

Совиньон блан из Мальборо или из южноафриканской Констанции?
Это трудный выбор. Обычно я предпочитаю совиньон блан из Чили или Sancerre, которые, как правило, более сдержанные, менее тропические.
Я участвовал в сборе урожая в Новой Зеландии. Там вино отличается интенсивностью. Сначала мне это нравилось, но со временем стало немного утомлять. Я бы предпочёл более элегантное, сдержанное вино.

Безалкогольные вина?
Да, мы думаем о них, ищем лучшую технологию. Попробуем, вероятно, с шардоне.

Отпуск мечты с семьёй?
У меня маленькие дочь и сын, и мы очень любим природу. Последний отпуск был на Галапагосах в Эквадоре. Сейчас планируем поехать на Аляску, чтобы увидеть диких медведей, ловящих лосося.

Возвращение в Бургундию

Редактор **SWN** Яков Лысенко провёл две недели в Бургундии и рассказывает, какие настроения формируют её текущий облик.

Как много драм кроется за рустичными, умиротворёнными бургундскими пейзажами. Схватка за аллокации, транспортный кризис, натиск капиталистов, рассматривающих виноградники как золотые ячейки, и дышащие в затылок люксовые конгломераты. У лоз же свой сценарий из года в год. Пусть они и безмолвны, но своей цикличностью, внутренней ритмичностью пытаются вернуть виньеронов на землю — к вечным вопросам о вере, добре и зле, честном труде, терпении и ответственности. Те, что откликнулись на зов, смиренно служат терруару, стремясь создать вино, способное отправить в полёт мечтателя. И стараются сделать всё, чтобы билет на этот рейс оказался доступным каждому.



ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО



Моральный долг бургундского винодела

Кот-д'Ор туманен. Рощи, обрамляющие цепь его «золотых» склонов, тонут в дымке, которая скрывает самые желанные виноградники мира. Пасмурная погода транслирует настроение виноделов Кот-де-Нюи, которые в 2024-м столкнулись с одним из самых тяжёлых урожаев на их опыте.

Мы в Марсанне, самой северной коммуне Кот-де-Нюи и одной из самых динамичных в Кот-д'Оре. Регенеративное виноградарство, изучение отдельных парцелей, активное продвижение на международных рынках — всё это превратило Марсанне в одну из самых модных «малых» коммун. Даже громоздкая бюрократическая машина сдвинулась с места: после многих лет ожидания виноделы уверены, что уже с урожая 2025 года на этикетках вин с 14 выдающихся клима региона они смогут отпечатать заветный статус Premier Cru*. На него все надежды, так как в 2024-м собрать толком ничего не удалось: год был одним из самых сложных на памяти виноделов.

« Дождь шёл почти без остановки полтора месяца (май-июнь), всё это время нам приходилось бороться с милдью. Из-за частоты осадков обработка медным купоросом была затруднена — выпадало подряд по 20–30 мм,



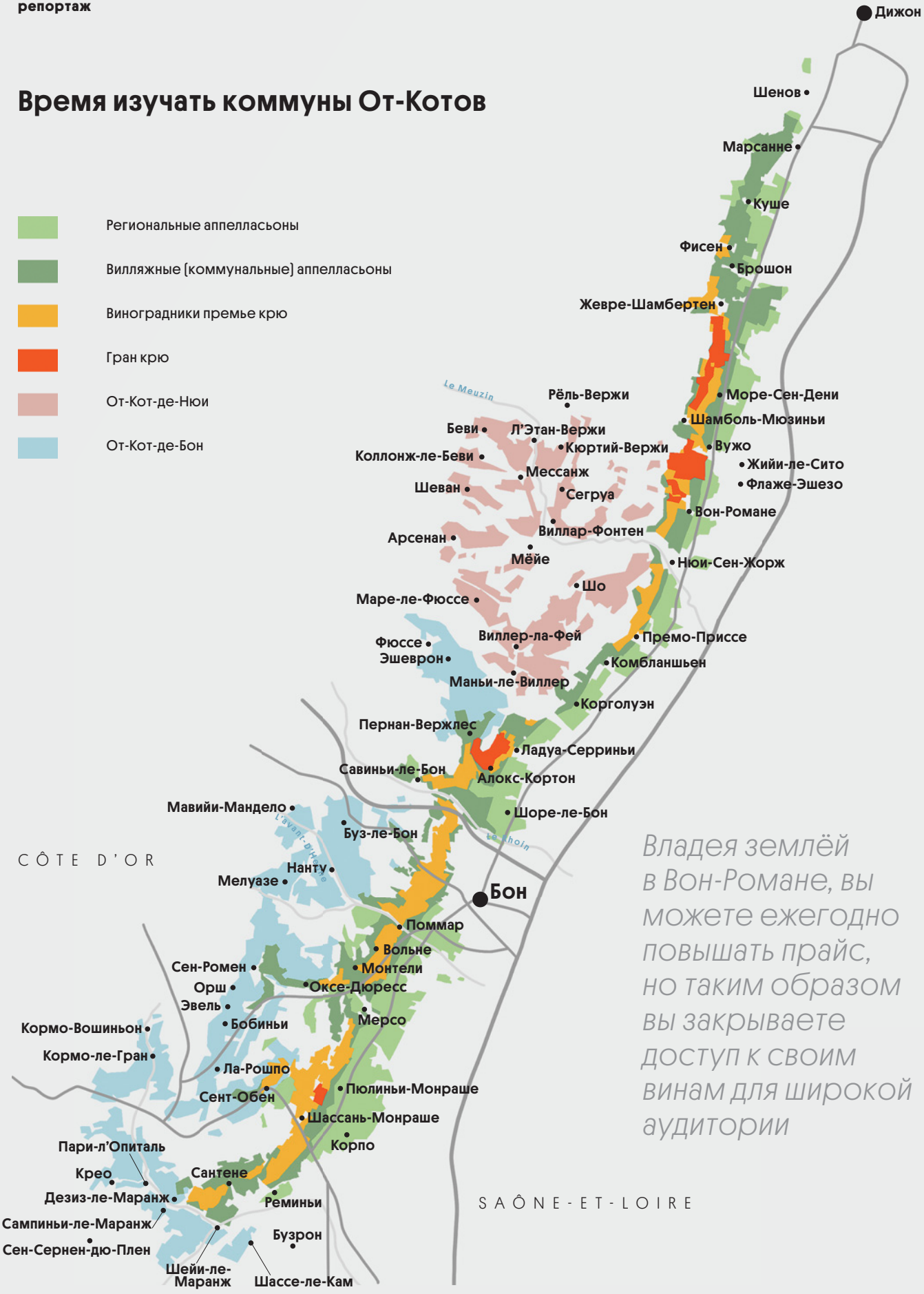
Marsannay Les Longeroies от Bruno Clair с клима Ле-Лонжеруа, одного из 14 премье крю коммуны: де-юре классификация ожидается в 2025-м



Bourgogne Pinot Noir под региональным аппелласьоном с виноградников Вон-Романе — гордость Этьена Гриво (Domaine Jean Grivot) и традиционно одно из лучших красных бургундских по соотношению цена — качество

* Коммуна Марсанне лишь в 1987 году получила отдельный вилляжный аппелласьон Marsannay AOC, раньше её вина выходили либо как просто Bourgogne AOC, либо, с 1967-го, — как Bourgogne Marsannay AOC. С 1987 года также было разрешено указывать на этикетках названия некоторых отдельных виноградников (клима). В коллекции Domaine Bruno Clair девять разных марсанне, из них шесть — с отдельных клима, чьи имена указаны на этикетках: Les Longeroies — белое и красное, Les Grasses Têtes, Les Vaudenelles, La Charme Aux Prêtres, Source des Roches. С 2002 года виноделы коммуны активно лоббируют присвоение статуса Premier Cru ряду таких выдающихся виноградников, и сейчас Клеры уже уверенно говорят, что вот-вот о них будет официально объявлено.

Время изучать коммуны От-Котов



Владея землёй в Вон-Романе, вы можете ежегодно повышать прайс, но таким образом вы закрываете доступ к своим винам для широкой аудитории

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА





НА ФОТО СЛЕВА:
Брюно Клер и его сын Артур в своём погребе в Марсанне, декабрь 2024-го

НА ФОТО ВНИЗУ:
На дегустациях у Этьена Гриво всегда особое удовольствие послушать его философские размышления о развитии региона



нам приходилось выжидать окна в 24 часа, чтобы почва подсохла и можно было вновь провести обработку. Эти погодные условия были гораздо более изматывающими, чем в самые тяжёлые годы, которые я припоминаю, такие как 1977, 1993 или 2013-й», — говорит Брюно Клер из Domaine Bruno Claire.

Примерно с таким же нарративом на фоне пустых барриков, цементных яиц и глобусов* выступают другие жители Кот-де-Нюи. В идеальном случае им удалось сохранить 40% урожая. Чуть южнее, в 15 минутах от Марсанне, меня встречает Этьен Гриво — в 2024-м он заполнил лишь 82 из 300 барриков, это самый маленький урожай за всю его 40-летнюю карьеру. В отличие от Клеров, Гриво никогда не приходилось доказывать ценителям вина, что его кюве достойны внимания: упоминание коммуны Вон-Романе, родины Romanée-Conti, La Tâche и Richebourg, само по себе обеспечивает продажи. Перед ним совсем другой челлендж — сохранить лицо.

В 2010-х Бургундия улетела в стратосферу благодаря интересу Америки и Азии, а также развитию вторичного рынка. Вина первого эшелона всегда были дороги, но со временем доступ к ним сужался ещё сильнее. Отдушину фанаты бургундского находили в вилляжных позициях, но в последние годы цены серьёзно выросли и на них. Владея землёй в Вон-Романе, вы можете ежегодно повышать прайс, но таким образом вы закрываете доступ к своим винам для широкой аудитории. К тому же и состоятельные коллекционеры вовсе не рады переплачивать.

« Мы продаём наши вилляжные** вина примерно по 50 евро, в то время как некоторые стартуют уже с 500–800. Мне кажется, это неуважение к потребителю: его доверие к бренду рано или поздно будет разрушено. Этот процесс мы и наблюдаем сегодня: рынок переживает трансформацию. Импортёры на волне популярности закупились необоснованно дорогими этикетками, но спрос стал падать, спекулятивные позиции потеряли порядка 30–40% — и они вынуждены продавать их в минус. Тогда они пришли к нам и стали просить скидок. Мы же ответили, что не несём ответственности за их ошибки», — говорит Этьен Гриво.

С HoReCa он работает напрямую, так как участились случаи, когда агенты вынуждали рестораны покупать определённые вина, чтобы получить доступ к их топовым позициям. Гриво также воспитывает сомелье, призывая их не перегибать с наценкой и не продавать молодые вина со скоростью света.

« Если вина не продаются, пусть хранят их, платят нам позже. К Олимпиаде прошлым летом рестораны закупили слишком много вина и в итоге не смогли его продать. Моя дочь Матильда звонила клиентам и говорила: “Платите, когда сможете”. Мы стали их банкирами, дали больше времени на оплату, вместо того чтобы прекратить сотрудничество. В некоторых

*** Имеются в виду стеклянные сферы для ферментации/выдержки вина WineGlobe — такие появились уже и на российских винодельнях (по крайней мере, одной).**
**** Вилляжные = вина коммунальных аппелласьонов, таких как Gevrey-Chambertin AOC или Meursault AOC, и так далее. Региональные = Bourgogne AOC, возможно, с различными дополнительными указаниями по крупным территориям. Premier Cru в Бургундии — это такая надклассификация для коммунальных вин, а вот каждый из Grand Cru — отдельный аппелласьон.**

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

Главной задачей порядочного бургундского винодела сегодня стало обойти тех, кто зарабатывает на перепродаже больше, чем он сам, и обеспечить доступ к своим винам как можно большему числу ценителей

парижских локациях цены завышены в 4–5 раз. Конечно, это вызывает раздражение у клиентов — они устали платить космические суммы за молодые вина. В то же время активно набирает обороты новый подход: люди нанимают шеф-поваров и устраивают частные ужины. А шефы и рады! Они тоже устали от проблем с персоналом и низкой рентабельности. Более половины из них теперь предпочитают работать на дому», — признаётся Гриво.

В общем, главной задачей порядочного бургундского винодела сегодня стало обойти тех, кто зарабатывает на перепродаже больше, чем он сам, и обеспечить доступ к своим винам как можно большему числу ценителей. Эти проблемы обсуждаются уже не первый год. Недобросовестные коммерсанты перегрели рынок, и многие надеялись на скорое снижение цен, но этого не произошло. В последнюю кампанию производители сохранили прайс на прежнем уровне, который остаётся рекордно высоким. Урожай 2023 года порадовал объёмом, но виноделы не решились на снижение цен, учитывая потери, с которыми они столкнулись в сезоне-2024.

Small is beautiful

Бургундия вряд ли откатится к ценам двадцатилетней давности, но винное миссионерство возможно и в текущих обстоятельствах. Распространить своё савуар-фэр* виньеронам помогают «маленькие вина» — например те, что родом с участков, расположенных чуть за пределами границ великих аппелласьонов, и выпускаются под региональными наименованиями. Их качество значительно улучшилось за последние 10 лет: если раньше Bourgogne Rouge AOC запросто могло оказаться несбалансированным и рустичным, то сегодня это cuvée signature** любого дома, над которым надо серьёзно потрудиться. Так виноделы стали внимательнее ухаживать за своими вневилляжными участками, выдерживая их вина в Stockinger'ax***, как это делает Фанни Сабр (Domaine Fanny Sabre) из Поммара, ученица Филиппа Пакале. Ведь это те вина, которые бережливые виноделы открывают за семейным столом: в кортон каждый день штопор не вкрутишь.

Есть ещё Hautes-Côtes (de Nuits, de Beaune) — пасторальная винодельческая зона на обратной стороне холмов перенаселённого Кот-д'Ора и дальше, на следующих за ними западных склонах. Здесь виноградники в среднем на 100–150 метров выше, чем в Кот-д'Оре (Hautes-Côtes, натурально, — «высокие земли»), а вокруг пасутся овцы, коровы, раскинулись луга, обрамлённые лесами. До филлоксеры здесь было втрое больше виноградников, но восстановили только самые стоящие терруары. Эти окраины до сих пор дают шанс молодым виноделам обзавестись доменом, приобрести интересные участки с разной экспозицией, высотой, микроклиматом, поликультурной традицией. Климат в От-Котах сейчас напоминает тот, что был в Кот-де-Боне и Кот-де-Нюи в 1980-х: он позволяет делать изящные вина — с умеренным алкоголем, яркой кислотностью.

Не уверен, что их можно отнести к «малым винам» — даже кот-д'оровцы со всей серьёзностью относятся к от-котам. Доминик Гийон (Domain Antonin Guyon) утверждает, что великое будущее ждёт коммуну Мёйе, где лозы растут на холме с почвами «как у Кортона». Присмотреться также стоит к соседним Виллар-Фонтену и Арсенану. Все они расположены к западу от Нюи-Сен-Жоржа.

Пьер-Ив Колен (Pierre-Yves Colin-Morey) для создания своего кюве Hautes-Côtes de Beaune Au Bout Du Monde использует виноград из коммуны Кормо-Вошиньон в 8 километрах от его базы в Шассани — лозы там растут на высоте более 400 метров. Ферментирует в большом старом дубе, а затем



Фредерик Лафарж с сыном Максимом-Анри в погребе Domaine Michel Lafarge в Вольне

* Savoir-fair: мастерство, опыт.
** Знаковое вино в линейке хозяйства, представляющее его уникальный стиль и качество, своего рода визитная карточка.
*** Дубовые чаны и бочки разных размеров австрийской бондарни Stockinger, которые часто называют «"роллс-ройс" среди бочек».



Флёри с полувековых лоз гаме — Fleurie Clos Vernay от Domaine Lafarge Vial. Легендарная семья Лафаржей из Вольне (Domaine Michel Lafarge) — одни из первых исторически биодинамистов Бургундии. Свои участки в Божоле они обрабатывают при помощи лошадей



Les Dames de Vergy от Domaine Antonin Guyon — то самое от-кот-де-нюи с виноградников коммуны Мёйе, которую ещё в 1980-х Доминик Гийон исследовал с вертолёта, выбирая лучшие терруары



Moulin à Vent Styx Rouge 2015 с отдельных участков божолезского крю Мулен-а-Ван имеет оценку 95 по Robert Parker, но это ещё не высшее достижение Domaine Jules Desjourneys: у 12 вин хозяйства по 96/96+, а у шести по 97/97+: такого регион Божоле ещё не видывал

даёт отдохнуть в нейтральных резервуарах. Тома Буле (Domaine Jean-Marc & Thomas Bouley) особо отмечает коммуны Нанту и Мелуазе, что за Поммаром и Вольне. В От-Котах прохладнее, сбор урожая обычно отстаёт на неделю — там даже снег может выпасть тогда, когда в Вольне его не видать, рассказывает Буле. В жаркие годы — взять 2018-й и 2020-й — такой климат только на руку: вина сохраняют освежающий характер, вкусоароматический баланс.

Увеличить объём производства и не разориться позволяют и альтернативные сорта. Бургундцы всё чаще отдают честь гаме — сорту, который Филипп Смелый в 1395 году лишил прописки в престижных коммунах Кот-д'Ора* и сослал на юг, где тот быстро обосновался. Мы знаем, что как минимум ко второй половине XIX века гаме уже был визитной карточкой Божоле. Именно тогда лионский инженер Антуан Бюдкер и ампелограф Виктор Верморель составили классификацию виноградников региона, разделив их на пять категорий.

*** Тем не менее в той же Марсанне в начале XX века гаме доминировал: розовые вина на базе пино нуар, которые в 1920-х начал производить Жозеф Клер, дед Брюно, стали революцией для этой коммуны.**



ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

За винами Пьер-Ива Колена (РУСМ) много лет охотятся знатоки, а в этот раз он дразнил «новинкой» — Montrachet 2023 с участка в 0,2 га, появившегося в его коллекции в 2021 году: il y a du vin, как говорят французы



Тома Буле (Domaine Jean-Marc & Thomas Bouley), коммуна Вольне



Тома Буле (Domaine Jean-Marc & Thomas Bouley) создаёт своё «простое» Bourgogne Pinot Noir из урожая с виноградников коммуны Вольне, расположенных у подножья премье-крюшных склонов, с 30-летних лоз

В 2024 году её «причесал» и представил в обновлённом виде писатель Джон Бонне*.
В Божоле хватает и своих звёзд, таких как Marcel Lapierre, Jean Foillard и Yvon Métras, но местные земли привлекают новых игроков. Так, в 2007 году сюда пришёл Фабьен Дюперре — страстный коллекционер, агент престижных хозяйств, таких как DRC и Coche-Dury. Он приобрёл старые виноградники и создал божоле, которое сравнивают по сложности с винами северных коммун Кот-де-Нюи. Сегодня 10 самых высокооценённых вин Божоле по версии The Wine Advocate — именно его авторства.
В 2014 году в Божоле зашли классики Вольне — семейство Лафаржей. Они купили участки во Флёри и Кот-де-Бруйи, внедрили биодинамику и начали выпуск кюве под этикеткой Domaine Lafarge Vial. Их Côte de Brouilly Brulhié 2020 с нотами малины, фиалки и гарриги стало одним из моих главных открытий этой поездки. В 2017 году в Мулен-а-Ван вложилась Анн-Франсуаз Гро, представительница культовой винодельческой династии из Вон-Романе, сегодня у неё там уже 4 га.
Тем временем в Кот-д'Ор Этьен Гриво гордится своим Coteaux Bourguignons на основе гаме с вековых лоз, растущих во Флаже-Эшезо. Доминик Лафон, пробуя его магнум-версию, сказал, что вслепую запросто отправил бы в гран крю.

Белое движение

Алиготе — новый шардоне. Запущенная Сильваном Патаем из Марсанне волна интереса к этому бургундскому автохтону привела к формированию сообщества Les Aligoteurs, которое объединило уже порядка 70 хозяйств, работающих с этим сортом. Для них это возвращение к истокам: до эпидемии филлоксеры алиготе занимал обширные площади и даже выращивался на лучших участках. Однако с введением системы AOC в 1937 году и закреплением за шардоне статуса благородного сорта посадки алиготе начали стремительно сокращаться.
На алиготе вновь обратили внимание во второй половине XX века. Благодаря использованию подходящих клонов, оптимальной плотности лоз и улучшению условий созревания алиготе стал демонстрировать выразительную фруктовость, баланс, сохраняя характерную минеральность. Виноделы пришли к выводу, что этот сорт может раскрывать терруар не менее ярко, чем шардоне, и решили не расставаться с его старыми лозами на известных терруарах в таких коммунах, как Шабли, Жевре-Шамбертен, Мерсо и Пюлиньи-Монраше. Особый статус имеет Clos des Monts Luisants, единственное премье крю в Море-Сен-Дени, полностью засаженное алиготе. На этом винограднике, расположенном

*** Автор книги The New French Wine, горячо любимой в редакции SWN, запустил краудфандинговую кампанию для сбора средств на популяризацию «новой классификации Божоле», которая выделяет отдельные клима внутри десяти божолезских деревень-crus. В том же Моргоне предлагается обозначить порядка 30 таких подкрю.**

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО



Au Bout Du Monde от Pierre-Yves Colin-Morey — от-кот-де-бон в исполнении моднейшего хозяйства котируется не меньше, чем его мерсо, шассани и сент-обены



Bruno Lorenzon Montagny 1er Cru Le Choix du Roi — образцовый пример потенциала Кот-Шалонеза по белым винам от Брюно Лоранзона, винодела года — 2020 по версии гида Bettane & Desseauve

ОСОБОЕ МНЕНИЕ О СТИЛЕ БЕЛЫХ

«Наэлектризованные» белые из Бургундии — фетиш вайнловеров в последнее время. Но с электричеством важно не переусердствовать, считает Этьен Гриво. У него много вопросов к современным белым бургундским. Слова мэтра, кажется, обозначают новое настроение в регионе, среди виноделов, а также у конессёров — и откат к «маслянистой» белой классике.

«Белые последнего поколения я нахожу слишком точными, перегруженными минеральностью и напряжением. При этом им не хватает глубины. Виноделы путают свежесть с незрелостью! Я часто вспоминаю Рене Лафона, отца Доминика*, который был для меня духовным наставником. Думаю, он переворачивается в могиле, видя, насколько слабые белые вина делают сейчас. Я всегда любил вина Жан-Марка Руло**, но недавно мне довелось попробовать Perrières 2017 из магнума. Аскетичное, почти "монашеское", слишком утончённое — ему не хватало Вагнера», — констатирует Этьен Гриво.

* Domaine des Comtes Lafon в коммуне Мерсо.
** Domaine Roulot в Мерсо.

рядом с гран крю Clos de la Roche, растут 114-летние лозы, с которых Domaine Ponsot создаёт одно из самых выдающихся белых вин Бургундии. Поговаривают, что до 20% холма Кортон всё ещё засажено алиготе — просто этот факт не афишируют.

Алиготе — не только про сталь, его всё чаще выдерживают в дубе, что позволяет смягчить его резкую кислотность и сгладить текстуру. Может, решение отдать шардоне основную часть посадок в XX веке было ошибкой? Всё больше виноделов задаются этим вопросом. Они стремятся вернуть алиготе на престижные терруары, но законодательство не позволяет использовать его для аппелласьонов уровня Village или Premier Cru, оставляя лишь региональную категорию.

В то же время участились «белые» набеги именитых бургундцев на Кот-Шалонез и Макконе — регионы с не менее сложной геологией, где ещё остались терруары, не взлетевшие в ценовую стратосферу. Благодаря усилиям Vincent Dureuil-Janthial и Bruno Lorenzon, больших дегустаторов, регулярно пробующих великие вина и интегрирующих их лучшие стороны в своих кюве, мы всё чаще говорим о Рюлли, Меркюре и Монтаньи, а с подачи Guffens-Heynen и Guillot-Broux — о Маконне. Крупные негоциантские дома давно освоили эту поляну, авторам великих белых коммун тоже тесно — взять того же Доминика Лафона, звезду Мерсо, который создал отдельный домен в Маконне, или семейство Лёфлев из Пюлиньи, которые давно работают на южных землях. Из последних новостей — звёзды Нюи-Сен-Жоржа Domaine Henri Gouges недавно обзавелись 6 га в Монтаньи, в том числе премье-крюшных.

А бегут они туда все, так как рынок требует белых! В OIV последние годы фиксируют стремительный рост этой категории и падение красной. Продвинутым винным энтузиастам меж тем не скормишь фруктовые бомбы, им подавай наэлектризованные, дымные белые.

В реализации минеральной линии особенно преуспели в Шассани-Монраше. Не все знают, но в одной из трёх величайших белых коммун Кот-д'Ора до 1980-х годов красных вин производили не меньше, а до филлоксеры — значительно больше, ведь почвы здесь на многих участках скорее напоминают терруар коммун Кот-де-Нюи и лучше подходят для пино нуара. Однако растущий спрос на белые в последние десятилетия подталкивал виноградарей выкорчёвывать лозы красных сортов в угоду новым посадкам шардоне.

Поездка в Шассань немыслима без визита в PYCM — хозяйство, которое началось с шести негоциантских бочек в 2000-х, постепенно расширялось и в итоге вошло в пантеон великих белых вин Бургундии. Вместо безупречно исполненного «макияжа» (новый дуб, малолактика, батонаж) Пьер-Ив Колен предложил свою интерпретацию белой бургундии — напряжённую, дымную, сформированную благодаря внимательному выбору даты сбора урожая, работе с натуральными дрожжами, минимизации контакта с кислородом, использованию 350-литровых бочек и отказу от малолактики, батонажа, осветления и фильтрации.



Поль Пийо (Domaine Paul Pillot), Шассань-Монраше



Своё Bourgogne Aligoté Поль Пийо (Domaine Paul Pillot) делает с 45-летних лоз алиготе, растущих на маленьком участке в Шассани-Монраше, ферментирует в дубе и выдерживает в 350-литровых бочках, частично новых



ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО



В Domaine Anne-Françoise Gros для урожая-2021 молодой винодел Матьё Гро, сын Анн-Франсуаз, использовал 25–50% цельных гроздей для разных кюве



Анн-Франсуаз Гро и растущая армия керамических сфер Clayver в её погребе

« Выбор даты сбора урожая — один из ключевых моментов. Это всегда вызов, особенно в такой жаркий винтаж, как 2023-й, когда солнце стремительно "сжигало" кислотность — даже разница в 3–4 дня могла существенно повлиять на профиль вина. Мы начинаем проверять состояние винограда в начале августа, делая анализы дважды в неделю на одних и тех же участках. Хотя они и помогают нам принимать решения, ты никогда не можешь быть на 100% уверен в успехе. Например, в 2007–2008 годах мы собрали чуть раньше обычного, всего на 2–3 дня, но теперь, пробуя эти вина, я чувствую, что им не хватает структуры и зрелости. В 2023-м мы согласились на 12–12,5% алкоголя — могли дождаться большей зрелости, но сделали выбор в пользу кислотности. Вина получились элегантными, утончёнными», — рассказывает Пьер-Ив.

Во многом именно он ответственен за то, что рынок начал вожделеть вина в минеральном, редуктивном стиле. В результате его соседи также были вынуждены адаптировать свою стилистику, чтобы соответствовать изменившимся ожиданиям. Другой представитель редуктивной школы — Поль Пийо (Domaine Paul Pillot). В своих белых винах, помимо дымности и минеральности, он стремится к лёгкой горчинке, которая придаёт вину солидную структуру. «Мне говорят: "Ты делаешь современную винификацию". Но это не так, я делаю так, как делал мой дед. Я думаю, что стиль моих вин во многом определяет foulage — лёгкое раздавливание ягод перед прессованием. Это позволяет задействовать фенольные вещества, содержащиеся в кожице, при этом не повреждая косточку», — говорит Поль.

Усложнить фрукт

Как в белом, так и в красном виноделии современные продвинутые бургундцы стремятся избежать излишнего дубового влияния. Так, они уменьшают пропорцию нового дуба, работают с околонейтральными бочками с лёгким обжигом или же полностью нейтральными ёмкостями из керамики или бетона. Заглядывая в гости к Каролин Паран-Гро (Domaine A.-F. Gros) второй год подряд, я обратил внимание, что керамические сферы Clayver у неё начали теснить баррики.

« Керамика обеспечивает чистоту и предсказуемость. В отличие от старых бочек, риск микробиологического заражения сведён к минимуму, оксидация проходит медленно, не так, как в пористых терракотовых амфорах. Мы также заметили, что использование керамических ёмкостей позволяет сократить применение серы по сравнению с традиционными бочками. В 2024 году около половины наших вин выдерживалось в керамике, в 2025-м мы планируем отказаться от использования старых бочек и перейти на 70–80% керамики и 20–30% новых бочек. Это сочетание позволит нам соблюсти баланс между ароматической точностью и структурной поддержкой. Лёгкое дубовое касание всё же важно для вин с великих терруаров, таких как Ришбур: им нужна структура, чтобы раскрыть свой потенциал», — говорит Каролин.

Такой подход к дубу позволяет не перекрыть сортовой ягодно-флоральный профиль. Раскрыть его также помогает винификация целыми гроздями*. Раньше гребни бургундцы оставляли в чане просто потому, что у них не было гребнеотделителей, сегодня же



Погреб Domaine d'Eugénie



Агролесоводство в Вон-Романе: трессаж на эшала и яблони на вилляжном участке Domaine Bizot

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО

некоторые считают их важным инструментом трансляции терруара.

« Винификация целыми гроздями продолжает набирать популярность. В Бордо ведутся серьёзные исследования о её влиянии на ароматическую сложность, структуру вина. Мы активно экспериментируем с разным процентом целых гроздей при винификации — от 60 до 80%. Например, в случае с терруарами с высоким содержанием глины и железа, такими как Clos de Vougeot, гребни помогают сбалансировать естественную плотность, танинность вин: вне зависимости, прохладный был урожай или жаркий, они делают вина более свежими, утончёнными. Это удивительный результат, который рушит стереотипы о том, что гребни добавляют вину зелёные, незрелые ноты. Всё как раз наоборот: гребень помогает раскрыть потенциал терруара», — говорит главный винодел Domaine d'Eugénie Мишель Маллар.

Один в поле

Но всё это — штрихи. Основа закладывается ещё на винограднике, и последние годы дискуссия из погреба перекочевала в поле. Никакой магии не случится, если ваши Stockinger'ы, яйца, глобусы не наполнить качественным базовым материалом. Так, агрономы экспериментируют с клонами, архитектурой, стратегиями подрезки лозы, стремясь не тревожить её лишний раз и дать возможность сыграть природную партию. Шпалеры становятся всё выше, в тренде — трессаж (с фр. tressage — плетение), техника, при которой летом не подрезают быстро растущие зелёные побеги, те отрастают до трёх метров, и их «заплетают» над шпалерой. Так лоза меньше нервничает, развивается в удовольствие — плюс ещё и навес защищает грозди от агрессивного солнца.

Органические и биодинамические практики — давно в мейнстриме, тем временем набирает обороты агролесоводство. Всё чаще меж рядов лоз возводят живые изгороди, высаживают деревья — в первую очередь чтобы наладить биоразнообразие, привлечь птиц, животных, обогатить микробиоту почвы, но также для того, чтобы сделать работу на винограднике в будущем более приятной. Это критически важно, учитывая колоссальную нехватку рабочей силы. Практически во всех



Поль Карийон (Domaine François Carillon)

На полках почёта в дегустационных залах бургундцев стоят батареи старого бароло. Два великих винных региона стилистически постепенно проникают друг в друга



Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Chaffots от Domaine Gérard Peirazeau et Fils — плод трудов Лорана Пейразо, практикующего устойчивое виноградарство на своих участках общей площадью 3,75 га в Море-Сен-Дени, Шамболь-Мюзиньи и Жевре-Шамбертене



Domaine Sylvie Esmonin Gevrey-Chambertin — современное энергичное и объёмное выражение характера коммуны Жевре-Шамбертен в исполнении Сильви Эсмонан

* Об актуальных спорах вокруг тренда с whole cluster мы в SWN подробно писали в сентябрьском томе прошлого года, ищите на swn.ru по запросу «Постурожайное».

из 40 посещённых мною за две недели доменов недостаёт рук по всем фронтам, а если и достаёт, то приходится применять большие усилия по их удержанию.

« На протяжении 30 лет я работал на винограднике без выходных, с понедельника по воскресенье. Два года назад мне повезло найти помощника — замечательного, увлечённого своей работой человека. Я делаю всё, чтобы не потерять его. Он не избавил меня полностью от работы, но благодаря ему у меня наконец-то появились выходные», — делится Жерар Пейразо (Domaine Gérard Peirazeau et Fils) из Море-Сен-Дени.

« После пандемии во Франции всё стало намного сложнее. Когда государство решило помочь всем "любой ценой", люди расслабились. Теперь нам сложно найти тех, кто готов работать», — говорит Этьен Гриво.

« После 28 лет совместной работы наш главный винодел Венсан Нико уходит открывать новые горизонты, мы уже больше полугода ищем ему замену. Найти человека, который был бы хорош и в виноградарстве, и в виноделии, очень трудно. В моё время нас готовили сразу к двум профессиям. Но с развитием технологий, приходом органики и биодинамики всё стало настолько сложным, что молодых специалистов вынуждают выбирать узкую специализацию: либо виноградарство, либо энология», — рассуждает Доминик Гийон (Domaine Antonin Guyon).

« В 2021-м и 2022-м вместо ожидаемых 40 сборщиков приходило всего 20, а для полноценной работы нам нужно около сотни. В связи с дефицитом рабочих для ручного сбора мы частично перешли на механический — на региональных виноградниках. Современное оборудование оснащено качественной системой отбора, что критически важно в такие сложные урожаи, как 2024-й», — рассказывает юный Поль Карийон (Domaine François Carillon), который недавно получил степень магистра в области винного бизнеса в Институте Агро Монпелье и приступил к работе в семейном домене в Пюлиньи-Монраше. Кровные кадры — спасение. Нагулявшись, рано или поздно наследники великих виноградников возвращаются к корням — будь то с революционным или созидательным настроем. Максим-Анри из династии Лафаржей, культовых производителей Вольне, успел закончить бизнес-школу, семь лет прожить в Париже, работая в инвестиционной компании, перед тем как отучиться на виноградаря и энолога в Боне и вернуться в начале 2023-го к семейному делу.



Сильви Эсмонан, мадам Жевре-Шамбертен

ОСОБОЕ МНЕНИЕ О ПЛОТНОСТИ ВИНОГРАДНИКОВ

В топовых бургундских коммунах общепринятой считается плотность виноградников в 10 000 лоз на гектар (метр на метр между лозами и между рядами): это о-о-очень много по мировым меркам. При этом иные виноделы умудрялись увеличивать население виноградников до 30 000 лоз на гектар. Но вот появились отличные взгляды на вопрос, и традиционное уплотнение, обеспечивающее конкуренцию лоз, сдерживание их роста и концентрацию винограда, уже не кажется универсальным решением.
«Высокая плотность посадки в прошлом была продиктована необходимостью экономии пространства, ведь фермерские хозяйства не только выращивали виноград, но и занимались другими культурами, скотоводством. Я не верю в то, что чем выше плотность, тем лучше вина. Наоборот, вина приобретают чрезмерный цитрусовый характер. С учётом изменений климата лозам всё же нужно больше воды, пространства, чтобы сок в ягодах был сбалансированным, в меру "разбавленным"», — говорит Пьер-Ив Колен, винодел из числа «рок-звёзд» новой Бургундии, чья точка зрения имеет вес.

« Работа в финансах была интересной, но это вопрос выбора. Опыт в разных сферах расширяет кругозор: и я, и две мои сестры получили альтернативное образование до того, как заняться семейным делом. Мы придерживаемся подхода, выработанного нашим отцом, и не планируем никаких революционных изменений — ни на виноградниках, ни в погребе. Нам нравятся вина, которые создавались в прошлом и продолжают создаваться сейчас. Если мы довольны результатом, к чему кардинальные перемены? Конечно, мы экспериментируем, но речи не идёт о чём-то радикальном. Мы говорим о постепенной эволюции, небольших усовершенствованиях, которые позволяют находить более эффективные решения. Сегодня винодельческий мир стал гораздо

ФОТО: ЯКОВ ЛЫСЕНКО





Жерар Пейразо (Domaine Gérard Peirazeau et Fils), Море-Сен-Дени

более открытым, чем раньше: виноделы из Бургундии много путешествуют, дегустируют вина Германии, Австрии, Италии. Новые идеи естественно приходят извне. Однако любые перемены должны быть направлены на повышение качества, быть осмысленными», — говорит Максим-Анри.

Такой же подход у сыновей Пьер-Ива из PYCM: Матис и Клеман Колены полируют детали, сохраняя общую линию домена. «Дети, конечно, привносят что-то новое, но это больше касается нюансов. Они экспериментируют на винограднике, в погребе, но не планируют всё перекраивать, как это делают некоторые из их сверстников», — делится Пьер-Ив. Клеман, видимо, заскучал в каве и решил бросить себе новый вызов, запустив прошлой осенью небольшую компанию по импорту вин из Пьемонта для бургундцев. Те, к слову, регулярно совершают паломничество на север Италии, на их полках почёта в дегустационных залах стоят батареи старого бароло. Так два великих винных региона стилистически постепенно проникают друг в друга — вспоминается Шостакович, который во время написания 4-й симфонии держал на пюпитре партитуру 7-й Малера.

Сильви Эсмонан из Жевре тем временем продолжает работать самостоятельно, но не теряет надежды на возвращение дочери в домен. Сейчас та учится на экономиста в Сеуле, чувствует себя комфортно и размышляет о том, чтобы остаться в Азии. «Она знает все тонкости работы винодела, ведь с 14 лет трудилась в домене, чтобы подзаработать. Замечательно, что она уехала учиться за границу, это невероятно расширяет кругозор. В любом случае ей предстоит унаследовать хозяйство, а вот будет ли она заниматься виноделием или только коммерцией — всё зависит от неё, пока рано делать выводы. Ей нужно время, чтобы вырасти, определиться с желаниями и понять, чего она хочет. Мы же просто подождём и увидим, что будет дальше», — говорит Сильви.

Если раньше возвращение ещё могло быть под вопросом, сегодня оно неизбежно. Бургундия становится всё более динамичной, космополитичной, оживляются даже самые сонные коммуны, почивавшие на лаврах своих гран крю. Не вернётесь вы — вернутся ваши друзья. Вернёмся мы, чтобы вновь снять срез с самого желанного региона-микрокосма.



На этикетках вин François Carillon обозначен год, с которого династия виноградарей Карийонов известна в Пюлиньи-Монраше: 1611. Джаспер Моррис советует на фоне блестящих пюлиньи, шассани и сент-обенов от Франсуа не упускать из виду его базовые шардоне, традиционно показывающие высокий класс мастера

«В» — значит весна

Вина из **10 сортов винограда на букву «В»**, все белые, — мы собрали их в качестве образцовых весенних. Часть их уже смотрит в лето своей воздушной свежестью, а некоторые, более плотные, оглядываются на недавнюю зиму, но все они заметно гастрономичные. Текст: Валерия Труфакина



ВЕСНУ ПРОБОВАЛИ



ВЛАД МАРКИН (ВМ)
ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ РОССИИ — 2013



ВАЛЕРИЯ ТРУФАКИНА (ВТ)
SWN



ОЛЕГ ОСОКИН (ОО)
SIMPLE



ДМИТРИЙ МЕРЕЖКО (ДМ)
SWN,
FINE & RARE WINE

Весна и вино: алхимия сезона в бокале

Весна — время двойственности, между зимней строгостью и летней негой. Вина на букву «В» ловят этот момент, сплетая лёгкость мечты с плотностью ушедших холодов. Весенние белые — это свежесть: цитрусовые блики, цветочные полутона, словно прозрачный апрельский свет. Но в текстуре — глубина, как отзвук морозов. Такой контраст не случайность, а философия перехода.

Автохтоны долин Испании, склонов Франции, альпийской Австрии, островной Италии раскрывают терруарную магию: в бокале — диалог земли и традиций. Выбрать их — значит принять правила весенней алхимии, где зима оставляет след в минеральной прохладе, а лето манит фруктовой нежностью. Эти вина — мостики между временами года. Хрупкие, но полные скрытой силы. Как сам сезон.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН; АРХИВ SWN

ВИОНЬЕ

Этот прекрасный сорт едва не сгинул во Франции: в 1970-х площадь его посадок скукожилась до 14 га. Виноградарям не нравилось возиться с его капризностью и непредсказуемой урожайностью. Спас глобальный вионье: сорт успел закрепиться в Новом Свете. Вионье, сорт-феникс, сегодня развивается от изысканных французских аппелласьонных версий (тут в первую голову — североронское Condrieu) до калифорнийских «фруктовых бомб» и российских грушево-минеральных образцов, показывая, что его сила — в умении быть одновременно зеркалом земли и инструментом винодельческого творчества.

Перспективы

— Климатические риски: угроза кислотности, «проблемному» параметру сорта

— Расширение российских терруаров



Усадьба Мезыбь Вионье ЗГУ Кубань. Геленджик 2023

Россия, Геленджик

вионье 100%

посадки на 68–230 м в окружении реликтовых сосен, 5000–6250 лоз/га

6 мес. на тонком осадке в стали

₽ 2290

Simple

❤ ОО ВТ

Винодельня «Усадьба Мезыбь» находится в 10 км от Геленджика, в объятиях реликтового леса пицундской сосны. В 2015-м виноград был высажен на пустующих плато, где успешно культивировали лозы с конца XIX века до 1985 года. Этот терруар с бризами близкого моря, прохладными горными ветрами, хвойным лесом очень нравится вионье.

ОО: Цветы полевые, акация, фрукты жёлтые сладкие в носе. Сидишь вот так на подоконнике на улице, цедишь бокальчик, наблюдаешь протекающие Патрики.
ВМ: Мыльный по-детски, душистый образец. Ароматика чистая, яркая: грушевый сок, много косточковых, белого яблока, жёлтой сливы. Почему-то вспомнилось жизнерадостное винью верде.
ВТ: Аккуратное, пухлое, свежее. Трудно ожидать легкомысленного вина от такого сорта, если вино делали тщательно и классически.



Усадьба Маркотх Вионье 2023

Россия, Геленджик

вионье 100%

на тяжёлых суглинках на подложке известняка

9 мес. на осадке в кавказском дубе

₽ 2490

Simple

❤ ДМ ВМ ОО ВТ

Это небольшое и примечательное хозяйство находится у подножия Маркотхского хребта. Маркотх по-черкесски означает «ежевичный», этот топоним зафиксировал в названии проекта его сооснователь Алексей Толстой — один из самых одарённых и авторитетных виноделов России. Посадка одним массивом на пологом южном склоне на высоте 150–180 м. Непростой терруар, с жарким и засушливым климатом. Зато ветер с хребта вентилирует виноградник.

ОО: Структурированное, серьёзное, взрослое. По-моему, это вино — трушное кондриё с этой характерной плотностью и сочностью, как по книге. На серьёзный ужин, с рыбным меню.
ВМ: Я бы себе его оставил, хорошее потенциальное вино — пока на минималках и не показывает себя во всей красе. Хотя пить уже приятно. В цветочность клонится. Интересна лёгкая копчёность — видимо, от бочки. Причём дуб отлично интегрирован.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СТРАНА, РЕГИОН · СОРТОВОЙ СОСТАВ · ВИНОГРАДНИКИ · ОСОБЕННОСТИ ВИНИФИКАЦИИ, ВЫДЕРЖКА · ЦЕНА (ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИНЫ НА 20 ФЕВРАЛЯ 2025) · ИМПОРТЁР · ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ





Недооценённый сорт вионье, столько несёт красок и эмоций



Cellier des Chartreux Viognier Les Iles Blanches IGP Gard 2023

Франция, Долина Роны

на склонах холмов долины Пюжо с высоким содержанием речного булыжника

недолго в нейтральных ёмкостях

₽ 2890

Simple

ДМ

У кооператива Cellier des Chartreux запутанная и счастливая история. Началась она в 1612 году, когда крестьяне деревень Пюжо и Рошфор осушили местный пруд — и им открылась долина с плодородными землями. Со временем часть её отошла монахам картезианского ордена, а вернулась крестьянам — после Французской революции. В 1929-м возник современный кооператив.

ДМ: Надёжная структура, приятно на нёбе, хорошо выражен первый план и скрыт второй. Взял бы в гости или принял их дома — удобное вино, пышное, в меру яркое, без высокой кислотности.
ОО: Классический вионье, более сортовое вино, нежели отражающее терруар. Его наливают вторым, когда все расслабились: оно не про сложную концепцию французских терруаров, но покажет сорт в красивом фруктовом платье, удивит ароматикой.
ВМ: Беру такое, когда хочется надёжного, уверенного сочного вина, не заморачиваясь бургундскостью или Мозелем.

Vignoble de Boisseyt Viognier En Amont IGP Collines Rhodaniennes 2022

Франция, Долина Роны

вионье 100%

30-летние лозы на лёгких почвах с высоким содержанием гранита и известняка, 8000 лоз/га

ферм. и выдержка 6–8 мес. в дубе

₽ 5390

Bravo Trade

ВТ ОО ДМ ВМ

Поместье упоминалось в реестрах 1343 года, но получило известность с 1797-го, после Французской революции, когда стало семейным. Сегодня доменом руководит Ромен Десель, сын Оливье Деселя, владельца Decelle & Fils в Бургундии и Mas Amiel в Лангедоке. Виноградники конвертируются в органические.

ДМ: Продолжение темы ярких вионье — здесь больше зрелости, сочной груши, приятной плотности.
ВМ: Абсолютная классика. Фруктовые экзотические заросли в аромате, тропики с манго. Недооценённый сорт вионье, столько несёт красок и эмоций.
ОО: Принёс бы на дегустацию с коллегами, внутренний корпоратив — концептуальное, достаточно сложное вино, на нюансах, его интересно пробовать и обсуждать с профи. Жалко тратить такое на любителей, не поймут глубин.

M. Chapoutier Viognier Combe Pilate IGP Collines Rhodaniennes 2022

Франция, Рона

вионье 100%

прессование гроздями, ферм. в 600-литровых бочках. Выдержка в полумюидах 8–9 мес. с батонажем в первые мес.

₽ 4657

LADOGA

ВТ ДМ

Семейное предприятие Шапутье родилось при покупке первых виноградников в Долине Роны в 1808 году. Важнейшим личным достижением нынешний глава винного дома Мишель Шапутье, представитель седьмого поколения, считает конверсию виноградников в биодинамические.

ДМ: Плотное, как будто позднесборное, и насыщенное вионье. Фруктовый хардкор: битые персики, забытая дыня, дурианчик.
ВМ: При активности по дубу такая привлекательная кислотность. Люблю такое — для меня огурцы с мёдом. Видно мастерство.
ОО: Вот вам и мифология, что у вионье мало кислотности! В нём просто глицериновость, которая маскирует жирностью кислотность. Соответственно, под жирную рыбу, блюда со сложными соусами, в том числе острыми.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

Терруар и стилевая палитра

В Вахау, Кремстале и Кампталe ГВ раскрывается как «австрийская бургундия». Выдержка в больших дубовых бочках или бетонных яйцах добавляет текстуре кремовость, а ароматике — нюансы абрикоса, мёда и дымки.
В Вахау крутые гранитные склоны и континентальный климат с перепадами температур до 20 °С между днём и ночью создают вина с балансом зрелости и кислотности.
В Кремстале близость Дуная добавляет солоноватый финиш, а смесь лёсса и песчаника в почвах усиливает минеральность.
Вайнфиртель — лёгкий «стальной» стиль с хрустящей кислотностью, нотами лайма, зелёного яблока и фирменным оттенком белого перца.



Символ австрийской винной идентичности



ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР

Мы взяли грюнера, потому что «вельтлинер» важнее, — есть ведь ещё ротер вельтлинер.
ГВ стал сортом, с которым Австрия триумфально вернулась на мировую арену после «антифризного скандала» 1985 года. Это «зелёный король» австрийского виноделия, переживший трансформацию от локального сорта до мирового феномена. Генетическая уникальность, гибкость в стилях и терруарная выразительность грюнера сделали его символом австрийской винной идентичности.

Winzer Krems Grüner Veltliner Ried Kremser Goldberg Kellermeister Privat Kremstal DAC 2023

- Нижняя Австрия, Кремсталь
- грюнер вельтлинер 100%
- особый виноградник Кремсер Гольберг с лёссовыми почвами
- кратко в нейтральных ёмкостях
- ₽ 3990
- **Simple**
- **ОО ДМ**

Более 900 га в окрестностях города Кремса в Дунайской долине объединены в кооперативе Winzer Krems — со своими микроклиматами, почвами и ландшафтами. Хозяйство предлагает за доступные деньги одни из лучших рислингов, грюнеров и цвайгельтов с высоким уровнем мастерства.

ОО: Обманчиво простое в аромате, очень свежее, с меловой минеральностью, ощущением вздоха после дождя. Для тех, кто любит тонкие материи элегантного стиля: оно понятное, приятной тельности и долгое. Отличная работа. Подам к морепродуктам в кругу понимающих друзей. Оно скорее для продвинутых потребителей, играет на нюансах. Для любителей сорта.
ВТ: Фрукты в аромате жёлтые, пухло звучит. Аккуратный, ровный, даже строгий вкус.
ДМ: Для меня вечернее, ненавязчивое, универсальное вино.

Peter & Paul Grüner Veltliner 2023

- Нижняя Австрия, Кремсталь
- грюнер вельтлинер 100%
- на геологическом образовании Холленбургский конгломерат с высоким содержанием извести
- 20% вина — спонтанная ферм. и выдержка на осадке в старом дубе, 80% в стали в редуктивном стиле
- ₽ 3292
- **LADOGA**

Сертифицированное био- и веганское вино от Winzerhof Hoch, семейной винодельни из Кремсталя, которая существует с 1640 года. Peter & Paul — линейка биодинамических вин, названная в честь святых Петра и Павла, покровителей хозяйства. Считается, они олицетворяют два подхода к виноделию: Пётр уважает классические методы, а Павел представляет натуральные методики.

ОО: Авторский стиль. Бодрое и интенсивное, с зелёным яблоком, цитрусовыми. Вкус колкий, молодой, чуть пустичный, с овощным подтоном. Взял бы к нему осьминога по-галисийски с чесноком и укропчиком — то есть что-то текстурное и не жирное.
ВТ: Спокойное, сложное, приятно-плотное. Удачный компанейский вариант под рыбности, морики, овощи на гриле.
ВМ: Под него пожарить хорошую белую рыбу на гриле вроде сибаса или дорады, и чтобы всем было вкусно — у вина хорошая структура, не жирная, как раз к средиземноморскому формату обеда.



ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

Региональная идентичность

Воскеат выращивают в высокогорных районах Армении (800–1500 м), в первую очередь в Арагацотне и Вайоц-Дзоре, где его особый профиль формируют вулканические почвы, резкие перепады температур и интенсивная инсоляция. Старые лозы (до 150 лет) демонстрируют устойчивость к климатическим изменениям, что делает сорт стратегическим для региона.



ВОСКЕАТ

Один из древнейших армянских сортов, за последние 20 лет трансформировался из сырья для армянских коньяков в основу для премиальных терруарных вин благодаря пластичности.

Zulal Voskehat 2020

- Армения, Вайоц-Дзор
- воскеат 100%
- участок под Агавнадзором на высоте 1400 м, почвы известняковые и вулканические
- недолго в стали
- ₽ 1890
- **Simple**

Проект Zulal, что в переводе означает «чистота», появился как воплощение стремления к идеалу. Его создатели — Эйме Кеушгерян и её отец Ваге, основавший в Армении консалтинговый винодельческий проект WineWorks. Zulal направлен на работу с редкими армянскими сортами. Воскеат, главный белый сорт, был избран для изучения его способности отражать терруар.

ОО: Абсолютно живое во вкусе, с намёками на карамельность и ореховость в аромате. Логично подстроится под шашлык из рыбы где-нибудь на даче, друг ризотто или плова из булгура, салата с руколой и козьим сыром.
ВТ: В аромате раскрываются тона сочного персика, спелого абрикоса на фоне альпийских трав, есть нюанс марципана. Лёгкое вино с отличной кислотностью, фруктово-пряным вкусом и длинным финишем.





ВЕРДЕХО

Бывший маргинальный сорт Центральной Испании сегодня переживает ренессанс, трансформируясь из простодушного летнего вина в сложный терруарный продукт. Его путь — от оксидативных креплёных вин до хрустально-свежих экспрессий, ставших символом DO Rueda, и маслянисто-сложных версий.



Bodegas Horacio Gomez Araujo Ilusionista Verdejo Rueda DO 2023

- Испания, Кастилия-и-Леон
- вердехо
- приречные посадки
- ферм. при макс. низких t в стали; выдержка 4 мес. на осадке с батонажем
- ₽ 2890
- **Simple**
- **ВТ**

Компания — специалист по альбариньо с виноградниками в четырёх аппелласьонах Галисии, в том числе на крутых террасированных склонах, группа Bodegas Horacio Gomez Araujo предлагает белое из другого региона, перенеся свой «белый» опыт в Руэду. И оказалось, белые руэды от Bodegas HGA — это всё тот же превосходный баланс минеральности, зрелости, цены и качества.

ВТ: Пахнет Пиренеями — характерный резиновый, гарный тон, как у кавы бывает. И средиземноморская растительность.
ВМ: Не плотное, абсолютно луговое вино, лёгкое в ощущениях. Много зелёных хрустящих яблок, белых цветов. Хорошая структура, чистая, приятная кислотность.
ОО: Идеально на довольно пафосный, не простодушный пикник — для винных профессионалов. Содержательное вино, но не слишком обязывает со сложной подачей, то есть на пикнике можно и удовольствие от вина получить.

Ключевые направления

1. Классический «стальной» стиль:
— молодые вина с ферментацией и выдержкой в стали
— Sobre Lías: выдержка на осадке добавляет текстуре сливочность, ноты жареного миндаля и минеральную глубину

2. Бочковая интерпретация

3. Экспериментальные подходы:
— амфоры и яйца
— терруарные дрожжи

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



Marqués de Riscal Finca Montico Verdejo Sobre Rueda DO 2022

Испания, Кастилия-и-Леон

вердехо 100%

лозам на бедных каменисто-песчаных почвах более 40 лет

ферм. на диких дрожжах; выдержка 20% на осадке во фр. фудрах 4–6 мес. и 80% в стали

₽ 4490

Simple

ОО ДМ

Именно хозяйство Marqués de Riscal, основанное в 1858 году по принципу бордоского шато в Риохе, стало делать впервые в Руэде современные свежие фруктовые вина из вердехо. Более того, благодаря этому хозяйству и появился DO Rueda. Наше вино — 100% органическое, с минимальным вмешательством в процесс винификации.

ДМ: Баланс прекрасен. Умеренность во всём, приятная кислотность, объём, никаких странных ароматов. Взял бы его в гости на ужин: к рыбе, белому мясу, кордон блю, — удивим друзей, пусть поугадывают. Я бы и сам его пил.
ВМ: Правильный вариант — принести это вино на винную тусовку, посидеть, подегустировать что-то новое, нетривиальное. Да, вино — для удивления любителей белых: можно предложить тому, кто пьёт этикетки, избегает автохтонов и странных регионов.
ОО: Хорошо текстурированный вкус с яркой кислотностью, цитрусовыми тонами. Понравились ноты фенхеля и солёных лимонов в аромате.



Piqueras Wild Fermented Verdejo Almansa DO 2022

Испания, Кастилия-и-Леон

вердехо 100%

отдельный органический участок на 940–960 м со скудной известняковой почвой

ферм. с дикими дрожжами. Выдержка 3 мес. в 300-литровых бочках на тонком осадке с батонажем, затем в стали

₽ 3733

«Виником»

ВМ

Винодельня основана в 1915 году. А четвёртое поколение винодельческой семьи Пикерас пошло в новый для себя регион — Альмансу, что в 60 км от Аликанте. Полузасушливый континентальный климат Альмансы позволяет получать вина с насыщенным цветом и ароматом.

ВМ: Стильно звучит со своей горчинкой и лёгкой редукцией. Оно умамное, будет хорошо работать с азиатским стритфудом со смесью риса, овощей-рыбностей, ярким и острым соусом. Может заменить саке, например.
ОО: Очень постарались. Взял бы для себя, любопытное вино для изучения сорта, как получаются индивидуальные особенности.



Val de Vid Condesa Eylo Verdejo Criado Sobre Lías en Barrica Rueda DO 2021

Испания, Кастилия-и-Леон

вердехо 100%

лозы 28–35 лет на высоте 761 м

ферм. 27 дней при 11,5 °С. Выдержка 6 мес. на тонком осадке во фр. дубе

₽ 2799

Marex

ВТ

Винодельня Val de Vid из Руэды, которая принадлежит Хосе Антонио Мерайо, обрабатывает 60 га собственных виноградников, две трети которых отданы под вердехо. Его вина известны своим качеством и отражают характер региона благодаря сочетанию традиционных методов винификации и новейших технологий.

ДМ: Стилистика — между мощным дубовым и освежающим среднетелым вином.
ВМ: Идеально под копчёную рыбу, ростовских раков с укропным бульончиком .
ВТ: Сочный, спелый и зрелый аромат. Вино помнит зиму своей плотностью, его целенаправленно таким делали — сильным, очаровательным, характерным.



Ramón Bilbao Edición Limitada Lías Verdejo Rueda DO 2019

Испания, Кастилия-и-Леон

вердехо 100%

8 мес. в бочках из фр. и венгерского дуба на осадке с батонажем

₽ 3820

Fort

ВМ ОО ДМ

Исполнилось 100 лет семейной винодельне Bodegas Ramón Bilbao из Риохи. В 1924 году под влиянием всеобщего настроя на прогресс и изменение жизни к лучшему именно эти идеи и были заложены в основу философии компании. Ничего не изменилось за столетие — сегодня производство вин совмещает в себе инновации и уважение к традициям региона.

ДМ: Всё у него в гармонии: и мягкость, и насыщенность компенсируется кислотностью, и фруктов сколько надо, дуб прекрасно интегрирован, не торчит. Сам бы пил с удовольствием и в подарок бы принял.
ВМ: Породистые ощущения, всё тонко.
ОО: Хорошая рука — видимо, от гуру белого вина, с хорошей бургундской практикой. Партия для fine dining, сложных, изящных многокомпонентных блюд. К сетам мишленовских шефов — например, восемь блюд одним вином закрыть: и морские гады, и овощи с тонкими соусами, и белое мясо под рыбным соусом.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

Технологические тренды

— Возрождение старых лоз

— Органическое виноделие

— Альтернативная выдержка: большие бочки (500–1000 л) смягчают кислотность без маскировки терруара

— Эксперименты с игристыми винами

ВИУРА

Сорт-хамелеон виура (или макабео), чья пластичность сделала его важнейшим игроком в испанском и французском виноделии. Нейтральная ароматическая основа как потенциал для терруарного самовыражения, устойчивость к окислению позволяют создавать вина от свеже-минеральных до насыщенно-бочковых, от строгости риохи до сладости баньюльса. Но моносортовые вина из виуры остаются нишевым продуктом. Виноделы борются с имиджем «простого» сорта через терруарные линейки, возрождение старых лоз.



Viña Real Blanco Fermentado en Barrica Rioja DOC 2021

Испания, Риоха

виура 100%

лозы на известково-глинистых почвах субрегиона Риоха-Алавеса

мацерация 12 ч. при 10 °С, ферм. в бочках из венгерского дуба разного объёма; выдержка 5 мес. на тонком осадке с батонажем в стали

₽ 4297

«Виником»

Старейшим винодельческим хозяйством Испании, CVNE, основанным в 1879 году братьями Реал де Асуа, сегодня управляют представители пятого поколения семьи. Эта винодельня — в первой пятёрке лучших предприятий Риохи, владеет до 600 га виноградников и придерживается инновационного подхода в работе.

ВТ: Мягкий вкус с фруктовостью, уместной кислотностью. Яблоки, ваниль, бананы в сладких специях в аромате.
ВМ: Благодаря винификации затейливая органолептика: можно обнаружить ментол, аптечные детали, укроп, огурцы, рассол. Рекомендую на тусовку винных гиков.
ОО: Хит под русское застолье — с оливье, соленьями, шубой, мимозой. Содержательное, сильное вино, выдержит сложный многокомпонентный обед.



Finca Allende Allende Blanco Rioja DOC 2020

Испания, Риоха

виура 95%, мальвазия 5%

лозам на 415–480 м около 50 лет

14 мес. в новом дубе из Алье

₽ 6990

Simple

В 1990-е годы один из самых значимых сегодня виноделов Испании, Мигель Анхель де Грегорио, основал Finca Allende, изменившее местное представление о вине. Жизнерадостный Анхель показал испанцам, как микроклимат и почвы каждого участка влияют на вкус вина. Наше вино — единственное белое вино хозяйства, выдерживается в тех же бочках, что используют виноделы Монраше.

ОО: Чёткая концепция работы с дубом. Честный подход. Маслянистое, довольно плотное, богатое. Такое обожают мои друзья 50+ — лучший премиальный подарок на ужин. Под запечённую индейку с корочкой.
ВТ: Мощное вино с фруктовым подтекстом. В ярком аромате тона груши, цитрусовых, сладких специй и сливочного масла. Отлично соло, а также к рыбным блюдам или блюдам из домашней птицы.

Моносортовые виуры остаются нишевым продуктом. Виноделы борются с имиджем «простого» сорта через терруарные линейки

Технологический арсенал

— Бетонные яйца и амфоры

— Контролируемая мацерация

— Малолактическая ферментация — редкость для вердиккьо, но это добавляет нюансы сливочного масла

Вердиккьо — самое «рыбное» вино Италии





ВЕРДИККЬО

Главный белый сорт итальянского Марке. Его ДНК схожа с треббьяно ди лугана и ди соаве; по одной из версий, сорт завезли бежавшие от чумы венецианцы. Его главная фишка — звенящая кислотность. Благодаря ей из вердиккьо можно создавать вина на долгую жизнь, в них могут появиться гурманские ноты бензола, схожие с рислингом, и нюансы мёда и марципана. Современные стили вердиккьо: от морской минеральности до альпийской строгости и бургундской сложности, от лёгких версий супериоре до многослойных ризерв. Потенциал старения — главный козырь сорта.

Терруар как драйвер стиля

Verdicchio dei Castelli di Jesi (прибрежная зона Марке) — эталон морского влияния:

— виноградники на высоте 80–350 м

— вина с цветочно-цитрусовым профилем, солоноватой минеральностью и умеренной кислотностью

Verdicchio di Matelica (горный анклав в Апеннинах):

— высота 300–600 м, континентальный климат с резкими перепадами температур

— вина со «стальным» характером: пронзительная кислотность, тона зелёного яблока, фенхеля и кремниевой пыли

Umani Ronchi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2023

Италия, Марке

вердиккьо 100%

на склонах холмов, 200–350 м. Почвы глинистые, средний возраст лоз — 19 лет

5 мес. в стали на осадке

₽ 3490

Simple

ОО ВМ ВТ

Кто всерьёз воспринимал до Umani Ronchi, ключевой винодельни Марке, такие сорта, как вердиккьо и монтепульчано? А сегодня говорят о них как о великих винах этого региона. Заслуга хозяйства и в умении привлечь выдающихся энологов, таких как великий Джакомо Такис и его ученик Джузеппе Кавиола. В 2024 году Umani Ronchi получила награду «Винодельня года» от Gambero Rosso.

ВМ: Вино — про отличную кислотность и прочную структуру. Лёгкая цветочность и тонкая солёная минеральность, белые фрукты, истекающая соком дыня. Взял бы его на море — где рыбный рынок и тебе тут же приготовят выбранный тобой улов.
ОО: Можно и на яхту — запотевшая бутылка в зной, нарезка сашими... Или принимаешь дома толпу гостей и всё наливаешь-наливаешь, а это восхитительное вино не кончается.
ДМ: Точно, отличное банкетное вино, где все едят и им наливают хорошее белое вино — это оно и есть, для хорошего «греческого» застолья.

Umani Ronchi Plenio Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva DOCG 2020

Италия, Марке

вердиккьо 100%

на склонах холмов от 350 м. Средний возраст лоз — 20 лет

ферм. в стали (60%) и в больших дубовых бочках. Выдержка на осадке 12–18 мес. в нейтральных ёмкостях и 6 мес. в бутылках

₽ 5690

Simple

ВМ ОО ВТ ДМ

Эта резервная версия предыдущего вина открыла новую страницу в стане долгоиграющих вердиккьо. Название его взяли от латинского plenum, подразумевая характер — полный, сложный и структурированный.

ДМ: Чуть плотнее, насыщеннее, собранный позже зрелый виноград, кислотность остаётся прекрасной. На плотный ужин — под пасту с дарами моря.
ВТ: Как говорят, вердиккьо — самое «рыбное» вино Италии. Сразу рисуется картина с блеском моря и блюдом frutti di mare. Дружелюбное, приятное, сочное и бесконечно обаятельное вино, и кислотность его никого не напугает.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН



ВЕРНАЧЧА



Группа автохтонных итальянских сортов с удивительной стилевой гибкостью. Центральное место занимает Vernaccia di San Gimignano DOCG — первый в Италии винный аппелласьон, получивший статус DOC в 1966 году, а позже — DOCG. Несмотря на исторический упадок в XX веке, верначча возвращает позиции через терруарные линейки, ревитализацию старых лоз и ограниченные тиражи. Сложность — в преодолении имиджа «простого» вина.

Ноу-хау

Виноградники возрастом более 30 лет в Сан-Джиминьяно дают вина с повышенной минеральностью и солоноватым оттенком. Поэтому за ними особо ухаживают, поддерживая их витальность средствами органики и биодинамики.

Panizzi Vigna Santa Margherita Vernaccia di San Gimignano DOCG 2020

- Италия, Тоскана
- верначча 100%
- отдельный виноградник Santa Margherita
- 5 мес. на осадке
- ₽ 4390
- **АСТ**

❤ **ВТ ОО**

Чего можно ожидать от влюблённых в Тоскану ломбардийцев? Вот ответ — Джованни Паницци 45 лет назад приобрёл поместье с виноградниками по соседству с крепостью Сан-Джиминьяно. Не торопясь решил выпустить собственную версию местной верначчи: экспериментировал 10 лет. Сегодня многие описывают стиль Паницци как пробургундский.

ДМ: Нравится его мастичный аромат на фоне фруктово-минеральных деталей. Спокойное, рафинированное вино с гладкой текстурой.
ВТ: Выразительное, негромкое, аккуратное и мягкое, с выраженной минеральностью. Приятное сочетание персиковости, белой цветочности и жимолости в аромате.

Особенность выдержки

Виноделы много работают с «гибридной» выдержкой, комбинируя дубовые бочки и сталь для сохранения фруктовости и добавления структурной сложности.



ТРЕББЬЯНО ДИ ЛУГАНА

Сорт генетически идентичен вердиккьо из Марке. Современные стили треббьяно ди лугана (или турбиана): от минеральной строгости «озёрного дыхания» к винодельческому авангарду. Основной регион его культивации — Lugana DOC, охватывающий южное побережье озера Гарда в Ломбардии и Венето. Здесь сорт раскрывает свой потенциал через контрасты: морозостойкость сочетается с чувствительностью к терруару, а нейтральность ароматики — с глубиной выдержанных версий. Его история — это путь от аперитива у Гарды до коллекционных бутылок в погребах.

Bertani Lugana Le Quaiare Lugana DOC 2023

- Италия, Венето
- треббьяно ди лугана / турбиана 100%
- посадки на холмах, обрамляющих оз. Гарда, на глинисто-известняковых почвах, 5000 лоз/га
- 3 мес. в стали на осадке
- ₽ 4790
- **Simple**

Bertani, один из ключевых исторических домов Венето, основанный в 1857 году, развивает не только традиционные вина Вальполичеллы, но и аппелласьоны вне зоны общественного внимания. Лугана — один из проектов, в этих белых винах при всей традиционности заметно и следование уже хорошо известному стилю хозяйства. На эти сухощавые луганы, тонкие и аристократичные, стоит обратить пристальное внимание.

ВМ: Неяркое в аромате вино, очень занимательное во вкусе. Есть потребность в таких точных и тонких винах. И да, на вечеринку зожников весьма правильное вино.
ДМ: Аперитиво к салат-бару, молодым сырам и переход к вегетарианскому курсу. Хорошая кислотность, лёгкая воздушность, гармония.
ВТ: Достоинство луганы — в ненаглости, ненастырности. Цитрусовый профиль с цветочным украшением, освежающий стиль, благородная текстура. Намёк на минеральность. И легкомысленность-то обманчива: вино неожиданно цепкое и тельное. Под запечённые рыбности будет интересно.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



Напомнило совблан с его котиками, с высокой кислотностью, свежестью. Отличный вариант на винный квиз



ВЕЛЬШРИСЛИНГ

Этот сорт в разных странах называют по-разному: рислинг италико, олас рислинг, ласки рислинг, он же грашевина. Рейнскому рислингу он не родня вовсе.
Вельш — сорт-хамелеон, чья сила в адаптивности. От минерально-цитрусовых хорватских до медовых австрийских версий — он доказывает, что способен к терруарной выразительности. Лучшие результаты вельш даёт в регионах с континентальным климатом и минеральными почвами: в австрийских Бургенланде и Штирии, в Хорватии и в окрестностях венгерского Балатона.

Azienda Agricola Ottella Le Creete Lugana DOC 2023

- Италия, Венето
- треббьяно ди лугана / турбиана 100%
- отдельный виноградник к югу от оз. Гарда с высоким содержанием белой глины
- прессование целых гроздей; выдержка 6–8 мес. на тонком осадке
- ₽ 9100 (магнум)
- **Marex**

Герб на бутылках не просто так: во дворе поместья в городке Пескьера-дель-Гарда на южном берегу Гарды он свидетельствует о винной истории с XVI века. Семейство Монтресор гибко применяет современные технологии на виноградниках и винодельне. Их конёк — треббьяно, благоденствующий в мягком приозёрном климате.

ВМ: Напомнило совблан с его котиками, с высокой кислотностью, свежестью. Отличный вариант на винный квиз. И было бы здорово к нему какую-нибудь озёрную рыбу — и пить его на фоне обрамляющих озеро холмов.
ОО: И я подумал про сансер — такие же впечатления от турени бывают. Понравилась коллекция цитрусовых в ароматике, пикантность жасмина, сладость экзотической фруктовости тонким намёком.

Weingut Gross Welschriesling PRO Südsteiermark DAC 2021

- Австрия, Южная Штирия
- вельшрислинг 100%
- лозы на мергелях с гравием и крапом известняка
- спонтанная ферм. в разноразмерных бочках. Выдержка в стали 12 мес. на толстом осадке и 4 мес. на тонком
- ₽ 2599
- **Marex**
- ♥ **ВТ**

Винодельческий старожил Южной Штирии, семейное хозяйство Gross оперирует виноградниками на крутых склонах, обрабатывая их исключительно вручную. Его тема — природосообразное землепользование, подкреплённое многолетними традициями.

ВТ: Бодрящая свежесть, хруст зелёного яблочка и брызги цитрусовых, лёгкая дымка. Звенящая волна минеральности. Хладнокровное, не без элегантности.
ДМ: Уверенное вино с правильным балансом, уместной кислотностью. Привыкло быть на вторых ролях за столом и этим незаменимо, не потянет внимание на себя, поддержит трапезу. Перечный акцент, дикие дрожжи дают примечательный эффект мастики.
ОО: Универсальное, гармоничное вино без ярких особенностей — для массовых мероприятий бесценно, на свадьбу, например.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

Технологические инновации

— Высотные эксперименты в Альто-Адидже

— Альтернативная выдержка: бетонные яйца и амфоры

ВАЙСБУРГУНДЕР / ПИНО БЛАН / ПИНО БЬЯНКО





SMART BUY

Сорт, когда-то считавшийся «дублёром» шардоне, теперь пишет собственную историю: единый в трёх лицах, этот изгнанник из Бургундии нашёл новую родину в немецкоговорящих странах — и что Альто-Адидже — это Южный Тироль, мы помним. И в других регионах, например в России, он предлагает интересные вина, в том числе и игристые. Он предпочитает высоты, почвы, которые не любит рислинг, поэтому они хорошо уживаются. Мультирегиональность и пластичность делают вайс ключевым игроком в современном виноделии, где терруар и технологии переплетаются.

Ему бы ещё полежать, подумать пару лет — вино явно не хочет моментального вау-эффекта. Пить соло, ни с кем не делиться

Cantina Terlan Tradition Pinot Bianco Alto Adige DOC 2023

Италия, Альто-Адидже

пино бьянко 100%

на 250–800 м с южной, юго-западной экспозицией

на осадке в стали 5–7 мес.

₽ 4990

Simple

ВТ ВМ

Тот случай, когда «кооператив» звучит гордо. Cantina Terlan из одноимённой коммуны объединяет кварцево-порфировые почвы вулканического происхождения, головокружительные высоты до 900 м. Все участки расписаны под конкретные вина, каждый виноградарь работает на «своё» вино.

ВТ: Молодчик, который долго тянет, скрывается, а потом через полчасика как станет роскошным в бокале — не оторвёшься. Персиковые мотивы в аромате, можно поймать малину и апельсиновые брызги, ломтик айвы, лужайку с ромашками. Минеральность пленительна. Изящно, тонко, минерально.
ОО: Ему бы ещё полежать, подумать пару лет — вино явно не хочет моментального вау-эффекта. Пить соло, ни с кем не делиться.

Nik Weis St. Urbans-Hof Weissburgunder 2022

Германия, Мозель

вайсбургундер 100%

на склонах холмов и равнинах, лозам в среднем 40 лет

недолго в нейтральных ёмкостях

₽ 2790

Simple

ВТ ВМ

Семья Ника Вайса занимается виноградарством в Мозеле много веков. Нынешнюю винодельню St. Urbans-Hof дед Ника основал в 1947 году, сегодня у хозяйства 33 га в посадках с органическими системами ухода.

ВМ: Кусачий, хрустящий, чуть кислотно-колкий, резвый, с медком — хороший класс. Такое энергичное вино требуется на бодрую вечеринку с музыкой, знатно подвигаться. Хочется выпить много и много общаться под него. Берём и идём!
ОО: Вот свойство сорта — мыльный по молодости и такой обаятельный через какой-то год отдыха в бутылке. Ну что стоит немного подождать! Это уверенный и надёжный компаньон. Восхитительное медовое безе.
ВТ: Интересно, что вайс на Мозеле занимает всего-навсего 300 га, которыми пренебрёг рислинг, то есть около 4% виноградников. Считайте, нишевый специалитет Мозеля, который придётся ещё поискать, но он того стоит.









Girlan Pinot Bianco Südtirol / Alto Adige DOC 2022

Италия, Альто-Адидже

пино бьянко

лозы на высотах 450–500 м

на тонком осадке в стали 3–6 мес.

₽ 3763

LADOGA

Пино бьянко — флагманский сорт кооператива из деревни Корнайяно, которому уже более 100 лет, и на традиции работы его стоит обратить внимание: много бережного ручного труда, участки с разной экспозицией и почвенным составом, гравитационные методы.

ОО: Мы, в отличие от европейцев, проскочили отношение к сорту как к вторичному: он вовремя не зашёл на рынок к нам, и мы отыгрывались на пино гриджо. А сегодня я могу ещё и подумать — взять рислинг или вайс. И часто это второй. Привлекает, что в вине умеренно всё, уместно — такой правильный домашний «хаусвайн».
ВМ: Спокойное, лёгкое фоновое вино под дружеское общение. Никаких акцентных историй, всё добротно, пить часто и с благодарностью дома, под «белое» настроение.

Weingut Tesch T-Line Weissburgunder 2022

Германия, Наэ

вайсбургундер 100%

старые лозы, мергелевые почвы

холодная ферментация, выдержка в стали

₽ 3490

Fort

ВТ

Маленькой традиционной винодельней Tesch управляют представители 10-го и 11-го поколений семьи, и она числится среди инновационных в Германии: природосообразное виноградарство, экологичные бутылки, защищающие вино винтовые пробки. Вайс представляют здесь как мягкую альтернативу рислингам.

ВТ: Ещё одно аккуратное вино, с выраженной медовостью, переходящей во вкус. Кислотность достойная, чудесный объём. Деликатность нравится — и хорошего вина выпил, и не отвлекло оно от мироздания.
ВМ: Вот такая кислотность как раз под устрицы. Негромкая ароматность, даже нейтральность как раз уместна. Вообще любые створчатые без соуса — хорошая ему компания.

Josmeyer Pinot Blanc Mise du Printemps Alsace AOC 2023

Франция, Эльзас

пино блан, оксерруа

порядка 20 участков с разными почвами, лозам в среднем 40 лет

прессование целой гроздью 6 ч. Ферм. на натуральных дрожжах в старом дубе 1–4 мес. Выдержка на тонком осадке в старых бочках

₽ 3500

Marex

ВМ ОО ВТ

Более 170 лет труда за плечами домена, который последние 20 лет обладает биодинамическим сертификатом, — именно такой подход способствует достижению утончённости и своеобразию вин, уверяют члены семьи Мейер. Наше вино с «весенним» названием — из известной серии «Художники», этикетки которой представляют современную живопись.

ВМ: Вот это — про подумать. О натюрморте, например, — тем, кто ему не поклоняется. Настоящий хит. Насладился бы бокалом, наблюдая закат после тёплого летнего дня.
ОО: Концептуальный образец. Собранный, интересный, выразительный. Бархатистый, как выдержанный рислинг.
ВТ: Очарована. Объём красивый, интересные детали, неожиданные проявления. Никакого намёка на странности. Минеральность камешков в ручье, цветочный мёд.

Усадьба Дивноморское Пино Блан ЗНМП Дивноморское 2022

Россия, Краснодарский край, Геленджик

пино блан 100%

на каменистых склонах, в окружении реликтовых сосен

небольшая часть вина ферм. и выдержана во фр. дубе

₽ 3415

АСТ

Винодельня, которая открыла нам стиль премиальных вин Геленджика. Гармоничную экосистему хозяйства формируют бризы с моря, закрывающие посадки от норд-оста с Маркотхского хребта, низкое среднегодовое количество осадков и система капельного орошения.

ВТ: Интересный представитель сорта. Хороший у него объём, умеренная плотность, приятная минеральность. Покусилась бы с ним на индюшачьи колбаски, кроличье рагу.
ВМ: Классная кислотность — с ним отлично несложное гастро, как паста с мориками, алио олио, пицца «Маргарита», кальмары в панировке. Цветочная свежесть, неярко в деталях, зато полезно за столом.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

Терруар как главный нарратив

Виноделы делают акцент на микрозонах и отдельных виноградниках, они становятся визитной карточкой нового поколения итальянских верментино.





ВЕРМЕНТИНО

Современный верментино (он же ролль) — это диалог между средиземноморской идентичностью и винодельческими инновациями. От лёгких стилей до сложных выдержанных версий — он подтверждает статус одного из самых гибких и перспективных белых сортов Италии. Его «морская» ДНК, сформированная прибрежными терруарами Сардинии, Лигурии и Тосканы, позволяет создавать вина с акцентом на микрозонах и отдельных виноградниках, сочетая свежесть цитрусовых нот с минеральной солоноватостью и структурной глубиной.

Vigneti Zanatta Renadoro Vermentino di Gallura DOCG 2023

- Италия, Сардиния
- верментино 100%
- на высоте 300 м
- в стали
- ₽ 3427
- **Bravo Trade**
- **ВМ ВТ**

Первые участки семья Дзанатта приобрела в 2003-м на северо-востоке Сардинии. Затем появилась и винодельня с современным оборудованием и контролем каждого этапа производства. Благодаря опыту специалистов вина Vigneti Zanatta знают не только в Италии, но и в других странах мира.

ВМ: Лёгкое, фруктовое, груша-яблоки-цветы. Суперсвежее абсолютно, ненавязчивое вино — стоит выпить бокал на пляже или у бассейна.
ВТ: Объём как облачко, гармонично сложено, лёгкая йодистость — подкупающий компаньон рыбностям.

Cantina Santadi Villa Solais Vermentino di Sardegna DOC 2023

- Италия, Сардиния
- верментино 85%, нурагус 15%
- в пяти коммунах Сульчиса, на глинисто-песчаных почвах
- несколько мес. на осадке в стали
- ₽ 2990
- **Simple**
- **ВТ**

Santadi объединяет примерно 300 фермеров Сульчиса, юго-западной части острова. Специалисты кооператива преуспели и в производстве белых вин на основе верментино и шардоне.

ВМ: Освежиться аперитиво под антипасти и продолжить с абсолютно понятными, доступными рыбностями под это вино — как фиш-энд-чипс, треска в кляре, горбуша.
ОО: Южное вино с экзотической ароматикой, белой перчёностью, плотность ух как хороша — под основательный ужин с рыбой, цыплёнком, пастой.



ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА









Pala Stellato Vermentino IGT Isola dei Nuraghi 2023

Италия, Сардиния

вермeнтино 100%

виноградник Is Crabilis на 180 м, с 60-летними лозами на низкой шпалере

на тонком осадке 5 мес.

₽ 5780

Fort

Семья Пала начала своё винодельческое приключение в 1950 году. Stellato («звёздное») к названию добавилось после первой публичной дегустации со звёздами Голливуда — это был комплимент. Компания объединяет как современные, так и традиционные методы виноделия.

ВМ: Минеральность гальки. Спокойное, приятное, медленное вино, тягучее, с ним и время незаметно.
ОО: Шелковистый объёмный вкус, сочный, освежающий, запоминающийся. Пряно-грушевый аромат с дикоросами Средиземноморья. Идеально с ракообразными и моллюсками, но попробуйте просто под фуршетный фингерфуд.

Capichera Lintóri Vermentino di Sardegna DOC 2021

Италия, Сардиния

вермeнтино 100%

в Галлуре, на 80–120 м

4–6 мес. в стали

₽ 6168

«Виником»

ВТ ВМ

Первое вино под маркой Capichera семья Раньедда выпустила в 1981 году. Она первой продвигала выдержку моносепажного вермeнтино в барриках. Вина удивляли ароматом тропических фруктов, богатым вкусом и прекрасной кислотностью. После введения новшеств винодельня быстро стала лидером на Сардинии.

ВМ: Бодрящее, с обилием косточковых. Идеально с выездом на шашлыки — под всё белое: курочку, рыбку, морики. Нарезка копчёностей в тему — стерлядь, масляная рыба, палтус.
ОО: Курица чкмерули — идеальный союз.
ВТ: Кислотность как поцелуй, остренькая и нежная одновременно. Объём, не побоюсь, шикарен. Вино — море обаяния.

Cipriana Paguro Vermentino Bolgheri DOC 2023

Италия, Тоскана

вермeнтино 100%

на смеси песчаных и глинистых почв под Кастаньето-Кардуччи

ферм. в стали 15 дней; выдержка в стали

₽ 5128

LADOGA

ВТ

Развитие винодельни в престижном районе Кастаньето-Кардуччи семьи Фабиани началось только в XXI веке. Виноградники компании Cipriana приметные: они расположены вдоль дороги Виа Болгерезе, где находятся самые известные винодельни Болгери. Освежающий бриз с моря, глинистые и песчаные почвы создают почти идеальные условия для лоз.

ОО: Мягкий вкус с приятным объёмом, обаятельная средиземноморская травянистость, много косточковых. Гармония и воспитание.
ВТ: Тонкая минеральность в обрамлении нежной фруктовой и воздушной цветочной темы. Вдумчивый аперитив, компаньон рыбностям и моргадам.

ColleMassari Melacce Vermentino Maremma Toscana DOC 2023

Италия, Тоскана

вермeнтино 100%

посадки на 300 м на песчаниках, хорошо продуваются морским ветром

выдержка на тонком осадке в стали

₽ 2840

ACT

ОО ВМ

Успешная ColleMassari принадлежит брату и сестре Клаудио Типе и Марии Ирис, владеющим также Poggio di Sotto в Монтальчино. В Монтекукко они нашли благоприятные условия для выращивания требовательного вермeнтино и используют органические практики.

ОО: Честное вино, разнообразное в аромате, интересный спокойный стиль, аккуратный, деликатный. Стоит того, чтобы покопаться. Объём красивый, длина. Ощущения свежести.
ВТ: Современная свежая стилистика, красивая структура. Раскрываются тона белых цветов, персика. Вермeнтино, который хочется пить и пить. Особенно под креветки на гриле, пасту с мориками, пармиджану.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН



Вырезка с гратеном из корня сельдерея и соусом с чёрными лисичками & **Fattoria del Cerro Chianti Colli Senesi**

В объективе **fine dining**

Попросили **шеф-поваров шести новых московских ресторанов** приготовить свои знаковые блюда. А сомелье подобрали к ним вина. Текст: Анна Бебекина; фото: Алексей Верпека

Sansa

Пречистенская наб., 5

В ресторане на Пречистенской набережной новый шеф Ярослав Балёнь заходит с козырей, замешивая европейские, восточные и азиатские мотивы. Мясо шеф выбирает исключительно от органических хозяйств, а свежие морепродукты — с берегов России, Чили и Средиземноморья. Интерьер ресторана решён лаконично, с обилием воздуха и светлых натуральных тонов и материалов, что задаёт настроение морских каникул. Второй и третий этажи более камерные, с особой атмосферы уютного лаунджа. Совсем скоро в Sansa гостей ждут изысканные гастроужины.

Sansa — термин, связанный с производством оливкового масла, он как бы намекает на то, что в меню обыгрываются традиции стран Средиземноморья.

Мы гордимся своими эксклюзивами — например, классическим сент-эмильоном Château La Grace Dieu des Prieurs, представленным фондом Art Russe



Ярослав Балёнь,

шеф-повар

Планирую делать спецпредложения каждые два месяца. Многие известные блюда мы предлагаем в авторском прочтении. Например, появится домашний хумус со слоёной лепёшкой, карпаччо из цветной капусты с хрустящим пармезаном, паштет с желе из шампанского, суп с морепродуктами, чем-то похожий на буйабес, но с азиатским оттенком.

О блюде

Вырезка с чёрно-белым гратеном с корнем сельдерея — хит из нового special-меню. В гратен добавлена трюфельная прослойка и крем из копчёного сельдерея. Соус сделан на основе чёрных лисичек и фуа-гра с коньяком и портвейном.



София Шалетова,

управляющая

В блюде сезонные корнеплоды, фуа-гра — всё очень насыщенное. В поисках пары к нему выбор пал на кьянти: достаточно мягкое, чтобы не перебивать вкусы блюда, а именно поддержать сочность мяса и тонкие ноты гарнира.

О карте

Наши гости много путешествуют и хорошо разбираются в вине, и мы бы хотели дать им возможность почувствовать себя комфортно при выборе, даже находясь в Москве.
Наша винная карта создана на основе проверенной классики. Мы старались охватить все средиземноморские регионы, делая акцент на интересных, но в то же время гастрономических позициях. Мы гордимся своими эксклюзивами — например, классическим сент-эмильоном Château La Grace Dieu des Prieurs, представленным фондом Art Russe.

Savoy

Пушечная ул., 6

Лепнина, фрески, фонтан — здесь словно оказываешься в другом веке. В меню бренд-шеф Артём Мухин старается передать французско-русский дух, господствовавший в конце XIX — начале XX века в старой столице, когда местные дворяне выписывали к себе на кухню французских поваров. Для этого молодой шеф изучал дореволюционные кулинарные книги и разрабатывал современные интерпретации старинных рецептов.
На кухне ресторана завершают восстановление исторической русской печи, и скоро мы сможем попробовать блюда из неё.



Александр Рощин,
шеф-сомелье

Несмотря на кажущуюся сливочность, у пирога очень нежная, неперегруженная структура. Можно было уйти в более классическую историю с каким-нибудь бочковым шардоне, оно бы отлично сюда подошло, но я решил сочетать с миллезимным шампанским блан-де-блан от Marcel Moineaux. У него умеренная кислотность, очень бархатный, мягкий вкус с яркой ароматикой пирога с цукатами.
За счёт белых грибов и трюфеля у пирога появляется пятый вкус — умами: его прекрасно поддерживает шампанское.

О карте

У нас классическая винная карта, в ней порядка 350 позиций.
Большое внимание уделено всем регионам Франции. Это в первую очередь Бургундия и Шампань, Бордо и долины Роны и Луары. Есть классическая Италия и абсолютно бескомпромиссная супертоскана, где-то с вертикалями. Российские вина выведены на отдельный разворот в начало карты. К весне я сделаю отдельную вкладку с розовыми и белыми лёгкими, ароматными и минеральными винами, добавлю ещё игристые, креманы и шампанские вина в магнумах.





Слоёный пирог с грибами и трюфелем & **Marcel Moineaux Millésime Blanc de Blancs Grand Cru Brut 2012**



Артём Мухин,
бренд-шеф

Французы и русские любят пироги. Мы подумали: как в одном блюде объединить французские и русские традиции? И решили дополнить слоёное тесто — оно ассоциируется с Францией — сушёными грибами, которые французы обычно не используют: растёрли их в пудру и сделали соус. Свежие грибы идут во фрикасе; пока несезон, используем замороженные. Сверху украшаем трюфелем, символом московской гастрономии *(смеётся)*.

Ещё мы придумали очень необычный борщ: в нём нет нарезанных соломкой овощей. Хотелось сделать его более эстетичным, чтобы на нарядных гостей не брызгала висячая с ложки капуста. Свёклу, болгарский перец, чеснок, лук и морковь мы варим и процеживаем. К борщу готовим мини-голубцы на один укус: заворачиваем томлёные щёки в листья свёклы с маслом аджики. При подаче приносят тарелку с голубцами и мелко нарезанным овощами, прямо при госте заливают их насыщенным бульоном из говяжьих хвостов.

Скоро появится постное меню с варениками, грибами, мочёными ягодами и разносолами, ведь мы — само олицетворение дворянского поста.



Морской окунь с хрустящими каннеллони с грибным рагу и насыщенным шафрановым соусом & **Château Monbousquet Blanc d'Exception**

Aquatica

Леонтьевский пер., 14

Авторский проект Джонатана Кёртиса, расположенный в тихом переулке самого центра Москвы, в момент подготовки материала находится в процессе смены шеф-повара. В меню классического fine dining в лучших традициях Старого и Нового Света останутся буржуазная классика и смелые эксперименты: тартар из мраморной говядины с пеной из фуа-гра, равиоли с омаром, марокканский осьминог, а также эксклюзивный raw bar с дарами моря и икорным разделом.
В винной карте параллельно со столь необходимым сегодня акцентом на шампанском и красной бургундии отдельное внимание уделено, например, итальянским автохтонам и эксклюзивным предложениям от австралийских виноделов.


Мороженое из козьего сыра



Кирилл Веденеев,

шеф-сомелье

Снеппер — это морская рыба, она обладает плотной, но нежной текстурой. Нестандартный маслянистый совиньон блан очень хорошо подчёркивает саму текстуру рыбы. В вине мы имеем сливочность от нового французского дуба, которая поддерживает и соус «Шампань» на основе игристого вина, шафрана и сливок.

Вино из Сент-Эмильона с Правого берега Бордо, у хозяйства всего 32 гектара, в основном с красными сортами, а на одном гектаре выращивают белые сорта. При помощи французской бочки тут усмирили кислотность, в итоге получилась тонкая гармония с доминантой грейпфрута и лимона, мягкостью персика и дымной фруктовостью во вкусе — вино плотное и яркое, с приятной цитрусовой кислинкой и меловым окончанием. В паре с блюдом оно даёт эффект, как будто рыбу сбрызнули лимоном.

Мороженое из козьего сыра & Donnafugata Kabir

Моё недавнее открытие — сочетание нашего мороженого из козьего сыра и сладкого вина Kabir от Donnafugata из дзибиббо. Мы со многими винами пробовали это блюдо, но лишь Kabir вместе с ним оказался просто озарением.

Нестандартный маслянистый совиньон блан очень хорошо подчёркивает саму текстуру рыбы





Лопатка ягнёнка с огненным рисом и еловыми побегами & **Domaine des Lambrays Morey-Saint-Denis 2021**

О блюде

Лопатка ягнёнка дополнена рисом с огня, вместо привычного ризотто или плова. Очень необычная история для Москвы: варёный рис, который мы потом запекаем над открытым огнём.

«Поле»

Зубовская пл., 3, стр. 1

Ресторан — бесконечное поле для экспериментов бренд-шефа Владислава Корпусова. Прямо в зале установлена печь, в которой готовят лепёшки, пироги, томят мясо, осьминога, а в подвале находится «лаборатория» для бартендера, кондитера и мастера колбасного дела. Чуть в глубине, за очагом, обустроен chef's table, который начнёт работать в апреле — начале мая.



Владислав Корпусов,
бренд-шеф

Я бы назвал нашу концепцию домашним fine dining: в меню много блюд для всех на каждый день. Например, два вида гречки, которая подаётся в классическом стиле с лесными грибами, в неклассическом — с трубачом, улитками, куриными сердцами и вешенками.
Сейчас прорабатываем постное меню и запускаем несколько сетов. Одно из блюд — скандинавское: свёкла с кокосовыми сливками. Веганское блюдо, но за счёт того, что кокос настаивается на ветках чёрной смородины, получается абсолютно новый вкус.
Скоро запустится новый сет в основном меню — «Морское поле», где мы предлагаем посмотреть на морское дно как на «поле» под водой. Для спешл-меню мы используем интересные овощи и корнеплоды от фермеров, с которыми сотрудничаем. Например, у Михаила Плотникова покупаем козлобородник.
Для chef's table готовим особенный сет «Престиж». Он посвящён фокусам: еда будет появляться таким образом, чтобы удивить гостей необычной подачей и историями.



Александр Есаян,
шеф-сомелье

Моя миссия в том, чтобы максимально помогать шефу раскрывать его блюда.
Я не делаю упор на натуральные вина или привязку к определённой стране, стараюсь не ставить в карту больше одной позиции от одного производителя. Единственная концептуальная вещь — разнообразие стилей бургундских пино нуаров: от деликатных и тонких до парфюмированных и насыщенных из южных коммун.

В винных шкафах немало раритетов, которых нет в карте, — речь о винах, пришедших в Россию в количестве буквально нескольких бутылок, мы предлагаем их понимающим гостям. Например, есть кое-что от Domaine Dujac и некоторых новых звёзд Бургундии, чьи вина сложно найти даже в Европе.
К ягнёнку со сложным соусом советую достаточно плотное и концентрированное коммунальное море-сен-дени от Domaine des Lambrays.

В винных шкафах немало раритетов, которых нет в карте, — речь о винах, пришедших в Россию в количестве буквально нескольких бутылок, мы предлагаем их понимающим гостям



Santi

Малый Козихинский пер., 8/18

Открытый огромными окнами переулкам Патриарших прудов, ресторан напоминает изысканные заведения Брюсселя: здесь так же светло, поблёскивают хромом ножки стульев, им вторят зеркала, в которых вы ловите своё отражение.
Бренд-шеф Александр Штепа и шеф-повар Никита Никитин постоянно находятся в поисках новых вкусов. Они собрали в меню блюда из путешествий по всему миру, немного переработав их и добавив элегантности и современности. В подаче царит минимализм. Скоро в меню введут завтраки.
Винная карта от бренд-сомелье Дмитрия Кипелкина и сомелье Марины Карабановой поддерживает концепцию путешествий по терруарам Франции, Италии, Испании и Нового Света.





Никита Никитин,

шеф-повар

Не хочется делать какую-то суперсложную еду. Мы стремимся, чтобы она была понятной, но при этом имела отличающую её особенность. Сейчас работаем в таком формате: каждый месяц запускаем спешлы, смотрим, как идёт, если хорошо — оставляем. Мы не привязываемся к какой-то конкретной кухне, а берём лучшее из путешествий по Европе или Азии и адаптируем под качественные местные продукты. Например, нашли классный азиатский соус и интегрируем его, допустим, в гребешка.

О блюде

Филе сибаса готовим на гриле. Обжариваем на углях только со стороны кожи, а потом доводим его в соусе. Благодаря контакту с грилем у соуса появляется пикантная угольная нотка. Все компоненты очень гармоничны: каперсы, томаты с их вкусом умами, плюс «грилевый» акцент — и вуаля, это одна из самых классических позиций, которые у нас есть. Она точно никуда не денется.

Вино хорошо поддерживает кислотность соуса сибаса гуацетто, не проваливается



Марина Карабанова,
сомелье

В блюде томат присутствует в своей обнажённой сущности, с приятной солёностью. Хотелось поддержать такой яркий соус не менее ярким вином.
Барбареско в прочтении современного автора можно пить здесь и сейчас. У него очень модерновая стилистика, свежий и лёгкий характер.
Вино хорошо поддерживает кислотность соуса сибаса гуацетто, не проваливается. Здесь присутствует небольшой дымный тон, который тоже хорошо гармонирует с сибасом на углях.

О карте

Хотелось, чтобы наша винная карта стала вдохновением для гостей попробовать что-то новое. Она очень современная, отражающая все основные тренды: это, например, неоклассика, бургундия, глю-глю. Акцент в карте на лучших из лучших, на звёзд своего дела, чей главный принцип — уважение к природе. Много вин, которые можно назвать натуральными. Это один из тех трендов, которые мне лично близки.
Мы активно используем Coravin и хотим подавать четверть карты на нём. Таким образом появится 27 бокальных позиций.



Сибас гуацетто & **Francesco Versio Barbaresco 2020**



Тартар с костным мозгом & **Chacra Roka Malbec**

Carniceria Vino

Солянка ул., 1/2, стр. 1

У Carniceria Vino очень брутальный вид: железные крюки, рельсы, мясные туши, вызревающие в камерах. Пространство стилизовано под мясную лавку где-то в далёкой Аргентине. Роман Палкин стажировался у Франсиса Мальмана в Мендосе, где постигал тонкости работы с мясом.

Пространство, как это часто бывает у ресторатора и заядлого путешественника Дениса Бобкова, хочется рассматривать в деталях: белые резиновые сапоги, привезённые из Аргентины, винтажная плитка на полу, удивительно удобные лавочки, которые, говорят, несколько раз переделывали, чтобы «достичь нужного эффекта в мышцах». В зале есть печь и гриль, купленный в Аргентине.

Но главный аттракцион — большой асадор, изготовленный в России, на нём эффектно на специальном распятии в среднем в 8,5 часа готовится ягнёнок.



Роман Палкин,

шеф-повар

Костный мозг также готовится на асадоре. Из-за открытого огня в блюде появляется что-то первобытное. Тартар подаём в классическом стиле на кусочке хлеба тартин, который выпекаем наверху у нас в пекарне Masa Madre. Пока косточка шкворчит на углях, мы слегка обваливаем в них хлеб, чтобы придать ему небольшую дымность. Сверху посыпаем солью и чёрным кампотским перцем. Сам тартар заправляем в классическом стиле: желток, горчица, каперсы, огурцы и петрушка. Из нестандартного — эстрагон. Сверху натираем сушёный желток. Мозг нужно есть горячим, иначе он станет похож на сливочное масло.



Александра Дейман,
шеф-сомелье

В этой гастропаре мне нравится сочетание мужского и женского начал. Блюдо немного первобытное, рождает ассоциации с первым человеком и костью мамонта. Захотелось поддержать его максимально цветочным и округлым мальбеком. У вина очень интересный баланс, в нём тоже переплетаются брутальность и нежность. Оно яркое, ягодное, очень открытое, но при этом танинное, словно скроенное из противоположных характеристик. Здесь много фиалки с лёгкой горчинкой в послевкусии, с нотками шоколада и перца.

О карте

На старте проекта винную карту собирал Орионис Эридан. Задача была создать именно аргентинский погреб, аргентинскую карту. Мы хотели сделать проект, который будто переносит тебя в другую реальность, в данном случае — в Аргентину.
Акцент сделан на мальбеки: порядка 30% карты. Но тут не только звёздные аргентинские образцы, но и мальбеки из других стран, в том числе из России и СНГ. Первая часть карты — это больше ста мальбеков и ассамбляжей на основе этого сорта. Из Аргентины не обошлось без игристых и торронтеса.



В поисках золотой жилы: **лихорадка по б/а**



Ещё недавно разговоры про безалкогольные вина вызывали лишь скепсис, и кто бы мог подумать, что в 2025-м они станут настолько общеупотребимы. Смотрим вместе с экспертами, как лишённые градуса вина неуклонно превращаются в героев всех вечеринок. Текст: Катерина Медведева



ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

Мы наблюдаем, как всё больше безалкогольных брендов появляется в ассортименте не только ведущих российских импортёров, но и «нишевых» компаний, обычно торгующих артизанальными винами из разных изысканных регионов. Задумав материал про безалко, мы сами ощутили высокий спрос на этот продукт, потому что для дегустации не все наши партнёры смогли предоставить запрашиваемые образцы. А причина простая — поставки раскупают с колёс, «прямо сейчас не осталось ни одной бутылки»!

Уже не редкость заявки на «премиальное» безалкогольное вино, позиционирующее себя как что-то утончённое для подкованной публики. Основными потребителями таких «вин», как считается, становятся всё же не убеждённые трезвенники, а те люди, которые любят нормальное вино, слишком привычны к его вкусу и вообще пьют алкоголь время от времени. Их мотивом не является раз и навсегда отказаться от шампанского и бароло, просто в определённых ситуациях, когда напиток с градусом неуместен или противопоказан, они выбирают денатурированный вариант — скажем, когда ещё предстоит сесть за руль или хочется подольше потанцевать на корпоративе, сохраняя свежесть.

В такой формулировке идея кажется действительно блестящей, а с учётом быстрого развития технологии производства «нулевых» винных альтернатив и стремительного улучшения их органолептики неудивительно, что их выпуск сегодня налаживают многие — как крупные конгломераты, так и маленькие винодельни, даже российские.

НА КАКИЕ СТРАНЫ СОВЕТУЮТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ ВЫБОРЕ ВИНА ЭКСПЕРТЫ



ЮРИЙ МАЛИК считает, что в безалкогольном вине преуспела Испания



СВЕТЛАНА ЛОМСАДЗЕ говорит, что лучше всего безалкогольное вино получается в Германии



РОМАН СОСНОВСКИЙ отдаёт личное предпочтение безалкогольным винам из Франции

Без- и низко-

Не стоит путать низкоалкогольные и безалкогольные вина.

Существуют традиционные вина с низким алкоголем, как иные мозельские рислинги или асти спуманте. Но вдобавок появился тренд: там, где вино естественным путём получилось бы градусов 13 и выше, виноделы изо всех сил стараются это предотвратить, собирая виноград пораньше или используя определённые дрожжи, выдающие меньше алкоголя. Для искусственного удаления части спирта в винах также могут применять технику, известную как обратный осмос — это своего рода холодная фильтрация вина под давлением при температуре 13 °C через сетчатую мембрану: молекулы воды и спирта проходят через неё, а более сложные и крупные молекулы ароматических соединений и прочего задерживаются. Забавно, что в 1990-х такие же установки порой применяли для удаления из вина части воды, чтобы сделать его более концентрированным и крепким.

Обратный осмос позволяет снизить крепость на несколько процентов. Если его повторять кругами, то можно довести алкоголь и до нуля, но для производства безалкогольных вин всё же более употребимой практикой является вакуумная дистилляция *(о ней ниже)*.

Безалкогольное вино — это тоже в первую очередь обычное вино, произведённое путём ферментации (алкогольного брожения) из виноградного сусла, порой даже выдержанное в дубе или на осадке. А потом из него удаляют спирт до уровня не более 0,5% — считается, что на этом проценте алкоголь не вызывает никакой интоксикации в организме.

О производстве

Итак, чтобы получить безалкогольное вино, сначала нужно сделать обычное вино, а затем удалить из него алкоголь.

Рассказывает Роман Сосновский, лучший сомелье России 2018: *«Как можно извлечь алкоголь? В целом процесс известен давно и основан на нагревании. Температура кипения этанола — 78 °C, что ниже температуры кипения воды. Если нагреть вино до этой отметки, алкоголь испарится. Всё кажется простым и логичным, но при температуре около 78 °C вместе с алкоголем из вина испаряется множество ароматических и вкусовых соединений, которые формируют его характер. Сегодня основным методом деалкоголизации является вакуумная дистилляция. Это тот же нагрев, но в вакууме, где температура кипения жидкости значительно ниже — в среднем 35–40 °C. Современные установки позволяют опускать её до 28–30 °C, что помогает сохранить большую часть вкусоароматического профиля вина.*

Однако структура напитка всё равно неизбежно меняется. При вакуумной дистилляции вино распадается на три фракции: спирт (который удаляется), жидкость и концентрат вкусоароматических соединений. Казалось бы, если соединить оставшиеся две части, мы получим вино. Но это не так. Алкоголь играет важную роль в балансе вкуса и текстуры, поэтому после удаления спирта вино теряет свою целостность и текстуру.

В поисках утраченного производители идут на дополнительную стадию, называемую перебалансировкой. Главный вопрос — чем заменить алкоголь, который придавал телесность и гармонию вкусу?

Пока полноценно восстановить баланс невозможно. Именно поэтому многие безалкогольные вина кажутся пустыми, водянистыми, хотя общий вкус напоминает вино. Вопрос баланса пытаются решить использованием ряда добавок, основная из них — сахар. Он замещает сладость, которую даёт спирт, привносит определённую тельность вкуса, вытягивает на себя недостающие вкусовые ощущения.

Сахар добавляют разными способами: в чистом виде, в виде сахарного сиропа или концентрированного виноградного сусла. Однако такая сладкая бомба понравится далеко не всем. А если делать ставку на сухость обезалкоголенного вина, то, скорее всего, оно получится водянистым и простоватым. Поэтому сегодня самая основная задача, которую пытаются решить производители безалкогольного вина во всём мире, — это найти достойную замену сахару. Тот, кто это сделает, сорвёт куш и войдёт в историю».

Нюансы на местности

Изучаемый сегмент начали осваивать и российские виноделы. Пока что в стране этим направлением занимаются лишь два производителя: Юрий Малик из «Вина Арпачина» и Михаил Киселёв, основатель проекта ZeroumWine.

НЕ НОВАЯ ИСТОРИЯ

В 1913 году немецкий винодел Карл Юнг (не путать с австрийским психиатром) запатентовал вакуумную дистилляцию при температуре 35 °C для производства безалкогольного рислинга. К изобретению его подтолкнуло желание порадовать клиентов, которым доктора по тем или иным причинам запрещали пить алкоголь. Б/а вина под брендом Carl Jung по сей день успешно производятся в Рейнгау.

В 1980-х в Австралии предприниматель в области пищевой химии Эндрю Крейг разработал метод вращающейся конусной колонны (BKK) — универсальную технологию вытяжки летучих соединений из жидкостей, изначально применяя её для извлечения эфирных масел из трав и специй.

В 1991 году американец Тони Данн основал в Калифорнии компанию BevZero, адаптировав изобретение Крейга для удаления алкоголя из вина. До сих пор в США именно BKK является наиболее распространённым методом деалкоголизации: он позволяет манипулировать с молекулярным составом вина при температуре не более 30 °C.

МИРОВОЙ КОНТЕКСТ

В 2021 году ЕС разрешил использовать термин *dealcoholised* в сочетании со словом «вино» на этикетках вин крепостью не более 0,5%. Ранее по европейским понятиям для того, чтобы напиток назывался вином, крепость его должна была быть минимум **8,5%**.

Во Франции летом 2023-го в рамках категории Vin de France появился регламент производства и этикетирования Vin de France désalcoolisé (обезалкоголенных вин с алкоголем не более 0,5%).

В Италии безалкогольные вина признали вином в декабре-2024, когда министр сельского хозяйства Франческо Лоллобриджида подписал указ, утверждающий отдельное наименование для безалкогольных вин и вин с низким градусом: dealcolato (деалкоголизированное) и parzialmente dealcolato (частично деалкоголизированное).

В октябре-2024 концерт LVMH заявил о покупке миноритарного пакета акций французского премиального бренда безалкогольных игристых French Bloom. Это первый шаг на рынок безалкогольных напитков для компании.

Знаменитый испанский производитель **Familia Torres** строит отдельную винодельню для изготовления безалкогольных вин в Пакс-дель-Пенедес. В проект вложат **€6 млн**. Запуск планируется в 2026 году.

Le Paon Qui Boit («Пьющий павлин») — первый во Франции кав, специализирующийся на б/а винах и напитках, открылся в Париже в апреле-2022. За три года ассортимент б/а вин в нём вырос в 10 раз.

В городе Бордо в конце 2024 года открылся магазин безалкогольных вин **Belles Grappes**.

Дочь Юбера де Буара, владельца сент-эмильонского Château Angélus, Корали де Буар сделала первое безалкогольное «бордо» под названием **Prince Oscar de Clos de Boüard**. Премьерный урожай — 2021-й.

Из селебрити Кайли Миноуг в 2022 году первой добавила в линейку вин под своим именем безалкогольное игристое розе (оно делается из «европейского винограда и юньнаньского чая»)

Первый мировой конкурс б/а напитков и вин, **The World Alcohol-Free Awards** (WAFA), основан в Великобритании в 2023 году. В 2024-м **55 б/а** вин получили медали MAFA. Забавно, что спонсором премии стал Coravin.

Обладатель гран-при (за игристый шираз) и ещё десятка медалей WAFA 2024, австралийский завод **Edenvale**, имеющий «дочку» в Испании, гордится передовой технологией деалкоголизации GoLo (улучшенная вакуумная дистилляция), а также мощностью для перегонки в б/а **2200 литров** вина в час.

Крупнейшие мировые рынки для б/а вин — США, Канада, Австралия и Индия.

Юрий Малик стал заниматься производством безалкогольного вина в 2019 году по воле случая. Тогда виноград созрел на две недели раньше срока, кислотность была хорошая, но сахар бешенный. Чтобы выйти из положения с высоким градусом, винодел решил купить оборудование для понижения алкоголя. А затем стал использовать эту технику для создания обезалкоголенного вина.
«Очень большое значение имеет качество исходного материала. Вино должно быть хорошее. Изначально мы делали его только из своего винограда, но, когда спрос превысил наши возможности, я стал покупать вино для этого бренда у других производителей. Сорта мы используем как международные, так и донские автохтоны. Этикетки для вин, которые создаются с наших виноградников, и для вин из покупного винограда отличаются», — рассказывает винодел.
Известно, что иностранные винодельни, занимающиеся изготовлением безалкогольных вин, из соображений sustainability, уже не говоря о выгоде, «удалённый» из вина и собранный отдельно спирт продают или используют для производства других напитков. В России, как известно, изготовление и продажа спирта находятся под пристальным надзором государства, небольшому винодельческому хозяйству получить соответствующую лицензию практически невозможно.
«Мы с таким трудом выращиваем виноград в нашей зоне укрывного виноградарства, а получается в итоге, что использовать полностью легально его не можем», — говорит Юрий. В результате виноградный спирт, получаемый при деалкоголизации, приходится утилизировать. И это одна из причин, почему в нашей стране безалко-сегмент пока не получил бурного развития.
Проект ZeroumWine появился недавно.
«Идея возникла в 2022 году. Мы сидели с друзьями в одном из ресторанов Севастополя, все были за рулём, но всем хотелось выпить вина. Мы заказали импортное безалкогольное вино, стали обсуждать его вкусовые характеристики и решили: почему бы в Крыму не заняться его производством? Но мы не виноделы, поэтому обратились за помощью в Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства и виноделия. Они разработали для нас технологию деалкоголизации вина, при которой сохраняются ароматика, вкус и полезные свойства напитка», — поделился Михаил Киселёв.

> Безалкогольные вина, какими бы они ни были пока, очень востребованы в мишленовских ресторанах. В легендарном копенгагенском **Noma** есть машина **Girovap**, которая позволяет быстро и компактно проводить вакуумную дистилляцию — то есть отделять алкоголь от вина. В аппарате вино закручивается в водовороте, происходит испарение спирта, и через 17 минут алкоголь попадает в одну колбу, а вино — в другую.

Сегодня самая основная задача, которую пытаются решить производители безалкогольного вина во всём мире, — ***это найти достойную замену сахару. Тот, кто это сделает, сорвёт куш и войдёт в историю***

На закупку оборудования, эксперименты и подбор сортов ушло больше года. Затем последовали лабораторные анализы, сертификация, и в 2024 году ZeroumWine выпустил первую коммерческую партию. Сейчас в линейке проекта три вина: полусладкий рислинг, сладкое каберне и полусухое розе. В планах — расширение ассортимента, производство игристых и даже эксперименты с деалкоголизированным сидром.

Несмотря на небольшую линейку, вина ZeroumWine активно покупают винотеки и рестораны.

Михаил Киселёв, так же как и Юрий Малик, отмечает проблему в части использования спирта, которая тормозит развитие ниши. *«Рано или поздно рынок вырастет, но для этого нужны изменения в законодательстве. Пока регулятор не успевает за динамикой спроса, но, когда использование виноградного спирта будет легализовано, в сегмент придут крупные производители и индустрия сделает качественный рывок»,* — уверен Михаил Киселёв.

«Это норма этикета — дать гостям выбор»

Хоть тренд на безалкогольное вино безусловно растёт и оно всё чаще появляется в картах, редко встретишь рестораны, где можно найти больше трёх позиций. Однако есть и действительно выдающиеся примеры. Один из самых ярких — винная карта Twins Garden, созданная Светланой Ломсадзе. Это первая в России карта безалкогольных вин, в которой представлено 30 позиций. *[Интервью записано в момент, когда Светлана ещё занимала должность бренд-шеф-сомелье Twins Garden.]*

«Выбор безалкогольного вина происходит так же, как и алкогольного: мы пробуем, дегустируем, анализируем. В основном предпочтение отдаём сухим вариантам, так как вино мы подбираем в первую очередь к гастрономии. Гости очень часто заказывают безалкогольное сопровождение к сетам. В среднем на два алкогольных пейринга мы продаём один безалкогольный», — рассказывает сомелье.

В карте Twins Garden можно найти безалкогольные вина из Италии, Франции, Германии, Испании и России. Причём доминанта — это Германия.

Помимо того что вина должны быть гастрономичными, немаловажно, чтобы они передавали сортовую ароматику винограда. То есть шардоне должно пахнуть шардоне, рислинг — рислингом, а гевюрцтраминер — гевюрцтраминером. При этом соревноваться с алкогольными винами нет смысла, считает Светлана.

«Для нас важно дать гостям выбор — это вопрос этики и этикета. Есть люди, которые хотят ощущать себя частью винной культуры, но не пить алкоголь. Ресторан должен предлагать им альтернативу, чтобы каждый чувствовал внимание и заботу», — объясняет эксперт.

Несмотря на заинтересованность клиентов, ресторанам непросто найти безалкогольные вина. По словам сомелье, многие дистрибьюторы работают лишь с одним производителем, и далеко не все из доступных вариантов соответствуют уровню премиум-класса.

«Нужно больше возить безалкогольных вин, и производить свои тоже важно!» — подытоживает Светлана Ломсадзе.

Будущее безалкогольного вина

Пока рано говорить о терруарности и региональной идентичности безалкогольных вин — это станет возможным лишь тогда, когда будет найдено идеальное решение проблемы баланса и замены сахара.

Однако тренд уже очевиден. Безалкогольные вина всё активнее появляются в винотеках, супермаркетах и ресторанных картах. Спрос растёт, а вместе с ним и интерес виноделов. Всё больше производителей делают ставку на премиальный сегмент, используя качественный виноград и совершенствуя технологии.

Сможет ли безалкогольное вино встать в один ряд с классическим и стать его полноценным конкурентом? Ответ на этот вопрос даст время.

МАРКЕРЫ РОСТА

- По данным аналитиков из агентства Fact.MR, к 2034 году продажи безалкогольного вина вырастут с $2,57 млрд до $6,9 млрд. Одним из ключевых факторов роста категории является тренд на здоровый образ жизни.
- Компания Simple, в чьём портфеле уже около 20 безалкогольных тихих и игристых вин, констатировала рост продаж в этой категории в среднем на 75% по объёму в 2024 году по сравнению с 2023-м, а по отдельным брендам, таким как Hans Baer, отмечен рост более чем в 220%.

ПРОЦЕССИНГ

- Безалкогольные вина транспортируют и хранят так же, как и обычные, при этом они имеют ограниченный срок годности.
- В России они оклеиваются не акцизной маркой, а «Честным знаком».
- Процесс сертификации у обычных и б/а вин схожий, однако регулируется другими регламентами и ГОСТами.
- На российских контрэтикетках б/а вин можно встретить различные формулировки, от буквального перевода «безалкогольное вино» до «безалкогольный напиток негазированный».

Наше мероприятие состоялось в дегустационном зале винотеки сети **SimpleWine** по адресу *ул. Мосфильмовская, д. 88, корп. 4.* Благодарим сотрудников винотеки за помощь с организацией

ЭКСПЕРТЫ:



ТАНА МОСУНОВА (ТМ)
МЕНЕДЖЕР ВИНОТЕКИ SIMPLEWINE НА СМОЛЕНСКОМ, 1/2



АРТЁМ САМОЙЛОВ (АС)
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ FOLK TEAM



СЕРГЕЙ СМОЛИН (СС)
НЕЗАВИСИМЫЙ ЭКСПЕРТ



РОМАН СОСНОВСКИЙ (РС)
FORT, ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ РОССИИ — 2018



ДМИТРИЙ МЕРЕЖКО (ДМ)
SWN

Услышано во время дегустации

«Основная пока категория безалкогольных образцов — ароматичные леденцово-дюшесные. Есть б/а, которые прямо похожи на алкогольные, но их не очень много, и по этикетке не поймёшь никак.

«Единственный критерий сейчас, по которому можно выбрать хорошее безалкогольное вино, — ориентироваться на производителя.

«При работе в ресторанах мы ищем сбалансированную и чуть более выраженную кислотность, но важно, чтобы вино не уходило в кислый компот. Под высокую кухню необходимо безалкогольное вино высокого качества. Проблема всех б/а продуктов — сложно найти сухой образец среди слишком сладких.

«С б/а винами важно соблюдать температуру подачи: чем больше сахара, тем холоднее.

«Тихие безалкогольные вина — самая сложная категория. Пока мы видим, что белые сильно опережают красные по общему впечатлению».

«Не плохо — это уже хорошо, когда мы говорим о безалкогольных продуктах.

«Производители сами ещё не совсем понимают, что хочет увидеть потребитель в качестве безалкогольного вина. Мы наблюдаем "шараханье" виноделов в разных категориях. Кто-то делает суше, кто-то слаще, кто-то усложняет аромат, а кто-то, наоборот, делает его более простым и цветочным. Это всё говорит о том, что потребитель пока не сформулировал запрос и производители идут наобум.

«Это как золотая лихорадка: кто добежит первый, захватит территорию, тот сорвёт куш. Пока мы видим какие-то локальные успехи, но нет такого б/а вина, чтобы оно понравилось абсолютно всем. Сейчас происходит столбёжка территории — все бегут, куда могут добежать, втыкают флажок и говорят: *"Я так делаю"*. Выходят очень экспериментальные вина.



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

Если откровенно, то ни одно из вин дегустации не получило оценку выше 86 баллов, но ведь и действительно несправедливо судить их по привычным экспертам меркам 100-балльной шкалы. Поэтому мы решили не приводить оценки — читайте комментарии!

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РЕГИОН · СОРТОВОЙ СОСТАВ · СОДЕРЖАНИЕ САХАРА · ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН НА КОНЕЦ ФЕВРАЛЯ-2025 · ИМПОРТЁР · ЛАЙКИ

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

БЕЛЫЕ ИГРИСТЫЕ

Вина Арпачина Обезалкоголенное Игривое Белое

Долина Дона, Россия
шардоне
₽ на сайте 950, у дистрибьютора VIC — 2470

PC: Самое сухое вино с яркой кислотностью, в ароматике — полежавшее яблоко или гречка.
TM: Кислотность не ощущается естественной, но ароматом можно насладиться.

ДЛЯ ШИРОКОГО КРУГА

Uva Brava Sparkling White No Alcohol

Испания
москатель 100%, сладкое
% сахар 90 г/л
₽ 1290
Simple

❤ AC

Не является вином, описание проекта Uva Brava см. далее.

CC: Яркая ароматика, высокая сладость. Этот образец больше всего напоминает виноградное сусло.
AC: Зелёный чай с жасмином, флёрдоранж, белая роза в начале.
ДМ: Можно сказать, что это асти zero.
TM: На рынок безалкогольных вин сейчас выходят позиции, которые делаются не как вино, которое деалкоголизируют, а которые делают как виноградный сок, газируют, добавляют усилители вкуса. Uva с самого начала так себя и позиционировала.

Cielo Zero

Венето, Италия
гарганега, треббьяно, полусладкое
% сахар 70,4 г/л
₽ 1490
Simple

Винный дом Cielo e Terra был основан в 1908 году и сегодня является крупнейшим в регионе Венето. Виноградники расположены на холмах Беричи рядом с городом Виченца. Хозяйство имеет сертификат устойчивого развития — sustainable — и участвует во многих социальных программах.

TM: Самый интересный запоминающийся аромат: туалетного мыла, одеколона, кондиционера для белья. Меньше всего ожидаешь, что это вино, но во рту есть баланс и вполне употребимо.
CC: Душистая парфюмерия с цветами и травами.

Viña Albali White Low Alcohol 2023

Кастилия — Ла-Манча, Испания
совиньон блан 100%
% сахар 20 г/л
₽ 1340
Simple

❤ PC ДМ

Выдержка непродолжительное время в нейтральных ёмкостях.

PC: Сдержанная ароматика, не уходящая ни в пошлость, ни в гречку, ни во что прочее. Здесь тона и дюшеса, и сладкого яблока. Немножко мыльный тон. Сравнительно неплохой баланс, ничего здесь не выступает как очень резкое. Аккуратный образец.
ДМ: Сдержанный, округлый, ровненький.
CC: Постояв какое-то время в бокале, он не разваливается. Для безалкогольного вина это прямо хорошо. Коммерческая ароматика, понравится и массовому потребителю, и не будет раздражать даже более продвинутых ценителей. Хоть тона здесь не особо натуральные, но при этом всё как-то в балансе — и сахар, и кислотность.

Franc Lizêr Blanc de Blancs 2023

Фриули — Венеция-Джулия, Италия
глера
% содержание сахара 3,8 г/л
₽ 3120
Bravo Trade

❤ PC

Линейку Franc Lizêr производит компания LEA Winery из Сан-Витоаль-Тальяменто, виноградники которой занимают 104 га в зоне Фриули. В 2023 году производитель купил оборудование, которое позволяет деалкоголизировать вино с использованием мембранной технологии, что делает возможным не нагревать и не фильтровать продукт.

CC: Есть «винность», неплохой баланс, чуть-чуть можно придраться к кислотности, но не хочется. Достаточно гастрономичное, не очень выраженный перляж. По ароматике помело, мел.
TM: «Винность» только в аромате, лёгкие тона манго, яблока, чем-то напомнило игристое шардоне. Мукалтин во вкусе.
AC: Очень хорошая пузырьковая атака, винная газация, хорошая кислотность, немножко колючая. Ароматы зелёного чая, зелёного перца, какая-то трава пробилась. Когда постояло, в нём появился запаренный берёзовый веник.
PC: Сдержанное по ароматике, при этом не ушло ни в мыло, ни в откровенные оттенки пакетированного яблочно-виноградного сока.

МЕДАЛЬ ЗА ГАСТРОНОМИЧНОСТЬ

Oddbird Blanc de Blancs 2020

Лангедок-Руссильон, Франция
шардоне 100%
% сахар 45 г/л
₽ 3140
Simple

❤ CC AC

Выдержка 12 месяцев в ёмкостях из нержавеющей стали.

CC: Несмотря на сдержанную ароматику, она очень «винная». Здесь хороший баланс, хорошая кислотность, вкус поначалу долго держался.
AC: Цветочная ароматика, миндаль, возможно, это шардоне, угадывается лёгкая сливочность. Для меня этот образец близок к какому-то хрестоматийному вину.

Oddbird Prosecco Spumante

Венето, Италия
глера 100%
% сахар 50 г/л
₽ 2990
Simple

❤ ДМ

Виноград из провинции Тревизо, центра зоны Prosecco DOC, а часть винограда — даже из зоны Prosecco DOCG. Вино Prosecco Spumante No Alcohol — результат сотрудничества Oddbird с экспертом по шампанскому Рикардом Юлином.

PC: Хорошая бодрая кислотность без навязчивой сладости, но меня смутил тон, напоминающий о подгнившем яблоке.
ДМ: Это мой фаворит, я считаю, что здесь сделано максимально всё, чтобы его усложнить. Мне кажется, что этот тон связан с редукцией, — напоминает мастику. Эта редукция делает его похожим на вино с претензией. Классная попытка. Возможно, это глера. Я бы взял себе это вино, когда не мог бы пить алкогольное и хотелось бы чего-то небанального.

ДЛЯ ШИРОКОГО КРУГА

Codorníu Zero 2023

Каталония, Испания
шардоне, царелло
% сахар 64 г/л
₽ 2420
Fort

❤ ДМ

Семья Кодорнью занимается виноделием с 1551 года и является старейшим производителем кавы. История создания этого безалкогольного игристого началась в 2010 году. Для вина используют ягоды с разнообразных виноградников Каталонии и Ла-Манчи.

ДМ: Это вино понравится широкому кругу людей. Да, это похоже на лимонад, но такой более ароматический и авторский. В аромате личи, роза, сирень, помело, тропический фрукт.
TM: В отличие от предыдущих ароматических вариантов здесь очень неплохая кислотность, за счёт этого оно ощущается сухим во вкусе. Оно не сластит. Стилистика классического шарма.
CC: Хороший баланс, приятная ароматика.






Ксения Никифорова, главный редактор **swn.ru**


Роман Сосновский


Сергей Смолин

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

РОЗОВЫЕ ИГРИСТЫЕ


Тана Мосунова




Артём Самойлов

French Bloom Le Rosé Organic French Bubbly Alcohol Free 2022

- Франция
- пино нуар 8%, шардоне 7%, сок из белого винограда 23%, газированная родниковая вода 62%
- % сахар 42 г/л
- ₽ 7280
- burgundy ru

Проект был основан подругами Мэгги Фрержан-Теттанже и Констанс Яблонски в 2019 году. Мэгги на тот момент была беременна, а Констанс, знаменитая американская модель, вынуждена ограничивать себя в алкоголе. В первую очередь они хотели придумать для себя, что пить вместо любимого шампанского. В итоге получился настолько стильный бренд, что долю в нём в прошлом году приобрёл концерн LVMH. Игристое производят из экологически чистого винограда с сертифицированных виноградников юга Франции.

АС: Есть баланс, свежая виноградность, минеральность.
ДМ: Скорее всего, производитель понимает что-то про своего потребителя, чего не понимаем мы. Может быть, они целятся на человека, который пьёт спритц с соком, а они дают ему альтернативу.
ТМ: Хорошая кислотность, в аромате тона манго и яблок.

МЕДАЛЬ ЗА БАЛАНС И «ВИННОСТЬ»

Codorníu Zero Rosé 2022

- Каталония, Испания
- шардоне, щарелло
- % содержание сахара — 52 г/дм³
- ₽ 2420
- Fort

❤ АС ТМ

Линейка Zero от одной из старейших испанских виноделен (основана в 1551-м), легендарного дома кавы. В качестве красителя для этого вина используют безопасный органический растительный экстракт.

ДМ: Миленькое, всё такое в цветочках, ягодках и помаде.
В недостатках — леденцовость и немножко больше сладости, чем хочется. Можно выпить на 14 февраля две таких бутылки и не заснуть.
СС: Ароматика очень интенсивная, карамелька, барбарис.
ТМ: Самое «винное» из всех розе. Как раз всё, что ожидаешь от розе, здесь есть: тона спелых фруктов, сливки, клубника со сливками, леденцовость. Я с удовольствием сделала глоток — наконец-то чувствовалось классическое вино.
АС: Клюква в сахаре, ройбуш с ягодами. Очень приятная альтернатива классическому алкогольному вину.

МЕДАЛЬ «ЧЕМПИОН ЛАЙКОВ»

Franc Lizêr Rosé Spumante 2023

- Фриули — Венеция-Джулия, Италия
- глера, мерло
- % сахар 3,6 г/л
- ₽ 3120
- Bravo Trade

❤ СС РС ДМ

СС: Такое впечатление, что чуть ли не раскрывается в бокале, что очень изумительно. Очень приятный вкус во рту, послевкусие. Присутствует средняя «винность», достаточно высокая кислотность, может быть, тоже вполне натуральная, нормальный баланс, похожий на вино.
ТМ: Для меня вино довольно химическое, но, действительно, в плане «винности» оно раскрылось в бокале. У него есть поддерживающая, такая высокая кислотность. Но мне не хватило какой-то фруктовости в розе, вот этой самой органолептики, которая хоть как-то должна проявляться.
ДМ: Здесь есть и грейпфрут, и цветочки какие-то белые.
АС: Мне понравился баланс, рот, его текстура, как ведут себя пузырьки во рту. Оно тактильное, очень приятное, напоминает классические игристые.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

ТИХИЕ БЕЛЫЕ

ДЛЯ ШИРОКОГО КРУГА

Uva Brava Frizz White No Alcohol

Испания
мускат александрийский 100%, сладкое
% сахар 90 г/л
₽ 1140
Simple

АС ДМ

Bodegas Reymos — один из старейших винных кооперативов Испании, он был основан в Валенсии в 1918 году. Основной сорт, с которым работают виноделы, — это мускат александрийский, на виноградниках площадью 2000 га ежегодно выращивают 20 тыс. тонн сладких ягод.
Производитель — крупнейший владелец фруктовых садов и виноградников в Испании и поставляет свежие фрукты и соки на внутренний рынок. Uva Brava не является вином! Виноград проходит непродолжительную мацерацию в ёмкостях из нержавеющей стали. Далее виноградный сок пастеризуют, охлаждают и отправляют на хранение в асептическую камеру. Перед бутилированием добавляют воду и насыщают углекислым газом.

PC: Двоякий образец. Он лимонадный и навязчивый своей сладостью. При этом есть очень огромный процент людей, которые выберут его. Для любителей асти это может быть хорошей безалкогольной альтернативой.
TM: Самое сортовое из сета. Вкус и аромат полностью совпадают. Оно парфюмированное, суперъяркое, отлично пьётся, несмотря на свою чрезмерность.
AC: Оно достаточно сладкое, хочется делать глоток за глотком. В ресторане, если дать такое посетителю попробовать, он может попросить бутылку.

Viña Albali Sauvignon Blanc Low Alcohol

Кастилия — Ла-Манча, Испания
совиньон блан
% сахар 14 г/л
₽ 1240
Simple

CC AC

Линейка испанской компании Félix Solís, чья история началась более 70 лет назад. Сегодня это крупнейший бренд безалкогольных вин, представленный в России. Виноградники располагаются в Кастилии — Ла-Манче на преимущественно известковых почвах. Климат засушливый, поэтому регион имеет прозвище «выжженная земля», данное маврами. Вино выдерживается непродолжительное время в нейтральных ёмкостях.

CC: Относительно балансированная ароматика, причём она не выпирает и совпадает со вкусом. Даже какая-то «винность» в ароматике есть. Дефектов нет, придраться к какой-то избыточной кислотности тоже не могу.
TM: Предположу, что здесь есть оттенки совиньона блан, то есть некий намёк на сорт. Оно довольно понятное, соглашусь, что вкус и ароматика совпадают.
AC: Пить образец довольно приятно. Мягкий, без каких-то выпирающих текстур, фруктовый, без выраженной кислотности.

Вина Арпачина Обезалкоголенное Белое 2022

Долина Дона, Россия
% сахар 18 г/л
₽ 1350 на сайте хозяйства, у дистрибьютора VIC — 2280

Подробнее о безалкогольном проекте винодела Юрия Малика читайте в материале, предваряющем дегустацию.

PC: Лёгкий намёк на сливочный бочковой оттенок, что очень прикольно. В нём нет яркой навязчивой ароматики, неплохая кислотность, выше средней по категории. Такое ощущение, что шардоне с небольшим касанием дуба попытались сделать в безалкогольном варианте. Однако тело теряется.
CC: Во вкусе дисбаланс в плане кислотности, с ней переборщили. При этом интересные тона в ароматике есть.
AC: Ощущаются тона палых чуть подпревших яблок. Часто с таким сталкиваюсь в безалкогольных винах, думаю, что это следствие технологии производства. Возможно, какой-то из дескрипторов в процессе выпаривания алкоголя в вакууме даёт специфический аромат.

Zeroum Wine Белое 2023

Крым, Россия
рислинг, полусладкое
% сахар 25 г/л
₽ 1500

О проекте Zeroum подробнее — в материале до дегустации. Купить вина можно в винотеках Москвы и Крыма, см. на сайте *zeroumwine.ru*. *«При производстве стараемся сохранить оригинальный вкус и ароматику исходного вина. Винный материал приобретаем у проверенных и известных виноделен севастопольского региона и только высокого качества»*, — говорит основатель проекта Михаил Киселёв.

CC: Из достоинств этого вина — оно ровное.
TM: Тот случай, когда аромат и вкус полностью совпадают. Оксидативное вино, чувствуются полежавшие яблоки, сено, мёд.
PC: Неплохая кислотность.

Hans Baer Riesling Alcohol Free

Рейнгессен, Германия
рислинг 100%, сладкое
% сахар 64,4 г/л
₽ 1290
Simple

PC ДМ

В линейке хитовых рейнгессенских рислингов, гевюрцев и пино «с мишкой на этикетке» есть и безалкогольные варианты. Ферментация только в стали.

PC: Вызвал много эмоций. В начале в ароматике была нотка редукции, лёгкий пороховой дымный оттенок, который его делает очень красивым, без компотности или навязчивой фруктовости. Со временем ароматика стала распадаться. Видно, что кислотность пытались как-то вытянуть.
CC: Чувствуется, что однозначно база была качественная. Добавлю, что это естественно, что ароматика стала со временем угасать. У меня были в начале какие-то минеральные, хлебные оттенки.
TM: Несмотря на аскорбинку во вкусе и сладость, его приятно пить из-за свежести. Как следует охладив, хорошо будет пить летом, если нельзя алкоголь.

Чувствуется, что однозначно база была качественная. Добавлю, что это естественно, что ароматика стала со временем угасать. У меня были в начале какие-то минеральные, хлебные оттенки

ТИХИЕ КРАСНЫЕ


Катерина Медведева, ответственный редактор SWN




Дмитрий Мережко

МЕДАЛЬ ЗА «ВИННОСТЬ», БАЛАНС И СТИЛЬ

Oddbird Domaine de la Prade Merlo & Shiraz

- Лангедок-Руссильон, Франция
- мерло, шираз
- % сахар 40 г/л
- ₽ 2990
- Simple

❤ ТМ АС ДМ

Компанию Oddbird основала в 2013 году Моа Гюрбюзер — бывшая семейная терапевтка. Oddbird называют себя пионерами в сфере безалкогольного вина, которые «совершили революцию в мире виноделия, освоив искусство создания сложных, ароматных вин без алкоголя». Виноград для вин Oddbird растёт в известных регионах Франции и Италии, а сами вина проходят все традиционные стадии винификации. Это вино выдерживалось 12 месяцев в ёмкостях из нержавеющей стали.

СС: Древесная ароматика, хороший танин, который не раздражает. Горчинка в послевкусии. Интересные тона шиповника и брусники.
ДМ: Хорошо сбалансированное, достаточно древесно-фруктовое. Ароматы перца и кожи, чёрные ягоды. На нёбе ты понимаешь, что это не алкогольное вино, но образец замечательно сбалансирован со структурой, с танинной кислотой. Здесь всё находится в гармонии. Пейринг для меня, конечно, загадка. Мне непонятно, как всё это изменится в сочетании с какой-то едой, куда уйдут танины с кислотой или, наоборот, прибудут ли они?
ТМ: Вино, которое немножко обманывает рецепторы. Да, нет теплоты, которую даёт алкоголь, но при этом кислотность, танин, ощущение во рту максимально приближены к красному вину.
АС: Длительный вкус, танин напомнил гранатовый сок. Это делает вино более гастрономичным. Конечно, жирное мясо оно не потянет, но что-то такое, уже более серьёзное, с животными жирами, — вполне.

Zeroum Wine Красное

- Крым, Россия
- каберне, сладкое
- % 45 г/л
- ₽ 1500

ГДЕ КУПИТЬ: в винотеках Москвы и Крыма, см. на сайте проекта.

СС: Сладкое по факту и по восприятию, кислотность не очень высокая.
ТМ: Здесь чувствуется танин, мятный тон, присущий каберне. Вкус довольно нейтральный, высокий сахар. Понравится широкому кругу потребителей.

Вина Арпачина Каберне Обезалкоголенное Красное

- Долина Дона, Россия
- каберне
- % 20 г/л
- ₽ На сайте 950, у дистрибьютора VIC — 2360

СС: Обещающий аромат. Первые тона — кофе со сливками и карамель, лесные ягоды. Однако вкус не сбалансированный.
АС: Похож на стиль Юрия Малика.
ДМ: Из него можно делать безалкогольный глинтвейн.
ТМ: За счёт кислотности будет хорошо в околококтейльных вариантах.

Здесь всё находится в гармонии. Пейринг для меня, конечно, загадка. Мне непонятно, как всё это изменится в сочетании с какой-то едой, куда уйдут танины с кислотой или, наоборот, прибудут ли они?

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

FINE RARE WINE

издание о великих и редких винах

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







18+

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



* №1 по доле рынка в Италии среди безалкогольных товаров согласно данным исследовательского агентства Global Data, 2022.

РЕКЛАМА