simple

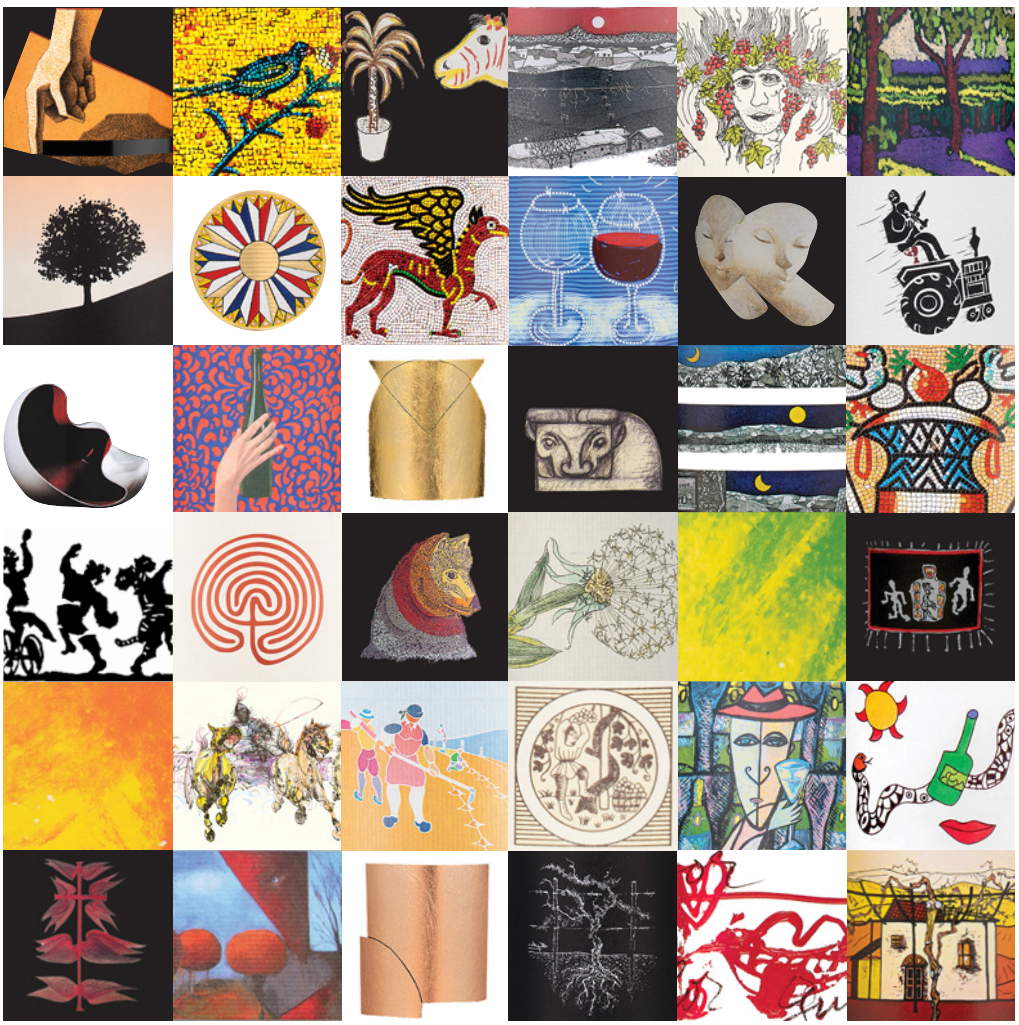
СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news

КУБОК АВГУСТА СИЛЬНОГО: ИСТОРИЯ РЕСТАВРАЦИИ

КУЛЬТУРНЫЙ ПРОГНОЗ ДЛЯ ВАЙНЛОВЕРА

КЛАССИЧЕСКАЯ МУЗЫКА И ВИНО: ПОСТИГАЕМ ПАРАЛЛЕЛЬНО



А Р Т – В Ы П У С К

9 785427 401326



JOSEPHINEN HÜTTE

Гармония эстетики
и функциональности

РЕКЛАМА

МОМЕНТЫ ПРЕКРАСНОГО

10 **Новые урожаи арт-проектов** и способы коммуникации виноделен с художниками

20 **Сказ о Кубке**, который король польский Петру Первому подарил

26 **Как совмещать культурную жизнь с винным хобби:** удобный календарь событий для вайнловера и эстета

48 Быстрая **экскурсия по галерее современного искусства** в московском офисе Simple Group

56 **Ступени развития вкуса к прекрасному** в параллели между вином и классической музыкой

64 **Коллекции российской Haute Cuisine** на гастрономическом подиуме

76 **Вино как искусство** в представлении сомелье-культуртрегеров

ВЫСТАВКИ

34 Передаём читателям вайб старейшей винной выставки мира — **веронской Vinitaly**, заодно прихватывая **ViniVeri** и **Summa**

ТОСКАНА

84 Московские гастроли **Castello Banfi**: охота на брунелло

90 **Экскурс в супертоскану** и кто такие UGA

96 Элеваж: искусство выдержки с молодыми виноделами Вальдарно-ди-Сопра

ДЕГУСТАЦИИ

110 Альбариньо и другие **вина Галисии**

120 **Сухой фурминт** отдувается за всю Восточную Европу

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

ЛитРес:

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

18+



simple wine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

РЕДАКТОРЫ **Валерия Труфакина, Яков Лысенко, 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, Валерия Плотникова, Лилия Варфоломеева, Галина Воронцова, Маша Бойнова, Таня Сафонова, Александр Платонов, Андрей Гнеломедов

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.

Арт-выпуск
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство **«СИМПЛ»**, 2025. — 128 с.

ISBN: 978-5-4274-0132-6

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

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





Скалистый Берег Красная Книга. Глава 2 2022

В коллекцию винодельни **«Скалистый берег»**, основанной в 2010 году в Анапской субзоне Кубани, на берегу Чёрного моря, входят два флагманских красных ассамбляжа в стиле бордо, выдержанных в барриках и тонно французского дуба. Название **«Красная книга»** связано с тем, что виноградники хозяйства на склонах Семисамского хребта окружены заповедным лесом, где обитают редкие животные. **«Глава 1»** и **«Глава 2»** отличаются пропорциями сортов: в первом больше каберне совиньона, во втором — мерло, что объясняет особый объём и мягкость этого кюве с ароматами подвяленной вишни и шоколада и нежными чёрными ягодами в долгом послевкусии.

Сравнение вина с искусством звучит привычно. Представление о вине как об источнике эстетического опыта появилось ещё в XIX веке. Параллелей между вином и разными видами искусства, от живописи до музыки и литературы, действительно много: и там и там есть рука автора, влияние среды, пространство для интерпретации. Есть то, что создано для всех, и то, что требует подготовки. В этом SWN мы решили посмотреть, где вино и искусство пересекаются сегодня. Ведь как часть культурной жизни вино воспринимают не только теоретики, но и те, кто с ним работает повседневно. В одном из материалов выпуска известные сомелье раскрылись с новой стороны — почти как арт-критики. В другом — вместе со знатоками культурной жизни России и Европы редакция составила календарь премьер, выставок и других поводов для поездок, включая не самые очевидные события, куда стремятся профи и искушённые любители вина. Заодно посмотрели, какие идеи в этом сезоне определяют гастрономическую повестку в российских культурных столицах, ведь высокая кухня — тоже форма искусства.

Многие известные винодельни давно включили сотрудничество с художниками в свою практику — это стало частью их культурного кода. Всё началось с галереи великих мастеров XX века на этикетках **Château Mouton Rothschild**, а затем к теме серьёзно подошли такие хозяйства, как **Ca' del Bosco** и **Castello di Ama**, **Ornellaia** и **CastelGiocondo**, **Louis Roederer** и **Feudi di San Gregorio**, **Donnafugata** и **Vietti**. Но не столь уж многим удаётся создать в этом направлении что-то по-настоящему выдающееся. Тем ценнее удачные примеры. В SWN мы не раз писали о таких коллаборациях, а в этом выпуске фиксируем, что появилось в винном арте за последнее время.

Если раньше подобные инициативы были связаны преимущественно с визуальным искусством — от приглашения художников к работе над этикетками до инсталляций на винодельнях, — то сейчас появляются впечатляющие примеры взаимодействия с музыкой и литературой. Один из них — проект **Voce** культового хозяйства **Biondi-Santi** из Брунелло-ди-Монтальчино, вступившего в новую главу своей истории.

Архитектура — ещё один способ для виноделен заявить о себе как о культурных институциях. Доверив строительство новых зданий лауреатам Притцкеровской премии, некоторые смогли создать визуальные ориентиры своих регионов — как в своё время проект Фрэнка Гери для **Marqués de Riscal** сформировал новый образ Риохи. С тех пор архитектура сместилась от эффектных жестов к работе с ландшафтом, местными материалами, светом и инженерией. В той же Бургундии новые погреба **Armand Rousseau** и **Dujac** — образцы сдержанной архитектуры, подчёркивающей связь с местом и не требующей объяснений.

Примеры значимых архитектурных проектов есть и в России. Так, винодельня **«Скалистый берег»**, недавно вошедшая в коллекцию «Большое Русское Вино», стала первым и пока единственным российским номинантом международной премии **ArchDaily Building of the Year 2021** в категории «Промышленная архитектура».

Компания **Simple**, которая вот уже более 30 лет живёт в мире вина, с самого начала искала формы для диалога с искусством — от арт-календаря до собственной корпоративной коллекции. Сегодня десятки произведений современных российских художников — в том числе пока ещё малоизвестных имён — стали частью пространства нашего московского офиса. Они не хранятся в запасниках — они взаимодействуют с людьми, создают атмосферу, задают ритм. Несколько ярких примеров и короткая история всей коллекции — в этом выпуске. Такое соседство искусства и повседневности настраивает на определённую волну. Есть вина, к которым возвращаешься не за вкусом — за настроением. Они, как и искусство, остаются в памяти без лишних слов.

Максим Каширин,
президент Simple Group

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ

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.

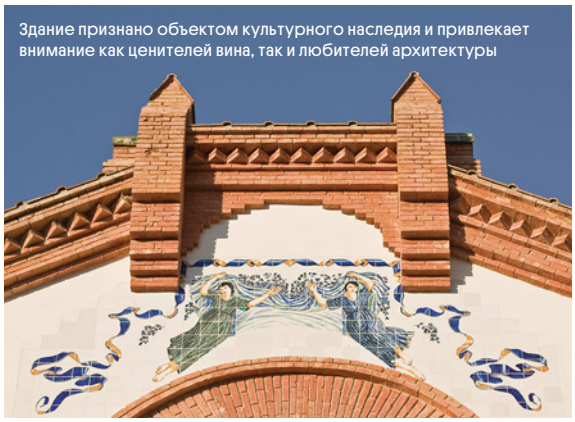
Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Кава из «Собора вина»

К тёплому сезону подоспели новинки **артовой кавы Tres Naus**, которую производят в «Соборе вина» в местечке Рокафорт-де-Керальт в Пенедесе.



Здание признано объектом культурного наследия и привлекает внимание как ценителей вина, так и любителей архитектуры



Catedral del Vi («Собор вина») — историческая винодельня, построенная в 1918 году архитектором Сезаром Мартинелем, учеником Антонио Гауди. Здание с тремя параболическими арками, напоминающими нефы готического собора, является выдающимся примером каталонского модернизма. Название кавы Tres Naus и означает «три нефа». А кав в коллекции у **Tres Naus** тоже три. «Собор вина» был воздвигнут как часть кооперативного движения начала XX века, стремившегося модернизировать виноделие региона. По сей день Cellers Domenys, куда входит Tres Naus, остаётся передовым кооперативом виноградарей Испании, объединяя 600 фермеров: вместе они возделывают 2600 га виноградников и 400 га оливковых рощ.

Tres Naus Brut Cava DO

В трио каталонских сортов, из которых создан этот брют с выдержкой на осадке 15 месяцев, царелло отвечает за плотность и потенциал, макабео за цветочную палитру, а парельяда — за свежесть и лёгкость. Эту каву легко узнать вслепую по характерному морскому аромату, где соединены водоросли с тонами цитрусовых, цветов, тёплым оттенком выпечки. У неё кремовая текстура, освежающая кислотность, долгий финиш. Возьмите к этой каве паэлью, ризотто, пасту, морепродукты, суши, карпаччо.

Tres Naus Brut Rosado Cava DO

Розовый экстра-брют необычного золотого оттенка из сорта трепат, который порой называют испанским пино нуаром. В аромате тона малины, вишни и других красных ягод. 12 месяцев на осадке в бутылках очертили фруктовость этого свежего розадо с минеральным финишем. К нему посоветуем азиатскую кухню, но и карпаччо из рыбы или мяса тоже подойдут роскошно.

Tres Naus Brut Reserva 2020 Cava DO

После 30 месяцев на осадке в бутылке резервная кава дарит уютные ароматы булочной поутру, минеральности, цитрусовых, фенхеля. Спокойная элегантность, кремовость, свежесть — этому вину стоит уделить время. Универсальная кава, которую можно подать ко всей трапезе, от закусок-пинчос до птицы и рыбы и даже красного мяса на гриле.

Пенедес вдохновляет

С органических виноградников в Конке-де-Барбера на высоте 450 м, где лозам 20–35 лет, происходят необычные тихие ассамбляжи **Ànima Nua**, насыщенные характером и вкусом.



Ànima Nua Cor Viu Blanco — испанец с первого вдоха: макабео и парельяда открываются ароматами спелых груш, персика и средиземноморских трав. Вино лёгкое и хрустящее, с хорошей структурой, сочной кислотностью и мягкой округлостью от выдержки на осадке. Идеально к белой рыбе, овощной пасте и запечённому цыплёнку.

Ànima Nua Cor Viu Tinto — выразительное сочетание темпранильо и трепата, автохтона Конки-де-Барбера. В аромате — чёрная и красная смородина, слива, ежевика и тёплые пряности. Во вкусе — плотность, хруст, бархатные танины и шоколадный финал. Хорошо подойдёт к хамону, запечённым овощам, птице или жирной рыбе вроде луфаря.

ФОТО: CATEDRAL DEL VI; SIMPLE GROUP

Рислинг, как мы любим, — и чуть иначе

Немецкий рислинг не нуждается в представлении — особенно для тех, кто уже умеет отличить мозельскую лёгкость от зрелости Рейнгау. Но даже на знакомой территории бывают свежие открытия. **Два новых рислинга от SimpleWine — оба немецкие**, с узнаваемым почерком и честной ценой — как повод пересмотреть свой «будничный» выбор, если рислинг давно прописан в вашем холодильнике.



Zimmermann-Graeff & Müller Königsmosel Riesling 2023

Полусладкий и лёгкий (8,5% алкоголя), этот мозельский рислинг — квинтэссенция жанра. Аромат — яркий, открытый, с тонами спелой груши, персика, зелёного яблока, тропических фруктов и цветущих луговых трав. Во вкусе — звонкая кислотность, хрусткость, сочная зрелость и сочное послевкусие, где возвращается персиковая мякоть и капля мёда. Идеален в паре с уткой по-пекински или пряными блюдами паназиатской кухни. Интересен и бэкграунд: винтаж 2023 года совпал с вхождением винодельни **Zimmermann-Graeff & Müller** — незадолго до своего 140-летия — в состав группы Les Grands Chais de France. При этом хозяйство сохранило независимость и доступ к винограду более чем от 1000 виноделов региона Рейнланд-Пфальц. Производство на одном из самых технологичных винзаводов Германии растёт — и хорошо, что растут именно рислинги.

Baron de Rothberg Crémant Mittelrhein Riesling Brut

Как известно, в Германии тоже делают креманы, хотя такие образцы — большая редкость: на фоне огромного немецкого рынка игристых вин (в среднем — 3,2 литра в год на человека) вина категории Crémant занимают долю менее 0,5%. Они стоят на вершине местной игристой иерархии. Конечно, речь о классическом методе производства, который в Германию из Шампани импортировали ещё в первой половине XIX века. Креман от **Baron de Rothberg** создан из рислинга, выращенного в регионе Миттельрейн. Здесь всё строго: только ручной сбор, прессование цельными гроздьями, выдержка на осадке не менее 9 месяцев. В аромате — лёгкая композиция из белых цветов, цитрусов, тропической сочности и сливочной воздушности. Во вкусе — стройность, энергичная кислотность и элегантная кремовость. Стоит отдельно отметить изящный перляж этого вина — стройные цепочки пузырьков. Это утончённый, сдержанно-праздничный стиль, с которым легко начать вечер.

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

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

Фермен-тация **смыс-лов**

Где заканчивается ремесло и начинается искусство? **Там, где бокал — не просто про вкус, а про целую партитуру чувств.** Лучшие артизаны сотрудничают с художниками, архитекторами, поддерживают музыкантов и литераторов, исходя из общего посыла: **их работы — сродни большому искусству.** Собрали кое-что* из недавних коллабораций.

* Четыре года назад у SWN был большой арт-выпуск, тоже в мае: там мы системно рассказали о ключевых проектах виноделен вокруг искусства, а также об архитектуре погребов, построенных притцкеровскими лауреатами. В этот раз дополняем коллекцию, а архивные номера печатного SWN выложены в открытом доступе на **swn.ru** (ищите раздел «Архив»).





Делегируя оболочку мастерам

В Кампании **Feudi di San Gregorio** вот уже более двух десятилетий рассматривают вино как форму искусства — и приглашают к диалогу тех, кто творит в других жанрах. Первыми шагами были этикетки: с 2001 года их оформлением занялся один из крупнейших дизайнеров своего времени Массимо Виньелли (на фото — с главой компании Антонио Капальдо), визионер-минималист, автор схемы нью-йоркского метро. Его узнаваемая графика с золотыми бликами и строгой геометрией стала визуальным манифестом винодельни. Виньелли также оформлял каталоги, работал над проектом интерьера хозяйства.

Ещё один знаковый проект выполнен совместно с итальянским художником Пьетро Руффо. Вдохновившись амфорами, увиденными на винодельне, он создал свою. Заказал ёмкость у тосканских мастеров, а на её поверхности изобразил путь вина — от лозы к бокалу, напоминая, что в прошлом амфора была не просто тарой, а культурным носителем. В его видении современная винодельня — часть живого культурного ландшафта, наполненного ритуалами, памятью и трудом.

Винодельню Feudi di San Gregorio спроектировали архитекторы Хикару Мори и Маурицио Дзито. Получился минималистичный ансамбль с просторными зелёными зонами, идеально вписавшийся в местный ландшафт. В его центре — ресторан Marennà, отмеченный звездой гида Michelin. Это один из первых в Италии арт-проектов виноделен, он был дважды представлен на Венецианской архитектурной биеннале.

Над своим важнейшим арт-объектом Feudi di San Gregorio работают уже больше 15 лет совместно с Марко Симонитом и Пьерпаоло Сирком — звёздами прунинга. Они ухаживают за старыми лозами альянико, применяя щадящие методы обрезки и формируя их сложную, почти скульптурную архитектуру, — так ландшафт виноградника превращается в живую инсталляцию, где каждая лоза олицетворяет результат многолетнего диалога природы и человека.





ФОТО: FEUDI DI SAN GREGORIO



Вино-манифест

Каждый релиз **Ornellaia** — это не только великое вино, но и художественное высказывание. С 2009 года винодельня реализует проект **Vendemmia d'Artista**, приглашая современных художников интерпретировать характер очередного винтажа. Так рождаются уникальные объекты — от коллекционных этикеток до масштабных инсталляций, — в которых вино становится частью культурного контекста своего времени.

Темой Ornellaia 2021 стала La Generosità — «Щедрость», отражающая идею взаимодействия между природой, человеком и теми нематериальными потоками энергии, что объединяют виноградник, труд и результат. Художественным интерпретатором винтажа стала Маринелла Сенаторе — итальянская художница, исследующая коллективную идентичность и возможности искусства влиять на общественные процессы. Она оформила этикетки многослойными коллажами, населёнными фигурами людей, образами природы, символами движения — всем тем, что формирует живую энергию урожая и превращает вино в отражение щедрости земли.





Один урожай, один взгляд

В прошлом году великие пьемонтцы **Vietti** отметили 50 лет проекта **Etichette d'autore**. Лучана и Альфредо Курадо в 1974 году распивали своё Barolo Rocche 1961 и задумались: вино с таким обаянием заслуживает большего, чем этикетка в обычном тогдашнем понимании. Так они решили объединить две свои главные страсти — вино с искусством — и стали приглашать художников к работе над этикетками. Первую создал Клаудио Боники: на дощечке из японской груши он выгравировал две фигуры — «варвара и варвареску» — визуальную игру с названием вина Barbaresco Masseria 1971.

С 1989 года проект посвящён исключительно **Barolo Riserva Villero** — вину-кульминации Vietti. Среди мастеров, создававших этикетки, — Пьер Паоло Пазолини, Джанет Фиш, Ренцо Пьяно, Оливьеро Тоскани, Уэйн Тибо, Леонид Соков и Джузеппе Стампоне.

Для последнего релиза — Villero 2016 — этикетку создал ирландский художник Ричард Мосс. Он использовал изображение из своей серии Broken Spectre — крупномасштабного проекта, посвящённого разрушению амазонской экосистемы. При помощи инфракрасной съёмки Мосс превращает невидимое в зримое — его этикетка, как и само вино, говорит языком глубокой памяти и ответственности за будущее.

ФОТО: VIETTI; ORNELLAIA

Больше чем дом

Louis Roederer давно не просто производитель шампанского. По количеству и масштабу культурных инициатив это, возможно, самый щедрый меценат среди винодельческих хозяйств. С 2011 года действует фонд **Louis Roederer Fondation**. Во Франции он поддерживает сразу три крупные премии: Discovery Award на престижном фотофестивале в Арле, Revelation Prize на Американском кинофестивале в Довиле и Rising Star Award — в рамках Каннской недели критики, где награждают самых ярких молодых актёров. В Италии Roederer давно сотрудничает с виллой Медичи, предоставляя поддержку художникам-резидентам Французской академии в Риме. А с 2023 года фондация расширила географию: теперь она — патрон программы Villa Albertine и ряда специальных грантов в США.

Родереры также приглашают художников к себе в гости в Реймс, где в результате естественного контакта с окружающей средой те создают оригинальные высказывания. Последняя коллаборация — с художником вьетнамского происхождения Зуи Ань Нян Дюком. Он с детства ощущает глубокую связь с природой. Его работы — тонкие, почти медитативные инсталляции из растений, мха, корней, лепестков и теперь — лоз, земли и меловых почв Шампани. Он не просто наблюдает за природой, а буквально собирает её фрагменты, чтобы создать поэтичную форму, в которой за простыми элементами стоит сложный смысл. За два года шампанского созерцания Нян Дюк создал пять произведений. Среди них — гербарий из полевых цветов в прозрачной смоле Mémoire du Sol, монолит из меловых блоков Lignes de Vie с золотыми прожилками, символизирующими корни лоз и линии на руках виноградарей, а также Le Champ du Vent, невесомая композиция из парящих на ветру тканевых лоскутов, окрашенных природными пигментами.





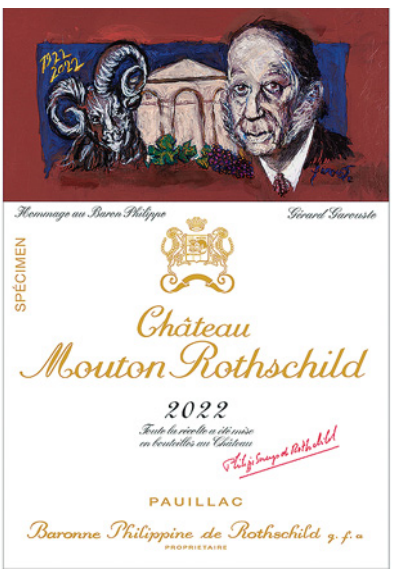


ФОТО: MOUTON ROTHSCHILD; LOUIS ROEDERER FOUNDATION

Галерея винтажей

Среди виноделен, экспериментирующих с художественным оформлением бутылок, **Château Mouton Rothschild** остаётся непререкаемым классиком и основоположником жанра. Ещё в 1924 году барон Филипп де Ротшильд поручил оформление этикетки урожая художнику Жану Карлю, но идея тогда не прижилась. Вернулись к ней в 1945 году — уже как к символическому жесту в честь Победы, и с тех пор каждый новый винтаж украшается оригинальной работой выдающегося художника. За десятилетия с Mouton сотрудничали Пикассо, Дали, Шагал, Миро, Уорхол, Бэкон, Кифер, Фонтана, Кунс и другие крупнейшие фигуры XX–XXI веков. В 2004 году исключением стал принц Чарльз: его акварель украсила бутылку в честь столетия Антанты, соглашения между Францией и Великобританией.

Этикетки Mouton — это не просто оформление, а визуальные манифесты эпохи, культурные артефакты, которые можно считывать, как музейные экспонаты. Каждый художник по-своему интерпретирует идею вина, связи человека и природы, дух эпохи. Эти работы выставлялись в Лувре, в Национальной галерее Лондона, в музее шато, а сами бутылки стали объектами коллекционирования наравне с произведениями искусства.

Вышедший этой зимой урожай 2022 года — юбилейный: Château Mouton Rothschild отметило столетие со дня, когда поместьем начал управлять барон Филипп де Ротшильд. Этикетку в честь даты создал художник Жерар Гаруст — один из самых значимых представителей современного французского искусства, известный сложными аллегорическими работами. В характерной фантазийной манере он создал своего рода геральдическое знамя для Mouton Rothschild: фасад поместья обрамлён портретом барона Филиппа и изображением барашка, символа шато.



Rosa Sirena Массимо Бартолини



Часть трилогии Sogno sottile Даниэлы Де Лоренцо



Маркизы и художники снова вместе

На протяжении тридцати поколений семья Фрескобальди играла заметную роль в культурной жизни Италии, выступая покровителями искусства. Ещё в XIII веке Ламберто Фрескобальди инициировал строительство первого моста на Санта-Тринита во Флоренции. В XV столетии Стольдо Фрескобальди поручил архитектору Брунеллески возведение базилики Санто-Спирито, а великий Донателло был не только близко знаком с семьёй, но и жил в её доме.

Проект **Artisti per Frescobaldi**, запущенный в 2012 году, стал новой главой в их истории меценатства. Раз в два года трое художников получали приглашение создать произведения, вдохновлённые винодельней семейства в замке CastelGiocondo в Монтальчино. Победителя каждого выпуска выбирало международное жюри, в которое входили директора ведущих музеев современного искусства. Все созданные работы пополняли коллекцию маркизов, со временем становясь неотъемлемой частью пространства винодельни.

С 2023 года формат проекта изменился: Frescobaldi отказались от конкурсной модели и стали просто приглашать художников для создания уникальных site-specific-проектов, органично вписанных в ландшафт CastelGiocondo. Получается, они вернулись к классической модели меценатства, где заказчик предлагает художнику не соревноваться, а вступить в диалог с конкретным местом и его духом.

Открыли новую главу проекта Даниэла Де Лоренцо и Массимо Бартолини — художники, чьё творчество неразрывно связано с Тосканой. Де Лоренцо создала скульптурную композицию Sogno sottile — три позолоченные бронзовые фигуры, символизирующие этапы жизни вина и размещённые на каменных террасах винодельни. Бартолини представил деревянную скульптуру Rosa Sirena в виде мифологической носовой фигуры, устремлённой к морю и неожиданно возникающей среди виноградных рядов. Финальным аккордом стало создание художниками уникальных этикеток для лимитированной серии из 111 бутылок CastelGiocondo Brunello di Montalcino 2018.

ФОТО: FRESCOBALDI

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



Флоральный код

С момента основания в 1811 году дом шампанского **Perrier-Jouët** развивает особую связь с искусством. Его основатели, Пьер-Николя Перрье и Роз-Аделаида Жуэ, проявляли живой интерес к ботанике и декоративным искусствам, что впоследствии стало основой эстетического кода дома. В начале XX века Perrier-Jouët оказался в авангарде стиля ар-нуво: по заказу дома Эмиль Галле создал мотив японской анемоны, ставший узнаваемым символом кюве Belle Epoque.

Диалог между искусством и шампанским продолжается и сегодня. Одна из последних коллабораций — сотрудничество с от-кутюр-мастерской **Atelier Montex**. Вместе они создали изящную конструкцию из орехового дерева и золочёной латуни, в которую поместили жеробоам Belle Epoque. Поверх неё нанесена сложная ручная вышивка: тысячи пайеток и бусин складываются в лёгкий узор, напоминающий завитки воздуха, листвы и танец анемоны.

Ещё один знаковый проект — партнёрство с итальянской студией **Formafantasma**, известной своими экологически ориентированными художественными жестами. В 2024 году Андреа Тримарки и Симоне Фарресин создали Cohabitare — архитектурную инсталляцию на винограднике Perrier-Jouët в Амбонне. Конструкция из терракотовых столбов с убежищами для насекомых, окружённая локальными растениями, стала своеобразным храмом биоразнообразия — символом гармоничного сосуществования человека и природы.





Винные партитуры

К шампанскому можно подобрать не только устрицы, но и верный саунд-трек. **Krug** сотрудничает с композиторами, которые пишут для каждого кюве свой музыкальный пейринг. Каждое вино «переводится» в музыкальное произведение, чтобы передать его индивидуальность через язык, понятный любой культуре.

Так, над интерпретацией Grande Cuvée 172ème Édition трудились французский электродуэт Grand Soleil с уклоном в хаус и биг-бит, голливудский джаз-композитор Крис Бауэрс, японский скрипач-виртуоз-кроссовер Ивао Фурусава, корейский Lo-Fi-битмейкер Ту Канг, американский инди-продюсер Bleu Asa и лондонская студия аудио- и саунд-дизайна **ManvsMachine**. Плейлист звучит как полистилистичная симфония — от воздушного электроамбента до кинематографического джаза и лоу-фай-битов, соединённых в единый многослойный трек.



Голоса великого брунелло

Легендарное хозяйство Монтальчино, «изобретатель» брунелло, на обновлённом сайте решило не перегружать фанатов своей 160-летней историей, а вместо этого завело «виртуальный литературный салон», где выкладывает аудиоверсии книг, написанных специально для проекта **Voce («Голоса»)**: здесь и притча об элегантности, и детектив об украденной кем-то из великосветского парижского общества бутылке Biondi-Santi 1955 года (того самого единственного итальянского вина, что вошло в «кейс мечты» Wine Spectator — список из 12 лучших вин XX века), и новая версия сказки о голом короле от самой Джоан Харрис. Здесь же в виртуальной читальне разные прекрасные люди от пианистки Беатриче Венеци до директора галереи Уффици Айке Шмидта рассуждают о вине и красоте, вине и искусстве и признаются в любви и почтении к **Biondi-Santi**.

ФОТО: CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT; KRUG CHAMPAGNE; BIONDI-SANTI





Domaine Dujac

Château de Beaucastel (на фото слева)

Архитектурные выступления

Весной 2025 года в Шатонёф-дю-Пап инагурировали новую винодельню **Château de Beaucastel** авторства индийского архитектора Биджоя Джайна и французского бюро **Studio Méditerranée**. Главные тренды сегодня — незаметно вписать здание в местный ландшафт и обеспечить экологически устойчивую инфраструктуру. Здесь большая часть комплекса скрыта под землёй, где стабильная прохлада обеспечивает естественное охлаждение, а стены выше уровня земли выполнены из глинобитных блоков на основе местной почвы. Потоки мистраля проходят через вентиляционные шахты и коридоры, понижая температуру внутри здания до +12 °C, дождевую воду здесь собирают и фильтруют в резервуарах, обеспечивая до 95% потребностей, солнечные панели покрывают почти всё потребление электричества.

Такие же эконовшества студия **Atelier Zéro Carbone** интегрировала в новые винодельни бургундцев **Domaine Armand Rousseau** и **Domaine Dujac**. Первая напоминает старинную сельскую постройку со своей крышей цвета красной охры, винодельня скрыта под дубовыми сводами: рассеянный свет проникает через современный витраж, создавая в помещении атмосферу почти сакральную. У второй здание, вдохновлённое морской архитектурой, выполнено в форме перевёрнутого корабельного корпуса. Крыша покрыта традиционной черепицей, а цокольное помещение создано из камня, повторно использованного после сноса прежнего здания.

Почти незаметно в местный ландшафт вписана и винодельня **Ceresé** в Ломбардии, спроектированная **StudioPizzi**: на подходе видна лишь красноватая крыша с двойным изгибом — засеянная луговыми травами, она парит над виноградниками на тонких колоннах из кортеновской стали.

Постаралось и швейцарское бюро **Herzog & de Meuron**, которое идеально вписало **Château Bélair-Monange** в ландшафт Сент-Эмильона. Новый корпус, пристроенный к историческому каменному дому XIX века, выполнен из светлого бетона, отсылающего к местным известняковым карьерам. Ритмичные балки на крыше напоминают каркас древнеримского акведука — здание одновременно монументальное и скромное, почти растворённое в местном рельефе. На стенах приёмной воспроизведена гравюра Альбрехта Дюрера «Ангел и Иоаким» (1504), ставшая частью визуального образа хозяйства.



Винодельня Ceresé в Ломбардии



Château Bélair-Monange

ФОТО: STUDIO MÉDITERRANÉE; ATELIER ZÉRO CARBONE; CERESE; CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE



Образы Angostura 1824

Работы четверых художников с Тринидада и Тобаго стали частью визуального образа лимитированной коллекции **Angostura**. Бьянка Пик переосмыслила национальную идентичность через фигуративную живопись, Сара Найтс — через женские образы и эстетику моды, Николас Хаггинс посвятил свою этикетку уличной культуре карнавала, изобразив культовых персонажей вроде Blue Devils — расписанных в синий «дьявольский» грим артистов — и Moko Jumbies, мифических стражей на ходулях. Шон Чонг-Ашинг показал историю танца — от традиционных ритуальных движений до современного маскарада. Все четыре работы — это визуальные признания в любви к культуре Тринидада и Тобаго, карибского островного государства, где ром — не просто напиток, а часть национального кода.

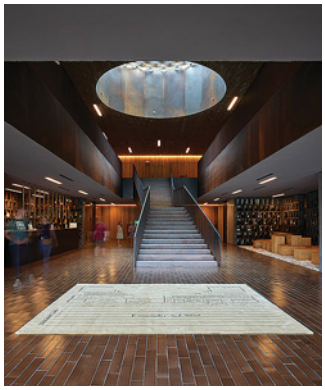


Создавая городскую среду

Высший пилотаж — это когда винодельни, вискикурни и сакеварни становятся частью городской среды: создают инфраструктуру и комфорт для местных и одновременно притягивают туристов. Так, в 2021 году в городе Ивакуни (префектура Ямагути) появился мост Kusugibashi, построенный по инициативе сакеварни **Asahi Shuzo**, выпускающей знаменитое саке **Dassai**. Он был возведён на месте прежнего, разрушенного во время наводнения 2018 года, и стал архитектурным символом восстановления региона.

Ковёр Antinori

Винодельня **Antinori nel Chianti Classico**, открытая в 2012 году и ставшая иконой архитектурного винного модернизма, получила новое художественное дополнение. В главном зале появился стильный ковёр — увеличенная копия старинной телеграммы 1910 года, превращённая художницей Стеллой Бенасси в «машину времени» и арт-объект, который соединяет семейную память с архитектурой настоящего.







Шекспир в бутылке

Elixir Distillers совместно с креативным агентством **Livingstone** создали арт-проект с культовым британским иллюстратором сэром Квентином Блейком. Тот придумал серию гротескных шекспировских образов — ведьмы, лорды, солдаты — и перенёс их на этикетки, превратив бутылки в коллекционные арт-объекты. За визуальным юмором стоит серьёзный подбор: каждый образ сопоставлен с редким шотландским виски, от 11-летнего Speyside до 45-летнего Bunnahabhain.

ФОТО: ANGOSTURA; DASSAI; ANTINORI NEL CHIANTI CLASSICO; ELIXIR DISTILLERS

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



Его Величество Кубок

текст: Анна Бебекина

Уникальный экспонат из коллекции Государственного Эрмитажа — **кубок Августа Сильного** — был недавно отреставрирован при поддержке компании **Simple** и возвращается в постоянную экспозицию Галереи драгоценностей. Мы расспросили хранителей кубка о его значении, а заодно о том, из чего в стародавние времена пили вино в России.

Кубок Августа Сильного

Милан, конец XVI в. (камень)

Южная Германия, сер. XVII в. (монтировка)

Горный хрусталь, золото, рубины, эмаль; резьба, шлифовка, полировка, роспись

Происхождение: упомянут в инвентаре 1859 года, с середины XIX века находится в Галерее драгоценностей Государственного Эрмитажа



ФОТО: И. К. МАЛКИЕЛЬ

История артефакта

Прежде всего стоит учитывать, что подобные редкие бокалы не предназначались для утилитарного использования. Они служили украшением королевских сокровищниц и дипломатическими дарами — из них, скорее всего, не пригубляли даже самые изысканные вина.

В 1699 году польский король Август II Сильный (1670–1733), страстный коллекционер диковинок и основатель знаменитого собрания редкостей дрезденского двора, преподнёс хрустальный кубок Петру I в честь заключения союза против Швеции.

Кубок состоит из трёх частей, тонко вырезанных из горного хрусталя: чаши, ножки и подставки. Чаша — самая выразительная часть — имеет яйцевидную форму и покрыта объёмной резьбой, по рельефу напоминающей сплетение ветвей. На её поверхности искусно вырезаны животные: медведи, олени, зайцы и кабаны.

Высокое качество минерала и изящество исполнения указывают на работу миланского мастера. Именно миланская школа конца XVI века славилась тонкой шлифовкой, гравировкой и сложной резьбой по хрусталю. *«Нанесение узора на такие тонкие стенки считалось высшим мастерством. Все лучшие хрустальные изделия того времени создавались в Милане — центре обработки альпийского минерала. Его добывали, распиливали, полировали и украшали резьбой»*, — рассказывает Ольга Григорьевна Костюк, хранитель кубка, заведующая Отделом западноевропейского прикладного искусства Эрмитажа.

Хрустальная ножка украшена ажурными золотыми лепестками с полихромной эмалью и рубинами. Подставка также выполнена из хрусталя и заключена в золочёную оправу с эмалевым декором, рубинами и четырьмя накладными золотыми перетяжками.

Изначально бокал имел крышечку из хрусталя, но до наших дней дошла лишь её деформированная золотая монтировка: три фигурных завитка, обруч и короны, инкрустированные камнями и расписанные эмалью.

По предположению специалистов, эта драгоценная оправа из золота, рубинов и полихромной эмали была выполнена ювелирами Южной Германии в середине XVII века — в той же манере они оформляли изделия из твёрдых пород камня.

Кубки с подобным выпуклым резным декором крайне редки в музейных коллекциях. Один из немногих близких по стилистике экземпляров хранится в Музее истории искусств (Kunsthistorisches Museum) в Вене: его полированная чаша украшена шлифованным орнаментом, размещённым между выступающими элементами, вырезанными в толще минерала. Похожий «многоярусный» приём



«Благодаря современным технологиям (лазерная сварка и очистка, применение керамически-армированных композитов и т. д.) удалось восстановить этот уникальный кубок»

Игорь Карлович Малкиель

использовал знаменитый резчик Оттавио Мизерони в кубке из собрания Grünes Gewölbe в Дрездене.

Несмотря на многократные реставрации, кубок Августа Сильного долгое время оставался в потускневшем виде: с трещинами и сколами в хрустале, деформированным золотом, утерянными эмалевыми фрагментами и камнями. Следы предыдущих вмешательств также были заметны — на поверхности оставались склейки и металлические заплатки.

История реставрации

Хотя запасники Эрмитажа закрыты для широкой публики, компания **Simple** давно нашла способ удивлять своих клиентов частными экскурсиями в скрытые от глаз сокровищницы.

Елена Царёва, директор по стратегическому развитию направления B2C в Simple Group, рассказывает, как произошла встреча с уникальным кубком в Эрмитаже:

«Когда мы собирались на "первое свидание", то ещё не знали, к чему оно приведёт. Коллеги в шутку говорили: "Елена, вам нельзя доверять — если у вас появляется идея, вы не остановитесь, пока не сделаете что-то совершенно необыкновенное. Мы снова станем заложниками ваших задумок!" В чём-то они были правы.

Мы внимательно изучили музей, прошлись по реставрационным мастерским, осмотрели основной дворец и Главный штаб. Познакомились с актуальными программами, предложениями, вариантами возможного участия.

И вдруг… нам предлагают поддержать один из реставрационных проектов. На фото — восхитительный кубок из горного хрусталя необыкновенной красоты и с удивительной историей. Мы сразу поняли: именно ради этого мы сюда и пришли.

Проект реставрации занял год — и стоил каждой минуты, каждого вложенного рубля».

Наибольшую сложность представляло восстановление деформированной короны с рубинами, венчающей крышку кубка.

«Было необходимо частично раскрепить драгоценные камни с золотыми подложками, исправить деформацию, с помощью лазерной сварки без нагрева соединить золотую конструкцию короны и наконец закрепить рубины в исторические касты.

Благодаря лазерной сварке и очистке, применению керамически-армированных композитов и другим современным технологиям уникальный кубок удалось полностью восстановить», — рассказывает Игорь Карлович Малкиель, заведующий Лабораторией реставрации драгоценных металлов.

Культурный контекст

Стеклянные кубки появились в России в Петровскую эпоху, но, как это нередко бывало, из-за высокой стоимости были доступны лишь избранным — монаршему двору и ближайшему окружению.

В то время как в Европе стекольные традиции насчитывали века истории, в России культура стеклянной посуды практически отсутствовала. Пили из чего угодно: из серебра, дерева, олова, но только не из стекла. Первых мастеров для отечественных стекольных мануфактур приглашали из Германии и Франции — собственных специалистов просто не было. Петру I мы обязаны реформой сервировки стола — как и многими другими изменениями — по европейскому образцу. В обиход вошли стеклянные бокалы для игристых вин и рюмки, богато украшенные орнаментами, гербами или монограммами владельцев.

«В коллекции Эрмитажа хранится несколько предметов из сервиза герцога Э. И. Бирона (1690–1772), созданного около 1738 года на польской мануфактуре в Налибоках (современная Беларусь) и преподнесённого всесильному фавориту императрицы Анны Иоанновны», — рассказывает Елена Анатольевна Анисимова, хранитель стекла Отдела западноевропейского прикладного искусства.

ФОТО: И. К. МАЛКИЕЛЬ



Рёмер, XVII в.
Предмет интерьера, стекло
Анонимный мастер
Музей искусств округа
Лос-Анджелес



Рёмер, ок. 1600–1620 гг.
Стекло, гравировка
алмазным резцом
Метрополитен-музей,
Нью-Йорк



Центральное
украшение стола,
Богемия, ок. 1840–1850 гг.
Богемское стекло

Часто стеклянная посуда попадала в Россию как памятный подарок. *«Например, супруга Николая I — императрица Александра Фёдоровна, урождённая Фридерика Луиза Шарлотта Вильгельмина Прусская [1798–1860], — бережно хранила в Зимнем дворце изделия Королевской стекольной мануфактуры в Потсдаме как память о родном доме».*

Страсть к богато украшенной посуде объясняется и этими личными связями. Виноградные лозы, сцены охоты, цветное стекло, золочение — всё это делало стеклянную утварь дорогой и статусной. Гладкие, неукрашенные изделия были скорее исключением.

«Важно помнить, что почти все русские императрицы были немками, причём часто из провинциальных династий, и привозили с собой любовь к роскоши и золоту, которая проявлялась не только в парадных интерьерах, но и в бытовой культуре их повседневной жизни», — поясняет Мария Румянцева, ведущий эксперт отдела декоративно-прикладного искусства аукционного дома «Русская эмаль».

В 1735 году на берегу Фонтанки в Санкт-Петербурге Виллим Эльмзель основал Императорский стеклянный завод. Позднее князь Г. А. Потёмкин перенёс его в село Озерки под Петербургом. Однако мощностей производства хватало в основном лишь на то, чтобы закрыть нужды двора и приближённых.

Лишь во второй половине XIX века стекольное производство стало более массовым: посуда из стекла начала появляться в домах более широкого круга состоятельных людей. Ключевую роль в этом сыграл завод Мальцова — один из первых, кто активно внедрял машинное производство. Позже он стал знаменитым «Гусь-Хрустальным».

К концу XIX века парадная стеклянная посуда постепенно становилась более сдержанной — в том числе под влиянием вкусов Николая II и его супруги Александры Фёдоровны. Уходит пышный золотой декор и богатая живопись, то есть посуда начинает всё более отвечать своему первоначальному замыслу. Один из характерных примеров — рюмка «Онега», созданная специально для императорской яхты.

Как и сегодня, форма бокалов в XIX веке зависела от типа напитка: маленькие — для крепкого алкоголя, чуть больше — для наливок, ещё крупнее — для вина. Однако чёткого разделения на бокалы для белого и красного вина, привычного нам сейчас, тогда ещё не существовало. Зато вытянутые «флейты» для шампанского были повсеместны. А вот большие бокалы для красного — это изобретение гораздо более позднего времени.





Каталог АО Мальцовских заводов
В ассортиментных каталогах конца XIX века можно встретить посуду для тихих и игристых, крепких вин, ликёров, наливок

ФОТО: EAST NEWS





«Сложнее всего было восстанавливать деформированную корону, украшенную рубинами, на крышке кубка»

Игорь Карлович Малкиель

Классической формой бокала в XVIII веке считался рёмер — высокая чаша на короткой ножке, далёкая от привычной нам «винной» формы. Часто такие бокалы были из зелёного стекла: считалось, что этот цвет подчёркивает оттенки напитка. Из реввенников (так в России называли рёмеры) пили как белое, так и красное вино — разделения не делали.

Ольга Григорьевна Костюк рассказывает, что в XVII–XVIII веках особенно ценилось стекло редкого рубинового оттенка — рубинглас, окрашенное в насыщенно-красный цвет с помощью золота. Оно было чрезвычайно модным в Европе, и в коллекции Эрмитажа есть как европейские, так и российские образцы этого жанра.

«Сегодня русское антикварное стекло на отечественном рынке ценится выше европейского. По-настоящему качественного, художественного русского стекла всегда было очень мало, хотя бы в силу хрупкости. Если, к примеру, немецкий бокал XVIII века стоит около 25 тысяч рублей, то аналогичный русский достигнет 50. Интересно, что если не брать в расчёт коллекционные предметы, то средний антиквариат порой стоит дешевле, чем современные дизайнерские бокалы, вроде тех же Moser», — рассказывает Мария Румянцева.

На наш удивлённый взгляд эксперт отвечает: в каждой стране предпочитают «свой» антиквариат. Кроме того, в эпоху соцсетей понятие о красоте изменилось — всё чаще выбирают предметы, которые хорошо смотрятся на фотографии.

В Музеях Московского Кремля недавно открылась выставка «Изысканная трапеза. История еды в Древнем Китае», рассказывающая о гастрономических традициях Поднебесной. В двух небольших пространствах Патриаршего дворца и Успенской звонницы можно увидеть посуду, чаши, бокалы и графины, из которых пили вино в Китае с древнейших времён. Пойти стоит хотя бы потому, что впервые в России представлены предметы из собрания Национального музея Китая.

Выставка проходит до 17 августа 2025 года.



ФОТО: И. К. МАЛКИЕЛЬ; НАЦИОНАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ КИТАЯ

Делать деньги без рекламы может только монетный двор.

Томас Маколей
британский историк и политик

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Культ-прогноз

текст: Анна Бебекина,
коллаж: Нино Мирзашвили

Совмещаем вино и культурную жизнь в программе событий, куда стоит стремиться. **Поговорили с героями, жизнь которых искусство украшает повседневно.**

ОПЕРА

Для наших героев вино и искусство — две страсти, которые движутся рука об руку, поддерживая и развивая друг друга. Отправиться погулять по Шампани после премьеры в **Опера Гарнье** или, наоборот, после **Vinitaly** успеть заскочить в **Ла Скала** до самолёта — обычное дело. Ну а посещение многочисленных галерей современного искусства и джаз-концертов на винодельнях — вообще must.В Европе с особым вниманием ожидается премьера оперы **«Анна А.»** в миланском театре «Ла Скала», которая обещает состояться в конце сентября. Впервые в истории театр доверил создание оперы женщине-композитору — Сильвии Коласанти, а автором либретто стал писатель и знаток русской литературы Паоло Нори. Постановка будет посвящена жизни и внутреннему миру русской поэтессы Анны Ахматовой.



ЖУРНАЛИСТКА ЭЛЕОНОРА СКОУЛЗ, УЖЕ МНОГО ЛЕТ ПРОЖИВАЮЩАЯ В ИТАЛИИ НА ОЗЕРЕ КОМО, — БОЛЬШАЯ ПОКЛОННИЦА ОПЕРЫ

«Недавно в **Ла Скала** сменился директор. На место Доминика Майера пришёл Фортунато Ортомбина. Очень любопытно, какой будет новая программа, но о ней станет известно ближе к осени. Пока же точно можно сказать, что ключевым событием в Ла Скала в 2026 году будет полная постановка **вагнеровского "Кольца нибелунга"**. Цикл из четырёх опер идёт с перерывами с прошлой осени и до осени грядущей. В марте 2026 года в честь 150-летия с даты первой постановки тетралогия будет исполнена в течение недели, как задумывал Ричард Вагнер».

Элеонора бывает в Ла Скала четыре-пять раз в год, и аперитив на улице Верди за углом от театра стал частью театрального ритуала: «**Кафе "Верди"** считается культовым в театральной жизни Милана, его посещали тенор Лучано Паваротти, директор Риккардо Мути, балерина Карла Фраччи. К сожалению, после 45 лет "Верди" закрылось — не по желанию семейных владельцев кафе: американская фирма — собственник здания не пожелала продлить аренду. Очень печально. Теперь мы захаживаем в бар **Camparino in Galleria в галерее Витторио Эмануэле**. Заказываем оригинальный **Campari Seltz**, который здесь подают с момента открытия бара в 1915 году. Кстати, знаменитую миланскую галерею строили именно для того, чтобы соединить Дуомо с Ла Скала. Выпить аперитив в Camparino — часть театральной традиции коренных миланцев».

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЭЛЕОНОРЫ СКОУЛЗ

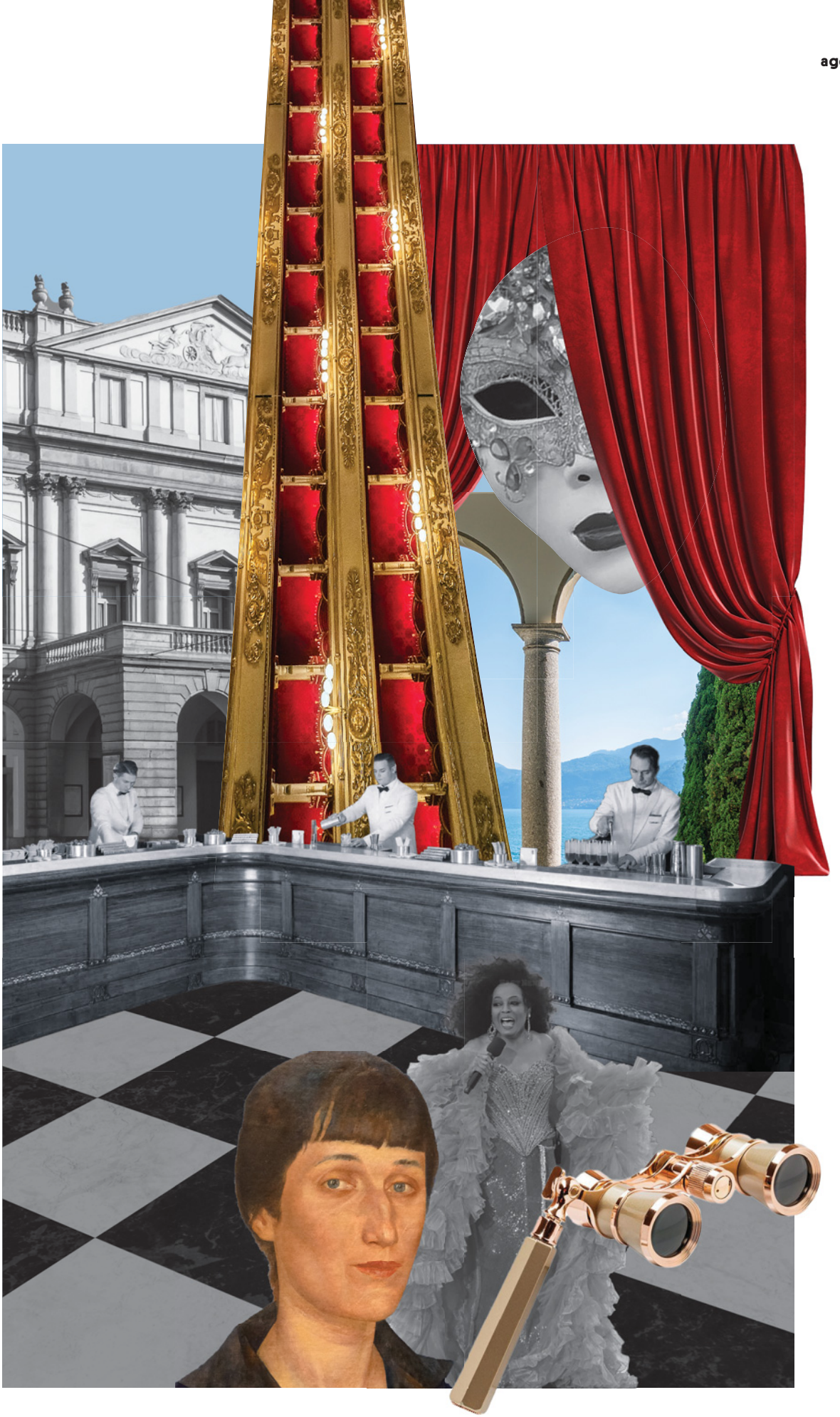


ФОТО: EAST NEWS; SHUTTERSTOCK; CAMPARINO





ЕЛЕНА ЦАРЁВА, ДИРЕКТОР ПО СТРАТЕГИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ **B2C SIMPLE GROUP**, ПРИСТАЛЬНО СЛЕДИТ ЗА МЕЖДУНАРОДНОЙ ПОВЕСТКОЙ КУЛЬТУРНЫХ СОБЫТИЙ, В ЕЁ РАСПИСАНИИ ВСЕГДА ПРИСУТСТВУЮТ ДВЕ ЯРМАРКИ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА: **COSMOSCOW** И НОВАЯ **|CATALOG|**

« В Петербурге в период ПМЭФ проходит **ярмарка современного искусства "1703"**, в которой участвуют по большей части петербургские галереи. В эти дни ажиотаж, много прибывших на форум, в том числе из Москвы, но это стоит увидеть, так как у петербургских художников и галерей совершенно другие акценты, это очень интересно».

« В этом году у меня запланирована поездка в Зальцбург на оперный фестиваль, где последние два года наблюдается крайне любопытное спаивание балета и оперы: например, совершенно фантастическое появление на оперном фестивале гения современного балета Ноймайера», — делится Елена.

В Москве проходит огромное количество выставок, Елена предлагает следить за неординарными проектами **центра «Зотов»**.

« В Пушкинском летом открывается **выставка гравюр Брейгеля**. Это стоит внимания, а вот чтобы посмотреть живописное собрание, придётся ехать в Европу. В недавно отремонтированном **MAMM** проходят интересные выставки разного формата. К сожалению, из-за графика командировок я не попадаю на выставку, где в том числе будут работы автора, который есть у меня в коллекции».

« Расскажу о личной традиции. Каждый раз, когда я посещаю **Историческую сцену Большого театра**, съедаю в буфете у левой ложи бенуара бутерброд с сырокопчёной колбасой. По-другому вообще никак. А ещё не важно, в каком театре — в Станиславского перед балетом или на опере в Большом, — беру бокал шампанского **Lanson**».

« Если мы говорим о винных событиях, то я надеюсь, что в ближайшее время мы повторим профессиональную выставку, которая проходила на 25-летие компании **Simple**. Тогда в Россию приехало огромное количество поставщиков. Невероятно интересно, когда на винных салонах дают слово людям, которые это вино создают», — делится Елена.

ФОТО: SHUTTERSTOCK; LANSON; SIMPLE GROUP

СОВРИСК



Одним из самых важных событий в Центральной Азии весны 2025 года станет **открытие Музея современного искусства в Алма-Ате**. Новый культурный центр объединит работы казахстанских и международных художников, став пространством для диалога между традицией и авангардом.



ПОЭТ И ПИСАТЕЛЬ ДМИТРИЙ МАКАРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПУТЕШЕСТВЕННИК:
С 2018 ГОДА ОН СДЕЛАЛ УЖЕ БОЛЕЕ 40 УНИКАЛЬНЫХ ТУРОВ В СТРАНЫ ЕВРОПЫ, ЯПОНИЮ И МАРОККО С АКЦЕНТОМ НА КУЛЬТУРНУЮ ЖИЗНЬ МЕСТА



«Конечно, есть события, повторяющиеся из года в год: **карнавал в Венеции, оперные фестивали в Эксе и Зальцбурге, ярмарка Art Basel, Венецианская биеннале** (раз в два года, но тоже регулярно). Подобные важные даты у профессионалов всегда в голове и в календаре. Даже если в этом году пропускаешь, ты должен быть в курсе тем, имён, основных тезисов.

Есть ещё крупные выставки, информация о которых как-то сама приходит из ноосферы, соцсетей и прессы. В этом году обязательно надо посетить **выставки Ансельма Кифера в Амстердаме, Караваджо в палаццо Барберини в Риме**, а у нас в Париже я бы советовал двух женщин разных эпох — Артемизию Джентилески и Сюзанну Валадон. Последняя — ещё и хороший способ проститься с Помпиду: центр закрывают на реконструкцию до 2030 года.

Есть и события, значимые лично для меня. Выступления важных для меня исполнителей. Недавно слушал и смотрел в Гамбурге Надю Павлову в одной из ролей в **спектакле Чернякова "Ариадна на Наксосе"**. В декабре Елена Стихина будет петь в Париже **"Тоску"**. Не пропущу! А летом жду Дайану Росс, ей 81, но шанса услышать её в 1980-х у меня не было».

Дмитрий всегда подбирает интересное винное сопровождение, планируя поездки на культурные форумы:

«Скажем, визит в Венецию на биеннале обязательно дополняю посещением культовой винодельни **Venissa**. Тем более что владельцы этого крошечного экохозяйства на острове Маццорбо в месяцы биеннале иногда приглашают скульпторов и устраивают выставку прямо посреди виноградников».

ФОТО: ART BASEL; ALMATY MUSEUM OF ARTS; THE GALLERIE NAZIONALI BARBERINI CORSINI; SHUTTERSTOCK; ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ДМИТРИЯ МАКАРОВА

2025

13 апреля — 18 октября

Всемирная выставка Expo 2025
ОСАКА, ЯПОНИЯ

Тема выставки — «Проектируя общество будущего для нашей жизни». Толкучка будет страшная, впрочем, как всегда. Площадка расположена на искусственном острове Юмешима в Осакском заливе. Гастрономии в павильонах выделено особое место.

2–11 мая

Фестиваль Tasting Australia
АДЕЛАИДА, АВСТРАЛИЯ

С 1997 года большой винный фест проходит в столице Южной Австралии. Это гастрономический праздник с ужинами и мастер-классами от всемирно известных шеф-поваров, сомелье, барменов и виноделов. Дегустируем всё — от классических ширазов до редких натуральных рислингов.
tastingaustralia.com.au

16–18 мая

VieVinum
ВЕНА, АВСТРИЯ

Главная австрийская винная выставка для профи проходит во дворце Хофбург. Лучшего места для встреч с австрийскими виноделами и сомелье для дегустаций и нетворкинга не придумать.
vievinum.com

16–19 мая

Pinot Noir Days Alto Adige
АЛЬТО-АДИДЖЕ, ИТАЛИЯ

Уже 27-й фестиваль, посвящённый капризному и очень популярному сорту.
altoadigewines.com/en/experience

середина мая — сентябрь

Поп-ап-бар SimpleWine
СЕВКАБЕЛЬ-ПОРТ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Четвёртый сезон винного лета с SimpleWine в самой тусовочной локации Петербурга, на берегу Васильевского острова.

20 мая

МОСКВА

26 мая

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Дойче Кингс

Салон вин Германии, организуемый Таней Бём, с мастер-классами и воркшопами от отечественных и немецких экспертов: 200 билетов для профи и ещё 100 для истинных ценителей.

23–25 мая

BottleRock Napa Valley
ДОЛИНА НАПА, США

Грандиозное музыкальное событие с громкими именами в винной и музыкальной индустрии. В этом году здесь выступят Green Day, Джастин Тимберлейк, Cage the Elephant, Бенсон Бун и Ноа Каан.
bottlerocknapavalley.com

24 мая

SibWineFest
КРАСНОЯРСК, РОССИЯ

Главное винное событие Сибири, встреча профессионалов и любителей вина. Здесь дегустируют российские вина, обсуждают тренды, танцуют на концертах и наслаждаются дикой природой, которая находится в удивительной близости от центра города.
sibwinefest.ru

24–25 мая

Vitiloire
ТУР, ФРАНЦИЯ

Ежегодный фест вина и еды в Долине Луары. На бульваре Эртелуп соберутся около 150 виноделов. Прохожих ждут дегустации, мастер-классы и знакомство с новыми кулинарными тенденциями в декорациях старинной архитектуры Тура.

25–26 мая

Mare&Mosto
СЕСТРИ-ЛЕВАНТЕ, ИТАЛИЯ

100+ производителей из аппелласьонов, расположенных вдоль Лигурийской ривьеры, представят свои вина.

31 мая — 8 июня

Фестиваль кьянти
МОНТЕСПЕРТОЛИ, ИТАЛИЯ

В программе праздника кьянти — парады, концерты, дегустации, гастро-мастер-классы. Близость Флоренции обеспечит яркую культурную программу.
visitmontespertoli.it/mostra-del-chianti/

июнь

Mad Buzz
ТОКАЙ, ВЕНГРИЯ

Фестиваль игристых вин в венгерском регионе Токай. Дегустации, винодельни, музыка и летний воздух с пузырьками.

6–8 июня

Винные дни Еревана
ЕРЕВАН, АРМЕНИЯ

Дегустации 1000+ армянских вин от десятков производителей, гастрономические зоны с локальной кухней, живая музыка и культурные мероприятия.
yerewinedays.am

12 июня

Wine Picnic
МОСКВА, РОССИЯ

Ежегодный фестиваль вина под открытым небом от Российской ассоциации сомелье. В 2024 году мероприятие прошло на берегу Пироговского водохранилища в яхт-клубе «Галс». Гости наслаждались винами от ведущих виноторговых компаний, гастрономией и концертной программой.

15 июня — 15 июля

Фестиваль немецких вин
РАЗНЫЕ ГОРОДА РОССИИ

19–22 июня

Bordeaux Fête le Vin
БОРДО, ФРАНЦИЯ

Городской фест превращает набережную Гаронны в гастродеревню. Здесь устроят концерты и световые шоу с дронами. Также гвоздь программы — любование историческими парусниками.
bordeaux-fete-le-vin.com

22–29 июня

Musique & Vin au Clos Vougeot
БУРГУНДИЯ, ФРАНЦИЯ

Тем временем в Кло-де-Вужо будет неделя классической музыки.

24 июня

Pop et Hip Hop: Champagne
ШАТИЙОН-СЮР-МАРН, ШАМПАНЬ

Зажигательный винный хип-хоп-фестиваль в этом году из Бургундии расширяется на Шампань. Билеты на событие появятся в продаже за месяц до даты.
vinhiphop.com

29 июня

Винная битва
АРО, ИСПАНИЯ

В День святого Петра в Ла-Риохе проходит Винная битва, которая, конечно, может не понравиться винным профессионалам. После мессы начинается полная дичь: участники обливают друг друга вином до полудня. Затем все продолжают гуляния на площади Пас.
spain.info/ru/kalendar/vinnaia-bitva

30 июня

Falstaff Weißweingala
ДВОРЕЦ ХОФБУРГ, ВЕНА

В сердце Вены соберутся ценители белых вин. Лучшие винодельни Австрии представят молодые и зрелые грюнеры и рислинги, а кульминацией станет церемония награждения победителей Grüner Veltliner Grand Prix.

4–6 июля

Vijazz Penedès
ВИЛЬЯФРАНКА-ДЕЛЬ-ПЕНЕДЕС, ИСПАНИЯ

Фестиваль джаза и вина в Каталонии. В программе — концерты звёзд джаза, дегустации лучшей кавы региона.
vijazzpenedes.com

8–13 июля

Collisioni Festival
АЛЬБА, ПЬЕМОНТ

С 2009 года летний рок-фестиваль сотрясал стены древних институций зоны Бароло, а в 2022-м переехал в Альбу. За годы среди сотен артистов на нём выступали Боб Дилан, Depeche Mode, Элтон Джон и другие. В этом году, кроме прочего, ожидаются американцы Thirty Seconds to Mars и Джаред Лето.
collisioni.it

25 июля — 24 августа

Calici di Stelle
ИТАЛИЯ

Во множестве винных городков Италии, от Сондрио (Вальтеллина) до Пантеллерии, проходят локальные винные фесты в честь августовских звездопадов.

1–8 августа

Фестиваль Главвино
МОСКВА, РОССИЯ

На солнечной лужайке перед павильоном «Главвино» на ВДНХ соберутся более 30 виноделен со всей страны — от Самары до Дагестана.

11–14 сентября

Budapest Borfesztivál
БУДАПЕШТ, ВЕНГРИЯ

Винный фестиваль в Будайской крепости. Важной частью программы становятся музыкальные выступления и потрясающие танцевальные шоу.
aborfesztival.hu

12–16 и 19–22 сентября

Dürkheimer Wurstmarkt
БАД-ДЮРКХАЙМ, ГЕРМАНИЯ

Старейший винный фестиваль мира проходит в Бад-Дюркхайме с XII века. Это стало настоящим народным гуляньем с аттракционами, ярмарками, музыкой и уличной едой. Праздник в духе Октоберфеста, только с вином вместо пива.

октябрь

Vin et Hip Hop Brooklyn to Burgundy
ВУЖО, БУРГУНДИЯ

Даты четвёртой рэп-тусовки в Кло-де-Вужо, где под глубокие басы с танцами разливают вина престижных бургундских доменов, уточняются, но стоит учесть, что в прошлом году 550 билетов на сейшн были раскуплены за минуты.

8–12 октября

Fête des Vendanges
ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ

92-е издание популярного среди парижан повода весело напиться простецким вином на Монмартре.
fetedesvendangesde-mont-martre.com

11 октября — 9 декабря

Сезон белого трюфеля
АЛЬБА, ПЬЕМОНТ

fieradeltartufo.org

25–26 октября

La Fête des Vins de Chablis
ШАБЛИ, ФРАНЦИЯ

Ежегодный фестиваль, включающий дегустации вин от производителей региона, крещение нового винтажа, гастрономические стенды и культурные мероприятия.

7–9 ноября

Golden Vines® Award
МАЙАМИ, США

Трёхдневный «винный Met Gala» для круга избранных ценителей fine&rare wines (билеты уже в продаже по цене от $15 000) по традиции будет предварять онлайн-аукцион невиданных экспириенсов от культовых виноделен.
liquidicons.com

16 ноября

Hospices de Beaune Auction
БОН, БУРГУНДИЯ

Потенциальный покупатель молодых бургундских вин в бочках может попасть на аукцион, например, с помощью SimplePrivé.

третья неделя ноября

La Paulée de Meursault
МЕРСО, БУРГУНДИЯ

Великая сельская вакханалия, где легендарные вина текут рекой, но оказаться там можно, только если боги вина и виноделы Бургундии сочтут тебя своим.

ноябрь

Castello di Solomeo welcomes La Paulée
СОЛОМЕО, УМБРИЯ

Винный мир затаил дыхание: состоится ли в 2025 году амбициозный пир короля кашемира Брунелло Кучинелли? В прошлом ноябре эта дерзкая попытка занять трон, оставленный «Винным Давосом» Франсуа Мосса, вызвала восхищение избранных приглашённых.

28–29 ноября

Le Grand Tasting Paris
CARROUSEL DU LOUVRE, ПАРИЖ

В этом году гранд-дегустация от Bettane+Desseauve для винных энтузиастов отметит 20-летие, представив более 350 изысканных виноделен и 2500 вин Франции и отборных иностранных.
grandtasting.com

декабрь

Праздник Habits de Lumière
ЭПЕРНЕ, ШАМПАНЬ

Трёхдневное торжество искусства жизни в самом сердце Шампани. Ежегодно в конце года город Эперне встречает гостей дегустациями шампанского и ужинами от шефов со звёздами Michelin.

2026

начало февраля

La Dive Bouteille
СОМЮР, ДОЛИНА ЛУАРЫ

Культовый салон натурщиков на Луаре.

2–4 февраля

Barcelona Wine Week
БАРСЕЛОНА, ИСПАНИЯ

Впервые состоявшаяся в 2020-м, главная выставка Испании растёт с каждый годом и в 2025-м приняла уже 1100 экспонентов, от бодег-классиков до авангардной молодёжи. Билет на три дня, в том числе для любителей, стоит €115.

2–11 февраля

Wine Paris / Vinexpo
ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ

Переехавшая из Бордо в 2020-м, выставка стремительно возвращает себе статус главного события для профи винной индустрии.

март

La Paulée de New York
НЬЮ-ЙОРК, США

Самое пышное и дорогостоящее событие по винам Бургундии, ориентированное на конессёров, а не профи, проводится с 2000 года. «Дочка» La Paulée de Meursault.

9–18 марта

Grands Jours de Bourgogne
БУРГУНДИЯ, ФРАНЦИЯ

Ключевая региональная серия дегустаций случается раз в два года.

15–17 марта

ProWein
ДЮССЕЛЬДОРФ, ГЕРМАНИЯ

конец марта

Derthona 2.0
ТОРТОНА, ПЬЕМОНТ

Драйвовая тусовка виноделов Колли-Тортонези, где главную скрипку играет, конечно же, тиморассо. За €15–20 (стоимость билета на день) можно попробовать лучшие вина трендовой зоны производства и полюбоваться на её героев, как Вальтер Масса и Клаудио Мариотто.

апрель

Le Printemps des Champagnes
ШАМПАНЬ, РАЗНЫЕ КОММУНЫ

Почти неделя дегустаций в Шампани от более чем 20 ассоциаций, объединяющих дома и домены региона, таких как Terres et Vins de Champagne, Le Club Trésors, Les Pépites des Indépendants и др.

Vinitaly, OperaWine, VinNatur, ViniVeri, Summa
и другие фьеры вокруг Вероны.

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+**



Традиционное фото всех виноделов-участников на Summa, 5 апреля 2025

ФОТО: SUMMA

Картинки с выставок

текст: Анастасия Прохорова

Апрель — **время важных итальянских выставок, Vinitaly** и не только. Побывали, пообщались с дорогими виноделами, показываем.

Off-выставки

Будучи самой старой, любимой и посещаемой винной выставкой мира, **Vinitaly** с годами обросла рядом «альтернативных» салонов поменьше, которые параллельно с нею или чуть раньше проводят разные ассоциации в досягаемости от Вероны.

ViniVeri и артизанские тренды

Уже в 20-й раз в этом году прошла экспозиция **ViniVeri**, из которой «выделилась» известная тусовка «натюристов» **VinNatur** Анджолино Мауле недалеко от Соаве. По нашим временам «Реальные вина» не делают упор на отказ от серы или биодинамику, тут просто подборка из сотни артизанов, большинство — владельцы менее чем 10 га виноградников, за которыми ухаживают по органике. Любопытно, что объединение ViniVeri является официальным консорциумом виноделов, пусть и из разных регионов.

Ощущение, что ViniVeri, которые 20 лет назад и правда были бунтарями и альтернативщиками, повзрослели, остепенились — и совсем отошли от натюр-экстримов. Сейчас они зазывают к себе на салон молодёжь спецакциями типа скидки в 25 евро на входной билет для посетителей 18–25 лет.

Summa: творческая богема винной Италии

Действительно фешенебельное событие — выставка **Summa** в живописной деревушке Магре в Трентино, что в Южном Тироле. С 1997 года её проводит хозяйство **Alois Lageder**, приглашая исключительно винодельни из своего избранного круга — такого уровня, как **Foradori** и **Gravner**, **Niepoort** и **La Stoppa**, **Petrolo** и **Carnasciale** и так далее. Здесь тоже есть общие вводные про устойчивое развитие и биоподход, но сегодня подобными лозунгами никого не удивишь: виноделен, всё это практикующих, очень много, а вот званых на Summa — всего чуть больше ста, и объединяет их, если по-честному, то, что все они так или иначе приобрели культовый статус среди искушённых сомелье и ценителей.

Отвечая на часто задаваемые вопросы о Vinitaly

- Хотя в отчётах фиксируют очередной рекорд Vinitaly по количеству посетителей (97 тыс. человек из 130 стран), по ощущениям толпы и толкотни вовсе не было. Увеличение стоимости посещения выставки для непрофи до 125 евро в день также дало свои плоды, выразившись в порядке и достойном поведении публики.
- Став чуть более деловитой, Vinitaly ничуть не потеряла своего очарования и праздничности. Пока **ProWein** и **Vinexpo** (теперь Wine Paris) продолжают спорить о статусе главной винной «бизнес-выставки», хотя формат обеих заметно изменился за последние годы, Vinitaly не стареет, не унывает, цветёт и не разочаровывает.
- Участвовать в Vinitaly дорого для виноделов. Тем не менее, в отличие от той же **Wine Paris**, здесь вы найдёте вина огромного количества реальных артизанов и востребованных хозяйств трендовых регионов.
- Россиян на выставке по-прежнему заметно меньше, чем в годы до пандемии, но было радостно повстречать нескольких топовых сомелье, приехавших для расширения кругозора, а также российских виноделов, знакомившихся с достижениями итальянских коллег.



OperaWine

Накануне Vinitaly уже в 14-й раз проходил салон OperaWine: престижная круговая дегустация, где 131 отобранное американским журналом **Wine Spectator** хозяйство представляло строго по одному топовому вину. Не так-то просто раздобыть приглашение на OperaWine, тем более удивляет невероятное количество элегантно одетого [сообразно дресс-коду] народа в одном из старых ангаров Veronafiere, куда с 2024 года переехала «Опера» [ранее она проходила в историческом Palazzo della Gran Guardia в центре Вероны]. Когда в следующие годы заветное приглашение окажется у вас в руках, сразу вспомните, что приходить на OperaWine нужно буквально к открытию, поскольку такие вина, как **Ornellaia 2015, Sassicaia 1993, Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2018, Bruno Giacosa Barolo Falletto 2020, Fontodi Flaccianello 2016, Borgogno Barolo Liste 2019,** выпивают очень быстро и потом на столиках стоят лишь батареи пустых бутылок. Интересно, что среди отборных вин Италии, как и 14 лет назад, доминируют супертосканы, амароне и в целом мощные красные. На этом фоне порадовал выбор **Frescobaldi**, которые единственные из Тосканы предъявили на «Опере» белое вино: ошеломительное **Gorgona 2023**. На фото — Стефано Бенини, представитель 30-го поколения семьи Фрескобальди.

Vinitaly

Любопытная инсталляция от **FederUnacoma** встречала посетителей Vinitaly в этом году. В декорациях из лоз на ресепшене выставки была представлена суперновая техника Made in Italy для работы на виноградниках: трактора, роботы и прочее. К научно-техническим аспектам сейчас предъявляют всё больше интереса [и SWN, кстати, о роботах писал ещё год назад]. Италия является мировым лидером в производстве сложных машин для виноградарства, которые помогают ему становиться всё более экологичным. VINITALY







На стенде **Feudi di San Gregorio** удалось застать для фото Анатолия Корнеева, зашедшего пожать руку главе хозяйства Антонио Капальдо. У Feudi можно было перепробовать не только вина их классических линеек, но и их «артовые» белые ризервы [греко ди туфо **Cutizzi**, фиано ди авеллино **Pietracalda**], розовую новинку **San Greg** [100% альянико, что очень необычно для розато], новое топовое кюве таурази **Selve di Luoti 2021** и пару игристых **DUBL** из греко ди туфо и альянико. Рассказывают, что с выбором участков под игристые и общими вводными по их созданию Антонио помог сам Ансельм Селосс. Впрочем, это неважно: высокий класс кюве виден и без Селосса, но до России они пока не добрались. VINITALY





ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА



Блистательная Жозе Ралло, как и на каждой Vinitaly, освещала своей улыбкой павильон Сицилии. Её брат Антонио, главный винодел их семейного дома **Donnafugata**, знакомил гостей с новыми урожаями. Кроме прочего, у Donnafugata расширилась линейка вин, создаваемых в коллабе с Dolce&Gabbana. Розовое игристое по классике **Bollicina Gold** происходит с Этны. Это 100% нерелло маскалезе, в цвете лишь чуть заметно лососёвое. Незабываемая золотая этикетка сделает его роскошным подарком для любителей вина и моды. *VINITALY*







Ещё одна золотая этикетка — «потайное» кюве **Venissa Dorona** с одного гектара автохтона дорона на острове Маццорбо в Венецианской лагуне. Вино невероятно редкое и весьма дорогое. Оно уже много лет представлено в **Simple Collection**, хотя мало кто о нём слышал: каждую ежегодную крошечную аллокацию быстро раскупают «посвящённые». А на Vinitaly это харизматичное, ни на что не похожее белое можно было попробовать «по паролю» из-под полы на экспозиции RAW WINE. *VINITALY*





На стенде **Frescobaldi**, возвышавшемся в тосканском павильоне, посетителей, допущенных за красную ленточку, встречал сам президент маркиз Ламберто Фрескобальди с сыном Карло *(на фото)*. Помимо классических вин дома, стоит отметить развитие линейки игристых. Экспорт-менеджер Иво Борт *(на фото)* рассказал, что поначалу было непросто убедить публику, более или менее привыкшую к франчакорте и тренто, в том, что именно из Тосканы теперь происходят сильнейшие альтернативы шампани. Но сейчас белое и розовое **Leonia** (30 и 40 мес. выдержки на осадке) уже красуются в винных картах множества гурманских ресторанов Италии и мировых столиц, а вышедшее недавно **Leonia Éternelle 2014** (100% шардоне с виноградника в 3 га на высоте 750 м, с выдержкой 10 лет на осадке) ещё более веско доказывает, насколько хорошо подходит для создания великих игристых вин терруар высоких склонов поместья Помино, где для спуманте обустроили отдельный погреб. *VINITALY*



Для тех, кто не успел попробовать Ornellaia на OperaWine, в тайной комнате у **Frescobaldi** были припасены образцы всей линейки непревзойдённого супертосканского хозяйства: **Le Volte 2023** (которое часто называют «третьим» вином, что технически неверно, так как оно создаётся с другого виноградника); **Le Serre Nuove 2022** (а это и правда как «второе» вино замка в бордоском понимании); **Ornellaia 2022** (97 баллов по Robert Parker); а также белые **Poggio alle Gazze 2023** и грандиозное **Ornellaia Bianco 2022**. VINITALY



Пламенный амбассадор дома **Tasca d'Almerita** Коррадо Мауриджи *(на фото)* в сентябре собирается с гастролями в Россию. Спойлер с Этны — у клуба **SimplePrivé** появится персональная этикетка с нескольких террас контрады Пьянодарио, дающей самые элегантные красные северного склона вулкана. VINITALY

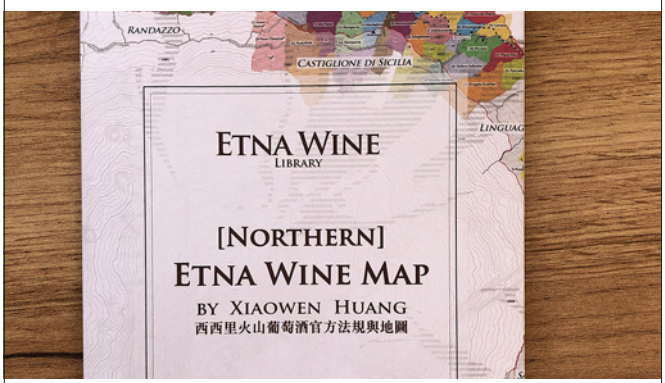


Венетийцы **Cielo e Terra** являются одним из крупнейших поставщиков вин Италии не только в России, но и в самой Италии. Поэтому их стенд традиционно доминирует в экспозиции. В этом году улыбнул слоган кампании облегчённой (10,5%) линейки **Freschello**: «Ever Young, Ever Fresh» с великовозрастными любителями вина на драйве. VINITALY









Если вам посчастливилось оказаться на Vinitaly без огромного списка необходимых встреч по бизнесу, а со свободой выбора, куда пойти, то выбрать всё равно очень сложно: слишком много интересного. Совет бывалых — сосредоточиться на паре-тройке регионов/категорий для пристального изучения. В этом году удобные коллективные экспозиции были, например, у Лигурии и Валь-д'Аосты, но особенно отличилась Этна, где присутствовали, кажется, все топовые хозяйства, включая **Benanti** и **Passopisciaro** *(на фото)*, **Graci** и **Cornelissen**, тогда как **Terre Nere** блистало на Summa и OperaWine, ну а **Tasca** и **Donnafugata** свои вина с Этны показывали на собственных стендах рядышком. При этом толпы особой на Этне не было, обычно-то к нереллам не протолкнёшься. А у Этны, кстати, любопытная новость: появилась первая карта контрад! Но сделана она, сюрприз, не главным картографом всех «сложных» регионов Алессандро Мазнагетти. Автор карты контрад Этны — юная китаянка Сяовэнь Хуан. Карту очень хвалят виноделы за точность и внимание к деталям. Всем энтузиастам нужна такая. VINITALY

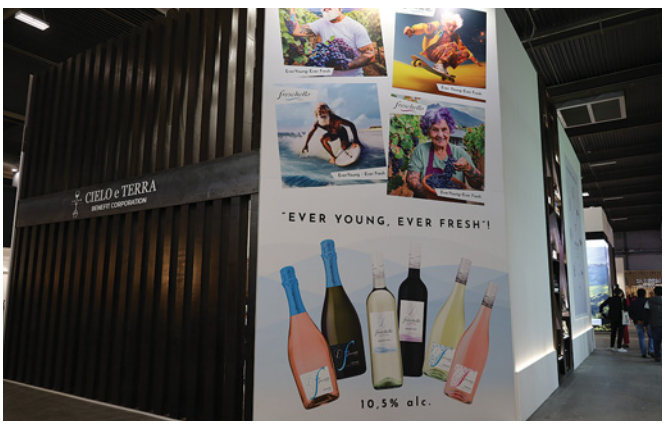


ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА

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

Владимир Маяковский
из статьи «Агитация и реклама»

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news





Марко Сабеллико, выдающийся дегустатор, недавно побывавший в Москве по приглашению **Simple**, на Vinitaly в Вероне провёл один из самых интересных мастер-классов. Он был посвящён большому научному исследованию терруаров 12 пьеве Монтепульчано по микробиоте, с учётом бактерий, дрожжей, грибков и прочей микрожизни в корнях лоз. На фото — Марко слева, справа — Симоне Рампелли, биотехнолог из Университета Болоньи, который рассказал о новых методах изучения терруаров под дегустацию образцов Vino Nobile из всех 12 пьеве. Новое вино от Фрескобальди — **Tenuta Calimaia VNdM 2021** — представляло пьеве Виакроче. VINITALY



Тем временем Консорциум Брунелло-ди-Монтальчино представил инновационную многослойную карту своей зоны с акцентом на температуры, склоны, отражательные свойства почв, розу ветров и прочее. Проектом **Brunello Forma** занимается большой научный коллектив, а рассказывают о нём миру два первых итальянских Магистра вина — Габриэле Горелли (он родом из Монтальчино и по совместительству графический дизайнер) и Андреа Лонарди (ex-Bertani). Среди вин на дегустации, иллюстрирующей, как работает Brunello Forma, было замечено **Baricci BdM 2020** с первого крю зоны Монтепульчано — Монтосоли. VINITALY



Если вы не подписаны на Fine&Rare, то, возможно, упустили, что ещё год назад экс-владельцы дома **Vietti** Лука Куррадо-Вьетти и его жена Элена Пенна объявили о рождении своего нового хозяйства — **Cascina Penna-Currado**, которое обосновалось в Серралунге в старинном фермерском доме, некогда принадлежавшем той самой Джулии Кольбер-Фаллетти, маркизе Бароло. Крюшные бароло первого урожая (это будет 2023-й) от Penna-Currado всё ещё находятся на выдержке. Лука и Элена держат в секрете, какие именно у них выйдут крю (но мы догадываемся, что самые «модные»), а публике пока представляют тиморассо, два неббиоло (де ланге и д'альба, второе круче — оно с особого терруара Сан-Себастьяно), дольчетто и барберу **Carrà**. Все красные выполнены в максимально элегантном, современном лёгком стиле. Имя Вьетти очень много значит для рынка, так что даже без бароло второй релиз Penna-Currado разлетится мгновенно. Кажется, кое-какие бутылки доберутся и до России. На фото — Элена и Лука с Драганом Йовановским, который много лет работал с ними в Vietti и теперь стал виноделом СРС. VINITALY



Джанфранко Галло (**Vie di Romans**, Фриули) с женой и детьми. На фото не хватает старшего сына, Томмазо, он только что отошёл от стенда. Все работают на выставке и в хозяйстве. Томмазо — винодел, в погребе вместе отцом. Дочь Вероника возглавляет лабораторию на недавно расширенной и переоборудованной винодельне семьи в Горации. Младший сын Маттео отвечает за маркетинг.
Из дюжины представляемых хозяйством на Vinitaly вин стоит особенно отметить очень сильный новый урожай их «стального» совиньона блан **Pière**, 2023-й, роскошную ароматику **Vieris 2021**, сделавшую этот совблан одним из лучших белых вин Италии, невероятную глубину и развитие **Dut' Un 2022** (50/50 совблан и шардоне) и благородство «прохладного» пино нуара **Longorucis 2021**. Это лишь второй урожай пино с отдельного крю в 1,4 га, и по нему уже сходят с ума фанаты хозяйства. VINITALY

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА



Современный ландшафт региона Венето невозможно представить без вин **Domìni Veneti**, топовой коллекции передового кооператива «Кантина Вальполичелла Неграр». Частым гостям интернет-витрины **SimpleWine** тоже хорошо известны яркие этикетки их серии **«Шёлковый путь»**, созданной в честь венецианца Марко Поло, и все классические DOC'и региона, от бардолино до амароне. *VINITALY*



Лука де Марки с женой Франческой, хозяйство **Proprieta Sperino** из Лессоны в Альто-Пьемонте, куда переехал отец Луки, Паоло де Марки, после продажи созданного им в 1960-х в Тоскане великого хозяйства Isole e Olena французской группе EPI, той же самой, что в 2016-м году купила Biondi-Santi. *VINITALY*

Summa

Йоханнес Хассельбах, владелец хозяйства **Gunderloch**, с женой. Помимо пары урожаев сухого рислинга с гран крю Ротенберг, нескольких шпетлезе и кабинетов, ребята показывали своё первое игристое вино по классике: Gunderloch Blanc de Noirs 2020 — премьерный коммерческий винтаж 100%-ного пино нуара с самого верхнего крю во владении семьи, Энгельсберга. Брют-натюр от Gunderloch, выдержанный 36 месяцев на осадке, — богатый, «винозный», роскошный и очень необычный для Германии. *SUMMA*

Йоахим Бойрер с сыном Лукасом (**Weingut Beurer**), пионеры биодинамики из Вюртемберга, культовое имя для фанатов элитного «натюра». На стиль Бойрера, бывшего велогонщика, повлияла дружба с Элизабеттой Форадори. Бойреры, кстати, практикуют трессаж на гран крю, по-немецки он называется Wickeln. От этого, говорят, гроздочки рислинга на **Pulvermacher Rittersberg GG** совсем крошечные, а вино получается сверхвыразительным. Кроме «стальных» рислингов с отдельных крю, у них есть винифицируемый в старых бочках **Kieselsandstein**: его две зимы выдерживают на осадке в дубе, почти не прикасаясь. Хотя это не самое дорогое вино в их линейке, но оно очень запоминающееся благодаря сверхминеральности дымного камня, идущей от необычного терруара — песчаного кварца. Красные вина Бойеров ценятся не меньше: фирменный лембергер (он же блауфранкиш) — легчайшее, но витиеватое кружево из цветов и вишни в шоколаде, и, конечно, шпетбургундер с характером посерьёзнее, в бургундскую сторону. *SUMMA*







Summa проходит в нескольких старинных домах и дворах [это виллы, погреба, кухни, библиотеки], соединённых хитрыми переходами, террасами, подземными проходами. Везде разные интерьеры — то рустичные, то дворцовые, — и всё это добавляет флёра мероприятию. *SUMMA*



Дочь Йошко Гравнера — Матежа. SUMMA



Вина **Niepoort** — от игристого **Bruto** из Байрады и серьёзной марии гомеш «без батонажа» до **Vinha Carril**, нового топового красного со 100-летних лоз полевого сбора «без пижажа», розового **Redoma Reserva** с пятилетней выдержкой в бочках и 10-летнего тони — в этом году на Summa представлял сын Дирка Нипорта, Дэниэл. А в конце бомбической линейки он предлагал освежиться комбучей. Три комбучи под именем **Kombu Viva** (с розой, сенчей, лемонграссом) выглядят как петнаты, но у них, понятно, нет никакого градуса: это очень вкусные, освежающие и совершенно сухие напитки. Такому инновативному хозяйству, как Niepoort, по нашим временам положено задуматься о бренде безалкогольного вина. Но Нипорты не хотят юлить: б/а вина им совсем не по душе. А вместо этого — вот, стильная комбуча *(на фото — левая бутылка)*. SUMMA



Сын Элизабетты Форадори — Эмилио. SUMMA





Сингл-тинахи у Foradori

Накануне Summa в расположенном неподалёку хозяйстве Foradori его владелица Элизабетта Форадори и её дети устраивают великолепную вечеринку, куда многие участники выставки приходят с магнумами своих топовых вин. А сами Foradori в этот раз представили новейший концепт: отдельные релизы вин из… отдельных тинах. Тинахи — это узкие испанские амфоры, которыми заполнены погреба Foradori. Их в хозяйстве около 270. В них винифицируют и выдерживают на мезге такие вина, как **Fuoripista** (пино гриджо) и **Fontanasanta** (нозиола), **Sgarzon** и **Morei** (оба — терольдего). Фанатам Foradori должно быть известно, что у кюве Sgarzon и Morei и без того уже есть «лимитки». Основные лоты этих вин держат в тинахах до апреля, а потом отправляют в бетон. Но по несколько тинах оставляют ещё на 6–10 месяцев закрытыми с мезгой и из них потом разливают понемногу бутылок Sgarzon Cilindrica и Morei Cilindrica.

А теперь представьте, что все кюве из тинах у Foradori будут выходить как основной релиз, плюс «чилиндрика» для двух амфорных терольдего, плюс в каждом урожае для каждого сорта будут выбирать по одной «особой» тинахе, где вино того или иного сорта/лота приобрело своеобразный характер, так что на этикетке появятся ещё и номера сингл-тинах. Будет, например, Morei 2021 Single Tinaja № 37, Morei 2022 Single Tinaja № 51, Morei 2024 Single Tinaja № 79.

То, что вина из разных тинах отличаются друг от друга настолько же тонко и интеллектуально, насколько тонок сам терольдего, публике наглядно продемонстрировали на большой дегустации в погребе.

Тут же представили новинки: **Yorgo 2023** — это (внимание!) новый грузинский проект Foradori, насыщенно розовый ассамбляж ркацители, саперави и мцване с примерно 300 лоз этих сортов, которые Элизабетта высадила по совету великого итальянского ампелографа Аттилио Щенцы. А ещё будет кюве **Tutti Frutti** от Foradori — полевой ассамбляж с обнаруженного старого участка, где растут вперемешку скьява, шардоне и ещё много всего.

А также обратите внимание на этикетку свеженького **Lezér 2024** с картинкой про Ноев ковчег, ибо год этот на Севере Италии надолго запомнят как год великого потопа (в Пьемонте, Венето, Фриули, Тренто — везде с мая по июль буквально не прекращались дожди, и их снова включили в сентябре-октябре). Бутылку Lezér с такой этикеткой вам точно нужно будет водрузить на вашу «полку почёта».

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА

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

Говард Госсидж
американский рекламист
владелец рекламного агентства

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



Мелани Тарлан с женихом, итальянцем Даниэлем Романо, — главные «поставщики» шампанского на Summa. В руках у Мелани кюве пино нуар с «королевского» крю с 13-летней выдержкой на осадке. SUMMA



Давиде Фасолини *(с бородой)* — харизматичный представитель Вальтеллины на Summa, хозяйство **Dirupi**. SUMMA





Паоло Водопивец *(справа на правом фото)* сейчас является президентом Консорциума ViniVeri, совмещая пост с работой на своей винодельне **Vodopivec** в Карсо, где он создаёт знаменитые оранжи из сорта витовска. Слева — Джампьеро Беа из прославленного хозяйства **Paolo Bea** в Монтефалько: он был президентом ViniVeri до Водопивца. VINIVERI

ViniVeri



Культовое фиано из Ирпинии «Дон Кишот» [**Don Chisciotte**] и его создатель Пьерлуиджи Дзампальоне [**Zampaglione**] с дочерью Ритой. «Кишот» — фиано с 10–15 днями мацерации на мезге, но всегда исключительно нежное и многослойное, даже в жаркие урожаи, как 2020-й. VINIVERI



А вот и он собственной персоной — Раффаэле Фолладор, создатель самых душевных и рейтинговых просекко, а вернее, коль фондо: **Casa Coste Piane**. Не пропустите **Brichet 2023** со старых лоз глеры, которая дополнена в ассамбляже 30% рислинга ренано: это «винозное», чувственное коль фондо для знатоков жанра. VINIVERI

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА



Kurni — сверхгустое монтепульчано, неувядающий бестселлер в России — создаёт для вас этот человек, Марко Казоланетти. Но не забывайте, что в своём хозяйстве **Oasi degli Angeli** в Марке, которое с самого начала состоит в ViniVeri, он делает ещё одно звёздное красное: **Kupra** с 1,5 га виноградника с более чем 100-летними лозами сорта, который местные крестьяне в Пичено называли su burdu, или «найдёныш, бастард». Он же на Этне — нельсон. А вообще-то это тот же гренаш, какая-то его локальная мутация. Марко первым в Марке «раскопал» традицию с su burdu, а теперь гренаш стал в регионе новым трендом. Но никакие другие вина не сравнятся с «Купрой»: это бомбически утончённое кюве, полная противоположность «Курни». Очень ждём «Купру» 2021 года в России, а «Курни» 2022-го Марко перед подачей рекомендует держать во льду. VINIVERI



Карло Коломбера, владелец **Colombera & Garella** из Альто-Пьемонта, самый известный персонаж коммуны Браматерра (соседняя с Гаттинарой, Лессоной, Гемме), мастер неббиоло и весполины. VINIVERI

ViteAdOvest — наши любимчики из Марсалы, которую сейчас называют восходящей звездой сицилийского виноделия, после Этны. Марсала — теперь это не про старинные креплёные сладкие вина для пропитки тирамису, а про новое поколение ярчайших морских, йодистых белых: грилло, катарратто, дамаскино, инзолия, дзибиббо — в исполнении ViteAdOvest это вау как свежо. VINIVERI





Узнаваемые бутылки **Selvadolce** — крутых ребят с Лигурийской ривьеры, у самой границы с Францией, с их солнечными вермантино и пигато (по последней версии, это всё же не два разных названия для одного сорта, а достаточно непохожие его клоны — «они соотносятся как гарнача с каннонау», отвечают лигурийцы), а также россезе, который есть генетическая версия гренаша. VINIVERI



Много ли вы знаете хозяйств из Абруццо? Вот хорошее — **Podere Luisa**, спец по треббьяно и мальвазии. VINIVERI



Вполне классическая Этна от **Sofia**, хотя и с весёленькими этикетами. VINIVERI

Шёлковые бароло сестёр Марты и Карлотты Ринальди (хозяйство **Giuseppe Rinaldi**) — один из главных трофеев ViniVeri. Завсегдатаи салона традиционно обсуждают, что из «Ринальди» в этот раз больше зашло: брюнате или буссия. По 2021-му урожаю мы за пушистое брюнате. VINIVERI



Галька, наполненная **ВИНОМ**



В ассортимент БРВ вошли тихие и игристые вина, представляющие восемь микротеррруаров. В коллекции — титулованные красные ассамбляжи хозяйства под грифом «Красная книга», а также сортовые пино нуар, красностоп золотовский, каберне совиньон, каберне фран, рислинг, совиньон блан, шардоне; игристые блан-де-нуар и блан-де-блан.

2500 лет назад бурлила ремесленная жизнь там, где сейчас находится архитектурный шедевр **«Скалистого»**. Находки в районе Малого Утриша могут принести ещё немало открытий. Одно из них — атмосфера умиротворения, спокойствия и гармонии. Здесь вырастающий хребет Семисам встречается с морем, природа создаёт особую магию красок и звуков. Виноградные пейзажи, закалённые солнцем и бризом, то окутывает дымка, то заливает свет, то подчёркивает графичная тень. Пространство, где хочется остаться.

На кромке побережья особенно ощутимо влияние моря: прохлада летом, тепло зимой, без заморозков и резких перепадов. Сезоны сменяются плавно, а 300 солнечных дней при скромных 450–500 мм осадков создают мягкий климат. Посадки заложены с учётом рельефа — на высоте 150–250 м. Почвы здесь — флиш: слоистая глина, сланец и известняк, отлично удерживающие влагу. Виноградники обнимают леса из реликтовых дубов, сосен и фисташек возрастом до 200 лет. В соседнем заповеднике «Утриш» — флора и фауна, уцелевшие с доледниковых времён: более 50 видов млекопитающих, 288 видов птиц, и часть этого мира — привычные гости на виноградниках. Некоторые из них — на этикетках вин.

Органические методы, минимальные защитные обработки, никаких инсектицидов и гербицидов на виноградниках — экологический подход вписан в ДНК проекта. На этом понастоящему ответственном производстве техническую воду очищают до состояния питьевой, аккуратно сортируют отходы. Первые лозы были высажены в 2011–2013 годах. Десять лет ждали, чтобы они адаптировались, а ягоды вобрали в себя силу места. Сегодня старые виноградники проходят органическую конверсию, готовясь через пару лет получить сертификат. Молодые посадки — органические изначально. На одном из крутых склонов на маленьком участке гренаш высажен с рекордной для нашей страны плотностью 10 тыс. лоз на гектар. Всего у хозяйства 11 сортов винограда, в следующем году добавится ассиртико.

Зелёная революция в архитектуре

Экоподход **«Скалистого берега»** отражён в архитектурном проекте винодельни. Само здание находится в симбиозе с землёй, при этом сокрытый в нём производственный комплекс выстроен так, чтобы минимально воздействовать на окружающую среду благодаря продуманному использованию материалов, энергии и пространства. Адаптация к естественному ландшафту с перепадами высот минимизирует механическое воздействие на вино. Стены винодельни состоят из трёх слоёв «природного» бетона и работают как умный термостат: зимой удерживают тепло, а летом защищают от перегрева — так здание поддерживает идеальный микроклимат почти без дополнительного энергопотребления.

Часть винодельни утоплена в скалу: там находится цех бочковой выдержки. Нижние ярусы выполнены из бетона, а у второго и третьего этажей стеклянные фасады, отражающие небо. Верхний бионический объём дегустационного зала на эксплуатируемой кровле формой напоминает морскую гальку и естественным образом слегка нависает над фасадом.

Недавно новым хозяйством в коллекции **«Большое Русское Вино»** компании **Simple** стала винодельня **«Скалистый берег»**, проект многогранный и разносторонний, без которого SWN и не смог бы обойтись в своём арт-выпуске.



Архитектурные награды «Скалистого берега»:

— номинант премии **ArchDaily Building of the Year** (2021) в категории «Промышленная архитектура», входит в **топ-100** лучших архитектурных сооружений России;

— диплом на **«Золотом сечении»** и финал одного из крупнейших международных конкурсов **WAF** в 2021 году;

— серебряная награда **Russian Business Travel & MICE Award** в номинации «Лучшая площадка для мероприятий: объекты культуры» (2024);

— диплом **Premio del Pubblico** международной премии **«Золотой Трезини»** (2024).

Цифры

2010 — год основания хозяйства

2022 — вина появились на рынке, винодельня открылась для энотуристов

> 120 га — территория винодельни

2/3 угодий — реликтовые леса

36,01 га — виноградники рядом с винодельней в Варваровке вдоль моря

150–350 м — перепад высот

10 га — площадь виноградника в Долине Лефкадия

170 тыс. бутылок в год — нынешний выпуск

450 тыс. бутылок в год — потенциал производства

70% винограда — красный



Александр БАЛАБИН,

архитектор проекта от разработки до воплощения:

С начала работы над этим проектом в первую очередь предстояло вникнуть в мировое виноделие и опыт разработки производства. Заодно я стал апологетом российского вина. Участок сразу произвёл впечатление своей красотой. Перепад рельефа около 10 м — как раз тот самый, что необходим и достаточен для сохранения принципов гравитационного виноделия и чтобы можно было в горизонте развести технологические процессы и движение людей и материалов. Вся архитектурно-функциональная концепция рождалась в содружестве с технологами.

Сложный ремесленный труд от начала переработки винограда постепенно «опускается» вниз, где находятся погреб с бочками на выдержке и помещение для розлива, а потом снова «поднимается» наверх, в «Гальку» — зал для дегустаций, где весь процесс превращается в эмоции.

Всё то же самое — с архитектурой, которая тоже ремесло и становится искусством лишь в глазах зрителей. Наше здание построено из чистого архитектурного бетона, инженерно-технические системы образуют честный природный образ. Крупная геометрическая форма, частично заглублённая в рельеф естественными технологическими процессами, а сверху параметрическая форма гальки переводят результат ремесленного труда в область чувств. Всё открыто и обращено в сторону великолепного ландшафта.



Blanc de Blancs 2021

Blanc de Noirs 2021

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»; «СЕВЕРИН ПРОЕКТ»

Искусство быть Simple

текст: Валерия Плотникова

Как корпоративная коллекция современного искусства **отражает ценности и дух компании.**

Александр Повзнер

Бассейн
2016
Крашеный гипс, металл
178 x 96 x 58 см

Метафорическая интерпретация сюжета о красавице и чудовище напоминает о важности смелого диалога и открытости. Девушка в костюме ныряльщицы склоняется к белухе, выглядывающей из воды. Их взгляды — напряжённый диалог, полный любопытства, доверия и предчувствия. Граница бассейна — тонкая грань между мирами, где рождаются взаимность, соприкосновение и, возможно, любовь.



Посмотреть на работы из корпоративной коллекции современного российского искусства Simple Group, познакомиться с их авторами, совершить экскурсию по офису Simple можно на сайте компании: **simple.ru/about/art**

ФОТО: SIMPLE GROUP

Маша Ша

Together
2020
Пастель на бумаге
144 x 92 см

Фраза Together we could — эмоциональное высказывание о силе единства и потенциале команды. В офисном пространстве она звучит как приглашение к сотрудничеству: «Вместе мы могли бы...» — продолжение каждый додумывает сам. Работа напоминает, что потенциал команды больше, чем сумма её частей, а синергия людей и проектов рождает большее, чем было бы возможно сделать в одиночку.



Когда в 2021 году **Simple Group** переехала в новый московский офис, сразу стало ясно — это не просто дизайнерское пространство. Новый дом компании стал также и домом для искусства: стены, коридоры, переговорные наполнились работами художников, превращая рабочую среду в живую галерею. Это стало отправной точкой корпоративной коллекции, которая сегодня насчитывает более сотни произведений актуального российского искусства. Среди их авторов есть и те, кто хорошо знаком зрителю по музейным проектам, и молодые таланты на старте карьеры.

Искусство как зеркало ценностей

Работы распределены по пространству не случайно: где-то они ведут диалог с назначением зоны, где-то создают точку концентрации. С первого взгляда понятно: здесь не просто трудятся — здесь живут идеями. Рабочая среда, в которой рядом с партнёрскими контрактами на столе может оказаться книга по философии Баумана, а за спиной — провокационная живопись или концептуальный объект, отражает ценности компании, где бизнес, эстетика и мышление будущего сосуществуют на равных.

Что такое «корпоративная коллекция искусства»?

Корпоративные коллекции искусства — не такое частое явление даже в мировых масштабах. Среди знаковых примеров — UBS Art Collection, одно из крупнейших собраний современного искусства в мире, коллекция Deutsche Bank с фокусом на графику и бумагу, а также Credit Suisse, известная поддержкой швейцарских художников. Вдохновляющими примерами могут стать также частные инициативы, такие как фонд Бенессе (остров Наосима) или коллекция Карминьяка.

Команда «ТОЙ»

Понедельник
2019
Холст, акрил
100 x 100 см

Сцена пробуждения, нарисованная в намеренно наивной манере, отражает коллективный опыт первого утра недели. Это визуальный мем о реальности, в которой живёт офисный мир, ироничная метафора повседневности. Картина отсылает к ритму большой компании с человечным взглядом на привычные будни.





Сергей Овсейкин

Проходит красной нитью
2021
Шерсть, вышивка
40 x 120 см

Используя технику ручной вышивки шерстью, художник интерпретировал устойчивое выражение, уходящее корнями в морскую традицию XVIII века: красная нить, вплетённая в канаты, свидетельствовала о принадлежности корабля к британскому флоту. Историческая аллюзия приобретает символический смысл — как знак идентичности, неразрывно связанной с целым. «Красная нить» Simple — это ценности компании, эстетика и отношение к культуре, которые проходят сквозь каждое решение, завершаясь точкой над буквой i в фирменном логотипе.

ФОТО: SIMPLE GROUP



В России корпоративные коллекции — явление редкое, но уже заметное: Газпромбанк, фонд Колодзей, Третьяковка совместно с Альфа-Банком. В отличие от частных собраний, здесь важна не только ценность произведений, но их связь с идентичностью бренда. Как отмечает Максим Каширин, основатель и президент **Simple Group**, *«коллекция — способ рассказать о себе не словами, а пространством»*.

Как всё начиналось

Идея коллекции долгое время существовала в голове Максима Каширина как способ уйти от очевидных образов в офисе виноторговой компании. Переезд в новое пространство дал проекту импульс, а сотрудничество с арт-консалтинговой компанией **Smart Art** — профессиональную основу. Коллекция наполнилась смыслами и приобрела в том числе социальную миссию, ведь в конечном счёте речь идёт о поддержке художников из разных городов России. Оказавшись в коллекции Simple Group, их работы получили внимание аудитории, ведь только в московском офисе компании трудятся более тысячи человек, сюда приходят гости и партнёры. *«Кто знает, может быть, эти произведения совсем скоро станут всемирно известны. А пока они каждый день радуют нас, создают атмосферу и настроение для творчества»*, — говорит Максим Каширин. Коллекция включает живопись, фотографию, скульптуру, инсталляции, видео-арт, site-specific-проекты. Отбор идёт с участием экспертов, а сам подход сочетает личное и институциональное видение.

От mid-career к молодым голосам

Вначале в фокусе были художники с уже сформированным стилем и признанием в профессиональном сообществе — представители mid-career-уровня. Это дало коллекции фундаментальную основу. Однако со временем круг начал расширяться. Появились работы недавних выпускников художественных вузов, участников ярмарок и биеннале. В последний год собрание пополнилось произведениями художников-концептуалистов, активных в конце 1990-х — начале 2000-х. Таким образом, коллекция стала хронологическим срезом российского искусства последних трёх десятилетий. Некоторые имена: Дарья Иринчеева — участница биеннале в Китае и Италии; Павел Отдельнов — лауреат премии Кандинского, автор известных инсталляций об индустриальном наследии России; Дима Ребус — художник, чьи акварели выставлялись на Art Basel и вошли в коллекции Cartier Foundation и Onegin.

Света Шуваева

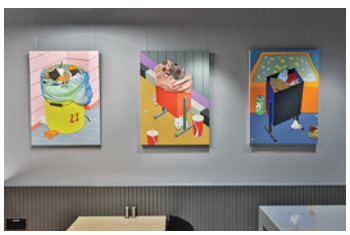
Передумали?
Ничего страшного!
2017
Холст, акрил, блёстки
36 модулей 30 х 30 см каждый

Ироничная деконструкция языка повседневного потребления из 36 модулей превращает фрагменты упаковок и инструкций в декоративный орнамент. Акрил, блёстки и схематичные формы напоминают интерфейсы цифровой реальности, где простота маскирует отсутствие смысла. Автор исследует феномен «пустоты за узором» — нашу привычку воспринимать внешнее оформление как содержание, не вчитываясь и не вдумываясь. В корпоративном контексте работа призывает внимательнее относиться к риторике брендов.



SMART ART КАК ПАРТНЁР И КУРАТОР

С 2020 года компания Smart Art сопровождает формирование коллекции: от стратегических консультаций до отбора работ и ведения учёта. Команда Smart Art также помогает Simple отслеживать тренды, взаимодействовать с художниками и институциями. Их экспертиза — важная часть успеха проекта.



Зина Исупова

Урны (триптих)
2021
Аппликация
75 х 55 см

Триптих «Урны» — своего рода аллегория современной культуры: визуальной, потребительской, эмоциональной. Здесь натюрморт становится пространством размышлений о том, как мы обращаемся не только с вещами, но и с чувствами, воспоминаниями, людьми. В корпоративной среде эта работа может восприниматься как напоминание о важности бережного отношения к ресурсам, коллегам и к себе. Она не осуждает, но предлагает остановиться и подумать: что мы выбрасываем и зачем, а что требует сохранения.

ФОТО: SIMPLE GROUP



Полина Шилкините

Blues
2024
Ультрафиолетовая печать, синтетическое стекло
150 x 100 см

Образ «замороженной эмоции», синевы как уязвимости и внутреннего напряжения, можно воспринять как напоминание о важности паузы, внимания к нюансам и способности считывать тонкие сигналы. Она вплетает в рабочую атмосферу поэзию замедления и размышления, делая пространство не только эффективным, но и эмоционально отзывчивым.

Коллекция как пространство взаимодействия

Каждое произведение в офисе — не просто декорация, а повод для диалога. Например, фигура кашалота из папье-маше работы Димы Хакина, размещённая на входе в правое крыло офиса, приветствует сотрудников и символизирует силу природы и дружелюбие. На одной из кухонь висит триптих Маши Скобеевой о переработке мусора — отклик на экологические вызовы, актуальные и для алкогольной индустрии. В переговорной можно увидеть минималистичные архитектурные построения Александры Паперно, созданные специально для этого пространства.

Site-specific-работы, как у Александры Паперно, Дарьи Иринчеевой, Павла Отдельнова и Димы Ребуса, становятся живыми элементами среды. Они создавались в тесной связи с контекстом компании — пространственным и корпоративным. Так, серия Ребуса появилась в рамках проекта Onegin Dandy Art Edition, объединив искусство и коммерческий бренд.

Проект **Onegin Dandy** стал результатом коллаборации между брендом водки «Онегин» и Дмитрием Ребусом. Как рассказывает Мариана Павлюкевич, директор бренда «Онегин», *«мы искали язык, который мог бы говорить о дендизме и свободе одновременно — и нашли его в визуальном стиле Ребуса»*. Художник специально для проекта создал серию ироничных поэтичных акварелей, которые позже вошли в коллекцию Simple.

Искусство как инструмент внутренних коммуникаций

Коллекция Simple Group изначально не задумывалась как инвестиционный актив. Её смысл — в создании культурной среды, которая повышает уровень визуальной грамотности сотрудников, вовлекает их в диалог, становится катализатором креативности. Она объединяет, вдохновляет, отвлекает и переключает. Это инвестиция в людей, в среду, в репутацию. Как отмечают в Smart Art, искусство в офисе способствует формированию открытой, инклюзивной культуры. Особенно в больших компаниях, где коммуникация нередко становится формальной и фрагментарной, произведения искусства выступают как «общие точки внимания».

« У нас в офисе невозможно пройти мимо искусства, не заметив его. Оно меняет взгляд, настроение, — говорит сотрудница Simple из отдела маркетинга. — Иногда ловлю себя на том, что возвращаюсь к одной и той же работе — и каждый раз вижу в ней что-то новое».

В диалоге с сообществом

В 2024 году коллекция впервые вышла за пределы офиса и была представлена в институциональном контексте. Работы Александры Галкиной и команды «ТОЙ» были показаны на выставке «Зеркало» в рамках проекта **Noôdome**. А на ярмарке **|catalog|** экспонировалась серия Димы Ребуса, созданная для бренда «Онегин». Интеграция с музеями, галереями и образовательными платформами входит в планы Simple на ближайшее будущее. Это необходимый шаг для легитимизации собрания и его дальнейшего развития.

Почему это важно сегодня

Современное российское искусство переживает период трансформации и роста. Появляются новые имена, формируются школы и локальные сцены: Самара, Красноярск, Калининград становятся не менее активными, чем Москва. Художники работают с новыми техниками — от нейросетей до биоматериалов. Растёт количество арт-резиденций, образовательных программ и ярмарок.

Аукционные дома фиксируют рост цен на работы современных российских авторов, особенно тех, кто сочетает локальные темы с глобальными визуальными кодами. Как подмечает Максим Каширин, *«коллекция отражает не просто наш вкус, а время, в котором мы живём. Мы хотим быть частью этого диалога».*

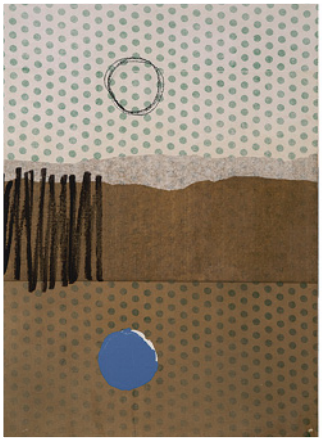
Коллекция Simple аккумулирует и отражает эти процессы. Через призму искусства компания говорит о себе, об индустрии, о времени. И делает это языком, который понятен всем, — языком визуальных смыслов. В мире, где бизнес всё чаще измеряется не только прибылью, но и ценностями, корпоративное коллекционирование становится актом высказывания, жестом участия и инвестицией в будущее. Simple осознанно и уверенно занимает свою позицию в этом диалоге — тонкую, интеллектуальную, вдохновляющую.

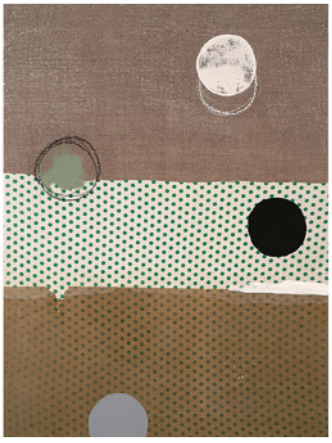


Ирина Корина

Женя Куковеров вечером в Снегирях
2018
Бумага, акриловые маркеры
42 x 60 см

В серии «путевых заметок» бытовые сцены превращаются в поэтичные воспоминания. Акриловые маркеры на бумаге создают эффект наивного комикса, наполненного теплом и абсурдом повседневности. В офисной среде работа резонирует со способностью видеть прекрасное в малом. Она вызывает улыбку — будто кто-то напомнил о забытом моменте, полном жизни.








Александра Паперно

Dots 19
2021
Деревянные планшеты, холст, смешанная техника
4 части по 80 x 60 см

Работа Dots 19 из одноимённой серии — это четыре деревянных планшета с кругами, будто застигнутыми в момент свободного падения. Эти точки — не просто геометрия, а следы невидимых смыслов, обрывки эмоций, которые так и не стали словами. Они напоминают конфетти — лёгкие, случайные, но у каждой своя траектория. В офисе такая работа — повод выдохнуть и не искать объяснений, а просто почувствовать.

ФОТО: SIMPLE GROUP

Концерт №1 для бокала с оркестром

иллюстрации: Татьяна Сафонова

Редактор **SWN** Яков Лысенко размышляет о параллелях между **музыкальной и винной инициацией.**



Музыка и вино — вершины своих медиумов: ни одно другое искусство не способно так мгновенно проникать в человека, минуя сознание; ни один другой напиток не способен доставлять столь мощное сенсорное впечатление, приводить в движение мысль. Только у вина есть свой греческий бог — Дионис. Музыке в этом смысле покровительствует Аполлон, но веруют музыканты скорее в Баха. Оба явления объединяют людей, культуры, связывают с вечностью. Встреча с великими — музыкой и вином — не требует подготовки. На то и великие, что понятны каждому. Но чтобы осознать, почему именно это вино/опус отправляет в полёт, нужно время. Мы склонны выстраивать иерархии, чтобы создать иллюзию порядка, контроля, обуздать внутренний хаос. В вине и музыке есть общепринятые ориентиры, но опираться на них совсем не обязательно. Музыкальный путь, как и винный, — не линейный. У каждого свой — и в этом смысле представляет интерес. Он отчасти — проекция личности, её неочевидного пути к познанию. Случайно вытащенная другом из погреба бутылка, стихийный залёт в филармонию на ранее незнакомого композитора — и вы уже движетесь в другом направлении, даже не сразу это осознавая. В этом смысле мы беспомощны и счастливы одновременно — никогда не знаем, что нас ждёт. Винная/музыкальная неизвестность в какой-то мере делает ежедневное пробуждение чуть менее тяжким.



И всё же с каждым новым витком ожидания усложняются, возникают новые вопросы. Любая градация индивидуальна, я лишь могу зафиксировать свою винно-музыкальную эволюцию, пригласить поразмышлять о вашей. Помним, что вино, как и музыка, — про контекст: где, как и с кем. Самые яркие воспоминания могут быть свёрстаны простейшими винами, незамысловатыми мелодиями. Каждый опус/вино из списка заслуживает второго, третьего, четвёртого шансов. Вслушаться — и поймать ранее не замеченное. Важно сохранить гибкость, не законсервироваться. Мир вина, как и музыки, как и других видов искусства, прекрасен своим разнообразием: внутри, казалось бы, самой затёртой, простецкой категории есть свои гении. Сужение кругозора — путь к тирании.





ЭКСПОЗИЦИЯ

Первый контакт. Задача — не спугнуть, влюбить: апеллируем к понятным инстинктам. Ребёнок морщится, взяв в рот что-то горькое, радуется, когда сладкое. Начинаем с дружелюбных, понятных вин с яркой фруктовой составляющей — хрустящего петната или просекко, тропического новозеландского совиньона или слегка off-dry рислинга. Сладко — значит, безопасно. К тому же у этих стилей легко опознаваемые ароматические профили, автоматически отпечатывающиеся в памяти. Лёгкий дофамин — угадать яблочко, белые цветы в просекко, маракуйю, крыжовник в совиньоне, персик, лимон в рислинге. И вот при взгляде на винную карту строчки — уже не просто строчки.

Не сторонимся красных даже при первом знакомстве. Выбираем легкотелые кюве с едва ощутимыми танинами, нередко выполненные с частичной карбонической мацерацией: гаме из божоле, бленд вальполичеллы классико, пульсар из Жюры, сенсо из Ланге-дока или Свортленда. Испуганные дешёвыми бордоблендами с агрессивными танинами, некоторые надолго теряют интерес к красным винам. В ответ рынок адаптировался — на смену терпким винам пришли те, что легко спутать со смородиновым соком.

По тому же принципу — увлечь, а не отпугнуть — стоит выстраивать и начальное знакомство с академической музыкой. XIX век подарил балеты **«Жизель» Адольфа Адана, «Дон Кихот» Людвига Минкуса и «Лебединое озеро» Петра Чайковского**, в основе которых — легко читаемая драматургия, выразительная, запоминающаяся мелодика. Мягкий заход в оперную вселенную обеспечат **«Кармен» Жоржа Бизе и «Травиата» Джузеппе Верди** с внятными эмоциональными линиями и музыкальными темами. **Первый концерт Чайковского** с начальных аккордов врезается в память — при всей своей симфонической сложности он считывается даже неподготовленными слушателями. Мощная экспозиция, меланхоличная передышка, финальный вихрь — эмоциональное вовлечение неизбежно. Главное — зародить интерес, открыть простор для движения ко всё более сложным формам.

Вино и музыка — тихие собеседники: к ним никогда не поздно обратиться с вопросами. Они не дают прямых ответов, но помогают распутать узлы, выстроить путь





РАЗРАБОТКА

По мере развития дегустационного опыта исключаем притворность, присматриваемся к стилям посуше — с оформленным балансом сладости и кислотности. Подступаемся к более изящным игристым с касанием традиционного метода: каве, тренто.

В белых сохраняем яркую фруктовость, но в то же время ищем большей свежести. В этом смысле понятно яблочно-цитрусовое шабли, сансер с крыжовником и белыми цветами, грушево-миндальный соаве, южноафриканский шенен с персиком и акацией.

Постепенно усложняем красные, усиливаем танинную структуру: подступаемся к базовому котдю-рону, луарскому кабфрану, сицилийскому неро д'авола.

Расширяем и музыкальную палитру, но без резких скачков. В **балете «Золушка» Сергея Прокофьева** сказочный сюжет смягчает острые ритмы, демонические диссонансы. Сатирическая тематика оперетты **«Москва — Черёмушки»** облегчает первое столкновение с музыкальным языком **Дмитрия Шостаковича**, что про сочетание драматизма и иронии, резкие контрасты, фьюжн классики с современными жанрами — от марша до джаза. С гением **Модеста Мусоргского** знакомимся серией коротких фортепианных зарисовок **«Картинки с выставки»**. У каждой легко считываемый сюжет, своя яркая мелодия, а связующая их тема «прогулки» поддерживает общую симфоническую цельность.

Концертную программу пополняем **Первым фортепианным Ференца Листа**. Драматичный диалог фортепиано и оркестра, выдержанный в романтическом духе, — в нём преобладают светлые, торжественные интонации.

Обратимся и к религиозной музыке — истоку самой европейской музыкальной традиции. Именно в контексте богослужения формировались первые формы многоголосия, зарождалась гармония, утверждалась сама идея композиции как духовного высказывания. Начать можно с замирающей между отчаянием и покоем **Lacrimosa из «Реквиема» Моцарта**, а затем перейти к **мессе Gloria Франсиса Пуленка**, в которой светская лёгкость соединяется с религиозной интонацией.



РЕПРИЗА

Добавляем в сложности, пробуя более «винозную» франчакорту, бургундский креман от проверенного домена. Постепенно приходим к мысли, что игристое может быть не просто аперитивными пузырями, но и серьёзным вином на поразмышлять. От стальных белых переходим к контрастному стилю «а-ля бургиньон», понимаем, что бочка — крутой инструмент, даёт винной мысли новое развитие. Раскручиваем в бургундском Sydonios шенен блан из Мон-Луи, шардоне из Рюйи или Аконкагуа, опознаём мягкие дубовые нюансы, оцениваем степень их интеграции. Продвигаемся и в понимании красных: касаемся региональной Бургундии, ланге неббиоло, аутентичного ксиномавро, вводим понятные Правый и Левый берег — Сент-Эмильон и Сен-Жюльен, что зачастую «на фрукте».

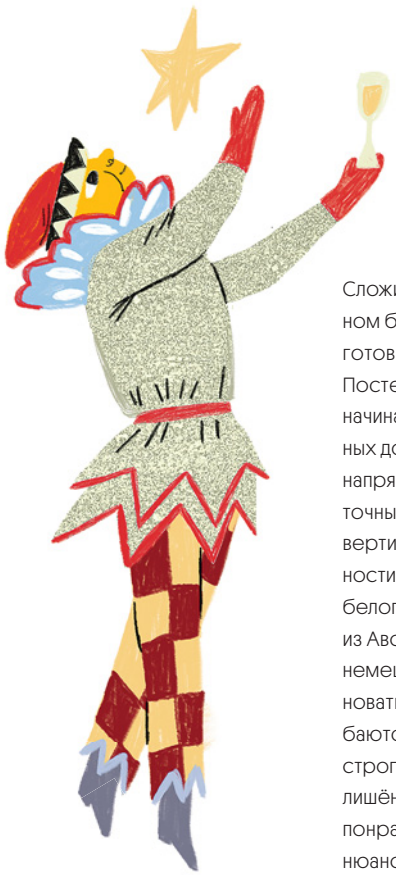


Мы постепенно приближаемся к идее, что вино передаёт ощущение места. На это способна и музыка. **Второй концерт Сергея Рахманинова** — пасторальный портрет дореволюционной России. **Концерт Эдварда Грига** — не только музыкальное олицетворение романтизма, но и яркая зарисовка норвежской идентичности. Ловим элементы чешского фольклорного наследия в **симфонии № 9 «Из Нового Света» Антонина Дворжака**. Они пересекаются с «новосветскими идеями», ведь эту музыку композитор писал в Нью-Йорке, вдохновляясь американскими духовными хоралами, негритянскими мелодиями и пейзажами прерий, не теряя при этом связи с родной Богемией. Богатая запоминающимися мелодиями, эта работа — идеальный старт для знакомства с жанром симфонии.

«Дон Жуан» Моцарта, «Леди Макбет Мценского уезда» Шостаковича, «Борис Годунов» Мусоргского: все трое использовали оперу как форму честного разговора с обществом, вплетая свои послания в музыкальную ткань

К любимым произведениям мы возвращаемся — и каждый раз подмечаем новые детали. Величайшая ныне живущая пианистка Марта Аргерих, как-то отвечая на вопрос, не надоело ли ей играть одни и те же концерты Бетховена и Шопена, сказала: «О нет. Музыка, как и любовь, — всегда нова»





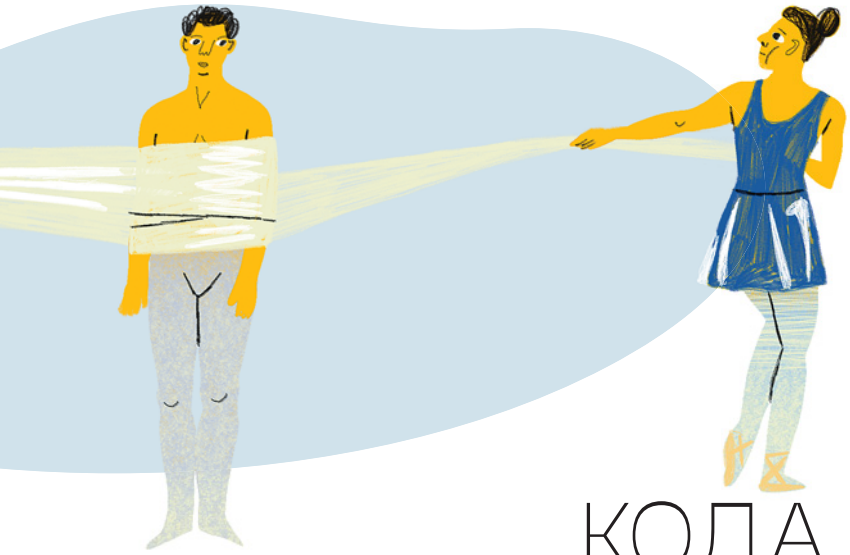


КАДЕНЦИЯ

Сложив представление об идеальном балансе в игристых винах, мы готовы к встрече с их эталоном. Постепенно вводим шампанское, начиная с классических, проверенных домов. Отмечаем строгость, напряжённость, щедрость, более точный баланс. В белых также ищем вертикальности, наэлектризованности — открываем хрустящий белоперечный грюнер вельтлинер из Австрии, стальной и лимонный немецкий рислинг, йодистый, солоноватый крюшный мюскаде. Они улыбаются сдержанно, чаще встречают строгим взглядом, молчанием. Не лишённые фрукта, они не стремятся понравиться с первого взгляда — их нюансы требуют внимательного прочтения. Но усидчивые будут вознаграждены. В красных наводим терруарный фокус, осознавая, что один сорт может звучать по-разному не только в отдельных регионах, но даже в соседних деревнях. Начинаем ловить разницу между Жевре-Шамбертеном и Вольне, Марго и Сент-Эстефом, Серралунгой и Ла-Моррой.

Мы готовы к изучению балетного мира **Игоря Стравинского**. Его музыка не следует за танцем — она его ведёт. Из-за сложных ритмов, политональности, неожиданных поворотов с ней тяжело и дирижёру, и танцовщику. Самобытная внутренняя энергия **«Петрушки»** гипнотизирует: закрываешь глаза, погружаешься в музыкальный транс. Так поступаем и при встречах со сложными винами, чтобы сосредоточиться на вкусе и аромате: глаза не отвлекают, чувства обостряются. Романтическую библиотеку пополняем фортепианной исповедью **Роберта Шумана (концерт ля минор)**, поэтическим **Первым концертом для фортепиано Фридерика Шопена**, а также образцом вечно юной, искрящейся музыки от **Феликса Мендельсона (скрипичный концерт ми минор)**.

И мы в целом готовы подступиться к авангарду — тонкой смеси джаза и французского неоклассицизма в **концерте соль мажор Мориса Равеля**, вариационной фантазии **«Рапсодия на тему Паганини» Рахманинова**, дерзкому, гротескному **Третьему концерту Прокофьева**. Касаемся и совсем контемпорари-работ — ироничного **танго Альфреда Шнитке**, пульсирующего, тревожного **Etude № 6 Филипа Гласса**, пионера минимализма.





КОДА

Время проверяет вино на прочность, как и любое другое искусство. Для большинства вин старость приходит одна. Немногие достойны преобразиться с выдержкой. Но встречи с такими образцами — одни из самых запоминающихся. Сохранить юную фруктовость — но в то же время удивить широкой палитрой нишевой парфюмерии. В старых шампанских ловим воск, трюфель, имбирные цукаты, жареную гречку, тонкую замшу. Отводим бокал от носа и недоумеваем — как виноград вообще способен на такое? Недоумеваем и раскручивая йодисто-шалфейную эссенцию, как пьемонтский тиморассо, или бензольно-солёную, как санторинский ассиртико. В лучших белых с опытом мы всё более ювелирно препарируем минеральность — что пыльность, напряжение, ощущение прохлады в текстуре, что ароматы мокрого камня, извести, кремня, что аскетичное послевкусие. Она же во многом — транслятор терруарной идентичности.

Осознаём, что даже с соседних грядок санджовезе в аппелласьоне Брунелло-ди-Монтальчино даёт вина с разной интонацией. Исследуем, как разница в рельефе, композиции почвы, экспозиции создаёт разные вселенные внутри бургундских гран крю, лучших участков бароло, кот-роти.

С уходом в сухую стилистику мы начинаем закатывать глаза от любой остаточной сладости, вспоминая ошибки молодости. В тех случаях приторность была назойливой, перекрывала остальные составляющие баланса. Однако она может быть благородной, дружить с кислотностью, танинами. И когда все составляющие на пике, взаимопроникновении, можно говорить о великом десертном вине. Приближении к недостижимому идеалу. Величие вина мы, в частности, оцениваем длиной послевкусия. Засеките, сколько с вами будет оставаться санторинский винсанто, токай, сотерн или мадейра. Им явно есть чем поделиться, на что открыть глаза. И мысль их ещё долго будет резонировать. Как и идеи, заложенные в великую музыку.

Большие композиторы — философы. И свой поиск ответов на вечные вопросы, мятежность они упаковывают в симфоническое полотно, пульсирующее благодаря новаторским художественным решениям. Так, **Малер** в масштабной **Пятой симфонии** рассуждает о жизни как испытании, **Стравинский** в музыкально-графичном **балете «Аполлон Мусагет»** — о роли художника, превращающего чувственный хаос в гармонию. **Рахманинов в «Симфонических танцах»**, своём творческом завещании, тоскует по родине и размышляет о жизни и смерти, противопоставляя трагическому мотиву **Dies irae** жизнеутверждающую танцевальную линию. **Шостакович** же пытается ужиться с родиной в своей **Пятой симфонии**, написанной в разгар сталинских репрессий. Боль и страх в лоб могли стоить ему жизни — чтоб протест не раскусили, он пишет финал, внешне торжественный, на деле глубоко тревожный, отчаянный. **Вагнер** исследует трагедию героизма в непрерывном музыкальном действии оперы **«Лоэнгрин»**, приходя к выводу, что врождённое человеческое недоверие делает невозможным существование идеала.

София Губайдулина в концерте для скрипки с оркестром **Offertorium** размышляет о жертвоприношении, взяв за основу тему из **«Музыкального приношения» Баха**. Она появляется в начале в полной форме, а затем постепенно исчезает — нота за нотой, словно растворяясь в жертвенном акте. Позже она возвращается в новом, преображённом виде — как символ духовного возрождения. Все эти трансформации — в атональной, сонористической ткани. Губайдулина видела в музыке путь к Богу, а в творчестве — акт внутреннего самоотречения и служения. В этом смысле Бах для неё, да и для остальных музыкантов, — воплощение музыкального служения.

Приблизиться к его пониманию, начать слышать — большое дело, требующее времени. Один из главных памятников — **«Месса си минор»**, масштабный синтез церковной и светской композиции. В рамках литургической формы здесь переплетаются отголоски барочных арий, итальянской оперы, французского танца, строгой ренессансной полифонии и протестантской хоровой традиции. Это не иллюстрация молитвенных текстов, а их новая формулировка с помощью инструментов контрапункта. **Бах** писал мессу не столько для богослужения, сколько для внутреннего диалога. Работа растянулась на 25 лет, по мере написания он интегрировал в неё переработанные фрагменты своих сочинений, последние правки внёс за год до смерти. Он бы наверняка продолжил править мессу в погоне за недостижимым идеалом. Его недостижимость как в музыке, так и в вине — наше счастье.

Японский авангард

Три релиза **Sakurao** — новинки в портфеле **Simple Spirits** и важная заявка в сегменте японского виски. Вместе с экспертами разбираемся, как дегустировать это «новое слово» японской школы и за счёт чего Sakurao формирует свой характер — от особенностей выдержки до экстремального климата дистиллерии.

В начале XX века японцы отправили гонцов в Шотландию — не просто учиться, а воспроизвести каноны шотландского виски до мельчайших деталей. Спустя столетие многие из сотни активных дистиллерий в стране выходят за рамки копирования и ищут свой путь, альтернативные подходы.

Sakurao — проект **Chugoku Jozo**, компании с вековой историей дистилляции. Винокурня появилась в 2018 году в префектуре Хиросима. Сначала здесь использовали шотландский солод, но история закупки сырья на стороне сразу воспринималась как промежуточный этап, пока не удалось перейти на стопроцентно локальный ячмень и собственные спирты, полученные с помощью гибридного перегонного куба Arnold Holstein с характерной изогнутой «шеей». В производстве много нюансов, влияющих на стиль, например, если в традиционном шотландском двукратном перегонном цикле «головы» и «хвосты» (низко- и высококипящие фракции) отбираются и в дальнейшем смешиваются с «сердцем» последующих перегонок после первой дистилляции, то в Sakurao возвращают эти фракции ещё до первой перегонки прямо в свежую брагу. Такой приём ближе к практике производства коньяка, чем виски. Выдержка происходит в бочках из-под бурбона, хереса, десертного вина. В то же время Sakurao использует бочки из японского дуба мидзунара.

За четыре года кропотливой работы Sakurao выпустила три релиза. И при этом в духе японской ремесленной культуры остаётся почти медитативной: никакого шума, коллабораций или PR-эксцессов.

Японский виски держится на особой чистоте — не только в органолептике, но и в общей аскетичной эстетике продукта. Баланс, сдержанность, отсутствие позы и лишнего пафоса — всё это ощущается уже на стадии визуального контакта. Своеобразная японская честность проявляется в оформлении: без эпатажа, без попытки заигрывать с потребителем. Продукт говорит сам за себя.

Sakurao — для тех, кто ищет «трушность». Учитывая, что до России доезжает очень немного аутентичного японского сингл молта, этот релиз — редкая возможность приоткрыть кулисы. *«Потому что классику мы знаем, а всё новое там — за сценой. И вот тут есть шанс почувствовать себя причастным»*, — говорит Игорь Шаламов.

Эксперты Simple Spirits:



Эдуард Шиндяпин (**ЭШ**)



Игорь Шаламов (**ИШ**)

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ; АРХИВ SWN



Sakurao Single Malt (43%)

- виски одним словом: чистота, конструктор
- выдержка от трёх лет в бочках из-под бурбона, бочках из-под хереса, нового американского дуба и несколько месяцев — в бочках из японского дуба мидзунара

ИШ: Нос чистый, чуть дымный, скорее, про солодовую основу спиртов, чем про влияние какой-либо бочки. А вот во рту бурбоновая бочка сливочностью и сладостью хорошо балансирует выразительную горечь самих спиртов. И в итоге получается молодой, задорный, но сбалансированный и приятный, запоминающийся японец.
Мне очень нравится сравнение, которое привёл Евгений Сулес — актёр, шоумен и автор книги «Мир виски и виски мира». Рассказывая о японских виски, он говорит: «Представьте себе человека в костюме-тройке, застёгнутом на все пуговицы, с идеальным узлом галстука — это японские виски. А теперь представьте его же с ослабленным узлом галстука, расстёгнутым пиджаком — это шотландские виски». Есть много общего, но японцы выдерживают строгий стиль и баланс, которые явно видны в этом релизе, несмотря на его молодость.

ЭШ: Самый непредвзятый из всей линейки: минимальное влияние бочки, минимум «полишинга» и финишинга. Сразу чувствуется молодая зерновая составляющая, но главное — чистота. Она заложена изначально: и дистиллерия, и продукт — новые, с нуля. Это чистота как отправная точка. Интересно, как это станет фундаментом для выдержанных и пронумерованных релизов, всего, что сейчас у них лежит на довыдержку. Вероятно, будут и экзотические финиши — японцы умеют удивлять. Но всё, что сегодня считывается как признаки юности, с возрастом может не исчезнуть, а, наоборот, обрести глубину и выразительность.
По органолептике — абсолютно сухой Highland, безупречно честный. Молодой Highland, который не у всех шотландских производителей получается изначально добротным. А здесь молодой спирт уже сейчас звучит цельно. Как Адам и Ева до всего — чистый продукт перегонки, возможно, результат той самой хитрой технологии с возвратом фракций в брагу. Мы не знаем. Но получилось.

Sakurao Single Malt Sherry Cask (50%)

- виски одним словом: перспективный, понятный, шоколадный
- выдержка три года в бочках из-под хереса

ИШ: Из-за повышенной крепости и молодости у него островатый аромат. Постепенно проступают сухофрукты, их немного, и они нежирные, потому что виски молодой, он не успел ещё этого нагулять, но сушёные яблоки и курага во всей красе там есть. Рот очень хорош. Алкоголь замечательно интегрирован. Дымность круто дополнена влиянием бочки, видимо, из-под сухого хереса, потому что сладости почти не чувствуется. Зато есть ощущение горького шоколада с изюмом, и это прямо вкусно.

ЭШ: Юное обаяние исходного продукта плюс хересная бочка придают понятное очарование в «популярном» смысле. Это несколько противоречит тому, что мы сказали о бренде — что он предназначен для более вдумчивого, лаконичного времяпрепровождения. Может быть, оно и не так. Однако хересная бочка, как и бочка из-под сотерна, делают свою работу по продвижению и вполне способны рекрутировать более молодую аудиторию.

Sakurao Single Malt Sauternes Cask Finish (50%)

- виски одним словом: унисекс, десерт
- три года в бочках из-под бурбона, довыдержка 18 месяцев в бочках из-под десертного вина сотерн из Бордо

ИШ: Здесь виски почти скрылся за сотерн. Мёд, жёлтые яблоки — вся красота для тех, кто любит посотерновее. Но меня во всех трёх образцах не отпускает ощущение того, что проявляющаяся в них сладость очень удачно балансируется самим характером спиртов и крепостью в двух последних образцах. Ни один из них не назовёшь сладким, но сладость периодически мерцает ярко.

ЭШ: Сотерн — торжество популизма, но в данном случае оно такое трогательное, как-то по-японски. У меня в этом бокале одновременно слились «Буратино», «Жигули» и «Дюшес». Я человек простой, с простыми вкусами, я такого могу выпить очень много. Через дюшесный флёр проступает исходный продукт. Карамельная сладость ощущается долго во рту, но на самом деле конечному потребителю всё это очень нравится, и это совершенно справедливый ход, который позволяет зайти на территорию не только японского виски, но в целом на территорию категории виски как таковой.

ФОТО: SHUTTERSTOCK; SIMPLE GROUP

ВО-ПЕРВЫХ, ЭТО КРАСИВО

Гастрономическое дефиле — **яркие новинки и сеты в ресторанах Москвы и Петербурга.**



текст: Анна Бебекина

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Палтус, зелёный горошек, беарнез в сете BOBO's Signature XIV

Сибаса, даже самого авангардного, не повесишь в музее, а соусом не украсишь гостиную. Но гастрономия, бесспорно, — вид искусства, и хотя его произведения быстротечны (быстро портятся), но они воздействуют сразу на все органы чувств. Тем отчаяннее шеф-повара борются со временем и соревнуются в креативности, предлагают гостям смелые сочетания вкусов, которые вполне соответствуют понятию современного искусства. Сет — как законченная форма, подача — как перформанс, посещение ресторана — экспириенс. У сета должны быть свои мысль, логика и развитие.



Артём и Алексей ГРЕБЕНЩИКОВЫ

BOBO

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

В новом сезоне представили сет BOBO's Signature XIV. В своей гастрономической алхимии братья Гребенщиковы сочетают природную эстетику и неожиданные вкусовые параллели. Они пригласили к сотрудничеству художницу Лизу Мельник, которая сделала уникальную посуду. Её работы — это чистая интуиция. Керамика слеплена с той же свободой, с какой развивается идея блюда, а форма продиктована естественным движением глины. Симметрия здесь уступает место спонтанности и жесту. Сет BOBO's Signature XIV состоит из девяти подач и начинается с двух стартеров: ржано-пшеничная корзинка с маринованными томатами в желе из лимона с фермерским козьим сыром; фуа-гра и угря с желе из хереса с черносливом.

Во второй подаче лангустины, приготовленные в рисе, сваренном в креветочном бульоне, дополняют желе из юдзу, мороженое из панцирей и сублимированный соевый соус. Одно из самых интригующих блюд — вяленый и сырой олень с маринованной свёклой, сублимированной брусникой и клюквенным гелем. Завершает композицию редукция из чернёной свёклы, выпаренной при 40 °C, которая даёт деликатные кересные оттенки.

Перед десертом — третья вариация знакового десерта BOBO, «Ботаники». Основной десерт — маринованные томаты, выдержанные в малиновом сиропе, с сублимированным йогуртом, йогуртовым мороженым, сублимированной земляникой и пенкой из клубничного варенья.



Сморчки (сет «Голод и изобилие») в гранд-кафе «Шануар»



Сет-трилогия Pépite «Гребешок и краб» в Grand Cru





Сет «Голод и изобилие» объединяет 12 курсов и состоит из двух «глав»



Пан-пердю с клубникой (сет «Голод и изобилие») в гранд-кафе «Шануар»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



За новостями меню и анонсами Grand Cru, рецептами и идеями Давида Эммерле проще всего следить в телеграм-канале ресторана ***t.me/grand_cru_restaurant***

Давид ЭММЕРЛЕ

Grand Cru

МОСКВА

Свой весенний сет из серии Pépite назвал «Гребешок и краб», он действует до июня. Пепит — гастрономический опыт длиною в один бокал вина. Этот формат идеален, чтобы прочувствовать филигранный почерк маэстро Эммерле. Сет состоит из холодного, тёплого и горячего блюд — это законченное высказывание на трёх ярусах изысканного «яйца» архитектурной формы лиможского фарфора. Подача продумана как кулинарный спектакль: ярусы открываются один за другим, как театральные кулисы.

«Формат мини-сета появился в мае-2022 и с тех пор только набирает популярность. Ведь необязательно заказывать длинный сет из восьми подач, чтобы прочувствовать стиль шефа. Сегодня, когда гости всё чаще ищут не роскошь, а осмысленную гастрономию без излишней тяжеловесности, мини-сет звучит как точное попадание. Он даёт насыщенное впечатление, не перегружая. К тому же позволяет гостю самому выбирать темп, вы не зависите от сервиса — можно неспешно смаковать или устроить лёгкий гастроланч», — говорит Татьяна Манн, идеолог Grand Cru.

У мастеров часто за скромностью скрывается сложность работы с продуктом, а за лёгкостью подачи — серьёзное гастрономическое высказывание.

В новом меню Давида есть блюдо с козлобородником, почти забытым корнеплодом, знакомым лишь увлечённым гастрономам и огородникам. В блюде он раскрывается неожиданно ярко: сбалансированный, насыщенный, с глубиной вкуса. Козлобородник подаётся на тонкой хрустящей пластинке из теста гёдза. Соус напоминает классический демиглас, но при этом абсолютно растительный. А завершающий штрих — нежные листья эндивия — добавляют как вкусовой, так и визуальный акцент.

Давид Эммерле очень любит работать с овощами, шеф не уваривает их до мягкости, а, наоборот, максимально сохраняет их живость.

В компактном меню Grand Cru задействована почти сотня зелёных соусов и эссенций из трав и овощей.



Эдуард АРХИПОВ

«Шануар»

МОСКВА

Наконец выпустил в свет долгожданный сет «Голод и изобилие». Порой за гастрономическим высказыванием стоит целое исследование, как в случае с этим новым предложением гранд-кафе «Шануар», которое вдохновлено книгой знаменитого историка питания Массимо Монтанари. Тот в своём труде показывает, как история еды на протяжении веков формировала не только гастрономию, но и европейскую цивилизацию в целом — от скромных блюд Античности и Средневековья до современной культуры потребления.

Размышления об истории привели Архипова к внушительному сету из 12 курсов, разделённых на две части. Первая, «Голод», посвящена скромным, но выразительным блюдам в аскетичных подачах: первые весенние сморчки, зелёный салат, устрицы и, конечно, улитки — когда-то символ скромного крестьянского стола. У Архипова улитки подаются на массивном камне, а соус к ним запрятан в ракушке.

Во второй части всё богаче: появляются бриошь со сливочным маслом, пирог с олениной, стерлядь с каштановым велюте, утка с ферментированными яблоками. Сет завершается десертами — среди них пан-пердю с клубникой — как аллюзия на знаменитое высказывание, приписываемое Марии-Антуанетте*.

Отдельное внимание уделено презентации: пармантье с камамбером подаётся в ажурной вазе, шоколадные конфеты — в жестяной коробочке на душистом перце.

*** «Если у них нет хлеба, пусть едят пирожные!» (Qu'ils mangent de la brioche!)**



Пирог из оленины с соусом сиве (сет «Голод и изобилие») в гранд-кафе «Шануар»



Картофельное пюре с камамбером и трюфелем (сет «Голод и изобилие») в гранд-кафе «Шануар»





Авторы сета «Наследники»

НАСЛЕДНИКИ хозяйничают в московских проектах **WRF**, пока сам мастер ордена сетов Владимир Мухин разъезжает по гестам и запускает коллаборации с «Аэрофлотом». В Chef's Table by WRF лучшие молодые шефы группы Владислав Алексеев (Chef's Table), Руслан Буй (Zodiac), Глеб Шеломанов («Ikra Плёс») и Константин Шкарбан (Uchiwa) разработали общее дегустационное меню. Интересно, что блюда в нём меняются и зависят от сезона, настроения и вдохновения участников.

Глеб Шеломанов отрывается в московской Ikra. Шеф-повар, бывший боксёр и наверняка поклонник Гая Ричи, о себе он говорит: *«Полжизни в ринге сначала по морде получал, а потом там же полжизни танцевал»*, — поэтому публичных выступлений он не сторонится. Глеб устроил на chef's table настоящую криминальную комедию и создал меню из украденных блюд, причём украденных дважды. Сначала сама идея была позаимствована у Андрея Шмакова, а потом уже предметно: в сете собраны самые знаковые блюда лучших шефов страны. У Дмитрия Блинова украли тартар с кремом из зелени, у Нино Грациано — пасту с морскими гадами и икурой, Георгия Трояна кинули на топлёный творог. Правда, каждое из этих блюд авторски переосмыслено шефом.



Паста с морскими гадами и икурой в сете «Большой куш» в Ikra



Топлёный творог в сете «Большой куш» в Ikra

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

КУЗНЕЦКИЙ
МОСТ
Brasserie



«КУЗНЕЦКИЙ МОСТ» BRASSERIE — ГЛАВНОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ОТКРЫТИЕ СЕЗОНА

Москва,
Кузнецкий Мост, 6/3, стр.3

тел.:
+7 (495) 730-22-33

По версии премии Wheretoeat Russia 2025 лучшим рестораном был признан Bourgeois Bohemians, а лучшим шеф-поваром стал Никанор Вейра



Никанор ВЕЙРА

Olluco

МОСКВА

В мае запускает сет, где будет исследовать тему связей между культурами, опираясь на свой богатый опыт и адаптируясь к новым условиям. Никанор строит сет вокруг латиноамериканского наследия, интегрируя его в контекст российской гастрономии, он ищет точки соприкосновения и совпадения в наших кулинарных традициях.

В блюдах Вейра часто использует неожиданные ингредиенты: съедобную глину, тамарилло, дегидрированный картофель чуньо. Последний проходит особый процесс сушки в вакууме при низких температурах — результат отсылает к традиции инков, которые особым образом готовили картофель, чтобы брать его в длительные переходы через Анды. В Olluco чуньо натирают на тёрке и используют в блюдах как важный вкусовой и текстурный акцент.

Никанор объясняет: *«Все наши путешествия, открытия, знакомства с культурами и философиями отражаются в сетах. Они всегда про природу и пейзажи Латинской Америки. Но новый сет — про связи Перу и России: похожести и различия, старинные техники и локальные продукты, южноамериканские ароматы и вкусы, которые мы нашли и здесь, в России».*

Концепция сета выросла из смыслового посыла. *«Когда я думаю о блюде, то всегда начинаю с продукта. Я пробую его и, если он мне нравится, спрашиваю себя: откуда он? Что это за регион? Что я могу с ним сделать?»* — рассказывает шеф.



Дмитрий БЛИНОВ

Duoband

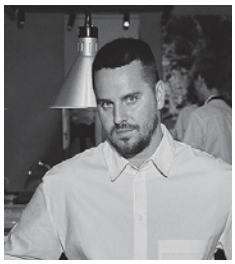
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Призывает весну яркими кисло-сладкими оттенками, чистыми текстурами и ароматами цитрусов. Special меню Harvest закрутилось вокруг самодостаточного и выразительного помело. *«Даже погода подыграла,* — с иронией замечает Дмитрий. — *Запустили цитрусы — и в Петербурге сразу +15. Сделали бы ягодное меню — глядишь, и лето бы началось».*

В меню салат из хрустящего кейла с помело и кунжутом в компании феты, сладкой груши и инжира, дополненных маринованным луком, лёгкой цитрусовой заправкой и смесью шичими.

Из горячего манит кролик со спаржей в соусе лемонграсс: нежнейшая томлёная и обжаренная ножка кролика со сливочным соусом из лимона и лемонграсса и хрустящей спаржей. И снова херес, на этот раз в соусе к дальневосточному гребешку с пастернаком в трёх текстурах и лимонным айоли.

Звания «Ресторатор года» от Wheretoeat удостоился Дмитрий Блинов



Алексей АЛЕКСЕЕВ

Inner

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Также размышляет о связях и соприкосновении культур, ведь весь ресторан построен вокруг концепции итамеши — смешения итальянской и японской кухонь.

Его тирамису с соевой карамелью — яркий пример этого стиля. Алексей не боится поэкспериментировать с самым итальянским десертом: вместо готовых савоярди сам печёт бисквиты с добавлением соевого соуса. К нему — кофейный ганаш из молочного шоколада, воздушный лимонно-кофейный крем и соевая карамель. *«Оказалось, что экзотический акцент тирамису только на руку, ведь сочетание солёного и сладкого в десертах идеально балансирует и усиливает вкусы»,* — говорит Алексей.

Шницель по-милански с фуа-гра и томатами — ещё один смелый эксперимент Алексеева: *«В то время как скандинавские шефы готовили шницель как супертрендовое блюдо, в Санкт-Петербурге и Москве его ещё никто не воспринимал как блюдо из меню ресторана fine dining. И я пошёл на хитрость: буквально к классическому шницелю добавил тающее на горячей корочке тонкой хрустящей панировки мороженое из фуа-гра, насыщенный перечный соус и салат из спелых узбекских томатов с тыквенными семечками и шнитт-луком, заправленный ароматным оливковым маслом. Нежный кремообразный мусс добавил сочности блюду и сделал его более гастрономичным».* Блюдо ждал успех: завсегдатаи приходят в Inner специально на шницель.



Дегустационный сет «Мир Olluco», которому в мае на смену придёт новый



Жареные гребешки с пастернаком и хересным соусом в Harvest



Печёная тыква с юдзу и ромашкой в Harvest



Шницель по-милански с фуа-гра и томатами в Inner



Тирамису с соевой карамелью в Inner

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Паштет из вяленого тувинского марала, глазурь из лесных грибов, медовый фрактал, бриошь в Tunguska



Сибас all'acqua pazza в Oltremare



Николай БОБРОВ

Tunguska

КРАСНОЯРСК

Каждый год поражает гастрономических обозревателей и сибирских фуди новыми концептуальными сетами, но это происходит в июне, так что подробности о сете 2025 года пока держат в секрете. Предыдущее сет-меню Боброва было посвящено «городским легендам» Красноярска, неким мистическим явлениям и персонажам. Перформанс из восьми подач включал такие «истории», как «Визит цесаревича» (сложные щи с фалангой краба и икрой енисейской стерляди), «Рождение чафана и Красноярской ГЭС» (томлёное ребро со сферой из свёклы), «Ватный завтрак» (копчёное мороженое) или «Девочка-фантом» (паштет из тувинского марала под глазурью из лесных грибов).



Эмануэле ПОЛЛИНИ

МОСКВА

Был очень занят открытием новых проектов: **Mosto la Caffetteria** на Большой Никитской и **Osteria Osso** на Большой Грузинской. Оба заведения с итальянским акцентом, но если в первом Эмануэле готовит простые блюда на каждый день, то второе — про душевные семейные застолья. А пока в его флагманском ресторане **Oltremare** сердца гурманов продолжает покорять соус юдзукосё — это японский острый ферментированный соус из кожуры юдзу и перца чили с острова Кюсю. С ним в ресторане подают сибас all'acqua pazza и карпаччо из тунца. В последнем — тонкие слайсы тунца блюфин в сочетании с премиальным оливковым маслом и пикантным томатным соусом юдзукосё.



Иван БЕРЕЗУЦКИЙ в столичной суете нашёл время и поделился соображениями о гастрономической сцене Москвы. По его мнению, авторский дегустационный сет должен рассказывать о внутреннем мире шефа, а хорошие продукты всегда найдутся — было бы желание.

« В целом формат дегустационного меню немного отходит. Крутых сетов в Москве стало меньше, у ресторанов несколько сместились приоритеты. После ухода международных рейтингов и сокращения туристического потока — за исключением гостей из Азии и Ближнего Востока — в Москве всё стало чуть более усреднённым. И экономика тоже играет роль. Продукты найти можно, и в хорошем качестве, но цены растут — с этим ничего не поделаешь.

« Сейчас можно купить всё. Например, в России есть производство классных и по-настоящему уникальных сыров. Да, их немного, нужно искать, но такие ребята есть — они занимают призовые места на международных конкурсах, с ними можно работать. Тут всё зависит только от повара. Если ему интересно, если он горит профессией — он найдёт. Лично мне всегда интересно искать что-то новое. Когда мы делали меню в Wine & Crab, доступного краба за адекватную цену было не найти. Сейчас он в каждом втором ресторане, уже никого им не удивишь.

« Есть фермеры, которые выращивают овощи без химии и удобрений и поставляют их в рестораны. По выходным работают фермерские рынки, куда привозят продукты со всей России. Появляется много маленьких производств, которые работают именно для ресторанов. Но массовой эта история не будет. Экологичный продукт не может быть дешёвым по определению.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Омакасе в Tajiri Go





Omakase

В Москве набирает популярность форма омакасе. Это японская традиция сета, когда вы избавлены от мук выбора: омакасе так и переводится с японского — «полагаюсь на вас». Во время этого гастрономического ритуала всё решает шеф: меню нет, список блюд вам никто заранее не покажет, а цена фиксирована.

Для Японии омакасе — не просто формат, а скорее философия (наверное, как и всё). Так, например, токийцы часто бронируют места заранее, чтобы провести вечер с близкими за таким ужином по особым случаям, в том числе из-за высокой цены. Классическое омакасе — это 12–16 подач, рассчитанных на камерную компанию в 8–10 человек. Все гости занимают места за длинным столом, а шеф-повар напротив них обычно сначала демонстрирует красиво выложенные продукты, рыбу и дары моря, которые сегодня будут так или иначе приготовлены и съедены.

В Москве такие сеты можно попробовать в ресторанах японского дворика WA Garden. Один из них — камерный Tajiri Go — уже стал местом паломничества любителей японской мраморной говядины вагю. Даже его название отсылает к быку, от которого пошёл род мясных коров таджима.

В январе-2025 омакасе запустили также в ресторане Self Edge Japanese.



Екатерина ПУГАЧЁВА,
председатель жюри The World's 50 Best Restaurants в регионе Россия, Восточная Европа, Центральная Азия, автор телеграм-канала HungryHeart:

« На Западе в ресторанах формата fine dining гость по-прежнему предпочитает дегустационные меню. Это удобнее и для кухни, и для гостя.
За последние 5–7 лет мы стали есть меньше, и это отразилось на количестве блюд в сетах. Конечно, по-прежнему есть шефы, которые предлагают 20 и более подач, но это скорее исключение. Общий тренд — облегчение меню.

« Расмус Мунк, один из самых креативных шефов современности, предлагает в копенгагенском **Alchemist** (№ 8 в The World's 50 Best Restaurants) больше 40 подач. Все блюда задуманы и выполнены очень креативно. В этот ресторан надо попасть хотя бы раз в жизни.

« Идеальный сет должен иметь интересную идею, реализованную через все элементы. Высший пилотаж — когда после ужина хочется об этой идее думать, обсуждать её.

« С другой стороны, идея сета — это дополнительная эмоциональная нагрузка. Не все могут долго находиться в музее или регулярно ходить в театр, поэтому не стоит перегружать еду смыслами. Всё хорошо в меру.

« Дабис Муньос из легендарного мадридского **DiverXO** придумал интересный ход. Вместо рассказа большинство блюд в его ресторане сопровождают иллюстрации. Это не просто описание ингредиентов, а целые нарративы о создании блюда. Гость погружается в историю самостоятельно и настолько глубоко, насколько ему комфортно в моменте. Так у каждого рождается очень личное восприятие.

« В России дегустационные меню по-прежнему не пользуются популярностью. Возможно, потому, что такой формат в понимании нашего гостя подходит больше для особого случая. У нас мало кто делает акцент именно на дегустационном меню, хотя есть приятные исключения. Николай Бобров из ресторана **"Тунгуска"** запустил уже четыре сет-меню, и скоро будет пятое. И каждый раз у него есть сквозная сюжетная линия, за которой интересно наблюдать.

« Дегустационное меню — не только рассказ. По сути, это небольшое представление, где всё имеет значение. Важны посуда, музыка, антураж, как, например, в **Olluco** или **Uchiwa**.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Реклама стимулирует сбыт хорошего товара и ускоряет провал плохого.

Альфред Политц
американский социолог

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Декантер для артиста

текст:
Анна Бебекина



Валерия Борисова, бренд-сомелье ресторанной группы Origin («Айна», «Зойка», Lúwo)



Сергей Ляшин, шеф-сомелье Riesling Boyz

ГЕРОИ:

СЕРГЕЙ ЛЯШИН
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ RIESLING BOYZ

СЕРГЕЙ АКСЕНОВСКИЙ
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ MAISON DELLOS

МАРГАРИТА ВАСИЛЬЕВА
УПРАВЛЯЮЩАЯ И ТРЕНИНГ-СОМЕЛЬЕ LUCKY GROUP

АРИНА ГЕРАСИМОВА
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ OLLUCO

ВАЛЕРИЯ БОРИСОВА
БРЕНД-СОМЕЛЬЕ РЕСТОРАННОЙ ГРУППЫ ORIGIN

ЕВГЕНИЯ ИВАНОВА
ОСНОВАТЕЛЬ ШКОЛЫ СОМЕЛЬЕ «МИЛЛЕЗИМ», АВТОР TG КАНАЛА WINE & STORIES

И так, что же общего у вина и искусства? Все сомелье сошлись на том, что вино и искусство прежде всего объединяют эмоции, которые они дарят. Сергей Аксеновский, шеф-сомелье **Maison Dellos**, отмечает, что вино, как и искусство, — вечный диалог природы и человека. Оба продукта культуры — результат самовыражения: «Будь то первые изображения животных, выполненные людьми эпохи палеолита, или допотопное вино, созданное 8000 лет назад на территории Древнего Кавказа. Уличный арт Бэнкси или граффити Жан-Мишеля Баскии, “Мона Лиза” или актуальное искусство, ещё не понятое большинством, — всё это создавалось людьми в поисках диалога с окружающим миром». Сергей очень интересно подмечает, что обе сферы стали мощными индустриями, обросшими неофитами и знатоками, амбассадорами и галеристами, критиками и коллекционерами, гениями и спекулянтами, репликами и шедеврами. «Ну и, конечно же, в обеих сферах рождаются как продукты массового потребления, так и нектары для избранных. Вино, как и искусство, требует изучения и дарит наслаждение само по себе. И то и другое есть опиум для души», — считает Сергей.

«Вино и искусство требуют времени, чтобы их почувствовать, распробовать, понять», — добавляет Валерия Борисова, бренд-сомелье ресторанной группы **Origin («Айна», «Зойка», Lúwo)**.

Поговорили с сомелье об искусстве: **о том, что висит на стенах, играет в наших наушниках и, конечно, о том, что плещется в бокале.** Наши герои — настоящие артисты своего жанра — порассуждали о том, почему какое-то вино больше похоже на «Крик» Мунка, а какое-то — на симфонию Малера.



Сергей Аксеновский, шеф-сомелье Maison Dellos





Музыка

Ребята из **Riesling Boyz** очень любят искусство: каждый месяц на стенах бара появляются новые картины и художники. Шеф-сомелье Сергею Ляшину нравится сравнивать характеристики вина с элементами музыки, где динамика — интенсивность вкуса, темп — послевкусие (короткое, среднее, долгое), ритм — то, как вино постепенно раскрывается в бокале. Если композиция гармонична — тело, танины, алкоголь, кислотность и сахар работают как единое целое.

Ляшин ищет параллели у шедевров Баха с Hees Steingewann Weissburgunder 2023 из Наэ с его тонами белых цветов, сочной груши, яблочного мармелада и цитрусовых леденцов: «Вино украшает лёгкий намёк на редукцию, при этом вкус чистый и невесомый. Произведения Баха отличаются сложной полифонией и гармонией, но притом сохраняют ясность и структурированность».

Аксеновский отмечает, что вино и музыка влияют на наше настроение: «Музыка может вводить человека в транс, вино же пьянит, дурманит, притупляет волнение и чувство самосохранения, если пьётся без меры. Вспомните военные марши и героические симфонии, побуждающие к действиям, звучащие как призыв».

Он сравнивает Симфонию № 2 Густава Малера с Château Margaux, а динамичный **Spätburgunder 2023 от Tempelhof** с точно выверенной джазовой композицией: «Как в джазе, где каждый музыкант привносит свой уникальный вклад в общее звучание, это вино раскрывается через многослойность ароматов и вкусов. Оно может показаться лёгким и доступным на первом этапе, но с каждым глотком его структура становится всё более сложной и глубокой».

«Сам сорт шпетбургундер не типичен для Ставрополья и является плодом отчаянной, но выверенной импровизации Фёдора Ештокина и Екатерины Козлаковой. Таким образом, хозяйство Tempelhof возродило исторический виноградник на территории немецкой слободы, основанной в 1867 году».

Для Арины Герасимовой из **Olluco** шампанское **Charles Heidsieck Rosé Millésimé 2008** — сразу весь цикл концертов «Времён года» Антонио Вивальди: «Эмоциональное и многогранное произведение искусства, завораживающее диапазоном и темпом звучания, от мажора до глубоких минорных нот, с привкусом истории. Роскошное и, пожалуй, для меня лучшее винтажное розовое шампанское из тех, что дегустировала за последнее время. А головокружительная история жизни основателя Шарля Хайдсика достойна экранизации».

Живопись

Валерия Борисова видит много общего у вина с живописью — той, что передаёт настроение, чувства и целую историю через тончайшие, порой едва уловимые нюансы.

Валерия сравнивает насыщенное и мощное красное вино **Старая Дорога на Джанхот от «Усадьбы Мезыбь»** с голландским натюрмортом XVII века: «Тёмный фон и богатый стол

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ



Арина Герасимова, шеф-сомелье Olluco



Евгения Иванова, основатель школы сомелье «Миллезим», автор Telegram-канала Wine & Stories





с яркими фруктами». А шардоне от хозяйства «Николаев и Сыновья» — с акварельным пейзажем, на нём первый солнечный день ранней весны: «Лёгкие, прозрачные тона, но при этом присутствуют глубина и сложность». Пронзительное и элегантное Блан де Нуар Экстра Брют от Alma Valley в её глазах подобно классической античной скульптуре. В то время как выдержанный в дубе, выразительный и брутальный Красностоп Золотовский от «Винодельни Ведерниковъ» больше походит на графику.

Евгения Иванова в своём проекте **«Вино и Искусство»** во время дегустаций большое внимание обращает на связь вина с живописью: «Встречи клуба строятся вокруг ассоциаций. Говоря о каком-то художнике, мы подбираем вино под стиль его картин или под образы тех женщин, которые вдохновили на новый период в творчестве. Например, “розовый период” в творчестве Пикассо, связанный с Фернандой Оливье (Прованс или розовый сансер) сменяется кубизмом с хрупкой Евой Гуэль (Бургундия), потом врывается реализм под влиянием Ольги Хохловой (Château Saint Jacques 2016 из Помроля)».

Евгения сравнивает Veneto IGT De Stefani Vitalys с картиной Вермеера: «Кажется, оно струится сквозь время, жемчужно-минеральное и

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ



Маргарита Васильева, управляющая и тренинг-сомелье Lucky Group

«Усадьба Мезыбь» как сцена из петербургского спектакля по Шукшину «Охота жить»: «...из бокала тебя окутывает одеяло из жёлтых яблок, чернослива, бабушкиного компота и грецкого ореха»

гладкое, словно серёжка в ухе девушки. Белое вино, в котором дрожит аромат фиалки, точно как рябь на вермееровском пейзаже». Тему живописных ассоциаций Евгения продолжает, обратившись к двум известным работам польской художницы Тамары де Лемпицки: «Прекрасная Рафаэла» отсылает к пышному секси мальбеку из аргентинской Сальты **Yacochuya 2016**, в то время как холодный эротизм «Портрета мадам Буш» соответствует острому минеральному вину, например Benanti Etna Bianco 2019.

Вспоминая об «Олимпии» Мане, Евгения приводит слова Хью Джонсона: «Риоха похожа на рыжеволосую красавицу: одно это качество может дать женщине сто очков вперёд. Вкус риохи столь же характерен, как вкус дыни или сыра. Риоха, безусловно, выделяется на фоне всех других вин (красоток немало, но много ли среди них рыжих?)».

Маргарита Васильева из **Lucky Group** находит параллели на уровне впечатлений: «В Пьемонте у производителя Parusso мы открыли игристое неббиоло, созданное классическим методом. Вино держали на осадке 100 месяцев. Мне впервые сорт открылся с этой стороны — удивительная эволюция в бокале. Для меня это была любимая картина Шагала "Над городом". Недавно перепробовали Tignanello 2019: когда вино отлежалось, оно раскрылось фантастическим балансом ягод и кислотности, доставляя истинное удовольствие. Это как Сикстинская капелла — в 2012-м году я провела там несколько часов, не в силах отвести взгляд».

Сергей Аксеновский: «Шампанское Bruno Paillard Blanc de Blancs 2014 я сравниваю с классической живописью эпохи Ренессанса. Как и в работах мастеров Леонардо да Винчи или Микеланджело, в вине присутствуют изысканная чистота и утончённость с элегантным сочетанием кислотности и фруктовых нот».

« Ренессанс был временем, когда искусство стремилось к совершенству и вниманию к деталям. Часто работы того периода наполнены глубокими эмоциями и символизмом, они доносятся до нас через очень чёткие, простые и понятные формы. Это шампанское не перегружено телом, но при этом обладает исключительной глубиной и сложностью, что позволяет почувствовать всю его многогранность через игру пузырьков и послевкусие».

« Шабли с гран крю Blanchots от Patrick Piuze 2020 года я сравнил бы с импрессионизмом. Это минеральное и очень воздушное шабли обладает прозрачностью и лёгкостью, создавая яркое, но не навязчивое впечатление. В нём есть тонкость и чистота, как в произведениях таких художников, как Клод Моне или Эдгар Дега, где каждый штрих и светлый акцент важен для создания целостного впечатления. Как говорит сам Патрик Пьюз, его "Бланшот" является олицетворением дома. Через него транслируются все основные идеи, терруар и конкретный год. Импрессионисты стремились передать моментальные изменения света и цвета. И это вино делает акцент на тонких деталях и многослойности, на изменчивости ощущений. Каждый глоток уникален, как свет, отражённый в картинах импрессионистов. Это вино, как и импрессионистская живопись, фокусируется на ощущениях, оставляя глубокое впечатление».

Белый ассамбляж из Страны Басков Terlegiz 2021 от винодела Oxer Bastegieta Сергей сравнивает с сюрреализмом: «Как работы Сальвадора Дали или Макса Эрнста, вино обладает необычным сочетанием всех составляющих: аромат, структура, тело, кислотность, вкус, послевкусие могут удивить и восхитить. Вино вызывает ощущение чего-то необычного и мистического. Минеральные, травянистые ноты и чуть сладкие оттенки создают чувство, что оно одновременно знакомо и при этом чуждо, внося элемент сюрреалистической игры с восприятием».



Сергей Аксеновский сравнивает оранж Soleilla 2021 с современным танцем

Об экспрессионизме Сергей говорит на примере биодинамического мондёза из Савойи Améthyste 2020 от Domaine des Ardoisières: «Работы Эдварда Мунка или Франца Марка передают бурю чувств, наполнены яркими цветами и динамичными линиями. Такие же сильные эмоции вызывает насыщенный, натянутый как струна вкус этого вина». Ароматы белых весенних нарциссов и душных лилий, трав и сладкого летнего фрукта в бокале Améthyste 2018 делают этот винтаж прямой ассоциацией с эмоциональными мазками Клода Моне, считает Сергей Аксеновский.

А Сергей Ляшин находит пурпурные отблески, как в пруду «Водяных лилий» Клода Моне, в бокале пьемонтского Sette Barbera d'Asti 2023. Блауфранкиш Bott Frigyes Kékfrankos из Южной Словакии (2021) с его буйством сочных чёрных ягод, обрамлённых ванильно-коричным конфитюром и лёгкой терпкостью от вишнёвой косточки, с пронзительной кислотностью — явный представитель экспрессионизма, по мнению Ляшина: «Мы пробовали его вслепую с коллегами, и когда сняли фольгу с вина, оказалось, что никто его не отгадал, но чувства мы испытали схожие — как от картины "Крик" Эдварда Мунка».

Евгения Иванова вспоминает этикетку **Château Mouton Rothschild 2002** с рисунком Ильи Кабакова: «Вино, обретя крылья, вырывается из бутылки через окно (горлышко). Сможем ли мы достойно подхватить эти крылья, дать им новую жизнь, найти слова, выражающие наше восхищение. Выражать эмоции — тоже искусство. Вино, живопись, литература и музыка так похожи: они воздействуют на самые тонкие струны нашей души, заставляя их звучать в ответ».

Арина Герасимова сравнивает культовое чилийское Seña 2016 с творчеством мастера контраста Архипа Куинджи: «Вино с утончённой глубиной и выразительными душистыми бликами, чем больше всматриваешься, тем удивительнее оно раскрывается. Вино, к которому хочется возвращаться, словно спонтанно зайти в Третьяковку, чтобы увидеть "Ночь на Днепре" и унести образ контраста цвета и тени».

Театр

Маргарита Васильева сравнивает вино с театром: «Есть серьёзные и лёгкие вина и постановки. Каждый раз это путешествие на глубину, которую они могут дать». Кстати, берите пример с Маргариты: она всегда в театре заранее бронирует себе стол на антракт и радуется своему бокалу шампанского без спешки и очередей.

Она вспоминает своё открытие года — «Усадьбу Мезыбь», ассамбляж красностопа и саперави: «Настолько точный, почти музыкальный баланс: из бокала тебя окутывает одеяло из жёлтых яблок, чернослива, бабушкиного компота и грецкого ореха. В голове — сцена из петербургского спектакля по Шукшину "Охота жить"».

« Последняя Шампань, которая поразила меня в самое сердце, — Pinot-Chevauchet Blanc de Noirs. Вкус свежего хлеба, масла, варенья и полуденного сна уносит на дачу. Оно похоже на современный балет — всё вроде по канону, но внутри что-то неуловимо другое».

Сергей Аксеновский сравнивает с современным танцем оранж **Soleilla 2021** великого лангедокского биодинамиста Жерара Бертрана: «В прошлом месяце на свой день рождения получил подарок от хорошей знакомой, Светланы Трофимовой, которая сотрудничает с хозяйствами Gérard Bertrand. И я впервые попробовал Soleilla. Как и в contemporary dance, здесь есть свобода выражения и пластика».

« Современный танец — это искусство, которое выражает эмоции и идеи через движение, где важна не только форма, но и внутренняя динамика, возможность импровизации и изменения темпа. Soleilla имеет такую же динамичную природу, где каждое взаимодействие с напитком раскрывает новые грани: от яркости цитрусовых, зрелых абрикосов и специй до более глубоких минеральных и солоноватых нот».

Скульптура

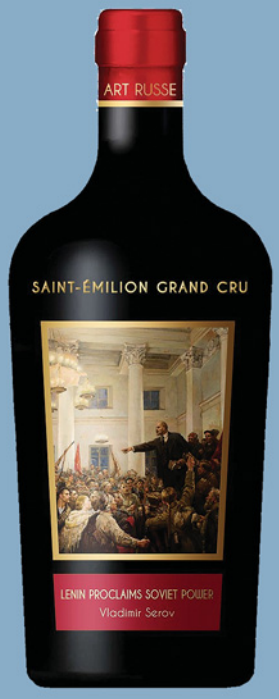
У Арины Герасимовой, внучки скульптора, вино рождает ассоциации с этим видом искусства, требующим физического и интеллектуального напряжения.

« Вино и скульптура требуют от творцов не только развитой интуиции и чувства прекрасного, но и конкретных технических навыков и математических знаний. В каждом из этих двух направлений мастер всегда будет искать идеальные пропорции, совершенствуясь от урожая к урожаю, от камня к камню. Конечно, виноделие, равно как и скульптура, — это тяжёлый физический труд».

Арина приводит яркий образ, где винодел знакомится с терруаром: «Он склоняется к земле, чтобы набрать горсть в ладони и подумать, какое вино он бы хотел здесь создать, какие возможности ему откроет эта земля. Так и скульптор, впервые видя глыбу мрамора, обязательно дотронется до неё, рисуя мыслями будущий образ произведения, прикидывая, насколько исходные данные каменной породы позволят ему исполнить задуманное.

Таким образом, вино не чистый холст, на который живописец нанесёт любой свой творческий замысел. Искусство виноделов и скульпторов — вписать своё мастерство в чётко заданные параметры и максимально раскрыть потенциал исходника».

СОМЕЛЬЕ РАССКАЗЫВАЕТ ИСТОРИЮ





Арина Герасимова:

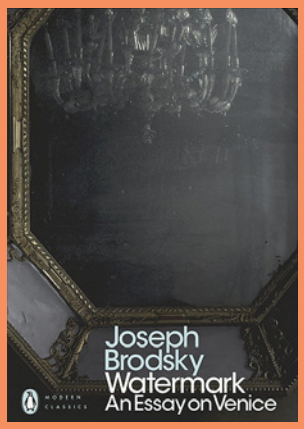
«В прошлом году в Château La Grace Dieu des Prieurs в Бордо мне рассказали историю. Когда в 2012-м владелец художественного фонда Art Russe Андрей Филатов купил хозяйство, соседи к появлению русских отнеслись с недоверием и в добрососедских отношениях наступила пауза. В 2014 году Луи Митжавилем был выпущен первый винтаж, а на самой винодельне закончена реновация, команда Château Art Russe решилась пригласить в гости всех соседей и, что обязательно, местного священника, чтобы познакомиться ближе и подарить всем бутылки первого урожая обновлённого хозяйства. В качестве презента священнику рандомно досталась бутылка с картиной Серова "Ленин провозглашает советскую власть". Недоумение на лице человека божьего не заставило себя ждать. Конечно, неловкая ситуация быстро разрешилась, и бутылку спешно заменили, а гости стали наконец улыбаться. Искренность и самоирония — это, кстати, тоже своего рода искусство!»

Валерия Борисова:

«Однажды на дружеской дегустации мы заменили привычные винные эпитеты на известные предметы искусства. Например, описывая Brunello di Montalcino, упоминали Давида Микеланджело, а рассказывая о кондриё, обращались к образу купчихи Кустодиева. Было забавно отмечать параллели и отличия в восприятии не только вин, но и знаменитых образов предметного искусства».

«Искренность и самоирония — это, кстати, тоже своего рода искусство!»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ





Евгения Иванова:

« В Венеции мы неожиданно познакомились с другом Бродского — художником Робертом Морганом. Несколько лет назад, зимой, в мой день рождения, мы с Николаем Чащиновым искали в Венеции, как писал в своей книге Бильжо, “самую большую рюмочную в мире”, чтобы выпить итальянских вин. Заблудились, сели не на тот вапоретто, долго не могли объясниться с лодочником. Нам помог мужчина с маленькой девочкой, мы вышли с ним вместе.

На причале он спросил, откуда мы. Услышав, что из Петербурга, сказал: “У меня тоже был друг из Петербурга — Иосиф Бродский”. Мы онемели. Он продолжил: “Он посвятил мне ‘Набережную неисцелимых’”. Им оказался художник Роберт Морган. Заметив наш живой интерес, пригласил к себе выпить по бокалу вина.

У него дома мы узнали о привычках Бродского, увидели его портрет кисти Моргана и долго говорили о той самой Мадонне Беллини, о которой Бродский писал: “Я хотел высадиться там и взглянуть на картину, на дюйм, отделяющий её ладонь от пятки Младенца. Этот дюйм — даже гораздо меньше! — и отделяет любовь от эротики”».

Сергей Аксеновский:

« Недавно мне посчастливилось побывать в Большом зале Московской консерватории им. П. И. Чайковского на исполнении оркестром musicAeterna под руководством Теодора Курентзиса Симфонии № 2 “Воскресение” Густава Малера. И я могу сравнить своё впечатление от увиденного и услышанного с легендарным Château Margaux 2005 года.

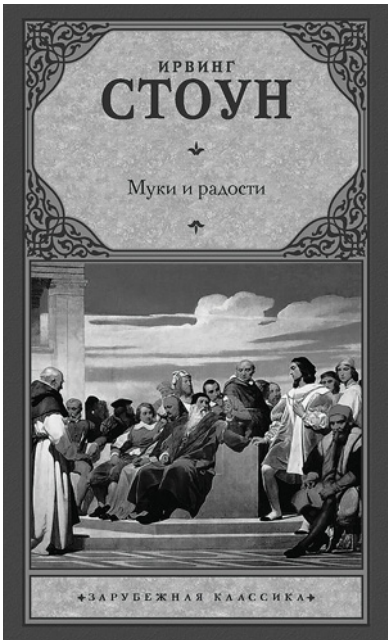
Симфония № 2 Малера известна своей духовной глубиной и философскими размышлениями о жизни, смерти и воскресении. Малер за полтора часа ведёт нас от трагизма к торжественному возрождению, будоража и создавая в нас колоссальный эмоциональный спектр — от страха и боли до вдохновения и победы. Несмотря на свою сложность и напряжённость, произведение оставляет благостное впечатление и возвышает слушателя.

Château Margaux также способно развиваться и менять свою интенсивность, глубину с течением времени. Это вино интригует и держит внимание, переходя от изначальной мягкости к более насыщенным и зрелым нотам. Возникает аналогичный музыке контраст эмоций — от вкрадчивой, но убедительной первой ноты до нескончаемой глубины всей гармоничной композиции.

Как и симфония Густава Малера, Château Margaux — многослойное произведение, которое год за годом остаётся актуальным. Оно сочетает в себе элегантность и мощь аналогично тому, как Малер сочетает драму и возвышенность».



ФОТО: MUSICA AETERNA; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Арина советует к бокалу вина книгу о великом скульпторе Микеланджело Буонарроти — «Муки и радости» Ирвинга Стоуна





Литература

Вино и литературу объединяет нарратив. Как часто мы, раскрыв рот, слушали сомелье и его романтическую историю любви графа, который подарил своей избраннице превосходный участок земли, либо триллер о филлоксере или вырубке виноградников, от которого кровь стынет в жилах. Ведь вино — всегда истории людей, их сражений, провалов и побед, чему свидетельством всё наше издание.

Сергей Ляшин говорит, что хозяйство Château Margaux — яркий тому пример. Каждый его бокал рассказывает историю, начавшуюся ещё в Средние века в самом сердце Бордо. Здесь терруар, вековые традиции и тонкая работа виноделов складываются в объёмный роман. Это не просто вино, а культурный артефакт, впитавший в себя дух времени, роскошь и многослойность истории, культуры и мастерства.

Валерия Борисова вспоминает легендарный херес «Массандры»: «Вино родилось в 1890-х при царском виноделе князе Голицыне, который мечтал создать в Крыму аналог испанского хереса. А во время Великой Отечественной войны немцы хотели вывезти всю коллекцию “Массандры”, но советские солдаты, рискуя жизнью, спрятали вино в штольнях. Некоторые из этих бочек до сих пор используются для выдержки — представьте, каждая капля этого вина может касаться дерева, которое помнит войну».

Евгения Иванова добавляет, что бокал **Fixin Premier Cru Clos Napoléon от Domaine Pierre Gelin** может рассказать историю преданности поручика Нуазо своему императору, а сокол с этикетки **бароло дома Renato Ratti** — легенду о создании первой карты крю Бароло.

« Jean-Claude Mouzon Candeur d'Esprit Verzenay Blanc de Blancs — очень умное шампанское, — говорит Арина Герасимова. — Его хочется разгадывать, смаковать, прямо как хорошую книгу. Его стиль сравню с интригующим художественным вымыслом, как если бы Ремарк и Чехов вдруг встретились прогуляться и пропустить по стаканчику на вечерней набережной Ниццы».

Современное искусство

Всё это хорошо, а как насчёт современного искусства? Оказалось, что и это непростое поле по зубам нашим экспертам. В искусстве сейчас очень популярны темы телесности, феминизма и идентичности. Мы предложили сомелье перевести их на винный язык.

Арина размышляет о телесности с бокалом тихого вина Rosé des Riceys от шампанского дома Alexandre Bonnet: «Прессование гроздей винограда ногами давно ушло в прошлое, но на этой винодельне продолжают небольшую часть сусла подготавливать именно таким способом, отдавая дань истории и традициям».

Валерия Борисова отмечает, что вина, созданные женщинами-виноделами, могут стать символом феминизма. А вина из автохтонных сортов винограда, например из красностопа золотовского, олицетворяют идентичность.

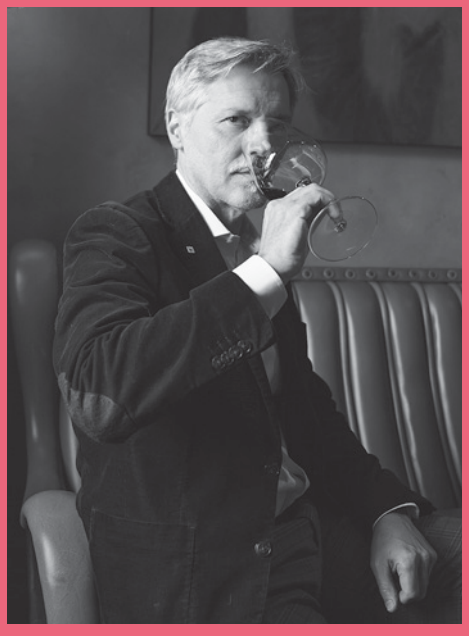
« Виноделы Долины Дона экспериментируют с аборигенными сортами, создавая неожиданные сочетания. Это как перформанс — вы никогда не знаете, что получите, но это всегда вызывает отклик», — продолжает Валерия.

Арина сравнивает натуральное вина с неоэкспрессионизмом Жан-Мишеля Баскии:

« Непонятные с первого взгляда и будто нарочито разболтанные, но по-своему яркие, современные вина с бунтарской энергией, выходящей за контуры».

« **Valentini Trebbiano d'Abruzzo 2000** и 2003, как их же Montepulciano d'Abruzzo 2000, — редкая удача была попробовать историю гения-затворника Эдоардо Валентини, и это абсолютный восторг! Вина настолько неожиданно и вызывающе прекрасны, будто образы одного из закрытых кутюрных показов Эльзы Скиапарелли эпохи 50-х. Его вина хочется сравнить со смелыми идеями моды неординарного дизайнера как отступление от консервативных практик. Шедеврально и, к сожалению, уже почти неуловимо», — вздыхает Арина.

Banfi: размер имеет значение



Игорь Марини, бренд-амбассадор Banfi

В Москве состоялась дегустация одного из самых влиятельных производителей Brunello di Montalcino. *Анна Бебекина* рассказывает, что нового мы узнали из уст бренд-амбассадора **Banfi** Игоря Марини.

ФОТО: АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ



В просторном зале пространства T1 в центре Москвы собралось так много профи, что часть слушателей в итоге расположилась на удобных широких подоконниках, выходящих на Большую Никитскую улицу: все внимали бренд-амбассадору **Banfi**. Игорь Марини приехал в Россию и дал две обзорные дегустации в Москве и Петербурге и, пожалуй, чувствовал себя философом-структуралистом, выступающим в Сорбонне. Пришли все званые, даже избалованные звёздными дегустациями сомелье, хотя обычно на столичных мероприятиях не появляется и двух третей приглашённых. Виной ли тому редкость приезда гастролёров из Европы или искренняя любовь профессионалов к винам **Brunello di Montalcino** — мы точно не знаем. Но обводя взглядом полный зал, с интересом отмечаем, что в период бума моды на невесомые вина некоторые не боятся признаться в любви к полнотелому брунелло.

История Banfi

Когда в 1970-х семья Мариани, американские итальянцы, решила вернуться к корням и припасть к родной земле, Монтальчино была беднейшей деревней Италии, а Brunello di Montalcino — не самым популярным вином. Предприниматели планировали импортировать вино в США, а не производить его, но рынок внёс свои коррективы, и планы поменялись, когда Мариани увидели низкую цену на землю. Американцы, особенно если они эмигранты, отлично считают, с их бюджетом семья смогла позволить себе огромный участок в 2800 га и сразу три винодельни в придачу. И стала сама делать брунелло, вместо того чтобы просто возить вино, произведённое кем-то другим. Покупка семьи Мариани 1978 года стала одной из крупнейших инвестиций в итальянское виноделие в XX веке. В 1980-м Brunello di Montalcino приобрело статус DOCG, а за прошедшие с тех пор десятилетия коммуна изменилась до неузнаваемости: количество виноделен выросло с 14 до 250. Бесспорно то, что Brunello di Montalcino стало известно именно благодаря усилиям Banfi. Думаем, не надо говорить, что сейчас эта земля стоит баснословных денег.

Атака клонов

На старте своего бизнеса Banfi провели грандиозное исследование и выяснили, что у санджовезе около 650 клонов. Производитель выпустил большую книгу (Игорь обещал поделиться с теми, у кого бессонница, говорит, она прекрасно помогает).
Словно санджовезе — это семья, в которой 650 детей, и каждый из них индивидуален. Все клоны отличаются по цвету, аромату, структуре, устойчивости к погодным условиям. Banfi изучили их все, сначала сузив выборку с 650 до 180, а после 10 лет исследований придя к шорт-листу из 18 клонов, которые наилучшим образом подходят под запросы и терруары Banfi. Научный подход дал возможность выбирать для посадки именно тот клон, которого жаждет конкретный участок.
Banfi — самые большие с точки зрения площади виноградников во владении в этой зоне. Парцеллярность в паре с солидным объёмом производства и огромными мощностями даёт хозяйству неоспоримое преимущество.
« У нас много друзей среди маленьких производителей, делающих качественные вина. В среднем каждое из хозяйств Монтальчино







Руслана Цюпляк,
сомелье частного закрытого клуба «Джинто»:

Я знаю Brunello di Montalcino от Banfi много лет и очень его люблю. Эта категория всегда востребована. Учитывая специфику моего клуба, мне интересны более старые винтажи, ведь мои гости — люди, которые очень хорошо разбираются в вине, поездили по всему миру и отлично знают, чего хотят. Хотя текущий винтаж более интересен для меня как для специалиста, члены нашего клуба и гости предпочитают более зрелые, готовые вина.







ФОТО: АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ

имеет во владении менее 2 гектаров, и при таких маленьких участках довольно сложно "выживать" в условиях, когда меняющийся климат каждый год приносит нам новые сюрпризы. Парцеллярная философия Banfi позволяет получать отличное качество флагманских вин, даже когда винтаж не слишком хорош», — говорит Игорь Марини.

2017 год был очень засушливым, в течение четырёх месяцев фактически не выпало ни капли дождя, а ночные температуры держались долгое время выше 30 градусов. Сок в ягоде был отличного качества, но его там почти не было, одни косточки и кожица. Все производители таким образом потеряли около 25% урожая, а вина получились с высоким процентом алкоголя. Но Banfi удалось всё это сбалансировать, и сейчас Brunello di Montalcino 2017 — настоящая звезда рейтингов.

Полная противоположность горячему 2017 году, 2014-й с прорвой дождей (он по всей верхней половине Италии был таким, а также в Бургундии и Шампани) считается в целом слабым. «Почти во всех журналах вы прочитаете, что это был ужасный год, ужасный винтаж, но мы получили отличный уровень брунелло, которое сейчас себя показывает великолепно».

Ферментация

Второй самый важный фактор после парцеллярности — это раздельная ферментация. Если на винодельне у вас нет мощностей для того, чтобы работать отдельно с каждым маленьким виноградником, смысла в парцелляции нет.

« Дуо-чаны Horizon — гордость Banfi, это изобретённая нами и запатентованная система, чтобы ферментировать санджовезе. Таких ёмкостей для парцеллярной винификации у нас 29, они занимают достаточно большую площадь в погребах».

No tannins — no party

Санджовезе — довольно-таки танинный сорт винограда. Как сказал Игорь: «No tannins — no party. Причина, по которой мы выдерживаем брунелло столько времени, — это танины».

В соответствии с правилами производства нужно держать вино не меньше двух лет в дубе и ещё минимум 6 месяцев в бутылке. При этом Brunello di Montalcino может выйти в продажу только на пятый год.

Rosso di Montalcino

Rosso di Montalcino называют младшим братом Brunello di Montalcino, но Banfi подходят к нему так же скрупулёзно, как и к старшему.

« Rosso выходит раньше — через два года. В нём больше свежести, появляется немного апельсиновой цедры или красного апельсина. Здесь высокие уровни кислотности и танинов, но сама их структура другая».

Чтобы лучше понять этот момент, Игорь приводит такой пример: «Что вы сделаете, если разобьёте бутылку масла о пол? Это невозможно смыть водой, вам необходимо что-то типа муки, которая вберёт в себя весь жир, и только после этого вы можете всё смыть. Именно так Rosso работает с едой, оно очищает рецепторы. Когда вы пробуете его в чистом виде, оно "захватывает" своей кислотностью и танинами, но если добавить кусочек хлеба, то ощущение сразу другое. Само по себе оно может показаться слегка аскетичным, может быть, но это очень дружелюбное вино для работы с гастрономией».

Помимо выдержки, вино отличается расположением виноградников: хотя весь виноград происходит из одной зоны, виноградники Brunello в основном расположены чуть выше, чем Rosso di Montalcino.

У Banfi 174 гектара под брунелло и 50 гектаров для Rosso di Montalcino. Также для Rosso используют участки с более молодыми лозами, так как они пока не подходят для Brunello.

Rosso di Montalcino стал отдельным аппелласьоном в 1983 году, то есть значительно позже, чем BdM (который получил этот статус в 1966-м). И произошло это в том числе благодаря Банфи.

« Когда мы начинали, Монтальчино было самой бедной деревней в Италии по официальной статистике. Производство Brunello di Montalcino было сродни героизму, был нужен огромный запас прочности, ведь вы получите первое вино только через пять лет. И все эти четыре года вы продолжаете собирать виноград и делать вино. Представляете, какие должны быть для этого мощности?»

« Banfi смог купить такое большое количество виноградников и площадей в том числе, потому что многие производители не могли выжить в этих условиях».

По этой причине Консорциум создал аппелласьон Rosso di Montalcino — чтобы дать производителям немного свежего воздуха и возможность выживать.

Poggio alle Mura

После «младшего брата» брунелло перешли к основной части концерта — дегустации двух винтажей Brunello di Montalcino: Poggio alle Mura 2019 и 2010.

Участки и вино получили своё название от средневекового замка, стоящего на вершине



Rosso di Montalcino — бестселлер с точки зрения продаж

холма на высоте 50 метров. Это самая высокая и красивая часть владений Banfi.

« Фактически это хозяйство внутри хозяйства. Виноград с этих отдельных виноградников обладает заметной концентрацией, в нём много танинов и сахара. Если вы сделаете химический анализ двух вин — Rosso и Poggio alle Mura, — то вы увидите, что кислотность у Poggio alle Mura выше, но, помимо кислотности, у него больше танина, больше ощущений. Rosso вы видите в более сухом прочтении, а Poggio alle Mura — более многослойная история. Его ароматика сложнее, и в нём гораздо больше комплексности и силы. Словно это та же девушка в элегантном платье, но поверх накинуто пальто, то есть чуть больше слоёв и объёма. При этом оно как будто более понятное во вкусе».

На момент дегустации 2019 год — текущий винтаж. Второе вино урожая 2010 года было выпущено в 2015 году, то есть с релиза прошло уже 10 лет. После 10 лет все ароматы смягчаются, а танины становятся более сбалансированными.







Илья Гостяев,
старший сомелье ресторана Biwon:

Brunello di Montalcino — для меня это вечная классика. Думаю, что интерес к категории остаётся стабильным: публика, которая пьёт эти вина, более чем постоянная. Их ценят прежде всего за качество.

Banfi — это были мои первые Brunello di Montalcino, с которых я начинал на старте своей карьеры. И что удивительно — даже спустя годы и сотни дегустаций, возвращаясь к этим винам, каждый раз открываешь в них что-то новое.

Особенно впечатлили оба винтажа Poggio alle Mura — 2010 и 2019 годов. Многие скептически относятся к крупным производителям, считая их не самыми интересными. Но я принадлежу к тем, кто искренне уважает их работу. Большие объёмы — это ещё и большая ответственность. Чтобы держать планку, нужен профессионализм, и Banfi это удаётся. Ведь профессионала всегда отличает стабильность — в работе, в результате, в качестве.

Brunello — это сложные вина. Чтобы по-настоящему работать с ними, нужно быть к ним готовым. Требуется определённая насмотренность, опыт, чтобы услышать и понять их характер.







ФОТО: АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ

« Удивительно, но в 2010-м вы можете ощутить ещё больше свежести, чем в 2019-м. То есть через 10 лет брунелло может казаться моложе, чем вы можете себе представить», — продолжает Игорь.

2019-й и 2010-й — звёздные, идеальные винтажи Banfi. Они были абсолютно удивительны по погодным условиям.

Винтаж 2010 года более развитой, мягче, тут больше аромата, кожи и табака. На этом плато развития вино будет находиться ещё минимум 10–20 лет.

1990 год, 2010-й и 2020-й — три лучших винтажа в истории Брунелло ди Монтальчино.

Vigna Marrucheto

Vigna Marrucheto — брунелло с отдельного виноградника, что для коммуны Монтальчино большая редкость: концепт сингл-крю здесь совсем не так воспринимается, как в Кьянти-Классико, не говоря уже о Бароло и Барбареско. Во всём Монтальчино создаются буквально единицы этикеток в этом концепте. Первое сингл-крю брунелло от Banfi выпускается в объёме всего около 18 тыс. бутылок, это нишевой продукт с конкретного, строго ограниченного и официально зарегистрированного микротеррруара. Каждая из бутылок пронумерована, если присмотреться к родной контрэтикетке.

После проведённого зонирования каждый год Banfi видели, что именно участок Marrucheto показывает себя лучше всех. Годы наблюдений за этим крю убедили в том, что он достоин выпуска отдельного кюве. Изначально мысль была о создании брунелло сингл-крю лишь в лучшие по погодным условиям урожаи, но с 2016 по 2019 год виноград каждый раз показывал фантастический результат, поэтому на настоящий момент выпущено уже четыре последовательных винтажа.

« Вино на протяжении нескольких лет показывало такой потенциал, что каждый раз, когда винодел заходил на винодельню его пробовать, он выходил с широкой улыбкой, — говорит Игорь. — Мы получили официальную авторизацию от Консорциума, чтобы написать Vigna на этикетке, ведь это подобие статуса гран крю для Монтальчино. В Монтальчино очень мало виноградников, вина которых разрешается именовать Vigna».

Безусловно, такие участки всегда имеют своё лицо и характер, неважно, Бургундия это или Тоскана. Vigna Marrucheto выделяет землистость и очень яркий танин. Вино распределили по всему миру: 18 тыс. бутылок на 100 стран. Так что его действительно непросто найти.

Супертоскана

В своё время Banfi не могли пройти мимо настоящей поп-звезды Тосканы — неофициальной категории супертосканских вин. У супертосканы по сей день нет чёткого определения, и хотя в Монтальчино специально для вин с использованием международных сортов винограда ввели DOC Sant'Antimo, наши герои Castello Banfi свои звёздные Cum Laude, Excelsus и Summus продолжают производить как IGT Toscana.

От супертосканы обычно ожидают мощи, насыщенности, округлости и концентрации. И конечно, по праву рождения эти вина дорогие.

Первое супертосканское вино в Монтальчино было произведено в 1985 году.

« IGT Toscana — очень хитрое наименование: единственное обязательное условие — чтобы виноград был выращен в Тоскане. Вина Cum Laude, Excelsus и Summus относятся к типу Super Tuscan. Это ассамбляжи санджовезе с другими сортами винограда, за исключением Excelsus: в нём только мерло и каберне совиньон.

Эти вина насыщенные по цвету, округлые, при этом многослойные и комплексные. В них есть танины, но не такие жёсткие и вяжущие, как в классическом санджовезе. Чаще всего в них можно найти пряные ноты и оттенки шоколада, особенно в Summus, благодаря небольшому добавлению сира. Мягкое влияние дуба делает их более нежными и округлыми по сравнению с Brunello или Rosso».

Супертосканская линейка Banfi — идеальная иллюстрация постулата «время — деньги». Начать знакомство с категорией можно с «базовой» супертосканы со школьным названием Cum Laude — «с отличием», так говорят при защите диплома или сдаче экзамена. Это вино выдерживается всего два года, и Игорь проводит параллель с Rosso, в то время как более породистые и маститые Summus (по латыни «пик») и Excelsus (переводится как «превосходный») выдерживаются около пяти лет и сопоставимы с Brunello di Montalcino.

« Summus, ассамбляж санджовезе, каберне совиньона и сиры, — наша флагманская супертоскана. По стилю это очень мягкое, округлое и многослойное вино с глубоким вкусом. В нём можно почувствовать ароматы спелых вишен и ежевики, лёгкое влияние дуба. Его цель — быть мощным, сложным, но в то же время свежим и хорошо сбалансированным вином без остаточного сахара. Благодаря высокой естественной кислотности вино способно прекрасно выдерживать время и храниться более 20 лет».



Брунелло Poggio alle Mura создано из санджовезе трёх основных клонов, отобранных Banfi в рамках их научной программы

Banfi используют исключительно собственный виноград, который они собирают со своих огромных владений.

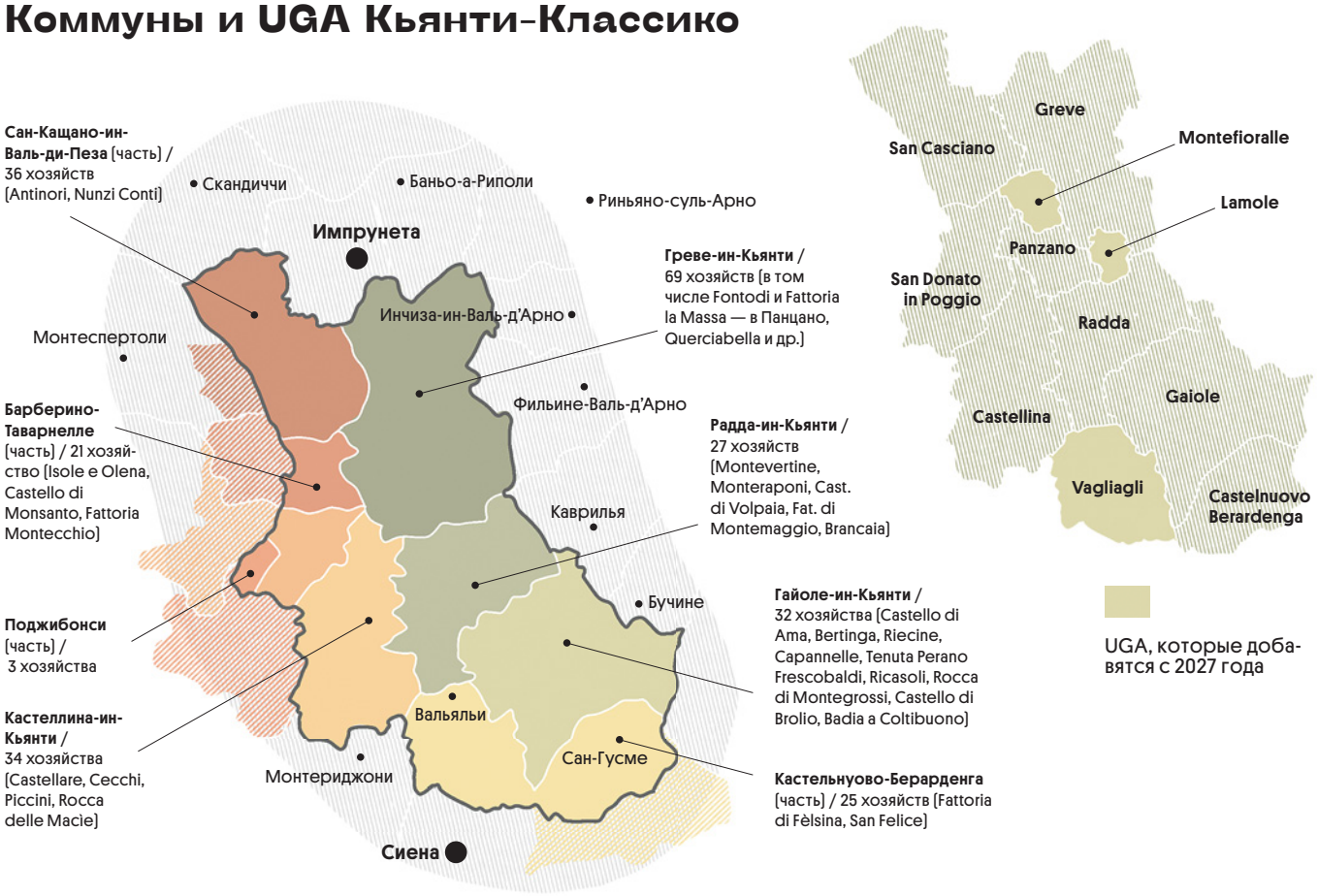
« Мы принципиально не используем баррики — в хозяйстве их даже нет. Самая маленькая бочка — 350 литров (тонно), среднего обжига, поэтому ни ванильных, ни сладковатых нот в вине вы не найдёте. Основная выдержка проходит в больших бочках объёмом 60 и 90 гектолитров».

Новые песни Чёрного Петуха

текст: Валерия Труфакина

Что сегодня происходит в одной из самых динамичных зон производства Тосканы — в Кьянти-Классико, какое значение в этом сыграли супертосканы и **каковы современные подходы к производству вина на примере хозяйства с рейтинговыми винами Bertinga**, мы обсудили вместе с Марко Сабеллико, **итальянским винным критиком и экспертом с более чем 30-летним винным стажем,** приехавшим поздравить с юбилеем компанию **Simple**.

Коммуны и UGA Кьянти-Классико



Нет предела совершенству в виноделии. Не останавливается в своих достижениях и Тоскана, один из лидеров Италии в производстве вин самого высокого качества: достаточно вспомнить, что здесь изготавливают 60% вин DOC и DOCG, а также ту самую притягательно-загадочную категорию, которую по-прежнему кличут супертосканой. Тосканская винодельческая история, не отличавшаяся спокойствием на протяжении нескольких веков, становится всё более стремительной и бурной. Тон задают такие активисты, как зона Кьянти-Классико.

Тосканский бунт

Как же всё переплетено в Тоскане, драматически и в то же время правильно и гармонично! На протяжении XX века зона Чёрного Петуха*, чьё лого красуется на всех бутылках кьянти-классико, не отличалась стабильностью. Начиная с 1920-х и до середины 1970-х кьянти в целом переживало период позора, делая ставку не на качество, а на количество. Годы после Второй мировой войны были вообще очень мрачными: голодавшее крестьянство уходило вслед за индустриализацией в города, забрасывая виноградники. Всё больше компаний занималось только бутилированием, вино чаще всего продавалось наливом. Семьи с древней традицией, как Антинори, Фрескобальди, Ьонди-Санти, пытались держаться — но даже у Антинори был момент, когда их компанию выкупили англичане, а Castello di Brolio отошёл австралийцам. Самые смелые из виноделов отправлялись за границу продавать свои вина личным напором. И обнаруживали, что они никому не интересны со своими простецкими фьясками, люди уже пьют другое вино. Особенно в США было заметно, какой популярностью пользовались французские вина. Сабеллико отметил: *«Проблема была в том, что виноградники были заточены под большую урожайность, а виноделы продолжали штамповать рекордные объёмы».*

Наступил 1968 год, и один из самых известных журналистов Италии Луиджи Веронелли попробовал домашнее вино из поместья маркиза Марио Инчиза делла Роккетта в Болгери, удивился его уровню и убедил, что это вино надо предложить рынку. Тогда делла Роккетта обратился к своему кузену, маркизу Пьеро Антинори, и тот из поместья в Кьянти-Классико отправил к нему в помощь своего энолога Джакомо Такиса. Так была разлита и продана первая бутылка **Sassicaia**. Вино не соответствовало никаким регламентам и не могло получить статус DOC, да и Болгери не существовало в рамках DOC, зато оно следовало духу времени. Это столовое вино, vino da tavola, имело успех и побеждало неоднократно на международных конкурсах. История так и оставила за скобками имя того, кто придумал термин «супертоскана», но идея «столового вина по-новому» была подхвачена и переросла в эпоху. Позже, в 1992 году, этим винам наконец разрешат маркироваться как региональные IGP. А в 2013 году «Сасси» получит свой собственный **Bolgheri Sassicaia DOC**, что великая редкость даже в мировом масштабе.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

* Gallo Nero — символ зоны Кьянти-Классико с 1924 года, то есть он разменял второй век.







В ОТЛИЧИЕ ОТ ПЬЕМОНТА

Всё же, как видим, в Кьянти-Классико новое зонирование иное, не как в Бароло/Барбареско. В Пьемонте MGA — это именно «крю», порой достаточно большие (некоторые по 50–100 га), но отдельные виноградники, в том же смысле, как «крю» в Бургундии. В Бароло чистых «крю»-MGA — числом 170, а ещё 11 MGA — это наименования для целых коммун, в которые входят «крю». Получается, как в Бургундии, где есть коммунальные AOC, а внутри них — премье крю. Что касается бургундских гран крю, то технически они тоже «вкладываются» в территории коммун, однако де-юре у каждого гран крю — свой AOC. Таким образом, в главных зонах Пьемонта при делении дошли уже до уровня, аналогичного бургундским премье крю, а UGA Кьянти-Классико — они по сути как «коммунальные» бургундские AOC или те самые 11 «коммунальных» MGA Бароло. Впрочем, это не стоит воспринимать как намёк на то, что в KK всё «попроще», нет. Традиции другие, а главное — в Бароло и Барбареско порядка 90% всей площади занимают виноградники, там вообще сплошное крю. А в Кьянти-Классико — наоборот: леса, раздолье, виноградники разбросаны крапинками, их никак и не притянешь к «бургундской» системе.

Пьеве и Vino Nobile di Montepulciano: ещё одна единица зонирования в Тоскане

Не один Чёрный Петух оказался мудрым со своим птичником: гриф, сидящий над городом Монтепульчано, столицей Vino Nobile, тоже завёл что-то вроде UGA, но под именем Pieve. Выделено 12 зон Pieve, их вина будут обладать богатыми характеристиками своей конкретной территории. Первый винтаж с указанием на этикетке выйдет как раз в 2025 году. Идея названия UGA подтягивает к территориальной топонимике: пьеви — это исторические церкви и приходы при них, отправной точкой были исторический анализ винодельческого производства, ландшафта и истории этих районов.

ФОТО: SIMPLE GROUP



Конкуренты в птичнике Чёрного Петуха

После невиданного успеха «Сасси» следом воспрянули энтузиасты Кьянти-Классико. Самый быстрый путь для революционеров супертоскан оказался связан с посадкой международных сортов. Виноделы прикинули: для аналогичной работы с автохтонами по-новому требовалось 20–30 лет. У каберне совиньона, мерло, сира уже была написана интернациональная биография, да и Инчиза делла Роккетта каберне совиньон и каберне фран из Бордо высадил в 1942 году и потихоньку делал свою версию бордо. Более того, стараниями Витторио деи Альбици шардоне, кабсов, пино нуар и мерло впервые были высажены в Тоскане в 1855 году, так что с «французами» были неофициально знакомы многие виноделы. Но в Кьянти-Классико лучшие из лучших пытались объединить понятия «современное» и «мы любим наш санджовезе». Марко Сабеллико рассказывает: *«Это было креативное время, виноделы рвали все шаблоны и крушили итальянскую традицию. Но это были современные, инновационные вина. Их делали с предварительными мацерациями, с малолактической ферментацией, в маленьких барриках из французского дуба — в то время как все итальянские устои были связаны с большими тонно из каштана»*.

В том же 1968 году, одномоментно с Sassicaia, появилась ещё одна супертоскана, о которой часто забывают, — в Кьянти-Классико. **Vigorello от San Felice** (коммуна Кастельнуово-Берарденга), на которое решился энолог Энцо Морганти, было стопроцентным санджовезе, чего не допускал регламент. За год до этого, в 1967-м, Кьянти-Классико официально получило DOC, и предписания всё ещё следовали формуле барона Риказоли 1872 года, где кроме санджовезе и канайоло значились белые сорта — мальвазия бьянка и треббьяно тоскано. Однако Vigorello постепенно менялось: с 1979-го в него добавляли кабсов, и в 2000-х оно превратилось в бордобленд с долей пуньителло, возрождённого хозяйством старинного тосканского сорта. Следующей кьянтиджанской супертосканой в 1971 году стало **Antinori Tignanello** (коммуна Сан-Кащано-ин-Валь-ди-Пеза), которое первоначально существовало как Chianti Classico Riserva di Podere Tignanello. Но Джакомо Такис рискнул добавить в ансамбль кабсов и кабфран и уронил вино в «столовые».

Дальше в Кьянти-Классико словно откупорили рог изобилия:

- **1977** — **Montevertine Le Pergole Torte (коммуна Радда), ещё одна попытка санджовезе in purezza (сегодня в нём есть капля канайоло);**
- **1978** — **Antinori Solaia (коммуна Сан-Кащано-ин-Валь-ди-Пеза), первоначально кабсов и кабфран, со временем добавлен санджовезе;**
- **1980** — **Isole e Olena Cepparello (коммуна Барберино-Таварнелле), снова 100% санджовезе;**
- **1981** — **Fontodi Flaccianello (коммуна Греве-ин-Кьянти), да-да, санджовезе соло;**
- **1982** — **Riecine La Gioia (коммуна Гайоле-ин-Кьянти), не удивляйтесь, 100% санджовезе;**
- **1985** — **Castello di Ama L'Apparita (коммуна Гайоле-ин-Кьянти), мерло 100%.**

Это список только исторических супертоскан зоны Кьянти-Классико. С тех пор пытались придумать какую-то классификацию, отделяя исторические от новичков, пуристов санджовезе от «международников»; как быть с их ассамбляжами, не решили. Да и в целом идея распределить супертосканы по полочкам потерпела крах.

Отметим ещё вот что. Неизвестно, как бы всё складывалось, если бы винодельни не приглашали хороших энологов. Со стартом эпохи супертоскан появились и великие имена, как знаменитый универсал Джакомо Такис, лучший знаток санджовезе Джулио Гамбелли, следом — Энцо Морганти, Франко Бернабей, Карло Феррини и многие другие, сделавшие весомый вклад в расцвет Кьянти-Классико.

Чёрный Петух наращивает оперение

Тем временем виноделы Кьянти-Классико — часто это те же, что и креативили с супертосканами, — параллельно улучшали своё родное. Формула Риказоли прожила сотню лет, попутно возведя санджовезе в главные сорта, и в 1996 году, при получении наивысшей квалификации DOCG Chianti Classico, наконец от белых сортов избавилась, а санджовезе в ипостаси 100% стал легален.

Нынешняя пирамида качества Chianti Classico состоит из трёх категорий, которые отличаются сортовым составом и выдержкой: Базовые **Annata** (минимальная выдержка 12 месяцев) и **Riserva** (минимум 24 месяца, включая 3 месяца в бутылке): 80% санджовезе и максимум 20% других авторизованных красных сортов — то есть международные тоже можно.

Категория **Gran Selezione** (GS), которая была представлена в 2014 году, предполагает выдержку минимум 30 месяцев (из них 3 — в бутылках), состав: минимум 90% санджовезе, максимум 10% местного красного винограда. Весь виноград должен быть исключительно собственный, single vineyard или из отборного винограда разных участков. Attenzione! Не запрещены участки разных коммун. Сегодня порядка 190 производителей выпускают вина категории Gran Selezione, они составляют уже 6% производства кьянти-классико. Если хотите, это максимальная степень совершенства,

Вместе с Марко Сабеллико и Анатолием Корнеевым мы оценили достижения винодельни Bertinga из Гайоле-ин-Кьянти



выражающая терруар каждого поместья. И ещё в регламенте отмечено, что на этикетке можно ставить дополнительное географическое указание. А вот с этого места поподробнее!

Чёрный Петух раздаёт указания

Что это за географическое указание, или «дополнительная географическая единица»? Тут мы подходим к волшебному слову «зонирование». Помните, сколько радости было в Пьемонте, когда Бароло (с 2012 года) и Барбареско (с 2009-го) получили свои MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive, что значит «дополнительное географическое указание»), которые навели более или менее удобный порядок в классификации виноградников? В Бароло 181 MGA (включая MGA целых коммун), в Барбареско — 66, с чётко отграниченными территориями со своими стилистическими различиями: где-то вино получается более изысканным и элегантным, в другом месте — чуть более кислотным, или отличится качеством танинов, или женственной стилистикой.

К подобной же дифференциации и определённости стилевых особенностей своих территорий, отображённых в винах, стремились и виноделы Chianti Classico DOCG, чтобы потребители могли в полной мере оценить тонкие различия вин разных микрозон, присущих региону Чёрного Петуха.

UGA (Unità Geografiche Aggiuntive) назвали дополнительные географические указания в Кьянти-Классико. Консорциум в пределах производственной зоны провёл исследования по зонированию виноградников, чтобы изучить более точно детали структуры почвы и климата. *«Так было выделено 11 зон,* — поясняет Сабеллико, — *различимых на основе конкретных критериев, таких как энологическая узнаваемость, историческая ценность, известность и значимость с точки зрения объёмов производства. Они немного не совпадают с административным делением, зато отличаются более или менее гомогенностью. Границы их идут по долинам».*

Поправки к правилам деноминации были официально объявлены 1 июля 2023 года. Теперь на этикетках **Gran Selezione** с 2025 года (то есть для вин с урожая-2022) может быть указано одно из девяти UGA (ГУ) наименований Кьянти-Классико: Кастеллина, Кастельнуово-Берарденга, Гайоле, Греве, Панцано, Радда, Сан-Кащано, Сан-Донато-ин-Поджо. А также с 2027 года добавятся: Ламоле из Греве, самая высокая и холодная зона с тончайшими винами; Монтефьорале из Панцано, которая и сама выделилась из Греве; а также одно из крылышек «бабочки» Кастельнуово-Берарденги — Вальяльи. *«Интересно, что винодельни здесь до 2027 года смогут выбрать между Кастельнуово-Берарденгой и Вальяльи — но только один раз. Теоретически со временем и Гайоле, да и многие другие, могут разделиться на несколько мелких UGA, учитывая склоны, отроги, высоты»,* — прогнозирует Марко Сабеллико.

ВАЖНО! UGA применяются пока исключительно к винам Gran Selezione.

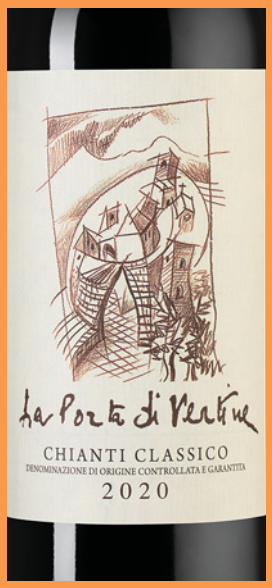
Итак, новый шаг на пути к более глубокому пониманию уникальных характеристик Кьянти-Классико сделан. Мы хотели тонкостей и изысканных деталей в кьянти-классико? Вот нам выбор, из какого UGA мы сегодня пьём наше вино.

Пробуем вино из Кьянти-Классико

Вместе с Марко Сабеллико (МС) и Анатолием Корнеевым (АК) мы оценили достижения винодельни **Bertinga** из Гайоле-ин-Кьянти. Выбрали её по многим причинам: она гармонично сочетает супертосканскую и кьянтиджанскую традиции, высоко оценивается мировой критикой и имеет непосредственное отношение к основателям **Simple** Максиму Каширину и Анатолию Корнееву.

Родилось хозяйство в 2015 году с покупкой у Castello di Ama виноградника Bertinga — с лозами санджовезе и мерло, который ранее был составной частью ансамбля L'Apparita. Через год к нему добавилась соседняя винодельня La Porta di Vertine с двумя отдельными виноградниками, Adine и Vertine. Фактически это три UGA. Были докуплены участки: теперь у хозяйства 90% лоз — санджовезе. Международная команда, объединяющая Тоскану, Бордо и Россию, ведёт этот проект. Ключевая идея — выпускать на рынок выдержанные вина, начиная с 5–7-го годов жизни.

ФОТО: SIMPLE GROUP









Chianti Classico La Porta di Vertine 2020

НАГРАДЫ:
Tre Bicchieri
Gambero Rosso,
91 Decanter

Санджовезе 100%

14 месяцев в бетонных ёмкостях и довыдержка в бутылке 12 месяцев

С виноградника Vertine, где преобладают обожаемая санджем почва альберезе и глинистый сланец

Средиземноморский характер читается. Свежее и довольно лёгкое вино с растворённой фруктовостью и настоящей кьянтиджанской атакой. Ощущения идеальности момента.

MC: Всё, что мы ищем в кьянти-классико: хорошая освежающая кислотность и натиск.
AK: Вино движется в сторону Gran Selezione, фактически оно уже внутри категории.

Punta di Adine 2017

НАГРАДЫ:
95 Decanter,
95 James Suckling,
94 Robert Parker

Санджовезе 100%

18 месяцев в тонно 2500 л австрийского дуба (Stockinger) плюс 18 месяцев в бутылках

Крю Punta отдельного виноградника Adine с глинисто-известняковой почвой с высоким содержанием камней

Строгая элегантность, бархат, полнотелость, многогранность. Дымка с лёгкими пряностями — и мимо пронесли свежий трюфель. Настоящий современный санджовезе.

MC: Прекрасная эволюция. Глубина. Вино остаётся вертикальным на всём протяжении. И вы всё ещё чувствуете эту хрустящую кислотность. У вина впереди большой путь.
AK: С урожая-2022 вино перейдёт в Gran Selezione.

Bertinga 2017

НАГРАДЫ:
94 Decanter,
93 Robert Parker,
92 James Suckling

Санджовезе и мерло по 50%

18 месяцев в бочках французского и австрийского дуба плюс 18 месяцев в бутылках

С отдельного виноградника Bertinga с преобладанием почвы альберезе

В нём всего в меру — объём, пружинистая мягкость, упакованные зрелые танины. Черноягодность на фоне аккуратной древесности и тонкой минеральности.

MC: Классическая супертоскана. Прекрасная интегральность, когда всё распределено, всё в балансе. Очень интересно. Красивая танинная атака. Графитная нота. Санджовезе и мерло вместе часто хорошо себя ведут — первый очень нервный сорт, а округлости и «мяса» ему добавляет второй.
AK: «Первое» вино хозяйства, отражение терруара Гайоле.

Volta di Bertinga 2016

НАГРАДЫ:
97 James Suckling,
93 Falstaff,
92 Robert Parker

Мерло 100%

18 месяцев в баррриках из французского дуба, 30% из них новые, плюс 18 месяцев в бутылках

Крю Volta на отдельном винограднике Bertinga с глинистыми почвами с низким pH и северной экспозицией. Гайоле-ин-Кьянти наряду с Болгери и Помролем в Сент-Эмильоне — избранные терруары, где мерло достигает выдающегося уровня

Роскошь приятной зрелости, бархатность, волнительная мягкость и нескромное обаяние. Очаровывает шоколадная пикантность.

MC: В связи с изменением климата виноградники, которые достигали раньше хорошей зрелости, не могут давать урожай того же качества — поэтому большинство тосканских посадок мерло 1980-х сегодня раскорчёвывают. Хорошие результаты получаются только из прохладных микрозон, на северных склонах, на высотах. Не волнуйтесь, Болгери и Гайоле пока ничего не грозит.
Очень тосканское вино, с высокой кислотностью и свежестью. Явно ощутима землистость. Оно было сделано, чтобы наглядно объяснять: есть мерло — и есть Мерло.

Вальдарно-ди-Сопра: долина вдохновения

текст: Фёдор Прохоров



Вилла Petrolo с башни Галатрона, вокруг оливковые рощи, справа от виллы видна стройка нового погреба, старый находится в здании с солнечными панелями

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА

Побывали в гостях у молодого поколения двух знаковых хозяйств «верхней» Долины Арно, **Petrolo и Carnasciale**, в чьих линейках **все вина концептуальны и харизматичны, как и их создатели.** Посмотрим, что у них нового **по амфорам, гребням и вспашке,** — возможно, технические подробности заинтересуют российских виноделов.



Виноградник Кампо-Лусо с каберне на альберелло под башней

Смена поколений — всегда интересный момент в виноделии. Возьмём, к примеру, выставку **Summa** — место, где собираются сливки артизанальной винной Италии *(стр. 34)*. В этом году там были очень заметны два ярких молодых героя: Карла-Эль, тонкая парижанка с миниатюрной таксой Пипой под мышкой, — она дочка Морица Рогоски из **Carnasciale**, известного по редкому вину Il Caberlot; и Рокко, сын Луки Санджуста из **Tenuta Petrolo**. Оба представляют долину Вальдарно-ди-Сопра. Не все любители вина сразу найдут её на карте. Но именно она сегодня показывает, как по-новому можно работать с традициями Тосканы.

Карла-Эль и Рокко — соседи: от одного хозяйства до другого минут 15. Только до Carnasciale добраться не так просто: дорога туда ведёт по узкому серпантину, и ехать нужно в сопровождении — сами не найдёте. Эта винодельня спрятана высоко в холмах, с секретными участками, где растёт каберло — редчайший гибридный сорт. Petrolo находится пониже, но тоже в горах — с террасами-виноградниками, смотрящими на Долину Арно. Это, наоборот, очень притягательное и гостеприимное место. Если вы планируете поездку по Тоскане и ищете нечто особенное — с комфортом, вином и природой, — Petrolo стоит внести в список. Тут потрясающий ландшафт, мягкий климат, буйная зелень, биовиноделие и красиво отреставрированные дома для гостей. Всё сделано со вкусом и любовью к деталям. Жить можно в старинных зданиях, оформленных хозяевами-художниками, по вполне адекватным ценам.

Главная вилла, построенная в начале XVIII века придворным архитектором Козимо III Медичи, рассчитана на



VALDARNO DI SOPRA ДЕ-ЮРЕ

В 1716 году Козимо III Медичи издал указ, определяющий четыре зоны, производящие вина наивысшего качества: кроме Кьянти были названы отдельно Помино, Карминьяно и Вальдарно-ди-Сопра. При создании в XX веке аппелласьона Кьянти-Классико Вальдарно в него не попала, хотя граничит с Гайоле. Лишь в 2011 году у зоны появился собственный DOC. В него сейчас входит порядка 25 хозяйств. Самые известные — Petrolo, Sette Ponti, Il Borro семьи Феррагамо и Podere Il Carnasciale.

Под DOC Valdarno di Sopra можно выпускать красные, белые, розовые, игристые вина и пассито. Разрешённые сорта: санджовезе, мерло, каберне совиньон, сира, каберне фран, шардоне, совиньон блан, треббьяно.

ПРОФИЛЬ PETROLO

1716: поместье Петроло упоминается как производитель вина и оливкового масла

1940-е: Гастоне Баццокки из Рима покупает Петроло

1980-е: Лючия Баццокки, мать Луки Санджуста, начинает активно развивать винодельню, к ней присоединяется сын, а с 2010-х в деле и внук Рокко

2005: переход на органику

2016: получение органических сертификатов

Вина: мерло Galatrona, бордобленд Torrione, два санджовезе Bòggina A и C, Campo Lusso (каберне совиньон) — все выходят под аппелласьоном Valdarno di Sopra DOC; белое из треббьяно Bòggina B выпускается как Toscana IGT.

33 человека — идеально для свадеб. Сами Санджусты, включая Рокко, живут рядом, в более скромных домах. А на вилле есть шеф-повар Франческа Лари и маленькая команда, которая организует аристократический сервис для любых торжеств.

За ужином на вилле Рокко без умолку говорит о своих и других трендовых винах — Бургундии, Пьемонта, всего итальянского Севера, Этны, Везувия. Он углублён в технические детали авангардного виноделия, хотя вырос гольфистом. Его отец Лука, как известно, был художником, пока не решил расстаться с карьерой в искусстве ради искусства виноделия в Petrolo, куда он вернулся поддержать свою маму Лючию. А вот мама Рокко, Сабина Мирри, по-прежнему творит. Её картины выставляются на биеннале, в галереях от Рима до Нью-Йорка. Стены виллы Petrolo украшены её работами и старыми полотнами Луки — живой интерьер, полный смысла.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

треббьяно «а-ля бургиньон» [тонно и минимум батонажа]



«Я профессиональный гольфист, с детства был в этом хорош. С 2013 года почти всё время посвящал турнирам, немного оставалось для учёбы бизнесу в Лос-Анджелесе. Играл вплоть до ковида. Но в 2020-м переехал во Францию, работал в Шатонёф-дю-Пап у Мунира дважды по полгода, а с 2022-го осел в Петроло».

Цепляющее имя: Мунир Саума — друг Луки Санджуста, уроженец Ливана, яркий персонаж из Бургундии, где в 1999 году он создал негоциантский проект Lucien Le Moine, воспевающий «искусство элеважа», то есть выдержки. В Бургундии у Мунира нет ни клочка земли, но в его погребе в Боне каждый год в сотне барриков из дуба леса Жюпий от бондарни Chassin оказываются вина более 80 гран и премье крю, не более трёх барриков одного наименования. Статус у вин под маркой **Lucien Le Moine** культовый. Интересно, что Мунир покупает даже не виноград, а уже винифицированные молодые вина (в том числе много берёт ежегодно на Hospices de Beaune). Его стиль — «полные» вина. Эндрю Джеффорд в статье о Мунире пишет, что, когда ему предлагают шесть бочек с того или иного крю, он купит две из них плюс… дрожжевой осадок из остальных четырёх, который дольёт к вину в приобретённых бочках. Вино он будет держать на этом густом осадке месяцев 36 без батонажа и без рэкинга. Причём на осадке Мунир держит не только белые вина, что более привычно, но и красные. В 2010-х в придачу к проекту в Боне он завёл собственную винодельню в Шатонёфе, и там у него работал Рокко Санджуст.

Bòggina B, то есть белая

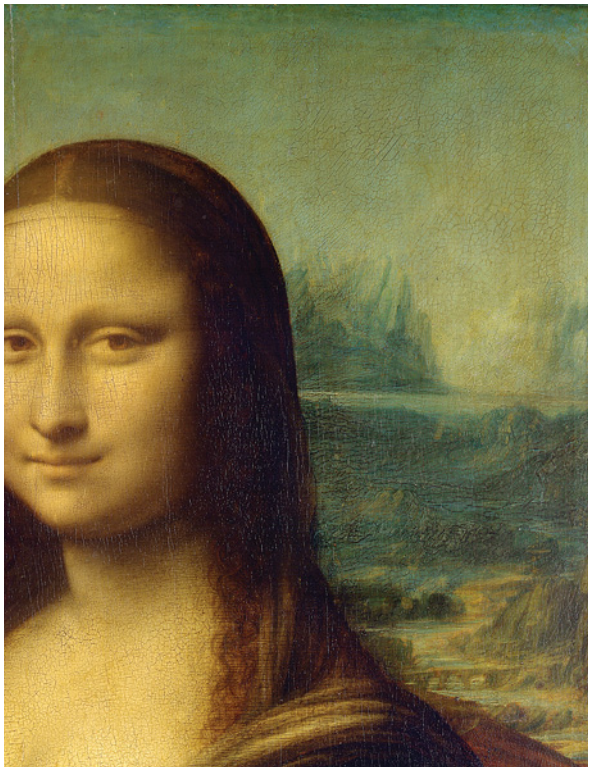
Великое тосканское белое — один из ключевых проектов Санджустов за последнее время.

«Технология красных вин нам привычна, с ними мы работаем на интуиции. А вот с первым белым было непросто, и именно Мунир провёл нас за руку в этот новый мир, поддержав идею о том, что у вальдарнского треббьяно большой потенциал».

«В XX веке треббьяно потерял идентичность. У нас есть документы XIII века, где упоминается tribiano. То есть этот местный белый сорт уважительно звали по имени в те далёкие времена, когда все красные вина были просто "вермильо" *[vermiglio]*: слово "санджовезе" появилось лишь в XIX веке. Но с тех пор в Тоскане забыли, как делать сложные, изысканные белые вина. Треббьяно шёл только на вин санто. Густые сладкие вина к кантуччи — наша сакральная традиция. Но такое скорее ешь, чем пьёшь. Когда в Тоскане возникла новая идея о серьёзных сухих белых винах, наши коллеги стали сажать шардоне и совиньон, а мы решили: хватит, треббьяно — наш heritage».

«Наш бунтарский треббьяно **Bòggina B** одним из первых в Тоскане получил признание как доказательство того, что аутентичным тосканским великим белым винам — быть».

У нашего треббьяно ключевое — послевкусие. Первичные ароматы яркие, но именно солёность, долгота и развитие вкуса делают его особенным. Вальдарнский треббьяно — благородный, кислотный и нейтральный, как пино нуар, неббиоло и санджовезе среди красных сортов и как шардоне среди белых



Пацци и Мона Лиза

Вальдарно-ди-Сопра — не самый громкий аппелласьон Тосканы, но один из самых насыщенных в историческом плане, а его культурный масштаб куда шире его географических границ между Кьянти и Пратоманьо. Именно здесь Леонардо да Винчи наблюдал течение Арно и рельеф бальце (речь про уникальные геологические образования, известные как Balze, — скалистые уступы), послуживший вдохновением для фоновых пейзажей «Моны Лизы», «Мадонны в скалах» и других работ художника. Здесь же проходит древняя **Via dei Setteponti** — «Дорога семи мостов» между Ареццо и Флоренцией, по которой путешествовали паломники и философы, а сегодня винные туристы практикуют сайклинг, хайкинг, скандинавскую ходьбу и неспешный джоггинг на фоне тосканских пейзажей. Маршрут протяжённостью 60 км с отличным покрытием, огибающий романские церкви и пересекающий реку Арно по знаменитому мосту Бурьяно XIII века (тому самому, что за правым плечом у Джоконды), стал одной из любимых трасс для экоактивистов и ценителей истории. Там, где сейчас возвышается Галатрона — башня с этикетки знаменитого стопроцентного мерло от Petrolo, — минимум с 963 года из бойниц замка Канаструна зоркие глаза следили за тем, что происходит на землях, где сходились интересы знатных тосканских родов. В 1220 году император Фридрих II признал замок собственностью графов Гвиди, а позже он перешёл под контроль влиятельных семейств Тарлати, Убертини и наконец Пацци. Род Пацци вошёл в историю как организатор одного из самых громких политических покушений XV века. В 1478 году Франческо де Пацци убил Джулиано Медичи прямо во флорентийском соборе Санта-Мария-дель-Фьоре — попытка свергнуть власть семьи Медичи закончилась провалом и кровавой расплатой. Владения рода, включая земли вокруг Галатроны, были конфискованы, а само имя Пацци стало синонимом безумного вызова (pazzi — «безумцы» по-итальянски).

« Bòggina B — парадокс в бокале. Когда вы подносите его к носу, сначала оно кажется маслянистым, а затем раскрывается минеральностью. У него прекрасная фруктовая основа. В Bòggina B 2022 года по анализам 11,8% алкоголя, мы пишем на этикетке 12%, и это такая лёгкая провокация: когда нюхаешь, думаешь — "Богатое, кремовое, мощное вино", а когда пьёшь — бац! — оно сложное, красивое, но очень напряжённое, с фокусом на кислотности и свежести».

« В Абруццо свой треббьяно, образцы 1970-х годов от Valentini прекрасны, они как старые мерсо. Наш вальдарнский треббьяно — другой, особенный, у него розовая кожица, как у мальвазии, и фирменная "хватка": свежесть, солёный финиш, лёгкость.

« Взрослеет оно прекрасно: 2011-й, первый урожай Bòggina B, и все следующие за ним — живые, округлые, без потери кислотности. Сейчас мы научились точнее подбирать дуб. В первые урожаи наше белое было более "бургундским" по характеру, чем тосканским. Его невозможно было вслепую отличить от пулиньи или шассани. И нам это нравилось до поры до времени. Но потом мы поняли, что важно сохранить связь с терруаром. Поэтому теперь комбинируем старые и молодые лозы, старые и новые бочки — так добавляем свежести без потери глубины. Теперь наш Trebbiano Valdarnese — это уже визитная карточка Petrolo. Особенно 2022 год — самый "тосканский" по характеру».

« Мы сознательно делаем долгую выдержку на осадке — это наша философия, в том числе в красных».

« Все вина ферментируем либо в амфорах, либо в цементных чанах старинной "модели" из витрифицированного цемента. Плюс дуб, естественно. До 2023 года мы использовали исключительно 500-литровые тонно от Chassin, а теперь начали экспериментировать с чуть более крупными от других бондарен. Но нержавеющую сталь в Petrolo мы не признаём — это осознанный отказ от модернизма. Есть пара чанов для хранения, но для виноделия неинтересно».

Bòggina — красные

Красных в коллекции с крю Боджина два, оба санджовезе: «A» — амфорный (амфоры из Импрунеты от Artenova), «C» — classic (бетон + дубовые тонно). Но «классическая» Боджина с урожая 2019 года будет выпускаться только в версии Riserva с этикеткой с рисунком мамы Рокко. Образ женщины в кресле, окружённой то ли винными этикетками, то ли холстами, символизирует глубокую связь между искусством и виноделием в истории семьи.

« Два санджовезе Bòggina — близнецы с разным характером. Оба — с верхней части виноградника Боджина на слоистом галестро (треббьяно для Bòggina B растёт ниже на глинисто-илистых почвах). "A" — это санджовезе из амфор, где вино ферментируется и выдерживается. Объём амфор важен: ровно 500 литров. "C" — то же санджовезе с ферментацией в "старом" цементе и выдержкой в тонно из французского дуба, и снова 500-литровых. У выбранных нами амфор и бочек пористость почти идентичная. Но материал влияет. В амфорах вино выдерживается на кожи-

ФОТО: ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ. ПОРТРЕТ ГОСПОЖИ ЛИЗЫ ДЕЛЬ ДЖОКОНДО. 1503-1519 Г. ЛУВР, ПАРИЖ

Мы никогда не гнались за кристальной прозрачностью, делая рэкинг каждый месяц, как многие в Монтальчино. ***Санджовезе должен быть живым,*** *даже если это сложно для «слушателя»*

цах, в дубе — на осадке. При этом оба без рэкинга, к ним почти не прикасаются, поэтому остаётся углекислый газ и сульфитировать в обоих случаях не нужно: так сохраняются первичные фруктовые ароматы вплоть до розлива».

« **Bòggina A** 2024 года сейчас "запечатано" в амфорах стальными крышками с воздушным замком. До апреля оно с кожицами. Объём и форма амфор, а именно их сужение книзу и кверху, обеспечивают, что слой из кожиц постоянно находится в середине, не всплывает. Получается как бы естественное капелло соммерсо, что практикуют в Бароло с неббиоло. Распластанная "шапка" защищает вино от кислорода, но над ней тоже есть вино, и она не сохнет».

« Во второй половине апреля мы сливаем вино из амфор с кожиц. Кожицы выбрасываем (они уже истощены), а вино возвращаем в те же амфоры после их очистки. Этот момент — время удивиться тому, какой изящный светлый цвет приобрело санджовезе после восьми месяцев с кожицами в амфоре. Дело в том, что на определённом этапе кожица становится губкой и начинает обратно впитывать экстрактивные вещества из вина».

« Мы стали работать с амфорами в 2011-м, но сначала держали вино на кожицах всего три месяца, и получался прямо неестественно тёмный цвет. Я думал: как так? С неббиоло эффект постепенного осветления даже не так заметен. Для нас с санджовезе основная работа — создать длинную цепочку танинов. После достаточно долгой выдержки в амфоре они в вине, безусловно, есть, но благодаря молекулярной структуре не ощущаются во рту как грубые».

« Часто говорят: "Вино из амфоры пахнет амфорой". Если вино пахнет амфорой, то что-то пошло не так. Керамика инертна, она не должна ничего отдавать вину. Главная её характеристика — пористость. Наши амфоры сделаны из чистой терракоты под Импрунетой (там же производят знаменитую флорентийскую керамику). Но они не от Manetti, а от их соседей Artenova, и там пористость совершенно другая. Керамики тысячи разновидностей, чуть не у каждого производителя своя. Если взять модные



Bòggina C с урожая 2019 года выходит как riserva

цементно-керамические яйца Clayver, они почти ничего не пропускают, а нам необходим кислород во время ферментации».

« Для амфоры, конечно, нужен только идеальный виноград. Малейший дефект — и амфора его подчеркнёт. И никаких гребней, да».

« Что касается выдержки красного Classico на осадке sur lie* — это нам тоже Мунир посоветовал. Мы никогда не гнались за кристальной прозрачностью, делая рэкинг каждый месяц, как многие в Монтальчино. Санджовезе должен быть живым, даже если это challenge для "слушателей" нашего вина».

*** В современном виноделии с осадком начинают работать всё более смело. Термин sur lie («на осадке») формально означает выдержку вина на дрожжевом осадке — без уточнения, тонкий он или толстый. Но всё же sur lie — традиция таких регионов, как Мюскаде, — предполагает выдержку на тонком дрожжевом осадке, то есть на отобранных, чистых и стабильных дрожжах после алкогольного брожения. Она обычно сопровождается bâtonnage (перемешиванием осадка) и проводится ради кремовости, текстуры, защиты от окисления. Но есть и понятие толстого осадка (gross lees), который включает остатки кожуры, твёрдые фрагменты. Он менее стабилен, может вызывать редуктивность, но при правильной работе даёт мощную структуру, сложность, иногда дикие ароматы. Как говорят некоторые виноделы (включая тех, кто работает с пино нуаром и амфорами), «мы больше не боимся толстого осадка. Он питает вино».**

В контексте натурального и амфорного виноделия используют формулировки:
— élevage sur grosses lies — выдержка на грубом осадке;
— élevage intégrale — полная выдержка на всём, что осталось после ферментации (в том числе на кожице, семечках и плотном осадке);
— или просто ageing on full lees.





*Для «Галатроны» характерна аскетичность, в противовес типичной округлости мерло. 2022 год был жарким, но дожди в августе спасли урожай, сделав его великим: он уже получил **100 баллов** по **James Suckling**. Но вино остаётся доступным: равные ему по классу мерло стоят в разы дороже. В нём есть структура, кислотность и минеральность, которые напоминают о нашей земле. Мята и эвкалипт с горных склонов, тёмные фрукты без переспелости отличают его от санджовезе*

С Рокко на смотровой

Ключевой пункт программы в Tenuta Petrolo — подъём на башню. Слово torrione означает «башнища» (увеличительное от просто «башня», torre), а Galatrona — имя собственное, им называли как саму башню, так и местность вокруг разрушенного средневекового замка. Сохранившаяся до наших дней «башнища» была пристроена в 1310 году. Технически она находится на землях Санджустов, но 20 лет назад власти де-юре отняли у них башню как монумент национального значения. Семья не печалится, так как ключи им оставили и они могут водить на смотровую площадку своих гостей в любое время. Зато власти за свой счёт провели дорогостоящую реставрацию объекта. С высоты 540 м (500 м над уровнем моря + 40 м высота башни) видны все 750 кв. км зоны Вальдарно-ди-Сопра, а дальше всё Кьянти до Флоренции, которая находится в 40 км на северо-запад отсюда: в ясную погоду можно разглядеть купол Брунеллески над Дуомо. За ним — росчерк снежных вершин Апуанских Альп, там — Лукка, Виареджо, Форте-деи-Марми. На севере взгляд упирается в горы Пратоманьо (высота до 1592 м), которые задерживают все холодные влияния на Долину Арно, а за ними — всё ещё Тоскана, леса, дичь и «промозглый», по выражению Рокко, региончик Alto Casentino (пока не DOC) с интересными пино нуарами от набирающих известность виноделен (Podere della Civettaja, Cuna, Ordina, Fregnan). Из Казентино и проистекает Арно. *«Арно — третья по величине река Италии после По и Тибра. Мы — Верхняя долина Арно, потому что находимся выше по её течению, но мы и единственный винодельческий регион Тосканы с такой крупной рекой поблизости. В Монтальчино есть небольшая речка, а в Кьянти-Классико вообще ничего. После нас Арно течёт в Валь-ди-Кьяну, которая известна не винами, а сельским хозяйством: молоком, арбузами, капустой. Как и в Монтальчино, там прекрасные артишоки, но с виноградом сложнее»*, — шутит Рокко.

Ок, поняли, пино нуары находятся по ту сторону вооон тех гор, а с «нашей» стороны у подножий Пратоманьо — пожалуйте, знаменитая коммуна Кьянти-Руфина и очерченные границы огромного владения маркизов Фреско-бальди — Castello di Pomino, где сейчас они обустроили в том числе производство отличных игристых вин под брендом Leonia.

Между Пратоманьо и Петроло всё пространство очень обитаемое, пестрит бассейнами и мрамором вилл. Сельским хозяйством оно было освоено ещё при этрусках (IV век до н. э.), что доказывают многие артефакты, в том числе найденные в Петроло. Название поместья, к слову, происходит от латинского petroliarum, что означает «загородная резиденция».

« В Средние века здесь было гораздо больше виноградников и пашен, чем вы видите сейчас! Вокруг разрушенного замка всё было освоено, а сейчас у нас в Петроло коэффициент биоразнообразия — 30 га виноградников на 300 га леса», — Рокко перекрикивает ветер. — С башни видно пути, по которым идут ветра с Мареммы, смешиваясь с “сиенскими” потоками с Монте-Амиаты. Они поднимаются через Валь-д’Амбру* и кружат здесь».

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА



Грозди чёрного винограда на фоне Амальфитанского залива (картина на стене) Сабина Мирри написала в 1981-м, ещё до знакомства с Лукой Санджустом: словно предчувствовала своё «винное» будущее



На вилле Petrolo повсюду картины Сабины, Луки и их друзей-художников

Ветра (тёплый южный сирокко, сухой северный трамонтана) приносят средиземноморское влияние. *«Почвы у нас типичные для Кьянти-Классико, но природа тут с более бальзамическими "нотами", чем в Панцано и Радде. Там на таких же высотах, как у нас, уже не растут оливы, а только каштаны, а у нас даже сосны "со шляпами", как на побережье».*

« Петроло — амфитеатр, примыкающий к холмам Кьянти, но обращенный к долине. Долина влияет на нас — в основном через эти кружащие ветра, но наши почвы принадлежат скорее Кьянти. До дна долины — 10 км, а до холмов Кьянти — всего 500 метров. Вот почему наши вина сохраняют ту самую "кьянтийскую" свежесть и минеральность — это вопрос не только почв, но и местоположения».

Повернув голову на юго-запад, в сторону Кьянти-Классико, упираемся взглядом в гору Монте-Лукко (745 м). До Пьяцца-дель-Кампо в Сиене отсюда 23 км по прямой, до городка Гайоле, центра самой престижной коммуны Кьянти-Классико, — 8 км. Однако эта гряда холмов покрыта настолько плотным лесом со шныряющими по чащам дикобразами («истриче» на тосканском диалекте), не говоря уже о диких кабанах, что путь по серпантинам до тех же Castello di Ama и Bertinga, заметных вершин Гайоле, займёт не менее полутора часов.

« Когда мой прадед Гастоне купил Петроло в 1940-х в качестве охотничьего угодья, он был немного разочарован, что земля не входит в зону Chianti Classico; с другой стороны, "вольница" Вальдарно позволила нам в 1990-х высадить сразу 10 га мерло (в Кьянти-Классико нам бы такое ни за что не разрешили) на глиняной подушке в нижней части нашего амфитеатра, рядом с озером, для **Galatrona**. Этот участок на глине под мерло определил ещё Джулио Гамбелли**. Он помогал моим прадеду и бабушке с санджовезе с Боджины, но просчитал, что определённым участкам здесь скорее "показан" мерло».

« Изначально план был "санджовезе + мерло = супертоскана". Но оказалось, что санджовезе здесь лучше получается соло. Теперь ассамбляж мы делаем только для **Torrione** — нашего самого исторического вина***: 80–85% санджовезе, остальное — мерло, каберне совиньон, пти вердо. Но Galatrona — это чистый мерло, хотя... Слепые дегустации — наш кошмар! Кто-то кричит: "Бордо!" — кто-то: "Тоскана!" — но никто не угадывает сорт».

*** Валь-д'Амбра** — микрозона в Вальдарно-ди-Сопра, где находится Петроло. Она названа по речке — притоку Арно, «бронзовой» Амбре.

**** Джулио Гамбелли** (1925–2012) — легендарный тосканский энолог, получивший прозвище Maestro Assaggiatore — мастер-дегустатор. Гамбелли прославился своей интуитивной, почти инстинктивной работой с санджовезе, а также своей непреклонной приверженностью традиционному стилю тосканских вин, особенно брунелло и кьянти. Он работал с такими хозяйствами, как Montevertine, Poggio di Sotto, San Giusto a Rentennano, Biondi-Santi, Soldera Case Basse, Barone Ricasoli.

******* Первый урожай Torrione — 1988 год, Galatrona — 1994-й.

ФОТО: НИНО МИРЗАШВИЛИ

Torrione *— единственное ассамбляжное вино Petrolo, санджовезе с добавкой бордоских сортов. Хотя его состав меняется, оно всегда максимально выражает характер виноградника и специфику года. Пробуя это вино после чистого санджовезе, можно заметить, как мерло и каберне добавляют ему пурпурных оттенков. Мерло смягчает танины, увеличивает комплексность. Идеальный возраста для Torrione — 5–6 лет, когда в нём появляются тона подлеска и белого трюфеля. Но если открыть Torrione 1998 или 2004 года — это потрясающе глубокие вина, в них словно собрано всё лучшее от Petrolo. Мы работаем над ними с той же тщательностью, как над Bòggina и Galatrona*



Виноградник Боджина с башни кажется более пологим, а в реальности это крутой склон с высокими террасами: он был засажен Гастоне Баццокки (Bazzocchi) в 1947-м.

Рокко подробно рассказывает о каждом из «лепестков» виноградников, в том числе о Pianacci Sperimentale — «ясляx» с различными клонами санджовезе, каберне франа, пти вердо, за которыми наблюдают вместе с профессором-ампелографом Аттилио Щенцей и Университетом Милана. Интересно также устройство поместья и окрестностей, но там много всего (церквушки, озёра, мосты), чтобы передать на словах, — приезжайте смотреть сами. Очень важны, кстати, оливы, их около 20 га.

« В традиционных тосканских винодельнях вы никогда не увидите виноградники, подходящие вплотную к домам, — это признак новых хозяйств. У нас всё устроено по классике: оливковые деревья окружают центр поместья, а виноградники расположены ниже, у подножия. Оливки всегда сажали ближе к вершине, к домам: во-первых, масло в прошлом ценилось больше вина, во-вторых — оливки нежнее винограда, за ними постоянно нужен присмотр, поэтому было удобнее, чтобы они находились рядом с жилыми домами».

Позиция сверху хороша для понимания зелёных практик. Видно, что 100% виноградников Петроло залужены: даже в феврале междурядья зелёные, но это не сидераты, а естественная поросль.

« Мы ничего не засеваем, просто позволяем траве расти, потом скашиваем, снова растёт — снова косим. Но без вспашки. С марта по июль у нас как минимум один трактор ежедневно курсирует по участкам, подстригая траву по кругу. Под шпалерой подстригаем триммером. В 2023–2024 годах, после всех этих дождей, представляете, сколько было травы! Её обязательно контролировать — недостаточно просто позволить ей расти, как делают некоторые, создавая “дикий” вид виноградника. Иначе появляются насекомые и прочие проблемы. Трава важна, но за ней нужно ухаживать».

« Долина внизу вся освоена. Здесь исторически выращивали виноград, оливы и больше почти ничего. Но во второй половине XX века в долине стало развиваться ремесленничество — работа с кожей, текстилем, что затем влилось в мир моды. Тут рядом фабрика Prada, много мастерских, работающих на фэшн-бренды. Но Вальдарно-ди-Сопра остаётся очень зелёным регионом — хотя здесь живёт около 200 000 человек, вы не чувствуете такого уровня цивилизации. А если повернуть в сторону Кьянти-Классико, там совсем дикие места, почти ничего нет».

« Долина Арно прекрасна и огромна. На той стороне есть известные винодельни — Sette Ponti, Il Borro семьи Феррагамо (они тоже входят в DOC Valdarno di Sopra). Видите тот белый мост? За ним начинается автострада, а сразу за ней — их земли».



Круглый год на виноградниках сохраняется естественный зелёный покров, который лишь немного подравнивают в тёплый сезон. На этом фото справа видна башня Галатрона



500-литровые тонно от бургундской бондарни Chassin из дуба леса Жюпий выбрали для белой «Боджины» по совету Мунира Саумы

Привет Карнащале

Кампо-Лусо — маленький виноградник с каберне совиньоном, ближний к башне, с которого создаётся одноимённое вино. Раньше вокруг башни были сплошь виноградники, теперь — только густые заросли земляничных деревьев (корбеццоло) со съедобными ягодами, золотистый дрок, дикий розмарин. В 1990-х Лука Санджуст добился разрешения очистить кусочек леса под новый виноградник.

« Особенность этого участка — в отсутствии шпалеры, лозы растут отдельными, очень компактными кустами (alberello). Это не случайно: мой отец вдохновлялся виноградником Карнащале и сказал: давайте сделаем так же, — и теперь мы невероятно гордимся этим участком. Этим лозам уже 24 года, но посмотрите, какие маленькие лозы — это потому, что каберне не разрастается так, как ронские сорта в Шатонёфе на гобле (gobelet)».

« Высокие колья? Нет, это не влияние Бургундии. Это традиционное, так же “оформляют” альберелло на Лансароте или Азорских островах. В нашем случае мы специально создавали такую опору при посадке».

Скетчи из погреба

Рядом со старой винодельней в Петроло строится новая, углублённая в склон: у неё будет зелёная крыша с особым подбором растений, которой, кроме эстетической функции, предначертано сохранять влажность и температуру погреба.

В старом погребе всё довольно хаотично — старые бетонные «бассейны», ряды амфор с красной «Боджиной», тюльпаны Nico Velo (для декантации перед розливом). Для белой «Боджины» временный погреб обустроили в доме бабушки Лючии. Там доминируют 500-литровые тонно от прославленной Муниром бургундской бондарни Chassin. Интересно, что после покупки новых бочек в них 2–3 года выдерживают треббьяно, а потом они «достаются» санджовезе.

Пробуем из тонно белую Bòggina 2023-го:

« Вино находится в одних и тех же бочках с 27 сентября 2023 года, как отпрессовали виноград. То есть уже 18 месяцев на полном осадке. Вино ни разу не переливали, ни разу не применили серу. Никакой очистки или стабилизации: если зимой просто открыть двери в погреб, то вино при двух градусах само осветляется за несколько недель.

« Сейчас, с изменением климата и влиянием солнца, различия между урожаями стали более выраженными. Если добавить сульфиты после алкогольной ферментации, можно задержать яблочно-молочную. Многие так и делают, но мы — нет. Вместо этого мы используем батонаж. Это не просто перемешивание осадка для сложности вина, но и способ деликатно рассеять углекислый газ, сохраняя естественную защиту. Принцип как в амфорах, где кожица и герметичность защищают вино без вмешательств».

« Все вина Petrolo рождаются благодаря интуитивным решениям. Конечно, техника чётко отработана, но ещё важнее опыт, чутьё».

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА



Карла-Эль постоянно в дороге между Тосканой и Парижем, где работает: она журналист



Il Caberlot всё ещё выдерживается в погребе старой виллы Беттины и Вольфа Рогоски

Карла-Эль и четыре бочки каберло

Добравшегося до виллы семьи Рогоски в первую очередь порадует живописный вид их «маленького сада» из старых лоз каберло со сверхплотной посадкой по системе альберелло. Эти 0,3 га у дома не единственный участок. Есть ещё три в разных точках, в общей сложности 5,3 га каберло, в том числе на гюйо и кордоне.

« Это наша мини-лаборатория по изучению каберло, который так и остаётся винным НЛО, как называл его дедушка. Он настоящая капризная дива. Некоторые старые лозы дают по одной грозди в год! Урожайность сравнима с бургундскими гран крю».
« Каберло — сорт позднего созревания, здесь на высоте мы собираем урожай в конце сентября и октябре. А в Шампани сейчас урожай начинается в августе — представляете? С **Il Caberlot** мы ещё никогда не достигали “опасной” планки в 15% алкоголя, в среднем 13%».
« Il Caberlot сегодня — ассамбляж с четырёх участков. Разные терруары помогают найти баланс. Однажды у нас была исключительная бочка — так в 2016 году мы впервые сделали Riserva. Позже повторили это в 2018 и 2019 годах. Каждый раз использовали отдельный виноградник: Vincaie или Perelli. Но наш старейший участок, Carnasciale, пока не участвовал в Riserva».

Для понимания идеи баланса Карла-Эль проводит дегустацию каберло-2023 из бочек с разных участков:
— На историческом крю **Carnasciale** (высота 500 м) много грубого галестро, вино с жёсткой структурой, «сердитое», но с открытым фруктовым ароматом. Оно задаст ритм в будущем ассамбляже.
— Участок **Vincaie** (2 га высажены в 2004-м на высоте 350–380 м) дал более плотное, интенсивное, пока закрытое вино. *«Вкус отличается — участок миллионы лет назад был частью океана, и в вине чувствуется солёность»,* — говорит Карла-Эль.
— В бочке с участка **Perelli** (посажен в 2010-м) ноты серы из почвы, высокая кислотность, эластичность. Вино живое, с энергией.
— У четвертого крю нет имени, его называют **Федерико** — *«по имени того чудесного парня, который ухаживает там за лозами»*. Каберло от Федерико самое сочное, с яркими фруктами и нотками свежескошенной травы.

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА



ПРОФИЛЬ PODERE IL CARNASCIALE

1970-е: Вольф и Беттина Рогоски купили небольшую виллу в тосканском местечке Меркатале-Вальдарно, окружённую оливами, с бассейном и фантастическим видом сверху на Вальдарно

1985: из-за морозов погибли оливы, а Рогоски решили высадить виноградник из лоз каберло — естественного гибрида каберне франа и мерло. Его ещё в 1960-х под Падуей нашёл агроном Ремиджио Бордини: он продавал его другим хозяйствам, но тот нигде не приживался. С 1986-го у Рогоски эксклюзив на использование каберло

1988: первый урожай вина Il Caberlot

1996: после смерти Вольфа винодельней продолжают заниматься Беттина и их сын Мориц, а в 2010-х присоединяется внучка Карла-Эль

2000: первый урожай второго вина хозяйства, Carnasciale, с молодых лоз каберло

2016: в линейке появилось санджовезе Ottantadue

« Алкогольная ферментация проходит в стальных танках с кожицей, затем прессование и яблочно-молочное брожение в барриках. Мы переливаем вино только раз в год и минимизируем вмешательство — на всём протяжении выдержки вино остаётся в одной и той же бочке».
Процент новых бочек зависит от винтажа, обычно их половина. Сэмплы 2023-го пробуем из барриков от Atelier Centre France — они из того же «модного» дуба Жюпий (Jupilles)*, который упоминали и в Петроло, и очевидно доминируют в старом погребе под виллой.

« До 2012 года мы проводили вспашку, отказаться от неё было моим решением, когда я начала заниматься делами хозяйства. Сейчас большинство виноделов уже понимают, что оставить в покое естественную растительность виноградника — это лучший подход. После отказа от традиционной вспашки почве сначала может потребоваться помощь: высадка бобовых, клевера или сои. Но теперь трава у нас растёт произвольно, мы её просто подрезаем».

« Трава защищает почву от водной эрозии. После сильного дождя голая земля превращается в грязь и смывается. Если постоянно перепахивать, кажется, что ты насыщаешь почву азотом и калием, но на самом деле лишь увеличиваешь риск эрозии. Конечно, первые годы проблем не будет, может, даже десятилетие. Но если случаются сильные штормы, как в прошлом августе, ты теряешь плодородный слой, самый важный для органического состава почв, и потом вынужден восстанавливать его навозом. Это не цикл, а бесконечные манипуляции. С травой нам больше не нужно вносить азот — она помогает поддерживать естественный баланс виноградника».

« **Ottantadue** — чистое санджовезе, совсем без древесины, ферментированное в цементных ёмкостях, с выдержкой в стали. Цемент, который мы используем, — это не яйца и не тюльпаны, а обычные старые тосканские прямоугольные резервуары с внутренним покрытием из смолы. Однако для Ottantadue мы используем гребни. В урожае-2023 их 30%. Сначала мы удаляем все гребни, а потом отбираем лучшие и кладём обратно в танк. Это создаёт дренаж в бродящем сусле и добавляет вину ту самую “хрустящую” текстуру».

« Не знаю насчёт Монтальчино, но в Кьянти-Классико у меня много друзей, кто использует с санджовезе гребни или whole cluster. Для меня это и тренд, и ответ на изменение климата. Гребни снижают уровень алкоголя — древесина связывает его молекулы. Легко можно получить на градус меньше. Поэтому многие сейчас интересуются этим методом — как и в Бургундии.

***Жюпий** — особый участок в крупном лесном массиве Forêt de Bercé (Берсе) на северо-западе Франции. Здесь благодаря уникальным почвам этого «дубового терруара» и системе ухода за лесом futaie régulière, при которой деревья растут медленно и равномерно, формируется высококачественная древесина черешчатого дуба (chêne sessile). Бочки из этого дуба особенно ценятся за тонкое зерно и способность придавать вину изящные, деликатные ароматы.



Фото февральское: как видим, зимняя подрезка каберло ещё не завершена. С 2017 года, после того как 100% урожая было потеряно из-за заморозков 23–26 апреля, в хозяйстве ввели двухэтапную подрезку: финальную «зачистку» проводят как можно позже. «Теперь мы знаем: если обрезать лозы в первую неделю апреля, у нас есть запас в 15 дней, до 20 числа, когда заморозки уже не так опасны», — говорит Карла-Эль.

« С 2018 года у Ottantadue появилась отчётливая идентичность — что видно уже по его цвету. Мы даже выбрали прозрачную бутылку, чтобы подчеркнуть это».

« В 2019 году мы завели особую фудру для выдержки второго вина, Carnasciale, для проекта Grande Botte. Фудру на 4000 литров купили у бургундского бондаря Марка Гренье (Foudrerie Marc Grenier). Раньше, располагая примерно 50 барриками каберло с разных участков, мы выбирали, что пойдёт в Il Caberlot, что в Carnasciale. Теперь у Carnasciale свой "домик". В фудре вино получается более итальянским по стилю».

« Ottantadue выходит под аппелласьоном Valdarno di Sopra DOC, а Il Caberlot пока в него не вписывается. Но мы рассчитываем на это, ведь первый полностью органический аппелласьон Италии — это уже серьёзное заявление. На днях мы проводили очередную встречу по Valdarno di Sopra, где переосмысливали общие цели. Для меня, как винного журналиста из Парижа, это важно и интересно. Во Франции традиционные аппелласьоны сейчас не кажутся чем-то необходимым: напротив, там более всего в моде Vin de France, то есть "столовые вина", с которыми можно делать что угодно. В Италии не так. Здесь традиции больше ценятся».

« Лично я верю в аппелласьоны. Если ты крупный игрок, тебя купят и так. Но маленьким производителям DOC даёт шанс выйти на рынок, без него ты никто. Тем временем молодые виноделы уже вдохнули свежести в такие устоявшиеся зоны, как Chianti Classico DOCG».

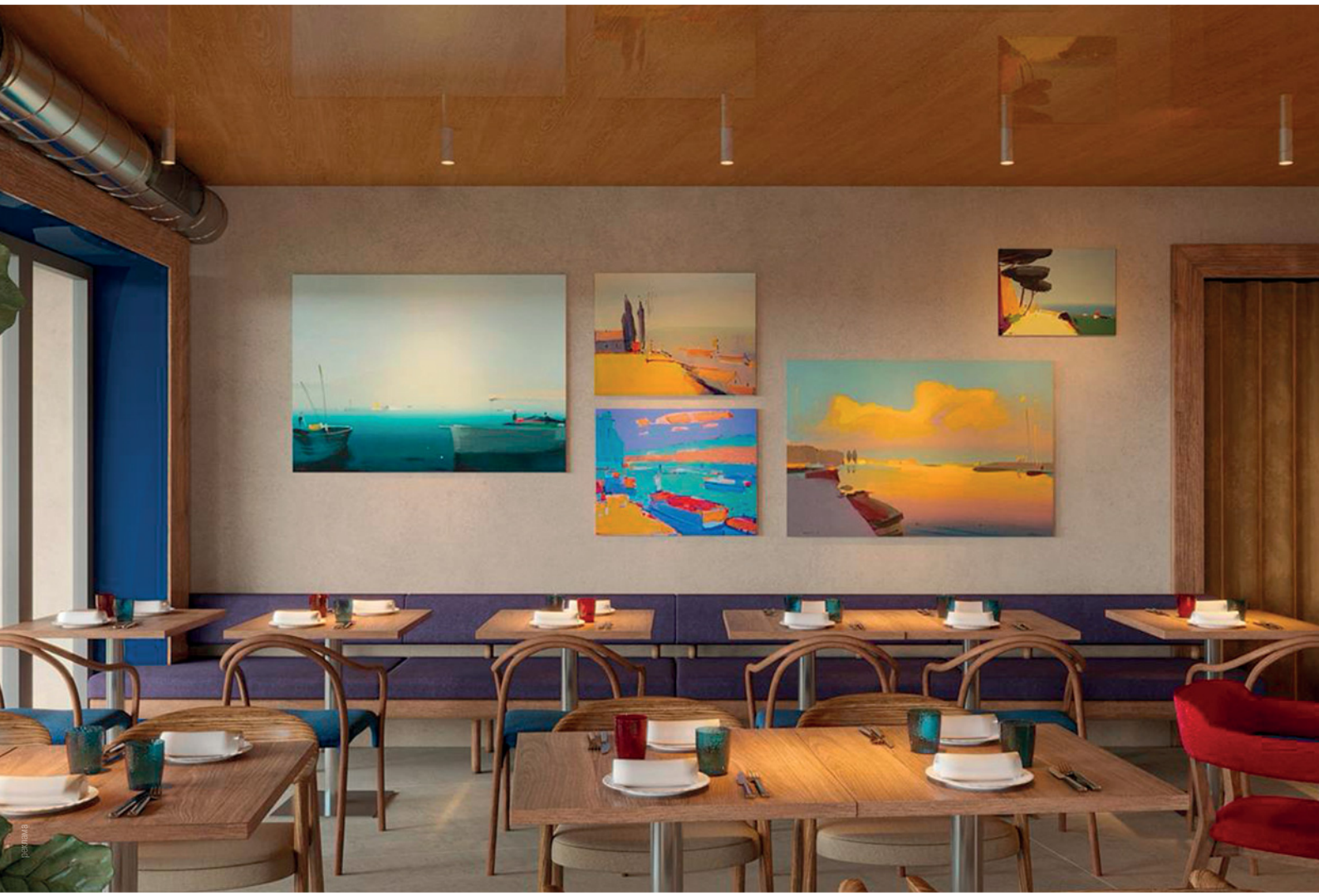
« Я провожу примерно 70% своего времени в Париже, 30% здесь, в Вальдарно, и это мучительно мало. Пытаюсь изменить баланс».

« Бесценны моменты в период сбора урожая, когда после подъёма в шесть утра и тяжёлой, хотя и весёлой работы в окружении друзей в течение дня можно приземлиться здесь на террасе за ужином, приготовленным бабушкой Беттиной».

« Хозяйство развивается. Проект новой винодельни от швейцарского архитектора пока подвис, но она будет. Мы также купили собственные виноградники санджовезе. А ещё мы работаем над проектом белого вина. Что это будет за сорт — пока секрет, но он не французский и не итальянский. Это будет серьёзное белое для ценителей, не молодёжное, с подходом, как у Bòggina B. Я вчера ужинала с Рокко, и мы много говорили про белое. Треббьяно стало частью идентичности Petrolo, и мы хотим чего-то подобного».

ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРОХОРОВА

BRO&N



РЕСТОРАН ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ ВСТРЕЧАЕТ ГОСТЕЙ В СОЧИ

Сочи, ГК Grand Cascade
Курортный пр. 31

тел.:
+7 (928) 451-30-00

Край Европы

материал подготовила Катерина Медведева

Возвращаемся в Галисию, чтобы проверить, **как дела с представленностью на российском рынке у этого региона**, вошедшего в моду уже лет 15 тому назад, но всё равно остающегося загадкой.

Один из самобытнейших винодельческих регионов, Галисия расположена на северо-западе Испании, где живёт как будто бы немного в стороне от остальной страны, с традициями, уходящими в кельтское прошлое. Здесь по-прежнему звучит галисийский язык, на праздниках играют на гайтас — местных волынках, а мифы о духах леса и океана ещё живы в народной памяти.

Культурная обособленность напрямую влияет и на подход к виноделию. Для многих галисийцев виноград — не просто сельскохозяйственная культура, а часть семейного наследия. Виноградники здесь нередко принадлежат одной семье на протяжении поколений, и уход за ними воспринимается как продолжение традиции рода.

Галисийский климат влажный и прохладный, постоянное дыхание Атлантики даёт о себе знать. Вместо солнечного южного зноя — туманы, дожди и вечнозелёные склоны. Такой климат сформировал спрос на белые сорта с яркой кислотностью, минеральным профилем и свежестью, отражающей морскую атмосферу региона.



ПЯТЬ АППЕЛЛАСЬОНОВ ГАЛИСИИ *[DENOMINACIÓN DE ORIGEN, DO]*

Rías Baixas / Риас-Байшас

Самый известный и экспортируемый субрегион Галисии, ближайший к Атлантике. Его белые, прежде всего из альбариньо (96% площади!), стали символом свежести и морской минеральности. Регион разделён на пять субзон: Валь-до-Сальнес (самая старая и классическая, с почти хрестоматийным альбариньо); О-Росаль и Кондадо-до-Тей (чуть теплее, с округлыми, более ароматными винами, часто в ассамбляже участвуют лоурейро и трейшадура); а также Долина Улья и Сотомайор.

DO с 1988 года
Площадь виноградников: 4642 га*

Ribeira Sacra / Рибейра-Сакра

Край «героического виноделия»**, где виноградники цепляются за крутые каменные берега рек Силь и Миньо. Эти террасы, порой под углом в 60–70 градусов, обрабатываются вручную, сохраняя тысячелетнюю традицию, уходящую корнями к римским легионерам и монастырям Средневековья. Основной сорт — менсия, из которой делают свежие и яркие красные вина. В целом это единственная зона Галисии, где доминируют красные вина (90%). Субрегионы: долины Миньо и Силь, Чантада, Кирога-Бибей и Аманди.

DO с 1996 года
Площадь виноградников: 1276 га

Valdeorras / Вальдеоррас

Самая восточная зона с уже континентальным климатом и разнообразными почвами, от сланца и кварцита до глины и аллювия, большими перепадами высот — от 300 до 1300 метров. Здесь родился и был возрождён сорт годельо. Две винодельни, сыгравшие ключевую роль в «воскрешении» сорта, — это Godeval, пионер современной истории годельо с 1980-х годов, и Valdesil, чьи старые лозы, многие из них дофиллоксерные, дают вина с особой глубиной и структурой.

DO с 1945 года
Площадь виноградников: 1113 га

Ribeiro / Рибейро

Один из старейших DO Испании наравне с Риохой. Расположен на западе провинции Оренсе, в месте слияния рек Миньо, Арноя и Авия. Климат — переходный от океанического к средиземноморскому. Здесь прекрасно чувствуют себя белые сорта, особенно трейшадура — её считают визитной карточкой региона. Красные вина тоже встречаются.

DO с 1932 года
Площадь виноградников: 2500 га

Monterrei / Монтеррей

Самый южный и самый малый по площади аппелласьон Галисии расположен у границы с Португалией, в долине реки Тамега. Климат здесь более континентальный, тёплый и сухой по сравнению с остальной Галисией. Ночные перепады температур позволяют белым сортам сохранять кислотность, а красным — достигать зрелости и полноты. Основные белые сорта — дона бранка, годельо, трейшадура, красные — менсия, бастардо, темпранильо, соусон, каиньо тинто.

DO с 1994 года
Площадь виноградников: 657 га

* По данным сайта **winesofgalicia.com**.
** Официальный термин Центра горного виноделия CERVIM.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

ЭКСПЕРТЫ



ДМИТРИЙ ЛЫСЕНКОВ (ДЛ), DP-TRADE



ЯКОВ СМИРНОВ (ЯС), LION WINE



ВАЛЕРИЯ ТРУФАКИНА (ВТ), SWN



СТАНИСЛАВ НОВАК (СН), FORT

Услышано во время дегустации

«Галисия в принципе больше заточена под белое. Красное можно найти, но, скорее всего, это будет менсия. Другие красные запинаны под лавку.

«Жалко, что про Галисию в России знают в основном как про альбариньо, а там же ещё много чего есть.

«На самом деле годельо определяет регион.

«Для меня всегда самое главное в вине — это гармония. Сегодня, здесь я её нахожу.



*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*

СОРТА В ФОКУСЕ ДЕГУСТАЦИИ

Альбариньо — флагманский белый Галисии в Риас-Байшас известен более 1000 лет и идеально адаптирован к климату региона: не боится влаги, почти не поддаётся гниению. Даёт ароматные вина с нотами цитрусов (лайм, грейпфрут), персика и морской соли, иногда ананаса и жасмина, с хрустящей кислотностью и минеральным послевкусием; лучшие образцы способны эволюционировать до 10 лет.

Годельо — генетически уникальный древний сорт, переоткрытый в конце XX века. Годельо раскрывается ароматами спелых яблок, груш, белых цветов, обладает лёгкой минеральностью, средней плотностью и нежной текстурой.

Трейшадура реже встречается соло, обычно её используют в ассамбляжах. На лёгких песчаных и гранитных почвах даёт вина со средним телом, мягкой кислотностью, ароматами персика, дикой травы и лёгкими цветочными тонами.

Лоурейро широко представлен в южных субзонах Риас-Байшас, в некоторых хозяйствах из него делают моносортовые вина. Из лоурейро получаются вина с нотами лавра, цитрусов и средне-высокой кислотностью.

Менсия — ключевой красный сорт для Рибейры-Сакры. Даёт ароматные красные вина с нотами красной вишни, лесных ягод, горных трав, часто с лёгкой дымкой.

Соусон — самобытный автохтон Рибейры-Сакры и Рибейро. Удивляет своей насыщенностью и яркостью, способен к выдержке. На сланцевых и железистых почвах даёт тёмные, плотные вина с хорошим танином и ароматами чёрной сливы, специй и иногда землистыми оттенками. Часто используется в ассамбляжах с менсией.

Эспадейро — лёгкий фруктовый сорт, преимущественно растёт в южных субзонах Риас-Байшас. Источник живых красных и розовых вин с яркой кислотностью и ароматами малины, земляники, иногда с лёгкой пряностью.

Борракал — редкий, но интересный сорт родом из португальской зоны Виньо-Верде, однако встречается и в некоторых хозяйствах в Риас-Байшас. Известен своей кислотностью, пряным характером, тёмной ягодной палитрой. Обычно его используют в ассамбляжах для усиления тела и глубины.

ИГРИСТОЕ



Mar de Frades Albariño Atlántico Brut Nature Rías Baixas DO 2018

% 11,5

альбариньо

₽ 7555

Fort

ЯС

Первое в регионе игристое вино из альбариньо, сделанное классическим методом. Название винодельни Mar de Frades — галисийское выражение, которое переводится как «море монахов». Так называют место в эстуарии Ароса, где паломники высаживались на берег, чтобы отправиться по суше в Сантьяго, к гробнице святого Иакова.

ДЛ: Вино для весёлого времяпрепровождения в тёплую погоду с классными закусками. **89 баллов.**

ЯС: Зектовая стилистика, медовые ноты, яркие цветы, разнотравье. Помимо зелёного яблока проглядывают спелые жёлтые фрукты. Достаточно длинное послевкусие, отчасти даже вяжущая кислотность, которая просит о гастрономическом сопровождении. Яркость и непосредственность заставляют обратить внимание на это вино. **89.**

БЕЛЫЕ



Oceánico Albariño Tradición Rías Baixas DO 2023

% 12

альбариньо

₽ 3050

Bravo Trade

Винодельня Maior de Mendoza семьи Барроc владеет старейшими виноградниками в Риас-Байшас, посаженными ещё до создания DO.

СН: В аромате яблоко сорта Golden Delicious с жёлтой мякотью. Во вкусе — кожура этого яблока, появляется тон леденца. О нём можно сказать так: «Дайте рислинг, но с телом шардоне». Любопытно, что в итоге это альбариньо. **88.**
ДЛ: Классное вино, ровное, сортовое. Если бы мне хотелось кому-то показать, каков галисийский альбариньо, я бы выбрал это вино. **89.**
ЯС: Достаточно хорошо выдержан баланс, приятный округлый вкус. Они создают бурю эмоций и размышлений касательно происхождения. **88.**



La Trucha Albariño Rías Baixas DO 2023

% 12,5

альбариньо

выдержка на осадке* 3–6 мес.

₽ 4045

Ladoga

СН

Вино зовут La Trucha («форель» — исп.) в честь рыбки, которую основатель хозяйства ловил в детстве вместе со своим дедушкой в горной речке по соседству.

СН: Когда я приблизил нос к бокалу, было ощущение, будто оно ботритизированное. Немного напоминает Tokaji Szamorodni. Здесь запечённое яблочко, яблочный мусс, чуть имбиря. Во вкусе всё то же яблочко. Я бы взял себе такое вино, оно интересное. **89.**
ДЛ: Нравится солоноватость в стиле лёгкой дрожжевой плёнки, какой-нибудь хересной или sous voile, как делают в Жюре. Такое вино будет отлично пить в жарком климате с местной кухней. **88.**

* Здесь и далее имеется в виду выдержка на тонком дрожжевом осадке (sur lie), которая даёт текстуру и глубину без потери свежести. Типичная практика в работе с альбариньо и другими белыми сортами.



Constantina Sotelo Misturas VdM

% 12,5

альбариньо

₽ 5400

RAW

ДЛ

Константина Сотело — одна из немногих производителей натурального альбариньо в Риас-Байшас. Её семья занимается виноделием уже 200 лет, во владении хозяйства 4 га в километре от Атлантики.

ЯС: Выраженный натуральный формат. Квашеная капуста, мочёные яблоки, высокая кислотность. Очень яркая океаническая свежая нота во вкусе, сразу понятно, что речь о Галисии. Но за рамки жанра как будто бы выйти не удалось. **86.**
ДЛ: Мне такой оксидативный стиль очень нравится. За жанр здесь выйти, мне кажется, никто и не пытался. Я бы хотел, чтобы люди чаще пробовали такие вина, чтобы их гастрономическое сознание расширялось. **88.**
СН: Напоминает баскский сидр, который надо наливать с высоты. В ароматике и во вкусе это спелые яблоки: они полежали на заднем дворе, в стоге соломы, и вот их нашли осы раньше, чем ты. Интригующее вино. **88 баллов.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СТРАНА, РЕГИОН · КРЕПОСТЬ, САХАР (ЕСЛИ ЕСТЬ ДАННЫЕ) · СОРТОВОЙ СОСТАВ · ДЕТАЛИ ПРОИЗВОДСТВА · ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИНЫ НА СЕРЕДИНУ АПРЕЛЯ · ИМПОРТЁР · ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ

БЕЛЫЕ



The Flower and the Bee 2023

% 13

трейшадура

недолгая выдержка в стали

₽ 3 990

Simple

Винодельня Coto de Gomariz на севере Рибейро принадлежит семье Каррейро, у неё 32 га виноградников, и всё только автохтоны.

СН: Стилистика чёткая, аккуратная. Здесь и цветы дрока, поляны золотистых цветов, и яблоневый цвет. Во вкусе тоже яблоки летних сортов с розовой либо жёлтой мякотью. Вино-старовер. Для тех, кто говорит: «Я хочу белого вина, но без бочки, не рислинг и, упаси бог, не натуралка». **88 баллов.**
ЯС: Выдержка в стали на осадке чувствуется. Очень приятная маслянистая текстура, хороший баланс. Кислотность не выпирает, но явно держит вино. Такое вино легко продавать. Красивый ровный образец. **90.**
ДЛ: Ровное понятное вино, качественно сделанное. Скорее всего, винодельня не маленькая, но хороший технолог работает. **90.**



Zarate Albariño Rías Baixas DO 2023

% 12,5

альбариньо

выдержка 3 мес. на осадке без батонажа

₽ 4600

Vinoterra

ВТ

Семейная бодега Zarate находится в Меаньо, в долине реки Сальнес. Годом рождения хозяйства считается 1707-й: земли основателю династии Диего Сарате пожаловал король Филипп V. Семья Сарате — первопроходцы современного стиля альбариньо, зародившегося в 1950-х. Их 6,5 га виноградников разбиты на 11 парцелей. Виноделом является Эулохио Помарес.

СН: В аромате сначала был белый клевер и белый налив, затем всё переключилось на жёлтые цветы: мать-и-мачеха, горчица в цвету. А во вкусе пыльца, перга. К нему хочется карпаччо из рыбы с чили-перчиком в масле. По ощущениям, будто не вино мне налили, а принесли букет на 8 Марта, очень сбалансированный по цветам. Очень интересно за этим вином наблюдать. **89.**
ВТ: Энергичное, открытое в аромате и во вкусе. Брызжет свежестью, хороший объём, сочность и очаровательная горчинка в конце. Очень-очень гастрономичное вино, подбирать можно бесконечно из местного: мидии маринара, арош де маришку, запечённые гребешки. **89.**



Oceánico Albariño Selección Rías Baixas DO 2023

% 12,5

альбариньо

выдержка на осадке с батонажем в ёмкостях из нержавеющей стали

₽ 3909

Bravo Trade

Описание хозяйства выше.

СН: Сбалансированное в развитии. За лавровым листом выглядывает мушмула, белые цветы, а когда ты его «раскусишь», в аромате возникают монпансье, а во вкусе груша фуджи и белые фрукты. **90.**
ВТ: Округлое, вязкость выражена. Очень обаятельное вино. У него в аромате есть лёгкая тональность прибрежных камней, влажных, высыхающих, и сухих водорослей. Я бы его подавала под более тонкую и нежную гастрономию, например запечённую рыбу в травах. Чтобы один акцент был в блюде, а остальное мягко дополнить вином. **88.**



Terra de Asorei Nai e Señora Rías Baixas DO 2023

% 12,5

альбариньо

выдержка на осадке 6 мес.

₽ 3970

Lion Wine

Логотип хозяйства выглядит как шестиконечная звезда из букв A, что означает: Albariño, Auténtico, Adega, Arte Atlántica и Amor. Также он указывает на шесть семей из долины Сальнес, объединившихся в одну компанию в начале XXI века. Возраст лоз — от 20 до 80 лет.

ДЛ: Карамельные тона молодого табака, немножко орешка и муската. Гармоничное вино дарит эмоции. С одной стороны, простота, а с другой — эволюция, которая уже сейчас есть. И совершенно не раздражающая кислотность. **88.**
ЯС: Ровный, понятный стиль, приятно и красиво сделано. К ароматическим характеристикам я бы добавил сочные яблоки сорта гала. **88.**
ВТ: Чуть-чуть жёвкое, это ему телесность создаёт. Основная тональность — луговая травянистость, жёлтые цветочки. Ощущение свежести. Под него хорошо чистую рыбу — крудо, сашими, строганину. **88.**



Bodegas Horacio Gomez Araujo Tollodouro Rosal 2022

% 13

альбариньо, лоурейро, трейшадура

выдержка на осадке 6 мес.

₽ 3990

Simple

Bodegas Horacio Gomez Araujo — крупнейший собственник посадок альбариньо на северо-западе Испании, в четырёх районах Галисии. Этикетка вина Tollodouro существует в трёх вариациях: покупателю может попасться бутылка с кабаном, курицей или рыбой — это важные для галисийского фольклора и сельского хозяйства животные.

СН: Ароматика заварного крема из пирога, жёлтые фрукты. Во вкусе появляется сдержанная персиковая составляющая. **88.**
ВТ: Скрытая плотность, хотя в целом лёгкое ощущение. Сладковатая тональность, упор на жёлтые фрукты и пряное сено, кремовый бэкграунд — будет волшебно к фиш-энд-чипс. **88.**
ЯС: Проглядывает минеральность во вкусе, и это нравится. **88.**



Finca Garabelos Albariño Rías Baixas DO 2022

% 13,5

альбариньо

₽ 5033

Ladoga

Это вино с отдельного виноградника (6 га, лозы старше 40 лет) от молодого винодельческого хозяйства Notas Frutales de Albariño. Название Finca Garabelos идёт от старинной корзинки с продуктами для обеда, которую брали с собой во время сбора винограда.

ЯС: Мягкое упругое вино, спелые жёлтые фрукты ощущаются во вкусе. **87.**
ВТ: Довольно разнообразный аромат, который сложно разложить. Есть лёгкая пряность, но доминирует полевая направленность с зерновыми травами. В целом сладковатое, мягкое, в конце появляется кислотность. Настоящее банкетное белое под фингерфуды. **88.**



Organistrum Albariño Rías Baixas DO 2021

% 12,5

альбариньо

выдержка на осадке в больших бочках из фр. дуба 4 мес., затем в стали 8 мес.

₽ 6845

Vinicom

Martín Códax — галисийский кооператив, получивший своё название в честь трубадура XIII века Мартина Кодакса, который воспевал любовь и океан. А само вино именовано в честь средневекового струнного инструмента органиструма, и на этикетке изображена часть нотной записи одного из произведений Мартина Кодакса. Это вино с отдельного виноградника.

СН: Вино-экстраверт, который всё говорит и говорит, и его не угомонишь. Рухнувшая аптечная полка с тмином и марципаном. С ним можно медитировать, во вкусе интересный стиль frutta martorana, то есть марципана с Сицилии. **88.**
ДЛ: Сначала странная ароматика, но, подышав, становится понятным. Мускатные, медовые тона, немного нервозное в послевкусии, что держит в нём приятный нерв. **88.**
ЯС: Ментол очень ярко ощущается и в аромате, и во вкусе. Интересная позиция, не самая простая и не самая понятная. **88.**
ВТ: Нервозное, не может на чём-то одном остановиться. Аромат бросается от календулы до соуса руй. Тут же умамность, кислотность в окончании.



Coto de Gomariz Ailala Ribeiro DO 2021

% 12,5

трейшадура

выдержка на осадке в стали 4 мес.

₽ 4190

Simple

Виноградники расположены на террасированных склонах. Органические и биодинамические методы возделывания с 2004 года. Слово ailalá, которым названо вино, можно встретить в галисийском фольклоре, оно переводится как «смех до слёз от радости».

♥ ВТ

СН: В аромате кумкват, персики, жёлтые помидорки черри. А во вкусе красный сицилийский апельсин, немножко мимозы и гренок. Мне нравится такая стилистика, весь этот хор не нестройный, а чётенький. **89 баллов.**
ДЛ: Вино пожило: немного оксидативный стиль, но кислотность живая и игривая. Его нужно пить прямо сейчас, но я бы дал ему подышать в бокале. **88.**
ВТ: Мне кажется, это очень породистое вино. Ароматы на полутонах, намёки, переливы, травянистая свежесть, аккуратность, объём, очень красивая структура. От него ощущение лёгкости, воздушности. Такое вино надо брать под мышку, лучше две бутылки сразу, и шагать в галисийскую марискерию*. И перепробовать всё меню от и до. **89.**

* **Marisquería** — это не просто тип ресторана, а святилище для любителей всего морского: моллюски, креветки, гребешки, мидии, осьминоги, крабы, рыба — всё, что выловлено в Атлантике у берегов Галисии.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

БЕЛЫЕ



Fento Wines O Estranxeiro Ribeira Sacra DO 2023

% 13

годельо 95%, альбариньо 5%

выдержка 6 мес. на осадке

₽ 4450

Vinoterra

Эулохио Помарес — один из ярких виноделов новой волны в Галисии, известный по работе в Bodegas Zárate. Fento Wines — его проект в Рибейре-Сакре, где он покупает виноград у маленьких хозяйств, чувствуя себя немного «иностранцем» (o estranxeiro), ведь эта зона так непохожа на его родной Риас-Байшас.

ЯС: Сухие травы, камни, морской бриз, округлое и в аромате, и во вкусе, кислотность догоняет в конце. Очень гастрономичное, требует морепродуктов, желательно на гриле. **88.**
СН: Солоноватое. Белые цветы, во вкусе жёлтые яблоки и белая малина. По гастрономии я бы ему предложил треску по-баскски.



Rafael Palacios Louro do Bolo Godello 2023

% 14

годельо, трейшадура

ферментация в фудрах, выдержка 4 мес. в дубовых бочках на осадке

₽ 7490

Simple

ЯС

Рафаэль Паласиос — звезда Вальдеорраса. Он не хотел оставаться в тени своего знаменитого старшего брата Альваро Паласиоса (легенды Приората и Риохи) и в начале 2000-х переехал в Галисию, где приобрёл заброшенные участки со старыми лозами годельо на высотах 600–720 м на гранитных склонах.

ЯС: Понятное вино, сочное, упругое, со звонкой кислотностью. Когда на рынке тебе продавец надрезает персики, чтобы показать сочную мякоть, — такое же яркое ощущение. Эту персиковую мякоть сразу ощущаешь и в аромате, и во вкусе. Хотя немного несбалансированно выделяется кислотность, но вино прямо праздничное. **89.**
ВТ: Персики с кинзой, островатые специи, сочность, объёмность. Оно чуть сладит, и у него кислотность отдельно получается. При хорошей длине оно может быть гастрокомпаньоном треске — паштейш де бакаляу*. **88.**

* **Pastéis de bacalhau** — португальские крокеты из солёно-сушёной трески бакаляу и картофеля. Измельчённую рыбу смешивают с картофельным пюре, яйцами и петрушкой. Овальные котлетки обжаривают во фритюре до золотой корочки.



Alvaredos-Hobbs Godello Ribeira Sacra DO 2018

% 13,5

годельо

выдержка частично в фудре и в стали 10 мес.

₽ 8610

AST

СН ВТ ЯС

Alvaredos-Hobbs — проект калифорнийского винодела Пола Хоббса и галисийского виноградаря Антонио Лопеса Фернандеса, который долгие годы посвятил реставрации старых террасных виноградников Рибейры-Сакры, в том числе с дофиллоксерными лозами. Годельо растёт на высотах в 500 метров в долине реки Силь на граните и сланцах, в условиях так называемого героического виноградарства.

СН: Чем-то отсылает к бургундскому алиготе от хорошего винодела. Жёлтые фрукты, белая черешня, иссоп, тимьян, взбитое на травах масло, твист белого и розового перцев. Очаровательная история с шикарными иллюстрациями. **90.**
ЯС: Очень знакомый аромат, что-то между рахат-лукумом и вишней в коньяке. Округлый вкус, маслянистое тело. Сложно, интересно, красиво. **91.**
ВТ: Островатая пряность в аромате, гипсовая минеральность. По гастро — мидии, рис с морепродуктами. **89.**



Adega Algueira Cortezada Ribeira Sacra DO 2019

% 13,5

годельо, альбариньо и трейшадура

выдержка в нержавеющей стали без контакта с осадком в течение 6 мес.

₽ 8150

DP-Trade

ВТ

Семейная винодельня Adega Algueira сыграла важную роль в возрождении виноделия в субрегионе Аманди, считающемся престижной частью Рибейры-Сакры благодаря южной экспозиции и крутым террасам. Cortezada — известнейший терруар региона в долине реки Эдо, южного притока Силь.

СН: Белые ягоды шелковицы, айва и антоновка. Во вкусе кружевом переплетаются акациевый мёд, соты, воск, цветение гречихи. Я бы предложил под него копчёного угря с Куршской косы. **89.**
ВТ: В аромате дымок над жёлтыми сливами, что очень украшает это деликатное, свежее, тонкое вино. Легчайшая сладковатость и пикантность провоцируют на морепродукты, особенно на навахас*. **89.**

* **Навахас** (navajas de mar) — моллюски-бритвы, длинные, узкие ракушки с нежным слегка сладковатым мясом и йодисто-минеральным вкусом. Их часто готовят просто на гриле (a la plancha) с оливковым маслом, чесноком и петрушкой. Это классическая закуска в прибрежных регионах Испании — особенно в Галисии.

КРАСНЫЕ



Adega Algueira Escalada Ribeira Sacra DO 2018

% 13,5

годельо

спонтанная ферментация в старых бочках из каштана и фр. дуба в контакте с осадком, далее выдержка 7 мес. в стали без малолактики и контакта с осадком

₽ 12 210

DP-Trade

ДЛ

ЯС: Ровный, красивый, соблазнительный образец, с которым стоит посидеть как можно дольше. С другой стороны, хочется его сопроводить запечённой рыбой с лёгкими специями. **90.**
ВТ: Плотное, вязкое, словно ароматические масла накладываются поверх свежайшей океанической бризовости. **91.**
ДЛ: Обворожительный медовый аромат над живой кислотностью, при этом совершенная гармония вина ощущается с первого носа и продолжается в долгом финише. **92.**



Attis Nana Albariño Rías Baixas DO 2021

% 13

альбариньо

выдержка на осадке в дубе 12 мес.

₽ 6299

Marex

ДЛ

Семейная винодельня Attis расположилась в небольшой деревушке Валь-до-Сальнес, в её владении 5 га виноградников. Ягоды для этого вина собирают с самого старого виноградника, принадлежащего семье Аттис.

СН: Аромат пряных трав, персик, алыча. Долгое «украшенное» послевкусие. Хочется к нему предложить рататуй из множества овощей и просто наслаждаться. **87.**
ЯС: В аромате и вкусе красивый баланс. Персик, пряные травы, медовые соты, согревающий алкоголь. **89.**
ВТ: Забавные ощущения. В аромате будто жёлтые фрукты сохнут на соломе. Вино неожиданно лёгкое, но финиш долго тянется, высовывая пряности. Я бы под него попробовала галисийский кальдо — мясное рагу. **88.**



Constantina Sotelo 80/20 Sin más VdM 2021

% 9

эспадейро, борракал

спонтанная ферментация завершается в амфоре из терракоты

₽ 6700

RAW

ДЛ

Описание хозяйства выше

СН: В ароматике ботва, томаты, лёгкий рассол, немножко кизила, рябины, во вкусе рябина со сливой. Это вино летнего кинотеатра, его нужно перелить в термос, взять с собой, пронести через охрану и смотреть артхаусный фильм. По гастрономии — брускетта с руколой и пармой. **88.**
ДЛ: Я такие вина обожаю. Они у меня ассоциируются с классной тёплой погодой, беззаботным времяпрепровождением и эмоциями людей, когда я предлагал вино такого стиля. **88.**
ВТ: У меня рябина трансформировалась в малиновый кисель с ботвой. Низкая кислотность, лёгкое тело. Ароматика располагает к салями, лардо… Его надо чем-то дополнять из еды. **88.**



ViniGalicia Conde de Lagariños Ribeira Sacra DO 2021

% 12,5

менсия 100%

выдержка непродолжительное время в стальных ёмкостях

₽ 3290

Simple

Проект ViniGalicia объединяет около 50 маленьких семейных хозяйств Галисии, владельцев виноградников на крутых склонах над рекой Миньо.

СН: Аромат сливы, чернослива, черники. Есть тон глины, во вкусе лёгкий тон чёрной смородины и кардамона. Глина обычно выдаёт менсию. Сдержанно, аккуратно. **89.**
ВТ: Слива, малина и шелковица. Мягкое, островато-пикантное. Вообще, это рыбное вино, хотя и красное. Осьминог по-галисийски, любая рыба под красным соусом, тунец. **89 баллов.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

КРАСНЫЕ



Val do Galir Mencía Valdeorras DO 2021

% 13

менсия

ферментация с местными дрожжами, выдержка 10 мес. в бочках 500 л

₽ 3147

Marex

ВТ

Вино производит семейная винодельня, которая сегодня представлена уже пятым поколением.

ВТ: Фруктовое, но при этом оно дымчатое, дымка очень симпатичная. Вино насыщенное по всей длине — от аромата до финиша вкуса. Структура красивая, вязкость очень приятная. За ним приятно наблюдать, разбирать его. Я бы подала к нему хамон. **89.**
ДЛ: Ровное вино, несмотря на то что молодое, зеленоватое. Это не недостаток, а признак того, что со временем оно ещё украсится. Очень гастрономичное. **89.**



La Val Sousón Rías Baixas DO 2022

% 12,5

соусон

выдержка 6 мес. в бочках

₽ 5570

AST

Винодельня La Val является одним из ключевых владельцев виноградников в Риас-Байшас и очень поспособствовала становлению аппелласьона в 1980-х. У неё 94 га альбариньо в трёх поместьях. В 2023 году хозяйство приобрела компания C.V.N.E.

СН: Когда его только налили, в аромате было настырное цветение боярышника. К нему затем добавилась фиалка, в сливово-вишнёвом вкусе — лёгкий тон чернил. **89.**
ДЛ: Я в нём унюхал розы, специи и гвоздики. Яркое, цветочное вино с понятной ароматикой.
ВТ: Я уловила малину с мятой под сахарной пудрой. Оно сочное, чуть вязкое, но немного краткое. Подавать к лазанье болоньезе. **88.**
ЯС: Характер нордический. Строгое, с северными красными ягодами. **88.**



Coto de Gomariz Ailalá Ribeiro DO 2018

% 13,5

соусон

выдержка 4 мес. в дубовых бочках

₽ 4190

Simple

ВТ СН ДЛ

Описание хозяйства выше

СН: В аромате черника, черноплодная рябина, опять проглядывает глина. Вкус черничного маффина с сочной начинкой черничного джема. По гастрономии я написал мясо с грибами в горшочке и телячьи щёчки. **90.**
ВТ: Очень дружелюбное, обаятельное, гладкое, объёмное, сочное, приязненное. В аромате неопределённая фруктовая россыпь, фрукты с пряностями, табак. Я бы пила его соло. **90.**
ДЛ: Очень классные танины и приятное послевкусие. **90.**

Структура красивая, вязкость очень приятная. За ним приятно наблюдать, разбирать его. Я бы подала к нему хамон

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

ЧИТАЙТЕ **SWN.RU**

Популярный ресурс о вине и гастрономии



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

ПОПОЛНИТЕ СВОЮ БИБЛИОТЕКУ НАБОРОМ ИЗ ВСЕХ ВЫПУСКОВ **SWN** ЗА 2024 ГОД

ПОДРОБНЕЕ: **info@simplewinenews.ru**



А ТАКЖЕ ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ

Восточно-европейский экспресс

материал подготовила
Катерина Медведева

В Восточной Европе на стыке латинской, славянской и балканской культур виноделие существует с Античности, а в некоторых регионах и вовсе не прерывалось с римских времён или монастырского Средневековья. Как эти страны заявляют о себе сегодня? **Смотрим на вина из автохтонных и международных сортов.**

В Россию вин Восточной Европы импортёры привозят мало. Но почему?

Сергей Смолин:

Мы привыкли обобщённо говорить «Восточная Европа», хотя в каждой стране свои особенности, свои плюсы и минусы. Например, та же Сербия у нас считается дружественной, а большая часть стран Восточной Европы всё-таки входит в ЕС, вина облагаются повышенными пошлинами, и их, соответственно, продавать стало сложнее.

Люди мало знакомы с виноделием этих стран, что там за сорта и стили. Даже в случае с Венгрией знают в лучшем случае о токае как о сладком вине, а у Болгарии и Молдовы имидж среди покупателей скорее негативный.

Это то, что нужно продвигать, и делать это нужно долго — вода камень точит. Конечно, работать с нишевыми винами сложно — их характеристика требует подробных разъяснений. Но есть, например, фурминты. Я считаю, что это прямо то, с чего надо начинать, это стиль с большим потенциалом. Однако о них пока мало кто слышал, поэтому требуется систематическая и целенаправленная работа: дегустации, ужины, презентации.

Наши импортёры уже проделали большую работу. Несмотря на такую вроде бы неблагоприятную остановку, сейчас выбор вин на рынке значительно шире, чем пять лет назад. Положительные тренды имеются, но для их закрепления нужны время и усилия.

Евгений Усачев:

По поводу популярности или непопулярности важно учесть исторический аспект. После того как пал занавес, прошло больше 30 лет. Современное состояние виноделия в странах Восточной Европы часто характеризуется большим количеством хороших маленьких хозяйств, которые даже не видят смысла продавать своё вино за границу, потому что у них нет особых объёмов. Так что в России мы, скорее всего, имеем дело с более крупными или средними хозяйствами. Но тенденция есть, и мы замечаем на нашем рынке всё больше новых стран.

Яков Смирнов:

Есть проблема в том, как такие вина продавать не только в HoReCa, но и конечному потребителю. Допустим, профи — нашим коллегам, сомелье, управляющим винотек — вина Восточной Европы могут нравиться на личном уровне, они понимают, о чём речь. Другое дело, как им продать это их клиентам. Есть даже слегка негативные коннотации, потому что когда ты рассказываешь человеку о вине из Венгрии, то сразу возникает вопрос «А, это, наверное, сладкий Токай?» или утверждение «А, кадарка, пил я такое году в 80-м, сладкое пойло». Очень сложно, при всём желании, перебить такие ассоциации. Надо показывать как профессионалам рынка, так и покупателям, что вина Восточной Европы заслуживают внимания и своего ценника.

Услышано во время дегустации

«Есть несколько выраженных стилей фурминтов. Но его тоже можно не узнать вслепую.

«Как будто бы популярность Восточной Европы в какой-то момент случилась через гиковых производителей, потому что изначально на наш рынок привозили что-то яркое и запоминающееся. Потом уже стали поставлять классические сорта, вина, этикетки.

«Фурминт на российском рынке глобально, мягко говоря, недораспробован. Внимания к нему недостаточно, хотя эти вина громкие и кричащие.

«Восточная Европа — это понятие очень растяжимое.

«Я люблю сравнивать вино с музыкой. Фурминт — это не шёпот, а прямо оперное пение, оркестр: в нём столько децибел, что они тебя прямо окружают — и ты вначале даже сказать ничего не можешь.

«Восточная Европа для нашего рынка — экзотика.

«Кто-то иногда сравнивает фурминт с рислингом, ведь в первую очередь у него выражена кислотность, а также порой проявляются бензольные оттенки. Хотя с точки зрения химии рислинг и фурминт крайне далеки друг от друга. Фурминт очень фенольный сорт, там даже танины могут присутствовать. Кто-то сравнивает его с шененами, выдержанными на осадке.

«Хороший фурминт может 20–30 лет совершенно легко провести в бутылке.

«Продавать фурминт через призму рислинга очень удобно. Для тех, кто наигрался в условные рислинги, фурминт может стать отличной подсказкой для того, чтобы посмотреть на что-то новое.

«Как правило, фурминт не держат в бочках очень долго, к тому же желательно использовать большие бочки.

ЭКСПЕРТЫ



СЕРГЕЙ СМОЛИН (СС), НЕЗАВИСИМЫЙ ЭКСПЕРТ



ЕВГЕНИЙ УСАЧЕВ (ЕУ), WINE BANK



ЯКОВ СМИРНОВ (ЯС), LION WINE



ЕКАТЕРИНА ДЕГТЯРЁВА (ЕД), FORT



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



АЛЕКСЕЙ ГОЛЕВ (АГ), BURGUNDY RU

Дегустация проходила строго вслепую, в том числе эксперты сначала не знали сорта винограда.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ



ЧЕХИЯ

В Моравии на юго-востоке страны производится около 96% всего чешского вина. Также виноделием занимаются в Богемии. Основные белые сорта, а на них приходится 70% посадок, — мюллер-тургау, грюнер вельтлинер (по-чешски Veltlínské Zelené), рислинг, совиньон блан, палава (ароматичный местный гибрид). Среди красных — франковка (она же блауфранкиш), санкт-лаурент (Svatovavřinecké, St. Laurent), пино нуар.

Виноделию в Моравии более тысячи лет. Уже в IX веке здесь были монастырские виноградники, в Средневековье вина поставлялись в Польшу, Германию и Австрию. В конце XX века началось возрождение частного виноделия, ориентированного на качество, терруар и авторский стиль.

ВЕНГРИЯ

Одна из старейших винодельческих стран Европы с особым упором на региональность. Самый известный и старейший винный регион — Токай. Он одним из первых в мире получил официальную классификацию (1737 год). Площадь — около 5500 га. Главные сорта — фурминт, харшлевелю, шаргамушкотай (жёлтый мускат). Современный Токай — это не только сладкие вина асу, но и минеральные белые.

На юге Венгрии, в Виллане и Сексарде, производят насыщенные красные из каберне совиньона, каберне франа, мерло и кекфранкоша. У озера Балатон создают преимущественно сухие белые вина из оласрислинга, кекнелю, шардоне и совиньона блан.

СЕРБИЯ

Сербия в XIX веке была серьёзным игроком на европейском рынке, однако XX век стал для неё испытанием. Интенсивное возрождение винной отрасли произошло в последние десятилетия. Одним из древнейших винодельческих центров Балкан является Фрушка-Гора — регион на северо-западе Сербии, в автономном крае Воеводина, где виноградники занимают около 1500 га. Основные сорта — прокупац, франковка, совиньон блан, шардоне, мерло, каберне совиньон. Микроклимат Дуная, холмы и старые монастырские виноградники позволяют формировать стиль серьёзных красных и комплексных белых вин.

Шумадия — центральный регион Сербии с 1000 га виноградников, с фокусом на современные техники виноделия. Здесь растут как международные сорта, так и автохтоны.

Суботица — самый северный винодельческий район Сербии, на границе с Венгрией. Основные сорта: тамьяника, смедеревка, грашац (он же вельшрислинг) и пино нуар. В основном здесь располагаются маленькие винодельни.

СЛОВЕНИЯ

Страна с чрезвычайно разнообразными терруарами и высокоразвитым виноделием. Три ключевых региона: Приморье, Подравье и Посавье. Словенские виноделы активно работают с местными сортами и известны своей любовью к натуральному стилю и оранжам.

Штайерска Словения (или Словенская Штирия) — регион на востоке страны, входящий в Подравье. Здесь более 4000 га виноградников. Один из самых прохладных винодельческих районов с длинной осенью. Основные сорта: рислинг, совиньон блан, мушкат, вельшрислинг (Laški Rizling). Здесь производятся белые сухие вина — тихие и игристые. Климат позволяет поздно собирать виноград и для полусухих стилей.

Карс — субрегион Приморья с каменистыми почвами площадью около 600 га. Производятся красные танинные вина, часто выдержанные в больших бочках, а также насыщенные белые. Аппелласьон славится традиционными винами на кожице и известен и автохтонным сортом рефошк.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

Фурминт — это не шёпот, а прямо оперное пение, оркестр: в нём столько децибел, что они тебя окружают — и ты вначале даже сказать ничего не можешь

Безусловно, понятие «вина Восточной Европы» не ограничивается только Чехией, Венгрией, Сербией и Словенией. Есть ещё целый ряд регионов, которые также входят в этот винодельческий пояс, хотя в России они представлены довольно слабо или не представлены вовсе как в рознице, так и в HoReCa.

В первую очередь это **Болгария** — одна из старейших винодельческих стран Европы с автохтонными сортами, такими как мавруд, рубин и димят. В стране есть четыре основные винодельческие зоны: Фракийская низменность, Дунайская равнина, Черноморское побережье и Юго-Западный регион. Болгарские вина в 1980-х годах активно экспортировались в СССР, но в современной России представлены слабо, особенно в сегменте терруарных вин.

Румыния — ещё один крупный производитель с богатыми традициями и большим разнообразием автохтонных сортов, таких как фетяска албэ, фетяска нягрэ, грасэ де котнари. Ключевые винодельческие регионы включают Мурфатлар, Котнари, Дялу-Маре и Трансильванию.

В **Хорватии**, особенно в регионе Истрия и на побережье Далмации, растут автохтонные сорта (мальвазия истрийская, пошип, плавац мали). Из-за ограниченного объёма производства хорватские вина редко выходят на экспорт и почти не представлены на российском рынке.

Также стоит упомянуть **Словакию**, там активно развивается виноделие в районах Малые Карпаты и Словацкий Токай (часть исторического Токая), а также Македонию (Северную Македонию) с красными винами из долины Велес и долины Тиквеш.

Даже такие страны, как **Албания** и **Босния и Герцеговина**, имеют устойчивые локальные винодельческие традиции — особенно в районах с адриатическим климатом.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

БЕЛЫЕ





Zvonko Bogdan Pinot Blanc 2023

Сербия, Суботица

% 14

пино блан

выдержка не менее 10 мес.

₽ 4958

Vinicom

♥ СС ЕУ ЯС

Хозяйство носит имя знаменитого сербского исполнителя народных песен. Виноградники находятся вблизи озёр Палич и Лудаш в районе Суботица. Почвы глинистые и известняковые — бывшее морское дно.

СС: Очень фруктовое, свежее, летнее, цельное в плане интеграции. По характеру фруктов у меня впечатление, что здесь, скорее всего, минимальное добавление сульфитов. Сочное, будто ешь спелые плоды; белые цветы, немного трав. Для Восточной Европы это хорошая классика. **87.**
ЕД: Приветливое, раскрывается букетом белых цветов. Очень аккуратное. В аромате яблоко, кремний, белый персик. К нему хочется несложную кухню с пряным нюансом: севиче из креветки с имбирным соусом. **88.**
АГ: Лёгкая горчинка, тон редукции, тон осадка. В начале солоноватость и минеральность. **88.**

Čotar Malvazija (2019)

Словения, Карс

% 12

мальвазия

выдержка 2 года с периодическим батонажем

₽ 5199

Marex

♥ ЕУ

Карс — это практически цельное известняковое плато. Регион расположен между долиной реки Випавы и Триестским заливом. Площадь виноградника всего 1,2 га.

ЕУ: Яркий профиль, из тех вариантов оранжей и скин-контактов, которые не пугают. Дружелюбный, сочный, классная кислотность, сухие цветы, немного орехового тона, закваски. С течением времени не распадается и красиво звучит в бокале. Гастрономическая подоплёка — азиатская. **89.**
ЕД: Вино с характером, сильный гастрономический напарник. Хочется пропеть песню про липовый мёд, но в хорошем смысле. В послевкусии много сушёной ромашки, курага, мочёное яблоко. К нему можно тушёную квашеную капусту, эльзасский шукрут, узбекский плов или угорь с соусом. **89.**
СС: Оранж в современном стиле, мягкий танин, понятная ароматика, квашеная капуста проглядывает в самом вине вместе с мочёным яблоком, было немного хвои. **87 баллов.**
АГ: Развитие в бокале очень крутое. Почувствовал грейпфрутовый эль, а вначале был медонос, как будто по полю с цветами бегу, а потом корочка чёрного хлеба. **88.**

БЕЛЫЕ







Vino Gross Colles 2020

Словения, Штайерска Словения

% 13,5

совиньон блан

выдержка 12 мес. старом дубе и 4 мес. в стали

₽ 8490

Simple

Михаэль Гросс представляет пятое поколение австрийской семьи, которое занимается виноделием. В 2011 году основал поместье Vino Gross по другую сторону границы Австрии — в регионе Штайерска Словения, где выращивает традиционные для этой местности белые сорта.

ЕК: Классический оксидативный стиль. Такой стиль может нравиться или не нравиться, но я думаю, что это задумка винодела. Кислотность выше среднего, она держит вино и даёт ему свежесть. **86.**
ЕД: Вино, которое хочет подышать. Ты чувствуешь руку винодела, сорт не виден. Долгое солоноватое послевкусие, в аромате всё из мира оксидированных нот: компот из сухофруктов, сушёные грибы, яблочное пюре, жареные тосты с маслом. Гастрономически будет хорошо смотреться с жирной плотной кухней с интенсивными ароматами. **87.**

Domaine Ciringa Reserve Sauvignon Blanc 2018

Словения, Штайерска Словения

% 13

совиньон блан

спонтанная ферм. в больших старых дубовых бочках; выдержка 42 мес. там же на осадке

₽ 6950

Vinoterra

Ciringa — это словенская часть виноградника Zieregg, классифицируемого как Grosse Lage (гран крю). Винодельня расположена в коммуне Бергхаузен в Южной Штирии. 60% виноградников хозяйства занимает совиньон блан.

ЕК: Садовые фрукты, классная груша-дичка, очень приятная на срезе. Да, у него закрытый аромат из-за редукции, но это вино хорошего уровня. Такой фруктовый шлейф редко встречается. **86.**
ЯС: Во вкусе полнотелая история с ярко выраженной кислотностью, морской солью и садовыми фруктами. **86.**
ЕУ: За всей этой дымной вулканической историей есть фрукт. Он очень аккуратный, не кричащий. Видна серьёзная работа с осадком. Его, наверное, сложновато пить соло, кислотность очень забористая, но интересно его запейрить с ферментированными овощами. **88.**

Dereszla Száraz Furmint Tokaji 2022

Венгрия, Токай

% 12

фурминт (мин. 85%), харшлевелю, мускотали

ферментация и выдержка в стали

₽ 2420

Fort

♥ СС ЕУ ЕК

Винодельня расположилась в сердце легендарного виноградника, эту зону можно отнести к своеобразному гран крю Венгрии со множеством терруаров. Выдержка вина происходит в пещерах, вырытых прямо в скалах.

СС: Мне очень понравился баланс. Тяготеет к дымно-бензольному стилю, притом это очень сочное вино с доминантой печёной айвы, что является классическим дескриптором для фурминта. Дыня, ментол, мёд в развитии. А потом пуэр: в белом вине это просто что-то взрывное. Его можно пить сейчас, но у него большой потенциал развития в бутылке. **90+.**
ЕК: Рислинг-like-style. Многообразный аромат, калейдоскопичное вино, к нему интересно возвращаться. **90.**
ЕД: Оно меня перенесло в деревню. В свежей утренней дымке ты подходишь к яблоне, срываешь хрусткое сочное зелёное яблоко. Вино с будоражащим утренним флёром, элегантное, аккуратное. Как утреннее солнце постепенно согревает, так и вино раскрывается в бокале, превращаясь в спелое, почти зрелое по характеру, появляется яблоко уже более жёлтое. **90 баллов.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

СТРАНА, РЕГИОН · КРЕПОСТЬ, САХАР (ЕСЛИ ЕСТЬ ДАННЫЕ) · СОРТОВОЙ СОСТАВ · ДЕТАЛИ ПРОИЗВОДСТВА · ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИНЫ НА СЕРЕДИНУ АПРЕЛЯ · ИМПОРТЁР · ЛАЙКИ ЭКСПЕРТОВ



Sauska Furmint Tokaj 2021

Венгрия, Токай

% 13

фурминт

холодная мацерация со скин-контактом 6 ч; ферментация в стали с выдержкой на тонком осадке 7 мес.

₽ 3500

Wine Bank

♥ ЕД ЕУ

Кристиан Сауска построил в США успешную карьеру в области высокотехнологичного освещения, а потом завёл большую винодельню с виноградниками в Токае и Виллани, где кроме местных фурминта и харшлевелю выращивает международные сорта.

СС: Мраморный монумент. Очень мощное, алкоголь чувствуется, но не сказать, что он в дисбалансе. С другой стороны — изящное, не взлохмаченное, цельное. Со временем оно станет ещё сложнее в ароматике, но им можно наслаждаться уже сейчас. **89+.**
ЕД: Для меня оно заиграло как ассиртико с Санторини — с лимоном, на который посыпали соль, а в аромате жёлтое яблоко, мятная свежинка, цедра, мокрый камень. **90.**
ЕУ: Спелый стиль, много жёлтого фрукта, есть проблеск семечек, небольшой селитровый чирк, лёгкий жасминовый парфюмный тон. **91.**



The Royal Vineyard Selection Furmint Tokaji 2018

Венгрия, Токай, Мад

% 13,5

фурминт

выдержка в дубе 6 мес.

₽ 4480

DP-Trade

♥ ЕУ СС ЕД АГ

Компания была основана в 1990 году при участии знаменитого винного критика Хью Джонсона и известного энолога Питера Виндинг-Дирса. Возглавляет хозяйство Бен Хоукинс, который старается создавать «исторически правильные токайские вина». Фурминт для этого кюве выращен в коммуне Мад на лучших участках Szt. Tamás и Nyulászó.

ЕУ: Очень красивый «осенний» стиль. Печёные яблоки, мокрые листья в осеннем лесу, при этом акцент на будоражащую кислотность, элегантную конфитюровую сладость. Фрукты звучат просто великолепно. Понравился тон консервированных ананасов. За вином интересно наблюдать. **91.**
СС: Очень развитый стиль, где много сухофруктов, всего очень жёлтого, при этом в таком состоянии это вино пробудет ещё долго. **90.**
АГ: Удивило. Дюшес, леденцы, немного хвои, леса и много специй. Мне кажется, сомелье будет интересно подбирать пейринг к этому вину. **90.**



Dobogó Furmint Tokaji 2020

Венгрия, Токай

% 13

фурминт

ферментация и выдержка в бочках 10–12 мес.

₽ 5278

Lion Wine

♥ ЯС ЕК АГ

Название небольшой семейной винодельни Dobogó переводится как «цокот». С 2003 года хозяйство принадлежит Изабелле Цвак, а виноделом является Аттила Домокош. Пять гектаров виноградников лежат на вулканических почвах коммуны Мад, в исторических крю Betsek и Szent Tamás, а также Úrágya.

ЕД: Комплексное, яркое, с высоченной и филигранной кислотностью, которая поддерживается цитрусами и травами. Оранжевый узбекский лимон, пряность, яблочная шкурка, курага, медовость в послевкусии. К нему захотелось чего-то плотного, подумала об утке по-пекински, которую это вино вполне вытянет за счёт кислотности и комплексного послевкусия. **90+.**
АГ: Отточенное мастерство, чувствуется, что человек умеет работать именно с фурмintом. Он бескомпромиссный, он абсолютно мощный.
ЯС: Прополис, медовые ноты, воск, мягкая, потрясающая, сбалансированная кислотность. Длинное послевкусие с мятным оттенком, который долго остаётся на языке, на нёбе. Наслаждаться им долго и вдумчиво. **90+.**
ЕК: Самый фурмintовый фурмint. Когда это реально отдельные виноградники, качественная работа с виноградом, он созревает до такого состояния. Здесь много алкоголя, но это вообще последнее, на что ты обращаешь внимание. Икона стиля с фирменной кислотностью, таким ароматическим профилем и алкоголем. **90.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

БЕЛЫЕ









Vino Gross Gorca 2020

Словения, Штайерска Словения

% 12,5

фурминт

выдержка 10 мес. в старом дубе и 4 мес. в стали

₽ 7190

Simple

♥ ЕУ

Михаэль Гросс выращивает фурминт на отдельном винограднике на холмах в районе городка Горца. У местного фурминта экстремально тонкая кожица, он чувствует любые изменения погоды, поэтому собирать урожай получается не каждый год.

СС: Вино в натуральной стилистике, тона квашеной капусты, немного полежавших в компосте фруктов. Очень гастрономичное, простор для творчества довольно большой. **89 баллов.**
ЕУ: Яркое, открытое, классная разношёрстная ароматика. Рассольно-маринадный, леденцово-грушевый, дружелюбный. Во рту глянцевый, с классной кислотностью. **91.**
ЕД: Кислотность, комплексность, солёный финиш в аромате, чай с мёдом и лимоном, квашеная капуста, яблочное пюре, сухие полевые травы. На стол хороший товарищ, даже тарелка с соленьями с ним по-новому заиграет. **89.**

Oremus Mandolás Furmint Tokaji 2021

Венгрия, Токай

% 13,5

фурминт

выдержка 7 мес. в дубовых бочках

₽ 6790

Simple

♥ СС ЕД ЕУ

В 1993 году семья Альварес, владельцы легендарной испанской винодельни Vega Sicilia, приобрели великие древние виноградники в Токае и создали хозяйство венгерской «новой волны», Oremus. Считается, что именно они «изобрели» и представили рынку стиль сухого фурминта, создав Mandolás.

ЕУ: Самый лакомый образец: в нём очень много спелого белого фрукта, помадки, сливочности, марципана. Сладострастный вариант с классной сбалансированной кислотностью, нагретостью, фруктом, минеральностью; цельный товарищ — холистическая модель. Из гастрономии к нему хочется что-то основательное: сливочные пасты, ризотто с грибами, ризотто с шафраном. **92.**
СС: Вино медленно раскрывалось, но в нём так много всего, в том числе все эти перга, прополис, жёлтые фрукты, сливочные тона. Оно полнотелое, мощное. Вино для медитации. **91.**
ЕД: Воздушно-сливочно-ореховая ароматика уводит в благородную бургундию. Мне очень любо такое получать в бокале, сидеть и просто наслаждаться этим носом. Тут есть и марципановые тона, яблочное, персиковое пюре, капля ванили, пломбир «лакомка». **90.**

Homonna Furmint-Hárslevelű Tokaji 2018

Венгрия, Токай

% 14

фурминт 50%, харшлевелю 50%

ферментация и выдержка в дубе от 9 мес.

₽ 6518

Lion Wine

Аттила Хомонна — бутиковый винодел, хорошо известный искушённым сомелье. Он работает на 4 га в основном с фурминтом, харшлевелю, кекфранкошем.

АГ: Более лёгкая, непереруженная история. Много шафрана, медовые соты, ваниль. **89.**
СС: Тёплое, бочковые пряности, дым оттуда же, чуть-чуть кусачий алкоголь, бинты почувствовал. Само вино по телу, по структуре не настолько мощное и плотное, здесь как будто талая вода. Сорт чуть-чуть маскируется. **88.**

Moric Hidden Treasures Balaton Riesling/Furmint 2021

Венгрия, Балатон

% 13

рислинг 50%, фурминт 50%

выдержка в дубовых бочках 18 мес.

₽ 4770

AST

♥ ЕД ЕУ ЕК

Проект Hidden Treasures Роланда Велиха расположился в исторической винодельческой зоне Паннонии. Хозяйству «Вилла Толнай» принадлежит 20 га виноградников.

ЕК: Отменный баланс, его хочется пить глотками и радоваться жизни. Классное тело у вина, но не перегруженное, оно очень чистое, работа с бочкой аккуратная, алкоголь в балансе. Свежие косточковые, лимонные цукаты, много пряностей, филигранная работа. **90.**
СС: Легко пьётся. Вроде бы и сложное, но всё в нём как будто идеально настроено, как будто звукорежиссёр поработал. **90.**
ЕД: Баланс, прекрасная кислотность, концентрация фруктов, хорошая бочка и аккуратная сластинка. Обилие дюшеса, яблочной шарлотки, солёный лимон. К нему захотелось чего-то немецкого — баварских колбасок на гриле. **91.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

КРАСНЫЕ



István Szepsy Bányász Furmint 2017

Венгрия, Токай

% 14,5; сахар 6,5 г/л

выдержка 7 мес. в дубовых бочках

₽ 11 710

Burgundy ru

♥ ЕД АГ ЕУ

Вино с выдающегося исторического виноградника в коммуне Талья производится в количестве всего около 1000 бутылок. Его создатель Иштван Сепши — легенда венгерского виноделия, самый, пожалуй, известный винодел региона, гуру сухого фурминта. Всего у него 52 га виноградников.

АГ: Не вычурное, не кричащее, в нём настолько всё в меру! Чувствуется развитость, кислотность, сложность, дубовые масляные округлые тона. Сюда и дорадо в азиатском стиле, и сибас, и рыбный суп — всё сработает. **91**
СС: Вино только-только вышло на пик. Кажется, из него можно было бы сделать нишевый дорогой парфюм, в хорошем смысле. Тут кедр, шафран, айва, много чего можно перечислять, это действительно великое вино. **92.**
ЕУ: Профиль очень красивый, ароматический. Обычно мы не в положительных коннотациях говорим про лак, про свежую полиграфическую продукцию, но здесь она красиво ложится на фрукты и специи. Очень острый подход к ароматике. Во вкусе объёмное, уверенное. **90.**



Craig R. Stapleton Haltýřky Pinot Noir 2017

Чехия, Моравия, Боржетице

% 12,5

пино нуар

выдержка 12 мес. в дубовых бочках

₽ 5760

AST

Лозы с отдельного виноградника Haltýřky. Хозяйство занимает 20 га и специализируется на производстве красных вин из пино нуара.

ЕУ: Обратите внимание на красивый взрослый цвет. И в ароматике далее видим развитие, много засушенных ягод, малины, клубники, тонкие древесные оттенки, табачный лист, красиво звучит аромат вяленого мяса, бодрая кислотность. К такому вину хочется тонкое мясное сопровождение. **91.**
СС: Яркое, прямолинейное, готовое, его можно прямо сейчас пить. От бочки много сладких пряностей, подсушенные ягоды, чуть-чуть гарриги. Красиво, стильно сделано. **88.**
ЕД: Спелое, гастрономичное, в аромате клубничное варенье, влажная земля, подлесок, дым костра в осеннем лесу, бастурма. Со временем стал проявляться пряный тон хрена. К нему я бы запросто поставила в пару вяленое мясо, бастурму с брусничной мостардой. **88.**
АГ: Предположу, что это 2017 год. Мне видится неббиолистый стиль, вино очень сухое, но не обжигает. Вижу папоротник, хвою, лес. Сдержанный танин.



Dobogó Izabella Utca Pinot Noir 2017

Венгрия, Токай

% 12

пино нуар

₽ 6794

Lion Wine

♥ СС ЯС ЕУ

Террасный виноградник Úrágya (переводится как «постель бога»). Деревянный корзиночный пресс.

СС: Очень готовое, красивое, стильное, землистое с подлеском. Считывается пино нуар, но немножко олдскульный — не современный фруктовый бургундский стиль, а что-то, как красивое старое бархатное платье, но очень изящно. Нравится его танинная структура. **90.**
ЕУ: Красивый, интересный вариант «южного» стиля пино нуара. В вине аккуратный танин и сглаженная кислотность, как будто бы виноград на камнях нагретых растёт. Спелые и засушенные ягоды, элегантные бальзамические отголоски. **91 балл.**
ЕК: Нет сомнений, что это за сорт винограда. Аккуратный пино с хорошим развитием. Из серии, когда заходишь в осенний лес и чувствуешь, что там есть грибы, что ты не зря пришёл в этот день. **88.**



Vina Čotar Merlot 2011

Словения, Карс

% 11,5

мерло

выдержка 4–5 лет в дубовых бочках

₽ 5499

Marex

Винодельня находится в пяти минутах езды от границы с итальянским регионом Карсо. Здесь на нескольких гектарах растут столетние лозы мерло. А кроме него, хозяйство выращивает сорта, культивируемые в этой местности веками: теран (местное название рефоско) и мальвазию (мальвазия истриана).

ЕК: «Нервное» вино, выдаёт нам всю красоту волатилки, играет с редукцией. Флейты водосточных труб, забродившие пьяные ягоды. Есть пул любителей таких неоднозначных вин. **88.**
ЯС: Нервная кислотность. С точки зрения ароматики достаточно интересно. Я не чураюсь натуральных вин, даже во многом их люблю, и мне всегда интересно понаблюдать, послушать и ржавчину, и лакокраску, которая здесь тоже присутствует.

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

КРАСНЫЕ









Loigi Frankovka 2021

Чехия, Моравия

% 13

франковка

₽ 6300

RAW

Семейная винодельня с 2,5 га (всего 5000 бутылок в год) названа в честь основателя Владимира Лойжи и находится в Южной Моравии, в Зноймо. Эта территория относится к национальному парку Подиджи.

АГ: Плотное, вяжущее, молодой танин. Помедитировать с ним интересно. **91.**
ЕУ: Сначала отпугнуло насыщенной овощной стилистикой, но успокоилось и стало очень аккуратным. Крепкая чайная заварка, томатный сорбет, каркаде, сочные ягоды. Согревающее, ровное и спокойное. **89.**
СС: Много чёрных ягод, чуть ли не ликёрных, черника, черёмуха, черноплодка, лавровый лист. **89 баллов.**
ЕД: Сочное, пряное, в аромате ноты, напомнившие о конфетах «пьяная вишня в шоколаде». Прохладные нотки хвои и смолы. Дым, печёный перец, пиразин. К нему надо что-то довольно плотное, желательно мясное — стейк рибай с черносмородиновым или вишнёвым соусом, чтобы как-то его поженить. **88.**
ЯС: Я бы добавил к органолептике крови, мяса. **88.**

Sauska Kékfrankos Villány 2018

Венгрия, Виллань

% 13

кекфранкош

холодная мацерация, ферментация в стали с выдержкой в дубовой бочке 500 л 10 мес. (30% новые)

₽ 5000

Wine Bank

АГ ЯС ЕУ

ЕК: Сперва кажется скованным, но развивается в бокале, показывает разные аспекты. Красные ягоды сначала как будто из-под утюга, чуть подгоревшие, свежая крапива. Во рту живое, классная кислотность, мощное, много танина, но не тяготит, даёт лёгкое ощущение. **90.**
АГ: Мне кажется, здесь стоит поработать с аэрацией в декантере и подать в широких бокалах. Глубокая палитра. Здесь та натуральность, которую хочется видеть в вине, немножко завуалированная. Ягоды, фрукты, скотного двора в меру. **90.**
ЕД: Отмечу располагающую сладкую ароматику, уверенную кислотную, танинную структуру. В носе обилие чёрных спелых ягод, ежевика, кассис, капля ванили, пряность гвоздики, прохладная нотка эвкалипта, есть животные тона. Анималистичная капля сырого мяса. К нему хочется чего-то мясного — перечный стейк. **90.**

Erdevik Trianon 2022

Сербия, Фрушка-Гора

% 15; сахар 0,5 г/л

мерло 74%, каберне совиньон 17%, сира 9%

₽ 4863

Vinicom

Хозяйство расположилось в регионе Срем, где виноградники появились ещё при римлянах в III веке н. э. благодаря императору Марку Аврелию Пробу, уроженцу этих мест. Лозы растут на правом берегу Дуная, над деревней Крчедин.

СС

СС: С первого носа я оценил комплексность, немножко животинки, немножко бальзамика. Первое ощущение во вкусе — это очень хорошая танинная структура. Вино монолитное, никуда не разваливается, очень спелое и сочное. Хочется его со стейком. **90.**
ЯС: Вначале была лёгкая редукция, но постепенно раскрылось, пошли дымные ноты, бальзамик. Небольшой дисбаланс во вкусе из-за высокого алкоголя. **88.**

Matijašević Tri Doline Merlot 2020

Сербия, Шумадия

% 15

мерло

выдержка в дубе не менее 8 мес.

₽ 7240

Vinicom

ЕК ЕД ЕУ

Matijašević — один из ключевых производителей Шумадии. Винодельня выращивает такие сорта, как смедеревка, совиньон блан, пино блан, прокупац, мерло и мальбек. Мерло для этого вина собирают с трёх виноградников, расположенных на участках Бальковице, Бакчина и Орашачко-Брдо.

ЕК: Я понимаю, что это не Италия, но мне пахнет Италией. Всегда такие ощущения на кончиках пальцев. Крошеные оливки типа тапенада, чуть-чуть грибов, микс красных и тёмных ягод. При этом сочное, плотноватое, чуть-чуть сладковатое. **90.**
СС: Для меня это вино-экстраверт. Оливки, бальзамик, даже трюфели, много сладких пряностей. Мощное, экспрессивное, не летний вариант. Под нашу российскую весну, когда уже солнце, хочется праздника, но при этом ещё холодно. **90.**
ЕД: Мощное, плотное, гастрономичное, спелое. Отмечу очень хороший баланс танинов, кислотности и бочки. Я поймала здесь томатную пасту, спелую малину с ежевикой, гвоздику. Под плотную мясную кухню. **91.**
ЕУ: Широкоформатный вариант, который может многим понравиться. Красиво вписанный, уверенный согревающий алкоголь, все травянистые сборы, спелые ягоды, древесные оттенки. **91.**

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

БРЕНДИРОВАНИЕ ВОДЫ — УДОБНЫЙ СЕРВИС ОТ SIMPLE GROUP.

Полный спектр услуг: от производства до поставки.

Воспользуйтесь нашим новым сервисом по розливу воды с вашим фирменным дизайном этикетки. Брендирование воды для бизнеса и мероприятий – это простой и доступный способ рекламы и продвижения товаров и услуг.



реклама


ДЛЯ САМЫХ ТРЕБОВАТЕЛЬНЫХ
КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ ВИНА
ASKO
Inspired by Scandinavia*
RU.ASKO.COM
18+
ООО «Горенье БТ» реклама. * – Вдохновлены Скандинавией.