simple ■ СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news



БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО

ГИД 2025

ЛЮДИ, СОБЫТИЯ, ВИНА, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ОБРАЗ ЖИЗНИ ЭТОГО ЛЕТА



9 785427 401333



РЕКЛАМА



ПАЛОМНИЧЕСТВО НА ВИНОГРАДНИКИ

6 **Ценная сборка** музыкальных, артовых, винных и гастрономических событий этим летом в России

18 Самый **правильный** пресс-тур

24 Как винный туризм становится одним из **любимых развлечений 18+**

30 **14 хозяйств,** чьи двери открыты для публики, рассказывают про комплименты к дегустациям: от ручного дегоржажа до конных прог улок и астрономических штудий

40 **Гость на винодельне** глазами хозяина и наоборот

48 Нас часто спрашивают, куда ехать: собрали компактно **наводки по винным регионам**

56 **Семейка БРВ:** рассказываем о закулисье титульного проекта

64 **Избинг, санаторинг, рыбалкинг, метамодерн, глокальность** и другие слова, описывающие социальный тренд

68 **Сказ** о фермерах России

УДК 663.2 / 3
ББК 36.87
К28

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

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

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР **Татьяна Платонова**

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА **swn.ru Ксения Никифорова**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ: **Полина Иванова, Каролина Бредфорд, Фёдор Прохоров, Анастасия Иванова, Галина Воронцова, Лилия Варфоломеева, Маша Бойнова, Таня Сафонова**

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «МАССАНДРА»

ЗЕЛЁНЫЙ ГИД

Наш путеводитель выходит четвёртое лето подряд, и в прошлые годы мы насытили проект множеством советов для путешественников по разным регионам России. Почерпнуть это большое инсайдерское знание можно из предыдущих выпусков гида, доступных в разделе «Архив» на сайте ***swn.ru****.*

А сейчас в честь пятилетия проекта «Большое Русское Вино» мы решили немного пофилософствовать вместе с настоящими амбассадорами российского виноделия в городах и весях, поэтому каждый из региональных разделов «Зелёного гида» предваряет раздел мини-интервью с героями эногастрономической сцены. Стало ли виноделие новой национальной идеей? Многие одобряют этот смелый тезис.

Города, упомянутые в гиде:

Алушта [**182**] Анапа [**172**] Архангельск [**122**] Барнаул [**190**] Благовещенск [**194**] Великий Новгород [**124**] Владивосток [**188**, **194–198**] Владимир [**138**, **141**] Волгоград [**159–160**] Воронеж [**132**] Геленджик [**174–176**] станица Голубицкая [**172**] Екатеринбург [**133**, **146–147]** Ессентуки [**160**, **182**] Иркутск [**193**] Казань [**146**] Калининград [**120**, **127**] Керчь [**182**] Кировск [**122**] Краснодар [**162–163**, **168–171**] Красноярск [**187**, **188**, **190–193**] Липецк [**134**, **145**] Москва [**76–104**] Мурманск [**122**] Нижний Новгород [**135–137**, **149–151**] Новороссийск [**172**, **190**] село Озёрное [**190**] Пенза [**132**, **141**] Пермь [**151**] Петрозаводск [**120**] Петропавловск-Камчатский [**187**, **200**] Псков [**126**] Пятигорск [**160**, **181**] Ростов-на-Дону [**167–168**] Рязань [**145**] Санкт-Петербург [**110–116**] Симферополь [**183**] Смоленск [**127**] Сочи [**177–181**] Суздаль [**140**] Сыктывкар [**124**] Таганрог [**168**] Тамбов [**146**] Тверь [**140**] Тула [**141**] Уфа [**139**, **151**] Хабаровск [**186**, **194**] Ялта [**183**] Ярославль [**140**]

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.

«Большое Русское Вино». Гид 2025
Серия Simple Wine News:
Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2025. — 200 с.

ISBN: 978-5-4274-0133-3

Цена договорная. Тираж 30 000 экз.
Отпечатан в типографии «РИДО»
rido@rido.ru

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

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

ИЗДАТЕЛЬ
Александр Щуренков

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА
Анатолий Корнеев

ФОТО НА ОБЛОЖКЕ: архивы пресс-служб
ИЛЛЮСТРАЦИЯ: **Таня Сафонова**

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





Немногие помнят, ещё меньше людей знает, как скрупулёзно, придирчиво, но с большой верой в успех мы начинали работать с российскими виноделами. Ещё в далёком 2007 году по приглашению властей Краснодарского региона мы стали пристально присматриваться к изменениям в области виноделия в стране. Принялись с энтузиазмом оказывать посильную поддержку: много ездили, учили, говорили с лидерами мнений, писали о российском вине на страницах SWN. В 2008 году в преддверии олимпийского проекта мы привезли представителей из почти 40 стран **Международной Ассоциации Сомелье** в Новороссийск на виноградники, знакомить с будущей отраслью. Первые продажи российских вин в нашей компании приходятся на 2015 год. Они стали стартом и катализатором проекта, в который мы всегда вкладывали особый смысл. Мы просто верили в его успех. В 2019-м окончательно пришло понимание, каким он должен стать.

«Большое Русское Вино» этим летом отмечает пять лет. Проект был запущен в разгар пандемии, когда рестораны по всей стране старались справиться с эффектом локдауна. Сложно поверить, что прошло всего пять лет. Потому что за это время изменилось многое: рынок, восприятие, манера разговоров о российских винах. Наш проект стал своевременным и действительно нужным. То, что тогда казалось смелой идеей, сегодня — устойчивая система, которая вдохновляет профессиональное сообщество и всё больше находит отклик у широкой публики.

В традиционном летнем выпуске **Simple Wine News** — «Зелёном гиде» — ярко видно, как стремительно растёт интерес к российским производителям. В этом году в путеводитель вошло более 300 ресторанов — небольшой срез из более чем 6000 заведений, работающих с винами коллекции БРВ по всей стране. Simple является лидером в премиальном сегменте российских вин в HoReCa. И именно здесь мы видим настоящие изменения: сомелье с уважением, гордостью и азартом представляют вина таких хозяйств, как Имение «Сикоры», «Галицкий и Галицкий», Loco Cimbali, «Лефкадия», «Шумринка», Mantra Estate, «Усадьба Мезыбь», «Золотая Балка», «Усадьба Маркотх», «Шато де Талю», а теперь и коллекцию «Скалистого берега», недавно присоединившегося к проекту.

В портфель «большого Русского Вина» входят хозяйства, которые мы считаем ведущими — по стилю, подходу, качеству, философии. Мы объединили их под эгидой

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ; ВАЛЕРИЙ БЕЛОБЕЕВ

Для нового «Зелёного гида» редакция собрала мнения многих профи сектора HoReCa, и все они сводятся к общему знаменателю: сегодня российское вино — это не компромисс, не альтернатива, а осознанный выбор в пользу комфорта, качества и уникальности, добавленной стоимостью которых становится гордость за страну в сложных условиях

Simple и обеспечили мощной платформой: развитой системой дистрибуции, чётко выстроенными каналами продаж, сильной маркетинговой поддержкой. Слаженный оркестр — это больше, чем сумма инструментов. Совместный голос «Большого Русского Вина» звучит ярко и убедительно.

Для нового «Зелёного гида» редакция собрала мнения профи сектора HoReCa, и все они сводятся к общему знаменателю: сегодня российское вино — это не компромисс, не альтернатива, а осознанный выбор в пользу комфорта, качества и уникальности, добавленной стоимостью которых становится гордость за страну в сложных условиях. Мы очень способные и креативные, поэтому быстро учимся и так же быстро работаем — предпринимаем. И рынок чувствует, реагирует. *«Мы не просто ставим что-то российское в карту, а тщательно отбираем лучшие образцы, даём обратную связь виноделам и воспитываем вкус у наших гостей»*, — в унисон говорят герои выпуска. Идея локальности распространилась повсеместно. Регионы стремятся показать своеобразие, богатство недр, романтику природы. Шефы каждой из гастрономических Мекк, от Мурманска до Владивостока, от Липецка до Ханты-Мансийска делают ставку на свои местные продукты, а вина юга России — это связующее звено для всей страны.

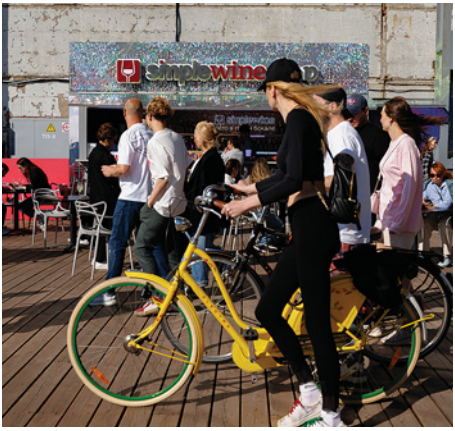
Раньше казалось чем-то особенным, когда в интервью SWN французские или итальянские сомелье говорили, как просто и естественно для них каждый год проехаться по винным регионам, обнять друзей-виноделов, оценить последние урожаи. Теперь радостно слышать, что для их российских коллег поездки на свой родной винодельческий юг тоже становятся логичной частью профессионального роста. Что и говорить об обычных путешественниках, которые, будучи на Кубани или в Крыму, по случаю оказываются на винодельнях: оттуда они увозят приятные впечатления домой, где будут искать понравившиеся вина в картах и на полках. Винный туризм стал важным механизмом развития отрасли. Ему и посвящён главный материал свежего «Зелёного гида».

Новый культурный ландшафт России формируется на наших глазах. Ценно быть частью этого процесса, видеть его изнутри. Мы верим: всё самое интересное — только начинается. Спасибо, что идёте с нами этим маршрутом.

Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
президент и вице-президент Simple Group

Фестивальное лето





Поп-ап-бар SimpleWine

всё лето

Санкт-Петербург, пространство «Севкабель Порт» на Васильевском острове

Больше чем поп-ап-бар — это арт-объект с видом на Петербург. Море вина и авторских коктейлей сливается с видами на закаты под яркие диджей-сеты.
Зачем ехать: стильная атмосфера, вино, коктейли и отличные диджей-сеты

Соль земли

май — сентябрь

Разные города России

Серия гастрономических мероприятий в разных уголках России от команды журнала «Соль» и Ивана Глушкова. Остановки в этом году: Кострома, Белое море, Красноярск, Камчатка. Шеф-повара не используют никаких заготовок — творят на месте исключительно из сезонных и локальных продуктов.
Зачем ехать: уникальные авторские ужины в красивых локациях

Bigati Fest

июнь-июль

Разные города России

Масштабный фестиваль вина путешествует по России, создавая в каждом городе яркие и запоминающиеся события. В планах на это лето: Новосибирск, Екатеринбург, Нижний Новгород, Ростов-на-Дону.
Зачем ехать: тусовка и щедрые дегустации зарубежных и российских вин

Фестиваль «Виноград»

июнь — сентябрь

Великий Новгород, Псков, Новый Уренгой, Екатеринбург, Анапа

Эногастрономическая ярмарка с музыкальной программой от Национального агентства маркетинга российского вина.
Зачем ехать: вино и гастрономия, музыка и настроение

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

ВИНО ГАСТРО АРТ МУЗЫКА

ФОТО: SIMPLE GROUP; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Юрий Субботин **(ЮС)**, автор телеграм-канала «Субботин про спонсорство», советует **фестивали, которые точно стоят вашего внимания.** Мы, со своей стороны, добавили **винные события.**

Фестиваль VinoGrad

7 июня

Липецк

Фестиваль вина на открытом воздухе в формате пикника.
Зачем ехать: продегустировать более 100 вин

«Дикие ужины»

по субботам с 7 июня до 26 июля

Красноярск

Гастрофестиваль, основанный Хайямом Аминовым, для любителей поужинать при полной ресторанной сервировке, но с исключительным видом. Удивительная природа и локальные продукты Енисейской Сибири переплетаются с созвездием шефов.
Зачем ехать: локация — мраморный карьер «Нарва», а герои — лучшие шеф-повара России

wdfestival.com

Wine Picnic

12 июня

Москва

Ежегодный фестиваль вина под открытым небом от Российской ассоциации сомелье на берегу Пироговского водохранилища в яхт-клубе «Галс».
Зачем ехать: атмосфера яхт-клуба, вина от ведущих виноторговых компаний и музыка

«От Шампани до Кубани»

22 июня

Ярославль

Мощное винное событие для профессионалов, энтузиастов и любителей вина.
Зачем ехать: круговая дегустация более 1000 вин со всего света в сопровождении живой музыки

winefestyar.ru

DaskoWine Fest

28 июня

Уфа

Большой винный праздник под открытым небом в формате безлимитной винной дегустации.
Зачем ехать: мастер-классы, живая музыка и, конечно, вино

«На Гребне»

1–15 июля

Всероссийский фестиваль дальневосточных гребешков, основанный в 2018 году, продвигает гастротуризм на Дальнем Востоке, раскрывая вкус приморского специалитета в сочетании с продуктами и кулинарными традициями разных регионов страны. В прошлом году в фестивале участвовали 259 ресторанов из 43 городов России.

scallopfest.ru

«Выкса-фестиваль»

4–6 июля

Выкса, Нижегородская обл.

В программе передовое искусство, арт-проекты и события, созданные специально для города. Выставки в самых неожиданных местах, необычная музыкальная программа, культурный забег RUTS по музеям, рынкам и арт-резиденциям.
Зачем ехать: интересная культурная составляющая

vyksafest.com

Bellini пикник

5–6 июля

Красноярск

Летний пикник в сквере в центре города. В программе: утренняя йога на свежем воздухе, еда от любимых ресторанов, мастер-классы для детей, фотозоны и другие активности.
Зачем ехать: тёплое общение, вкусная еда от проектов Bellini и не только

Outline

8–14 июля

Талдомский городской округ, Московская обл.

Фестиваль, где электронная музыка встречается с медиаартом от «Силы Света» и приглашённых художников. Неделя событий, две новые сцены, расширенная дневная программа и улучшенная инфраструктура: кемпинги

ЮС: *В этом году* ***особенно много концертов поп-звёзд*** *пройдёт в ближайших странах: Казахстане, Армении, Грузии и Азербайджане. Туда приедут Джастин Тимберлейк, Мэрилин Мэнсон и Дженнифер Лопес. Кажется, что менеджмент артистов понял, что людям из России несложно приехать в Баку или Астану*



станут комфортнее, глэмпинг — шире, парковка — ближе.
Зачем ехать: послушать качественную электронную музыку и посмотреть на медиаарт от «Силы Света» и других топовых команд. Мощный line-up: Найк Борзов, Tripmastaz, Ron Morelli и более 120 музыкантов из разных стран

♫ «Голос кочевников»

11–12 июля

Этнокомплекс «Асагад. Степной кочевник», Бурятия

Грандиозное событие возвращается в Ацагатскую степь уже в 14-й раз. Это крупнейший музыкальный фестиваль за Уралом, выросший от камерных сцен до масштабного опен-эйра. Когда-то этнофестиваль, сегодня — многогранная музыкальная платформа, объединяющая фольклор, электронику и актуальные жанры.
Фестиваль проходит в туристическом комплексе «Степной кочевник» в 40 минутах от Улан-Удэ.
Зачем ехать: танцевать в степи под классную музыку

ЮС: *Уникальное событие зацепило лайн-апом, слишком уж нетипичным для такого удалённого от Москвы фестиваля: Feduk, Brazzaville, Дельфин, Максим, Хаски, Антоха МС и многие другие*

«Душа Фест»

11–13 июля

Республика Алтай

Красивый фестиваль про познание себя и духовные практики в очень живописном месте на Алтае.
dyshafest.ru/day

ЮС: *Создательница фестиваля объездила весь мир и захотела сделать фестиваль про саморазвитие именно на Алтае, как в одном из самых сакральных мест на карте России*

«Волга-Дон Вин Фест»

18–19 июля

Волгоград

Фестиваль российских вин и специализированная ярмарка винодельческой продукции.
Зачем ехать: дегустации и мастер-классы в атмосфере праздника

Праздник огурца

19 июля

Суздаль

Праздник отмечают ежегодно во вторую или третью субботу июля. Центр гуляний — Музей деревянного зодчества, но веселье охватывает весь город, куда съезжаются около 10 тыс. туристов. Все одеваются в зелёное.
Зачем ехать: угощения, ярмарки и хруст

«Архстояние»

25–27 июля

Никола-Ленивец, Калужская обл.

Крупнейший в Европе фестиваль ленд-арта, которому в этом году исполняется 20 лет. Каждый год в рамках фестиваля появляются новые объекты от архитекторов и архитектурных бюро.
Зачем ехать: современная архитектура и интересная музыкальная программа в необычных локациях; танцевать среди сотни костров

Фестиваль «Главвино»

1–3 августа

Москва

На солнечной лужайке перед павильоном «Главвино» на ВДНХ соберутся более 30 виноделен со всей страны — от Самары до Дагестана.
Зачем ехать: тёплая атмосфера и внушительная подборка российских вин

♫ «Посреди нигде»

2 августа

Деревня Малый Турыш под Екатеринбургом

Фестиваль доказывает: деревня — давно уже не та провинциальная глушь с покосившимися избами, какой её рисует стереотипное воображение.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Зачем ехать: стать ближе к природе и людям, сделать доброе дело

посединигде.рф

ЮС: *Десять лет назад Гузель Санжапова решила помочь отцу со старой пасекой, создав рабочие места для бабушек из деревни под Екатеринбургом. Запустила производство мёда и варенья, которые теперь продаются на маркетплейсах. По итогам основанного ею фестиваля гости восстановили наличники старых домов, а у самой деревни появилось новое общественное пространство, которым жители смогут пользоваться весь год. В этом году фестиваль расширяется*

«Круто»

8–10 августа

Крутояк, Владимирская обл.

Сочетание музыки от «Диско-клуба», яркой арт-программы, баров и интересных активностей от партнёров. Фестиваль дебютировал год назад. В этом году здесь появятся опции по проживанию.

Зачем ехать: поностальгировать и оказаться в переосмысленной атмосфере советского детского лагеря, где вместо зарядки по утрам — утренние рейвы, а вместо костра — световые шоу

Signal

14–18 августа

Никола-Ленивец

Самый крупный фестиваль электронной музыки в России: девять сцен, 20 тыс. участников, более 300 артистов и культурные программы в окружении сказочной природы и объектов ленд-арта.

Зачем ехать: электронная музыка, танцы и тусовки с друзьями

ЮС: *Одна из фишек фестиваля — комьюнити-кэмпы, пространства для творческих объединений с собственными площадками.* ***Signal*** *оживает с закатом: ночной рейв, гигантские экраны, лазерные шоу и масштабное медиаискусство*

Гастропикник «Август»

16–17 августа

пос. Бунырево, Алексинский р-н, Тульская обл.

Масштабное событие, где шефы, рестораторы и гастроинфлюенсеры презентуют свои кулинарные идеи.

Зачем ехать: музыкальная программа от основателя «Дикой мяты» и маркет с вайбом базаров Стамбула

«Пари Фест»

22–23 августа

Нижний Новгород

Мультиформатный фестиваль во второй раз пройдёт на Стрелке в центре Нижнего Новгорода, где сливаются Ока и Волга. Он совмещает музыку, спорт, авиашоу и брутальную архитектуру «Пакгаузов».

Зачем ехать: узнать много нового, послушать «Розовое вино» Feduk с видом на знаменитые закаты Нижнего

ЮС: *У события мощный музыкальный line-up и контентная программа. 22 августа пройдёт образовательное шоу с интересными спикерами из креативных индустрий. А сразу после завершения фестиваля начнётся вечеринка на отдельной площадке*

«Крошево»

20 сентября

Боровичи, Новгородская обл.

Масштабный фестиваль, посвящённый капусте, который придумала супружеская пара рестораторов.

Зачем ехать: попробовать специалитеты, танцевать. Возможно, стать крошефом и принять участие в соревнованиях по рубке крошева

ЮС: *Я никогда бы не подумал, что тема капусты может собрать тысячи людей за пределами Москвы. Весь город украшен кочанами капусты. У них даже есть капустный стикерпак для «Телеграма»!*

«Тайгафест»

октябрь

Владивосток, Петропавловск-Камчатский, Хабаровск

Шеф-повара создают авторскую кухню из дичи, дикоросов и рыбы, открывая жителям и гостям Дальнего Востока вкусы и эстетические коды региона. Команда Pacific Russia Food убеждена: тайга — не менее значимая гастрономическая стихия, чем океан.

Зачем ехать: попробовать сеты от лучших шефов региона с сокровищами тайги

taigafest.ru



Туда, где **можно** просто **быть**

Телефон разрывается, а в голове миллион задач. А всего в трёх часах от Петербурга — другой ритм. Ладожское озеро и отели **«Точка на карте»** и **«Дача Винтера»** — места, где нет спешки, только природа, комфорт и тишина. Здесь запустили новый формат отдыха — клубный, с привилегиями и вниманием, которое чувствуется сразу: игристое при заезде, премиальная косметика, столик в ресторане без ожидания и включённые завтраки или пансион.

Точка на карте. *Приозерск*

Уединённые студии с панорамными окнами скрыты в сосновом бору у реки Вуоксы. В клубный формат включено посещение панорамной бани. А вечером стоит заглянуть в винную гостиную. Здесь можно попробовать российские вина, неспешно делясь впечатлениями на фоне Ладоги. До яхт-клуба «Лагуна» — всего 10 минут, если захочется сменить ритм и выйти на воду.

Точка на карте. *Видлица*

Здесь никто не потревожит. Каждый домик — с террасой и сауной, до Ладоги два шага. Место создано для тех, кто хочет быть наедине с собой: вместо будильника — пение птиц, вечером — первый ряд на самые красивые закаты. Полный пансион уже включён: можно не думать ни о быте, ни о планах. Только быть и дышать.

Парк-отель «Дача Винтера»

В сердце карельского леса, на территории исторической усадьбы доктора Густава Винтера расположился парк-отель, который сегодня бережно сохраняет культуру уединённого загородного отдыха. Для тех, кто хочет получить от отдыха всё и сразу, в клубном формате собрали максимум привилегий: лучшая гастрономия, банный комплекс с джакузи под открытым небом, верёвочный парк с трассами до 16 метров. Здесь легко замедлиться — среди векового дендропарка, на террасе ресторана с аутентичной северной кухней или наблюдая утренний туман над Ладогой.



«Дача Винтера» с коптера

Здесь легко замедлиться — среди векового дендропарка, на террасе ресторана с аутентичной северной кухней или наблюдая утренний туман над Ладогой

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЕЙ «ТОЧКА НА КАРТЕ»

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

Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Реклама помогает повысить уровень жизни, повышая уровень желаний.

Э. Маккензи
американский писатель и философ

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

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

Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

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

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

Фэрфакс Коун
директор Американской ассоциации рекламных агентств

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

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

Брюс Бартон
сооснователь BBDO

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Реклама — самая интересная и самая трудная форма литературы.

Олдос Хаксли
писатель и философ

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news



Опинионмейкеры составляют мнение о российском виноделии

Русское вино, которое остаётся с тобой

Ещё летом 2023 года проект **«Большое Русское Вино»** отправил команду креаторов в путешествие по ключевым винодельням юга России. Среди участников оказались фотограф Дмитрий Крикун **(ДК)**, фэшн-блогер Василий Усанов **(ВУ)**, а также художник Евгений Чес **(ЕЧ)**. Они вспоминают самые яркие моменты поездки, делятся винами-фаворитами и рекомендуют, куда отправиться этим летом.



Дмитрий Крикун



Евгений Чес



Василий Усанов

О хайлайтах

ДК: Вся поездка была невероятно атмосферной. Каждая винодельня оставила особенное впечатление — и всё благодаря людям, так увлечённым своим делом. Особенно запомнился ужин Chef's Table в «Винотеррии» — настоящий гастрономический спектакль, а также прогулка по лавандовым полям.

ВУ: Никогда не забуду, какая у нас была атмосфера в микроавтобусе, на котором мы путешествовали по Краснодарскому краю. Мы много разговаривали, слушали музыку, периодически отвлекались на рабочие звонки — всё это было очень по-доброму.

Вспоминаю ещё одну историю. На одной из виноделен нас встретили словами: *«Вот вам игристое — нужно сделать холодный укольчик»*. С тех пор эта фраза с нами. Когда встречаю ребят с той поездки на мероприятиях, всегда шучу: *«Ну что, по укольчику?»*

ЕЧ: Сильнее всего запомнилась велопрогулка по Долине Лефкадия. Мы ехали между виноградников, потом был сабраж на открытой веранде. Красиво, живо, с настроением — один из тех моментов, когда пейзаж, движение, вкус и люди сливаются в цельное впечатление.

Мне невероятно повезло оказаться в крутой компании. Мы сидели на берегу моря, пили вино, разговаривали обо всём. Это была не просто группа, а настоящее сообщество. Уверен, что без проекта «большое Русское Вино» мы бы не собрались вместе. Такие встречи создают не только воспоминания, но и связи, которые остаются надолго.

Когда российское вино стало чем-то большим

ДК: До этой поездки я почти не сталкивался с российскими винами. Впечатление сформировалось на месте, когда мы увидели процесс изнутри. Мы побывали на виноградниках, в погребах, пообщались с виноделами — всё это произвело сильное впечатление. Стало понятно, сколько труда, души вложено в каждую бутылку.

ВУ: После этой поездки я кардинально изменил своё отношение к российскому вину. Я не ожидал, что у нас делают настолько качественные вина.

ЕЧ: По-настоящему заинтересовался российским виноделием именно после этой поездки. До этого знал о нём мало, а теперь не только советую друзьям попробовать, но и расска-

ФОТО: SIMPLE GROUP



Велопробегом по виноградникам



Та самая лаванда

зываю, что видел сам: как создаются хозяйства с нуля, как возрождают то, что когда-то было утрачено. Сегодня это уже производство высокого уровня — с наградами, профессиональными командами и большим уважением к делу. И это действительно хочется поддерживать.

Те самые бутылки и места

ДК: Вспоминаю визит в Имение «Сикоры», невероятно атмосферное и красивое место, «Лефкадию», где мы учились делать сабраж, а также дегустацию в «Шумринке», где я впервые попробовал Палава Рислинг — по приезде советовал всем друзьям это вино. Каждая винодельня была особенной — со своим характером, подходом, магией.

ВУ: Я влюбился в игристое Magnatum. Ребята из «Большого Русского Вина» и самой винодельни даже помогали организовать один из моих дней рождения. Теперь Magnatum — всегда в моём винном погребе. Правда, исчезает он оттуда быстрее, чем появляется.

Куда поехать этим летом

ДК: Если планируете путешествие по югу России, обязательно загляните в Имение «Сикоры» — это по-настоящему колоритное место с впечатляющими виноградниками, выразительными винами и тёплым приёмом. Отдельно рекомендую ресторан «Винотеррия» — он расположен неподалёку. Также стоит заехать на лавандовую ферму в Лефкадии — там можно и вкусно поесть, и сделать невероятные фотографии. Меня поразило, насколько в Краснодарском крае много локаций с разным настроением. Например, Японский сад и ужин в ресторане Ryotei — это отдельное эстетическое удовольствие. За одну поездку я будто побывал в нескольких странах: Франция, Япония и Южная Италия — всё в одном маршруте.

ВУ: Я обожаю Краснодарский край: Краснодар, Новороссийск, Сочи — всегда с удовольствием туда возвращаюсь. Ещё из моих фаворитов — Калининград. Был там 10 раз в разное время года, и каждый раз впечатления отличные. Город стремительно развивается: новые набережные, кафе, отели. Это недооценённое направление, которое точно не разочарует.

ЕЧ: Тем, кто планирует поездку на юг, советую обязательно заглянуть на лавандовые поля Долины Лефкадия — они производят сильное визуальное впечатление и идеально подходят для неспешного отдыха. Остановиться рекомендую в отеле «Утёсов» — это место с фантастическим видом на море.

Отдельно хочется отметить Японский сад в парке Галицкого в Краснодаре. Мы были там ночью — и даже в темноте сад поражает проработанностью: мостики, водоёмы, архитектура. Полное ощущение переноса в другой мир. Хочется вернуться туда днём и рассмотреть всё внимательнее. Это пример того, как можно создать пространство, которое одновременно и культурная точка, и эмоциональный магнит.

ФОТО: SIMPLE GROUP

Без рекламы произойдет самое ужасное — не произойдет ничего.

Том Бискарди
продюсер

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Из России **с любовью**

Путешествовать и узнавать свою страну можно по-разному. Один из способов — через вино. Каждый бокал рассказывает о терруарах и людях, которые его создают. В винотеках **SimpleWine**, раскинувшихся по всей стране, можно погрузиться в эти истории и открыть для себя Россию с новой стороны.



Каждую дегустацию сопровождают лёгкие закуски. Дегустационные залы расположены в Москве, Санкт-Петербурге, Сочи, Екатеринбурге, Самаре и Тюмени

Дегустации рассчитаны на разный уровень подготовки. Можно начать с азов, научиться понимать этикетку или углубиться в тему вина, разобрать особенности сортов и регионов. Кависты также могут предложить индивидуальное мероприятие — bespoke — под запрос конкретного гостя. Тем и сценариев становится всё больше, включая игровые форматы вроде винного казино или «мафии». Но самые яркие впечатления — от встреч с российскими хозяйствами, которые прямо на наших глазах пишут современную летопись отечественного виноделия.

В одно из таких путешествий мы отправляемся на дегустации «Из России с любовью» непосредственно из винотеки **SimpleWine**. Подчиняясь классическому сценарию, от игристых и тихих белых к плотным красным, начинаем с Cuvée de Vitmer — коллекции игристых по классике, посвящённых Александру Витмеру, предпринимателю и меценату, инженеру и аристократу, драматургу и учёному. В конце XIX века он переехал из Петербурга в Крым, где заложил виноградники с французскими сортами. В дальнейшем имение «Благодать» в Балаклаве стало прообразом «Золотой Балки». Дальше кавист рассказывает, кто стал приглашённой звездой проекта «Галицкий и Галицкий», почему за вином Алексея Толстого выстраиваются очереди, какое хозяйство первым в России выпустило моносортовую мальвазию — и многое другое. Вино течёт, гости расслабляются, задают всё более интересные вопросы и делятся своими наблюдениями о нюансах, которые обнаружили в аромате и вкусе. В российском виноделии отразились разные периоды нашей истории. Некоторые хозяйства, как феникс, возродились из пепла, другие были построены с нуля. Весёлые, захватывающие, подчас драматичные — эти сюжеты неизменно наполнены эмоциями и вдохновением.

ФОТО: SIMPLE GROUP

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

Фэрфакс Коун
директор Американской ассоциации рекламных агентств

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

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

Еще больше материалов читайте на swn.ru

simple wine news

Винный маршрут: **Россия**



ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»

Российский эногастрономический туризм постепенно находит свой стиль: где-то встречают пикником у лоз, где-то подают устрицы под игристое, где-то зовут остаться на ночь в домике у виноградника. **Винодельни учатся быть местом для впечатлений: ищут сценарии, выстраивают атмосферу, учатся работать с гостями.** Иногда получается с оговорками — но всё чаще по-настоящему. Валерия Труфакина суммировала заметки об уже накопленном опыте и прогнозы с винных дорог.



ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «ЗОЛОТАЯ БАЛКА»

1 Из истории энотуризма

Наверняка в Древней Греции и её колониях существовало нечто подобное поездкам с целью угоститься вином конкретной местности под локальную кухню или обозреть виноградно-оливковые угодья. Просто ни отраслью туризма, ни бизнес-проектом это приятно-увеселительное времяпровождение никто не называл.

Считается, что винный туризм был впервые зафиксирован в Германии в 1930-е, когда по стране были проложены винные маршруты. Самый известный из них появился в 1935 году в регионе Рейнланд-Пфальц, когда Йозеф Бюркель объединил деревни с помощью Weinstraße, которую мы знаем как Винную дорогу Германии. К числу исторических и популярных дорог Франции относится Винная дорога Эльзаса, появившаяся в 1953 году и включающая в себя 180 км и 1000 виноделен. В Италии первый винный маршрут обозначился в 1963 году в регионе Фриули, а сегодня по территории страны проходят 173 винные дороги*.

Российский винный туризм поначалу жил в формате дружеских приёмов в поместьях, где

* Первое масштабное исследование мирового и российского энотуризма сделала Елена Порман в соавторстве с Х. А. Константиниди в первой научной статье, посвящённой отечественному энотуризму, — «Научно-методические подходы к устойчивому развитию и оценке объектов винного туризма в Российской Федерации», опубликованной в издании «Современные проблемы сервиса и туризма».





«Массандра»

делали и вино. Главное русское художественное произведении об опыте энотуризма — рассказ Александра Куприна «Винная бочка» (1913) — зафиксировало частный визит группы ялтинских отдыхающих на «Массандру» по личному приглашению заведующего погребом. Основным соблазнением стало необыкновенное вино из коллекции, известной как «Воронцовский музей», — его гости и отведали в количестве четырёх бутылок, после опробования всего ассортимента завода. Поскольку имение Массандра перешло в ведение Удельного ведомства Министерства двора от наследников светлейшего князя С. М. Воронцова в марте 1889 года, эпический визит состоялся точно после этого времени. Чистейший образец, как могут принимать туристов и как гости могут насладиться посещением винодельни. Пионером в качестве реального винно-туристического объекта, видимо, выступила тоже «Массандра»: в 1981 году винный туризм в СССР начался в Воронцовских подвалах в Алупке под номенклатурным именем «Производственно-дегустационный комплекс № 2», на базе старейшего винного погреба, построенного князем Воронцовым вблизи своей летней резиденции. Здесь открыли первый в стране производственно-демонстрационный комплекс, который самым эффективным методом — дегустациями — знакомил отдыхающих на ЮБК с основами классического виноделия «Массандры».

Начиная с 2000-х винный туризм в стране в массовом формате всё также теплился на заводах-гигантах, пока новое российское виноделие не принесло из Европы опыт приёма на виноградниках, в беседках и специальных дегустационных залах. Винолюбы двинулись посмотреть, правда ли у нас делают вино. Новая отрасль туризма сделала серьёзный рывок примерно с 2018–2019 годов, когда российское виноделие осознало себя как серьёзную силу — и образцово заработали винно-туристические кластеры, такие как Абрау-Дюрсо и Лефкадия, а также появились специализированные винные дороги.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «МАССАНДРА»

По данным Российского союза туриндустрии (РСТ), ***2 млн человек*** *составило число туристов и экскурсантов на российских винодельнях в 2023 году*

Официально о винном туризме



Елена Порман

Руководитель проекта «Винные дороги России»

В России реализуется несколько крупных региональных и межрегиональных проектов в сфере винного туризма. С участием экспертов Комиссии по винному туризму РСТ был разработан Национальный туристический маршрут «Винные дороги Краснодарского края». В Крыму, Севастополе и Ростовской области развиваются региональные проекты винного туризма: «Винная дорога Крыма», «Терруар Севастополь», «Долина Дона». Важно, что на региональных винных дорогах рассказывают о традициях, истории, отличительных признаках местного виноградарства и виноделия, а также включают в маршруты другие тематические объекты, например фермерские хозяйства и исторические музейные площадки. Такой подход позволяет показать вино как неотъемлемую часть культурно-исторического наследия регионов.



Мария Александровна Литовко

Вице-губернатор Севастополя, куратор приоритетного проекта «Терруар Севастополь»

К приоритетному проекту «Терруар Севастополь» уже присоединились 43 участника, ещё несколько находятся на стадии подачи заявки. Для вступления установлены особые условия: например, виноградник должен быть заложен не менее чем на 50% площади заявляемых в проект земельных участков. Также ограничено использование земли под туристическую инфраструктуру. Примечательно, что большинство участников вошли в проект после 2022 года. Сегодня Винная дорога Севастополя протянулась уже более чем на 120 километров. Благодаря проекту создано более 500 рабочих мест, объём привлечённых инвестиций оценивается в 10 млрд рублей. Но главное — удалось закрепить на законодательном уровне ключевые потребности винодельческого сообщества: в части производства, гостеприимства и продаж вина.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ

2 Мировой опыт энотуризма для нас

Сложно сравнивать цифры на глобальном уровне, потому что методы расчёта в разных странах отличаются. Однако, по некоторым оценкам, винодельческие регионы США принимают 15 млн винных туристов в год, и только 3 млн из них — иностранцы. Франция, которая является ведущей страной — экспортёром вина по стоимости, — второе по популярности направление энотуризма: её винодельни принимают совокупно 11 млн винных туристов за год, из них иностранцев — 4,2 млн.

Французские эксперты отмечают, что винный туризм — это грандиозная возможность развивать два важных сектора экономики страны — туризм и вино как таковые. Он позволяет туристам получать уникальный опыт, связанный с art de vivre, в сердце винных регионов и повышает привлекательность Франции как туристического направления. А с другой стороны — способствует экспорту вина, поскольку знакомит с ним всё больше людей. И, кстати, французские винодельческие ноу-хау, технологии, сорта винограда тоже таким образом приобретают новые рынки.

Первая национальная конференция Ассоциации по энотуризму (Assises de l'Œnotourisme) прошла во Франции в 2018 году — мы не так уж и отстаём во времени. Цель деятельности Assises de l'Œnotourisme — развить средства для достижения мирового лидерства в области энотуризма. Давайте посмотрим, что может оказаться важным и для нас из того, что обсуждают французы.

В основе их видения развития винного туризма лежит пять основных направлений:

❶ Определение, что, собственно, относится к винному туризму.

❷ Подготовка кадров — предложено создавать сразу отдельные кафедры по винному туризму в высших учебных заведениях.

❸ Создание возможности сделать винный туризм более доступным и демократичным, например, за счёт соглашений с гостиничными и крупными винными сетями, которые могут интегрировать квалифицированный компонент энотуризма в свои коммерческие предложения.

❹ Углубление конвенции о туризме и культуре: великие культурные объекты должны открыться для винного туризма, в частности предоставив возможность проведения дегустаций.

❺ Активизация рекламных усилий, в том числе проведение крупных мероприятий, посвящённых винному туризму, и учреждение наград в сфере энотуризма.

Цифровые технологии (схемы в дополненной реальности, ролики для соцсетей, 4D-видео, иммерсивные курсы и т. д.) задействованы на всех этапах, от обучения кадров и формирования самого продукта до его продвижения. Например, упрощение бронирования посещения погребов и дегустаций существенно повышает доступность винного туризма.

Винный туризм — уже не ниша, а ключевая часть стратегии винодельческого бизнеса.

На недавно прошедшей в Дюссельдорфе выставке ProWein 2025 эксперты подчеркнули, что энотуризм превратился из сферы гостеприимства в стратегический инструмент брендинга и становится всё более эффективным коммерческим рычагом прямых продаж.

Эксперты обозначили ключевые идеи, как переосмыслить винный туризм с помощью более широкого видения. Выделялись три основные концепции:

❶ Главным действующим лицом является территория. Винодельни должны научиться сначала продвигать контекст, в котором они работают, затем свой бренд и, наконец, своё вино. Изменение этой логики означает упущение возможностей.

❷ Наш гость — турист, прежде чем он становится винным туристом. Есть широкая потенциальная аудитория — те, кто находится в регионе по другим причинам и кого может привлечь в том числе посещение хозяйств. Винодельням необходимы эффективные коммуникации с любыми туристами, не только с любителями вина.

❸ Экологичность и устойчивое развитие в фокусе. Это реальные факторы, определяющие выбор посетителей. Винодельни должны разрабатывать стратегии для привлечения новых гостей, заявляя о своих обязательствах в области устойчивого развития.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ДАРЬИ БЕЗРУКОВОЙ





ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ИМЕНИЯ «СИКОРЫ»

3 Энотуризм с точки зрения виноделен

Представьте себе компанию разноплановых посетителей на винодельне. Часть из них — настоящие ценители вина, желающие погрузиться в технические детали и ароматические нюансы; другие же ищут спокойного времяпрепровождения — приятной прогулки среди виноградников или идеальной фотографии для соцсетей. Кого-то привели увлечённые друзья, а кто-то оказался здесь случайно и знакомится с вином в такой обстановке впервые. И как справиться, никого не разочаровав? Винодельни делятся своими наработками.

Имение «Сикоры»



Екатерина Самсонова,
руководитель коммерческой службы и маркетинга

Мы принимаем гостей более шести лет — начинали с организованных групп в сопровождении гидов. Сегодня у нас удобная система бронирования, гости сами могут выбрать формат: присоединиться к сборной группе или забронировать индивидуальный тур с персонализированным подходом.

Например, вертикальная дегустация вин из собственной коллекции. Самый востребованный сет — «Рислинг. Коллекция», включающий 10 винтажей с 2012 по 2021 год.

Наши туристы особенно ценят камерные группы и эстетику винодельни. Практически

на каждой встрече кто-нибудь заметит: *«А что это у вас там в горе?»* — имея в виду часовню, которая пока закрыта для посещения. А когда узнают, что в создании винодельни принимали участие дочери Александра Павловича Сикорского, нередко с улыбкой спрашивают: *«А вы, случайно, не одна из них?»*
У нас уже сложился круг постоянных гостей — они возвращаются, приводя друзей и семью, а кто-то приезжает на более глубокие и сложные дегустации.

AYA Organic Wine & Vineyards



Анна Рекеда,
менеджер по маркетингу

Наш проект — о вине, добре и родной земле. Гостей мы знакомим с органическим земледелием, показываем, как растёт виноград и как создаётся органическое вино. Мы принимаем и организованные группы, и всех желающих. Можем предложить туристам много особенного. Самый дорогой органический виноградник страны, видом которого можно насладиться с террасы ресторана, после чего спуститься вниз, пройтись по бесконечным виноградным рядам, прикоснуться к лозе и родной земле.
Вилла AYA — это настоящая концентрация эстетики, магнит для ценителей камерного отдыха и любителей фотосессий.
Многие возвращаются к нам снова. Особенно приятно, когда в AYA отмечают свадьбы, а потом пары приезжают праздновать важные даты и приглашают своих друзей.
Самый милый вопрос: *«А к вам можно приехать просто так?»* Конечно. У нас просторный ресторан на 80 мест, с террасой, отдельным банкетным залом.
Наши гости любят близость к природе, тишину, умиротворение, а также кухню в ресторане, авторскую подачу. Ценят качественное детское меню и то, что мы — dog friendly. Часто отмечают, что в одном месте у нас получилось собрать всё лучшее сразу: здесь и панорамный ресторан с черноморской кухней из локальных продуктов, и винотека с лучшими винами Крыма и других регионов, и винодельня с дегустационным залом, и вилла с бассейном, окружённая лесом.



AYA Organic Wine & Vineyards

«Золотая Балка»



Елена Любчик,
руководитель отдела винного туризма

Фишка наших экскурсий — практические мастер-классы. Например, в рамках одной из программ энотуристы осваивают технику сабража и пробуют самостоятельно открыть саблей бутылку игристого. Также они могут познакомиться с одним из самых зрелищных процессов в виноделии —дегоржажем избавлением игристого вина от дрожжевого осадка. В нашем погребе есть специальная лаборатория, где гости могут самостоятельно откупорить бутылку и сразу же попробовать вино, а ещё создать собственную этикетку или сделать на бутылке авторскую надпись.
Мы подготовили программы и маршруты винных

ФОТО: AYA ORGANIC WINE & VINEYARDS; ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «ЗОЛОТАЯ БАЛКА»





На виноградниках «Золотой Балки» можно встретить очень старые лозы

туров и для организованных групп, и для индивидуальных гостей. Причём они рассчитаны на разный уровень знакомства с вином: от базовых дегустаций до специальных мастер-классов на виноградниках. Гости могут присоединиться к групповым турам, если есть свободные места, или забронировать индивидуальную дегустацию.
Постоянные гости — главные действующие лица на всех мероприятиях, фестивалях и праздниках, они ещё и привозят своих друзей, родственников, рекомендуют знакомым. Это для нас лучшая награда.

«Собер Баш»



Светлана Королёва,
бренд-менеджер

Все наши программы включают экскурсию по виноградникам, производству и дегустацию вин — в ней как раз и заключается отличие. Если вы не любите выдержанные красные вина — вам подойдёт сет «Лайт» со свежими белыми, розовыми и красными винами без выдержки. Сет «Собер Баш» углублённо познакомит со всеми линейками, кроме лимитированной «Грани». Сет «Автохтоны» — для тех, кто хочет узнать о достаточно редких автохтонных сортах или уже стал их поклонником. Можно составить свой сет из уже полюбившихся вин или, наоборот, попробовать только новинки.
Групповая программа ограничена 26 местами, индивидуальный тур у нас также есть.
У нас достаточно гибкий и лояльный подход к каждому гостю: можно отпраздновать свою свадьбу, день рождения или корпоратив, заказать кейтеринг. Мы находимся в горах, на высоте 200 м, и окружены лесом, у нас красивейшие панорамы и камерная душевная атмосфера. Постоянных гостей много, ведь мы ближайшая винодельня к Краснодару (40 минут на машине) и к нам приезжают просто отдохнуть на природе и купить вина.

«Шато де Талю»



Александр Константинов,
генеральный директор ресторанно-дегустационного комплекса

Мы предлагаем различные форматы экскурсий: индивидуальные, групповые, для путешествующих с турфирмами или винными гидами. Каждый может выбрать и спокойную прогулку, и насыщенную винную программу.
Для тех, кто хочет просто насладиться красотой нашего парка, видами на море,



В «Шато де Талю» приезжают, чтобы почувствовать себя во французском замке



Одна из лучших террас с видом — в «Собер Баш»

виноградники и архитектуру шато, работает бесплатный удобный аудиогид.

Мы объединяемся с другими винодельнями региона, чтобы привлекать как можно больше гостей и знакомить их с многогранным и вдохновляющим миром энотуризма. Например, у нас действует совместный билет с «Абрау-Дюрсо», который позволяет по единой цене посетить сразу два винных хозяйства.

Всё, что мы делаем, строится вокруг вина — главного героя «Шато де Талю». Оно и задаёт настроение, темп и стиль наших событий.

Мы проводим:

- Эногастрономические ужины, где знакомим гостей не только с нашими винами, но и с винами других российских виноделен. Это всегда живой диалог о вине с представителями хозяйств.
- Дегустации «Нос вина» — формат для тех, кто хочет научиться чувствовать первичные, вторичные и третичные ароматы.
- Творческие мастер-классы — живопись вином.

В ресторане 50% винной карты — российские хозяйства. Мы верим в силу локального виноделия и поддерживаем его не только словом, но и делом.

Наши гости очень разные: кто-то приезжает ради архитектуры и видов, кто-то — чтобы открыть для себя новые вкусы, а кто-то просто оказывается здесь случайно и потом остаётся с нами надолго, влюбившись в атмосферу кусочка Франции на русской земле.

И да, у нас есть «возвращенцы». Они приезжают круглый год, чтобы попробовать новые релизы, поучаствовать в ужине или просто погулять среди виноградников. Это самые настоящие наши амбассадоры и, пожалуй, самая большая награда для нас.

Oleg Repin



Олег Репин,
основатель и винодел

Очень любим гостей, потому что туризм для нас — один из немногих способов рассказать о нашем хозяйстве, показать наши вина лично. Часто гости становятся нашими друзьями и потом неоднократно возвращаются. Они все разные — и подготовленные знатоки, и любопытствующие туристы, мы заранее обсуждаем программу: уделить больше внимания производству, осмотреть оборудование или посетить виноградники.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ ВИНОДЕЛЕН OLEG REPIN, «ШАТО ДЕ ТАЛЮ», «СОБЕР БАШ», «ЗОЛОТАЯ БАЛКА»

Вино — неотъемлемая часть гастрономии, так что мы стараемся предоставить грамотное сопровождение, но поскольку мы не ресторан, то предлагаем домашнюю еду, которую здесь же готовим сами из местных продуктов, вкусные и быстрые блюда. Наша классика — мидии в белом вине и барашек на вертеле, простые и атмосферные, не отвлекающие от общения с гостями форматы.

«Дербент Вино»



Юлия Обухова,
директор по маркетингу

Мы гордимся сочетанием трёх вещей:

- Точка, где встречаются история и производство, древность и современные технологии. Мы — единственная винодельня в России, на территории которой находится участок крепостной стены Нарын-Кала, объекта наследия ЮНЕСКО.
- Производственная магия вживую: дегустация с видом на линию розлива. Это не просто красота в бокалах, а ещё и возможность увидеть, как вино, которое вы только что попробовали, выходит в мир.
- Пять арт-объектов архитектора Ника Белова как продолжение архитектурного пространства, в котором они были созданы. Художник выбрал основные геометрические формы, куб и шар, и материалы — лозу, бутылки, камень, металл. Кроме того, гости видят мурал авторства современного художника Яна Посадского, который он создал специально для завода в рамках фестиваля «Нарма», организованного «Дербент Вино» в 2024 году.

Больше всего наши туристы любят атмосферу. Многие признаются, что, попав на «Дербент Вино», ощущают себя не просто на винодельне, а в особом месте, где история, культура и вино сплетаются воедино. Ещё им нравятся истории про Петра I и крепость. Наши экскурсии в целом не только про вино, но и про Дербент как живой музей под открытым небом.

Мы ценим наших постоянных гостей. В основном это люди 30+, интересующиеся культурой и гастрономией. Много путешественников по России, кто открывает для себя Дагестан. Часто приезжают и молодые пары, и большие семейные компании — видим, как растёт интерес к винной культуре как части качественного отдыха.

«Николаев и Сыновья»



Михаил Николаев,
совладелец

Мы стали местом отдыха для гигантского количества людей. Например, у нас есть специальная программа, которая называется «Погружение». Это визит на винодельню и частная дегустация с нашим сомелье — вина могут быть как основные, так и топовые. Полезно для тех, кто приезжает не впервые и хочет больше новостей, свежей информации. Всегда есть возможность сделать эту дегустацию более индивидуальной, если есть какой-то запрос: например, только игристые или только вина спонтанного брожения.

«Скалистый берег»



Анастасия Грицунова,
бренд-амбассадор

Мы круглый год принимаем гостей — и индивидуальных туристов, и организованные группы. Однако мы ограничены производственным циклом и можем принять не более четырёх групп в день. Помимо дневных экскурсий с разным дегустационным сетом, у нас есть вечерняя программа «Вино и звёзды». Она сезонная — с конца мая по сентябрь. В ходе экскурсии можно не только прогуляться по винограднику на закате, изучить производство с гравитационными принципами и дегустацией пяти образцов премиальных вин, но и исследовать космос через телескоп вместе с астрономом и астрофотографом Русланом Ильницким. Это возможно сделать ввиду нашего местоположения между горами и морем, вдали от больших освещённых городов. Особенно интересно, когда происходят астрономические события. Например, полнолуние: можно рассмотреть лунные моря, горы, горные хребты

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



После экскурсии по Долине Лефкадия можно и отдохнуть во французском садике («Николаев и Сыновья»)



Какой же винолюб не узнает беседку Олега Репина (Oleg Repin)



«Дербент Вино» объединяет хайтек и исторические объекты



Один из главных артефактов винодельни «Скалистый берег» — телескоп

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ ВИНОДЕЛЕН «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ», ДЕРБЕНТ ВИНО», «НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ», OLEG REPIN





Прогулка по органически сертифицированным виноградникам Винодельни «Бюрнье»

и кратеры. Это самая необычная и популярная программа — небо каждый день разное, и у него есть постоянные гости-поклонники.

Винодельня «Бюрнье»



Леонид Фадеев,
генеральный директор

Как и другие винодельни Краснодарского края, мы стараемся вносить свой вклад в развитие винного туризма. Помимо нового дегустационного зала в стиле арт-объекта для группы до 25 человек (но с возможностью увеличить до 50), у нас в хозяйстве есть особенное «место силы» с природной энергией камня — это зона отдыха и дегустаций. Все камни были высечены из скалы во время строительства подземного бочкового хранилища.

Ежедневно у нас две программы — дневная и вечерняя. Экскурсии проводят душевный экскурсовод Снежана Бирюкова, которая работает у нас более 16 лет, и Татьяна Чурилина, искренне влюблённая в виноделие. Помимо программ в составе группы, мы предлагаем индивидуальные VIP-программы продолжительностью до четырёх с половиной часов. Таких программ пять: как пример две из них — «Собери свой сет», где гость сам выбирает вина для дегустации, или «Дегустация с винным академиком», которую провожу я*, а дегустацию из ёмкостей организует наш главный винодел Никита Минзар.

У нашего хозяйства есть собственный кемпинг — три автономных модульных экодома с видом на виноградник, где можно остаться после дегустации.

Предложим и дополнительные развлечения: конные прогулки, арт-дегустации, фотосессии, велопрогулки вдоль виноградников. К зоне для медитаций можно дойти по экотропе среди органических виноградников. У нас проводят свадьбы и дни рождения. Есть спецпредложения — досуг под ключ: «Семейный», «Романтический уик-энд», «Девичник».

Гостям не нужно никуда торопиться. Они могут просто расслабиться с бокалом вина и получить давно забытое удовольствие бесшумного отдыха. Только ты, вино и природа.

*** Леонид обладает квалификацией Weinakademiker.**

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «БЮРНЬЕ»



WinePark by Mriya



Виноградники «Массандры» с видом на Аю-Даг

WinePark by Mriya



Евгения Константинова,
руководитель проекта

Планируя посещение «Винного парка», гости могут выбрать не только нашу регулярную программу, но и специальные, приуроченные к многочисленным винным событиям. Например, во время винных салонов будут лекции от виноделов-участников, встречи с интересными личностями. На винном фесте окажется сцена с приглашёнными артистами, а сам фестиваль перерастёт в вечеринку. Если производственные помещения хотят взять в аренду, скорее всего, там случится некий запоминающийся и уникальный перформанс.
Регулярные форматы тоже не так просты. Основная экскурсия по винодельне наполнена визуальной метафоричностью для более доступного понимания производственных процессов. Есть экскурсии в очках дополненной реальности и акустические дегустации с эффектом погружения в условия далёких терруаров.
В нашем проекте туристы ценят то, что мы открыты как для организованных групп, так и для спонтанных гостей, которым мы в моменте готовы подобрать наиболее подходящее времяпрепровождение.
Главная особенность проекта заключается в том, что мы нацелены на максимально широкий спектр интересов и знаний человека, будь он новичком в вине или профессионалом. Такой подход позволяет нам не только собирать аудиторию винолюбов, но и воспитывать, развивать её, постепенно проводя по цепочке знаний от простого к сложному. Для возвращающихся туристов всегда есть что-то новое.

«Массандра»



Елена Мирошник,
начальник управления туризма

Посетить нас можно как в составе организованной группы, так и индивидуально, и выбрать себе программу: стандартную «Исторический тур» или специальную — например, экскурсию с дегустацией коллекционных вин «Егоровская», или марочных вин «Массандры», или авторских вин. Популярны винные квесты для большой компании, как «Форт Массандра».

ФОТО: WINEPARK BY MRIYA; ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «МАССАНДРА»



Туристы готовы платить за право поработать на урожае в Uppa Winery

Наша фишка — индивидуальные экскурсии с посещением галереи, где хранятся самые старинные «живые» вина, созданные виноделами «Массандры», и частные коллекции состоятельных землевладельцев южнобережных имений — князей, помещиков, купцов. Гости могут выбрать для себя дегустацию, соответствующую ожиданиям и предпочтениям.

Особое настроение дарит гостям вечерняя дегустация мускатов и кагоров «Массандры» #МузыКагорИМускат, которая проходит на главной площади завода в сопровождении живой музыки. Гости «Массандры» интересуются историческими фактами из жизни предприятия и людей, подчёркивающими славу российского виноделия. Особое впечатление производит тот факт, что уникальная коллекция редких вин «Массандры» каждого года, начиная с 1891-го и по настоящее время, является как национальной гордостью страны, так и научно-эталонным фондом для проведения исследовательских работ, способствующих открытию новых технологий.

Есть и нестандартные вопросы — например, самый частый вопрос при виде здания старинного Царского подвала, строительство которого началось в 1894 году: *«Это и есть Массандровский дворец?»* У многих именно такая ассоциация. При каждом посещении «Массандры» можно открыть для себя что-то новое, поэтому есть гости, которые планируют визит в «Массандру» во время каждого приезда в Ялту или ежегодно во время отпуска. Многие возвращаются вместе с друзьями, родственниками, коллегами, ведь это отличный способ подарить положительные эмоции себе и своему окружению. Интересно, что значительная часть туристов после посещения главного завода «Массандры» продолжает знакомство с историей и винами предприятия в других центрах виноделия нашего большого хозяйства: Алушта, Гурзуф, Алупка.

Uppa Winery



Павел Швец,
основатель и винодел

Лучше один раз увидеть, чем семь раз услышать. Наша главная идея — мы полностью соответствуем тому, что заявляем о себе в соцсетях. Наше правило — быть честными, трушными и живыми. И философия — делать честное вино. Мы одними из первых начали принимать туристов

ФОТО: UPPA WINERY



Esse Winery

ФОТО: ESSE WINERY

и разработали несколько форматов. Ежедневно в 13:00 проводится экскурсия с дегустацией для 12 человек, которые записались на неё на нашем сайте: это может быть группа или незнакомые друг с другом люди. Есть индивидуальный формат — только для вашей компании наши специалисты проведут экскурсию и дегустацию. И самое важное для нас — на территории мы открыли ресторан «Циклоп», шеф-тейбл на 12 мест, где уже в круглогодичном режиме можно попробовать мясной и рыбный сеты от крутого шефа Любови Плаксиной. Кстати, мы командой с рестораном и шеф-поваром Антоном Исаковым работаем над книгой о современной крымской кухне: собираем рецепты, выискиваем технологии, поставщиков удивительных продуктов и пытаемся показать, что в Крыму есть не только чебуреки, караимские пирожки и балаклавская шкара, но ещё и огромное количество редких сочетаний, совершенно нетипичных ярких вкусов. Всё-таки вино — это то, чем запивают еду, я в жизни к нему отношусь именно так.

Мы зовём гостей разделить с нами не только гастрономическое удовольствие, но и ценности

Esse Winery



Ольга Шомысова,
руководитель Esse Wine Tour

В этом году Esse 20 лет! Отмечать будем масштабно.

В ресторане Sunset на виноградниках Esse планируем серию вечеринок, ужины и, конечно, дегустации. Новые форматы встреч и новые предложения: ужины станут игристыми и музыкальными — настоящие Blush Parties. К 20-летию Esse выйдет два эксклюзивных игристых по классике в магнумах — Шардоне и Пино Нуар 2015 года урожая, которые будут разливаться на закате в ресторане. Новый дегустационный сет — «Игристый»: шесть вин под устрицы и другие закуски. Как и прежде, приехать можно компанией, заказать индивидуальную встречу или присоединиться к сборной группе.

Мы зовём гостей разделить с нами не только гастрономическое удовольствие, но и ценности. Почти все гости приезжают к нам много лет и по несколько раз в сезон. Мы умеем не только встречать, но и дружить. У нас нет службы бронирования — все гости с момента создания Esse Wine Tour 10 лет слышат мой голос в телефоне, мы улыбаемся и называем друг друга по имени. Когда вы приходите к нам, это не просто посещение ресторана — это встреча со старыми друзьями, с которыми связано столько тёплых воспоминаний. Мы ценим традиции — наше меню практически не меняется годами, и самые забавные моменты возникают, когда гости с удивлением замечают даже малейшие изменения в привычных сетах. Неизменен наш тыквенно-морковный суп и филе-миньон с карамелизованной морковью, которые подаются даже на свадьбы и вечеринки много лет подряд.

Мнения встречающих и отдыхающих



4 **Идеальный турист** (с точки зрения винодела)

Мы поспрашивали виноделов анонимно, каков в их представлении лучший в мире винный турист.

С чистыми помыслами виноделы делятся на два подхода в отношении своих посетителей. Большинство всегда будут рады любым гостям, независимо от их винного опыта: подберут программу, помогут полюбить российское вино. Другие же считают, что их турист должен быть подготовлен, потому что они выпускают не массовый продукт и не могут отвечать за всё наше виноделие.

Один известный винодел суммировал то, что у многих на уме: *«Как любому творцу, виноделу нужно признание. Важно, чтобы гостям понравились вина, то есть чтобы они были в состоянии их оценить. А значит, хотелось бы, чтобы, с одной стороны, гости были разбирающиеся в вине, насмотренные и напробованные, но в то же время чтобы они поражались нашим видам, нашим подходам, нашим людям, удивлялись, какой продукт мы делаем, с какой философией его создаём. И конечно, получать обратную связь, восторженные отзывы, открывать людям глаза на потенциал нашей земли — это самое ценное и самое классное. Мы хотим общаться и показывать top of the top, что может быть в России»*.

По нашему мнению, чем больше у нас будет впечатлённых энотуристов, тем больше всем нашим виноделам придётся общаться с заряженными винным бэкграундом людьми. Есть над чем работать.

ИЛЛЮСТРАЦИИ: ТАНЯ САФОНОВА





ТЕПЕРЬ КОНКРЕТНО ПО ИДЕАЛЬНОСТИ

- Турист приходит вовремя. Не раньше и не позже, а вовремя! Готов следовать намеченному плану и уважает график.
- Он пребывает в отличном настроении, оптимистичен и позитивен, с желанием узнать что-то новое, получить удовольствие, а вовсе не вывести винодела на чистую воду.
- Истинное стремление познать мир — вот что отличает настоящего путешественника. В его глазах светится неподдельный интерес, который откроет ему новые грани вина и гастрономии. Он смотрит на вино не только как на алкоголь.
- Внимательно слушает, не отвлекается на посторонние дела, не переспрашивает о том, что рассказали минуту назад, — но хорошие вопросы приветствуются. Уважителен, проявляет искренний интерес к процессу создания вина, задаёт вопросы о сортах винограда, методах производства и истории хозяйства.
- Любознателен и внимателен, не сноб и не впадает в истерику, если его шаблоны и представления о вине меняются во время экскурсии. Записывает детали, фиксирует интересные факты. Делится впечатлениями, может поддержать разговор о виноделии в целом, с ним вайбово — это делает диалог живым. Понимает, что вино — продукт местности, и пытается познать эту самую местность.
- Не боится пыли и грязи (это же сельхозка!) и готов к экстремальным маршрутам. Правильно одет, не геройствует в сланцах по влажному винограднику и не фигуряет на шпильках. Никаких духов и ароматных пенок для бритья.
- Экологически ответственен, уважает окружающую среду, не оставляет мусор, бережно относится к природе. Не ломает виноградник.
- Уважительно относится к пространству винодельни и её правилам. Не пытается качаться на бочках, не лазит без спросу на чаны, не откручивает краны и гайки.
- На дегустации делает заметки, вовлечён в беседу с виноделом. Пьёт всё, ничего в спиттун не отправляет *[не настаиваем, конечно. — Прим. SWN]*, потому что всё ему нравится. Но и не путает дегустацию с дружеским застольем.
- Обязательно купит понравившееся вино, причём не принципиально где, — но всегда приятно провожать гостей со своей коробочкой вина.
- Уходит вовремя и быстро, восторженный, всем довольный.
- С момента отъезда жаждет вернуться.
- Расскажет всем своим родным и близким о нашей винодельне и оставит хорошие отзывы! Если покритикует — то конструктивно.

Не спорим, виноделы бывают суровы. Но быть идеальным туристом — значит не только получать удовольствие от путешествия, но и вносить свой позитивный вклад в развитие нашего энотуризма. Давайте вместе делать мир лучше, путешествуя с уважением и любовью к нему.



5 Идеальный визит (с точки зрения гостей)

По наблюдениям автора, посетившей несколько сотен виноделен в разных странах, запросы энотуристов скромнее, чем у самих хозяйств, — но это поначалу. Дайте винолюбам войти во вкус.

● **Самое главное — эмоции, новые впечатления, новые вкусы и новые знакомства.** Атмосфера рождает настроение — оно начинается с момента подтверждения визита (от винодельни, гида, семьи и друзей) и плавно переходит в предвкушение. Хорошо, когда у винодельни интересный и общительный сайт, да и в целом активное присутствие в цифровых каналах.

● **Доступность и удобство** — следующие условия. Гибкое расписание: не закрываются на обед, открыты по выходным. Есть указатели, а то неприятно заблудиться.

● **Дружелюбное отношение к гостям** — очень важно. Приятно, когда выходят поздороваться, предлагают прохладной водички. Извините, но должен быть в доступе нормальный человеческий туалет. *«Мы приехали — не верится! Мы здесь!»* (И начинаются первые фото.)

● **Качественная информация и достопримечательные места.** Нас сопровождает грамотный гид с хорошими коммуникативными навыками, а то и сам винодел, тот самый! Рассказывает невероятные истории из жизни хозяйства, показывает свои угодья (время вопросов: *«А кем вы были в прошлой жизни, до виноделия?»*).

Вот и виноградный пейзаж — вина редко делают в неприглядных местах. Можно вдохнуть красоту, поселфиться, поспрашивать всякое (например, *«Зачем вам 15 сортов?»*, или *«Откуда у вас саженцы?»*, или *«Приходят ли к вам олени?»*). Повезло, если виноград спелый, и его вот-вот будут убирать. Самое крутое — попасть на уборку. Здорово, когда доверяют пару ящиков собрать лично. Или дают посмотреть вблизи, как работает комбайн (теплится очередной вопрос: *«А что лучше: комбайн или руки?»*).

Понимаем, что́ во время урожая творится на винодельне, — счастье для нас, если пустят посмотреть, как это происходит: сортировка ягод, вылетающие гребни, гудящий пресс, переливаемое свежеперебродившее вино из чанов, выгрузка мезги. А запах! (Тут будет какой-нибудь умный вопрос: *«Зачем на винодельне инертный газ?»*)

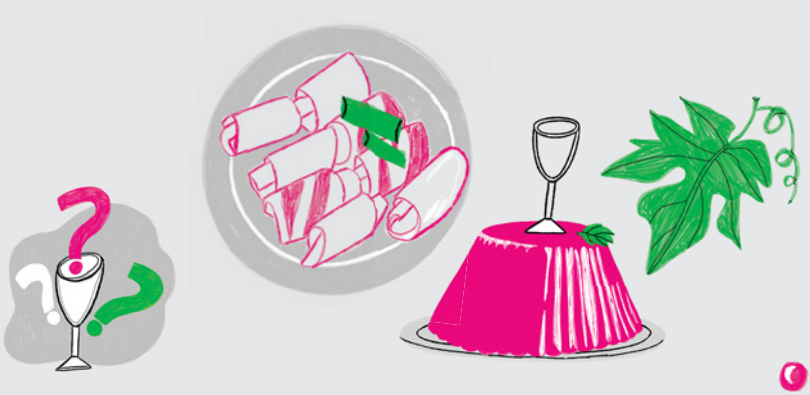
Впрочем, в погребе бочки с вином тоже распространяют недвусмысленный аромат, и как здорово, что можно из них попробовать зреющее вино — только подставляй бокал под стеклянный пробоотборник. Или под краник гигантского стального чана. На чан могут разрешить и взобраться.

● **Дегустация** — кульминация визита. Удобный зал с панорамой — мечта. Хотя на некоторых мини-винодельнях мы согласны сипать прямо в цеху с бочки, превращённой в столик. Вопрос со спитуном открыт — каждый решит для себя сам. Приятно, что позаботились о закусочках. Пусть вин будет не более пяти (но иногда и десять — счастье): уже хочется поговорить.

● **Подарки и покупки.** После такого праздничного визита хочется что-нибудь на память: красивый и полезный мерч, а то и бутылочку-другую. Пусть нет фирменного магазина при винодельне, но часть фермеров имеют право продать своё вино из рук в руки. Не забыть спросить про вина прежних винтажей и редкие релизы. Автограф! Снова фото, обещания вернуться — эти впечатления надо пережить.

Счастливых и осознанных нам энопутешествий!

ИЛЛЮСТРАЦИИ: ТАНЯ САФОНОВА



ТОП ЛУЧШИХ ВОПРОСОВ НА ЭКСКУРСИИ

❶ Можно ли виноград выращивать в теплицах?
❷ Как у вас зимуют черепахи, которые приходят на виноградник из заповедника?
❸ Можно ли оставить надпись на пыльной бутылке в погребе?
❹ Это у вас что тут? Винодельня? (Стоя где-то среди виноградников и чанов.)
❺ Когда у вас наконец появится отель?
❻ Почему нельзя убирать виноград два раза в год?
❼ Кто-то живёт в шато (имении, усадьбе)?
❽ Всё это оборудование — это же просто декорации, да?
❾ Правда ли, что старые вина превращаются в желе?
❿ Лучшее вино, которое вы сделали?
⓫ Какие вина ваших конкурентов порекомендуете?
⓬ Делают ли в России великие вина, или нам ещё стоит подождать?



ТОП ЛУЧШИХ ЭНОТУРИСТИЧЕСКИХ ИСТОРИЙ

❶ На встречу вертолёта с высокими гостями вместо опоздавшего владельца винодельни был отправлен муж экскурсовода, внешне — скромный некрупный мужчина. Когда через полчаса явился владелец, яркий и крупный атлет под метр девяносто, его представили как главного технолога. Пикантные подробности стали известны широкой общественности, когда пост благодарных гостей был опубликован в соцсетях винодельни. Владельца предупредили: мол, ещё раз опоздаешь — останешься технологом навечно. Хорошо, что не сторожем.

❷ Эногастроужин семейная пара гостей предложила завершить водкой с салом. И достали из машины гостинец от мамы из Белоруссии. В итоге они стали регулярными «возвращенцами», и для них специально держат граппу.

❸ Участники пешего тура запросили эногастроужин после перехода со стоянки 10 км пешком и решили остаться в палатках на ночёвку. Правильно — если нельзя за руль, то как же можно идти?

6 Винные гиды расскажут и покажут

Чтобы избежать массовых экскурсий на крупных туристических объектах, с толком погрузиться в атмосферу винного региона и пристально познакомиться с местным виноделием, получив от процесса удовольствие, предпочтителен винный гид. Он нужен, если вы не хотите самостоятельно составлять маршрут, договариваться о посещении, организовывать трансферы. С гидом можно попасть на винодельни, которые не принимают «неорганизованных» туристов, и попробовать вина, недоступные на обычных дегустациях.



ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРТРУДЫ КУЗНЕЦОВОЙ

Гертруда КУЗНЕЦОВА

С 2020 года — организатор авторских путешествий #ПИТЬНАШЕТУР™ на Кубань, в Крым и Долину Дона

1. Всегда ли туристы понимают, куда и зачем они едут?

В каждом туре есть люди «я в вине не разбираюсь». Поэтому одна из целей — образовательная. *«У нас не алкотур! Вы купили участие в обучающей программе»*, — сообщаю я в автобусе под радостный смех группы. За 3–4 дня гости получают огромный объём информации по истории виноделия, физиологии лозы, технологии вина, правилах выбора, хранения и дегустации. Базовое знание о вине, как базовые знания о литературе и музыке, становится частью если не культурного кода, то образа светского человека. Разбираться в вине, владеть терминологией — модно. А винный тур — это «экспресс-образование» в максимально приятной и интенсивной форме. За этим едут в первый раз. Возвращаются — за другим.

2. Как создать «повторников»?

В 2024 году треть гостей были в #ПИТЬНАШЕТУР™ не впервые, 10 человек поехали дважды в течение года, для 15 человек это была четвёртая поездка с 2020 года. Люди возвращаются за эмоцией. Для многих неожиданно главным результатом становится не информация, а эмоциональный накал тура. Встречаясь с виноделами, мы говорим не только о вине. Виноделие — это судьба, это страсть, одержимость. Это потери и созидание. Общение с такими людьми, осознание своего сродства и сопричастности — невероятная перезагрузка. «Гордость» — слово, постоянно звучащее в туре. Когда меня спрашивают о роде деятельности, я отвечаю: *«Патриотическое воспитание»*.

Второе, за чем возвращаются, — «несколько дней ничего не решать». Программы не подразумевают никакой свободы воли: расписание плотное, еда заказана. Мои гости в основном из менеджмента и бизнеса. Обнаружив, что в туре можно абсолютно отпустить контроль, хотят этого вновь. Тоже что-то из психологии и тоже привязывает.

3. «Моменты силы»

В каждой программе есть моменты, которые «в первый раз и навсегда». В Крыму — подняться в пещерный город Бакла над виноградниками и крикнуть всей группой изо всех сил. На Дону —

Встречаясь с виноделами, мы говорим не только о вине. Виноделие — это судьба, это страсть, одержимость. Это потери и созидание. Общение с такими людьми, осознание своего сродства и сопричастности — невероятная перезагрузка

танцевать с казаками и пить сладкую «Казачку». На Кубани — забраться на самую высокую в стране ёмкость и прокатиться на палубе уборочного комбайна. Сделать сабраж, вдохнуть аромат бочки, увидеть сотни гектаров виноградников и десятки тонн винограда. Каждый день отвечать друзьям в соцсетях: *«Да! Я в России! Это всё наше»*.

4. Эногастрономия, которая запала

На Дону яркие вина из автохтонных сортов так же хороши с казачьими лакомствами, как и во времена Войска Донского:

- сладкое игристое красное «Староказачье» («Цимлянские вина») с жирным вяленым лещом;
- нежная жареная азовская селёдка с ароматным сибирьковым («Вина Арпачина»);
- раки, сваренные с пряными травами, с ярким розе из цимлянского чёрного («Винодельня Ведерниковъ»).

В Крыму классические европейские сорта неожиданно органично вписываются в местный терруар и местную кухню:

- молочный барашек на вертеле с выдержанным алиготе (Oleg Repin);
- устрицы Донузлава с игристой классикой из муската (Esse/«Сатера»);
- жаубар, шашлык из бараньей печени, с пряной сирой (Domaine Lipko).

На Кубани эногастрономию создают шеф-повара элегантных ресторанов:

- пеленгас под соусом бешамель с выдержанным в дубе шардоне (Château de Talu);
- улиточное мороженое с весёлым петнатом из пино гри («Шато Пино»);
- форшмак из маринованной барабули с загадочным солярисом (Нестеров/«Винотеррия»).



ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ДАРЬИ БЕЗРУКОВОЙ

Дарья БЕЗРУКОВА

Организатор винных ВИП-туров, первый винный гид Кубани, автор мерча Russian Wine Family

1. Опыт бесценен

В алкогольной сфере я 25 лет, из них 10 занимаюсь ВИП-туризмом по Краснодарскому краю. Мне повезло быть первой в своём деле и наблюдать динамику развития всего и всех: многие виноделы называют меня «свидетелем жизни», мне есть что вспомнить — и горе, и приключения, разные урожаи, успехи и провалы, свежие котлованы,

новенькие бочки и панорамы с роскошных смотровых площадок. Российские винодельни стоят внимания.

2. Насколько должны быть подготовлены туристы?

Наш винный турист уникален. Он проехал основные винные страны, включая Африку, Новую Зеландию или Америку, у него свои поставщики вин и накопленные дисконты, но в памяти живёт фантомная боль о пионерлагере в Анапе и ярко впечатанный в печень опыт «портвешка “Три топора”». Таким сложно поверить, что в России может быть эстетично и качественно, без поблажек в сервисе, и оттого в разы приятнее наблюдать крушение этих заблуждений. Я вижу, с каким восторгом они жмут виноделу руки и потом надолго становятся просветителями в своём кругу — и вырастают в «возвращенцев», везя с собой свою личную «паству». Лет семь назад появились люди, мечтающие о виноградниках и пристреливающиеся к терруарам. Я крёстная мать трёх проектов!

3. Гастропара номер один

Откровение случилось, когда на шефс-тейбле в «Винотеррии» я попробовала блан-де-блан «Фанагории» с «Море-ямом». Удивительно, как ледяные пузырьки успокаивают рецепторы после острого сливочного вкуса. Ищу сочетания, где магия срабатывает.

4. Любимые рестораны, места отдыха

Искренне считаю, что по-настоящему вкусно на побережье [Новороссийск/Геленджик/Анапа] сейчас кормят только на винодельнях. Они становятся яркими гастроплощадками для развития локальной кухни и формируют интерес к местным специалитетам, как рыба лобань, рапана или улитки. Часто думаю о том, стали бы мы так прекрасно развиваться, не будь у нас виноделен?

5. Чек-лист мест силы

- Выпить бокал игристого «Темелиона» в ресторане «Пастораль» в Долине Лефкадия.
- Погулять по тропинкам Гай-Кодзора и подегустировать вино в баре, а лучше сходить на экскурсию. Мои фавориты: «Розе Элеганс», «Вионье», «Руссан» и сухой «Мускат».
- Попробовать говяжий язык в Château de Talu и там же побокально перепробовать выдержанные вина.
- Посетить винодельню Узуновых, купить выдержанный «РАШ».
- Попробовать «Саперави Точка» от «Фанагории»: это будет одно из лучших саперави в вашей жизни.
- Шефс-тейбл в ресторане «Винотеррия» при винодельне Нестеровых — настоящий гастрономический стендап, останется в памяти прекрасной картинкой.
- Сходить на экскурсию в Имение «Сикоры», которое входит в сотню самых красивых виноделен мира.
- Ночная экскурсия в «Скалистом береге» с астрономом — изучить небо с бокалом вина в руках.
- Найти винодельню Гунько, где всегда максимально душевное погружение в тему. Можно показывать любые замки, но вспоминают все винодельню Гунько.
- Приехать на винный праздник — фестиваль «Божоле а-ля рюс в “Шато Пино”»: два дня безудержного веселья, музыка, мастерские ремесленников и много локальной кухни. Ярко, шумно, весело, вкусно и красиво!
- Оценить меню из улиток в «Шато Пино»: мороженое, ризотто, а может быть, икру?

> *Я вижу, с каким восторгом они жмут виноделу руки и потом надолго становятся просветителями в своём кругу — и вырастают в «возвращенцев», везя с собой свою личную «паству»*

Моя задача — влюбить их в российское виноделие и в людей, которые создают его своими руками, жизнью. Мой девиз — отдых со вкусом и смыслом!



ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ВАЛЕРИИ ИВАННИКОВОЙ

Валерия ИВАННИКОВА

Винный гид по Краснодарскому краю, Долине Дона, Волгоградской области, Крыму

1. Излюбленные маршруты

У каждого региона и винодельни своя душа, особенности и настроение. Я должна сонастроить маршрут с подсознательными желаниями туристов, уловить эмоциональный запрос. Мои личные предпочтения не имеют никакого значения. Туристы могут быть любой подготовки, потому что именно я буду подбирать свои рассказы, байки или смещать акценты под их уровень. Моя задача — влюбить их в российское виноделие и в людей, которые создают его своими руками, жизнью. Мой девиз — отдых со вкусом и смыслом!

2. Бывает ли негативный опыт?

У меня однажды был провал, когда гостям не понравилось абсолютно всё: тряская дорога, унылые пейзажи, сервис косячил, вина не заходили. Что ж, я это пережила. Приятных эмоций несравненно больше — любой гид понимает, что всё делает правильно и он нашёл «своих», когда гости приезжают к нему из года в год.

3. Секреты логистики, если между винодельнями 1–3 часа?

По этой теме можно писать диссертацию. Предложу два варианта. Зайти в телеграм-канал или во «ВКонтакте» Союза винных гидов, где по хештегу #СВГидеятура найти посты с готовыми программами самостоятельных винных туров, которые вы легко можете повторить с оптимальным передвижением. Второй вариант — я могу составить вам индивидуальную программу винного тура онлайн с поминутным таймингом и бронями, по которой вы поедете самостоятельно. Главный момент — в винном туре всегда нужен трезвый водитель.

4. Must visit

Любимые рестораны: «Винотеррия» (Семигорский), «Пастораль» (Долина Лефкадия), «Причал 93» и «Реликта» (Геленджик), «Рётей» и Café Krasnodar (Краснодар), пиццерия-сыроварня On Cheese (Запорожская), 12 kitchen & wine (Волгоград), гастросеты в рамках ВИП-тура на винодельне «Мысхако» в ресторане «Мыс 1869».

Места силы: винодельни «Бюрнье», «Шато ле Гран Восток», Gunko Winery, Patrey Winery, «Новый Свет», музей «Горгиппия», маяк в Голубицкой, заповедник «Утриш», музей «Тихий Дон» на хуторе Старозолотовском, Мангуп-Кале и Эски-Кермен с древними лозами и тарапанами. Весь Таманский полуостров — это одно магическое место, которое нужно увидеть, понять и прочувствовать. К сожалению, туристы редко выбирают это направление — и очень зря.

Навигатор винного туриста





Винодельни, которые принимают туристов

1 Denisov Winery

Достопримечательности

1 Царёв курган

2 Ширяево и штольни

3 Винновка и монастырь

ФОТО: WINEPARK BY MRIYA

Составьте собственную винную дорогу, воспользовавшись нашими рекомендациями: **мы отметили винодельни, которые принимают туристов,** связанные с виноделием отели и рестораны, а также самые интересные достопримечательности, которые нельзя пропустить.



2 НИЖНЯЯ ВОЛГА И ДОЛИНА ДОНА

Винодельни, которые принимают туристов

2 Винодельня Гусева
3 «Вилла София»
4 Зимовец
5 «Цимлянские Вина»
6 «Усадьба Саркел»
7 «Вина Бани»
8 Винодельня Молчанова
9 «Винодельня Ведерниковъ» [Константиновск]
10 «Вина Арпачина» / Студия вина «Галина» [Арпачин]
11 Винодельня «Эльбузд»

Отели, связанные с винодельнями

(1) Винодельня Молчанова [кемпинговые домики]
(2) «Усадьба Саркел» [гостевой дом]
(3) «Эльбузд»
(4) «Вилла София»

10 АРХИТЕКТУРНЫЙ АРТ-ОБЪЕКТ

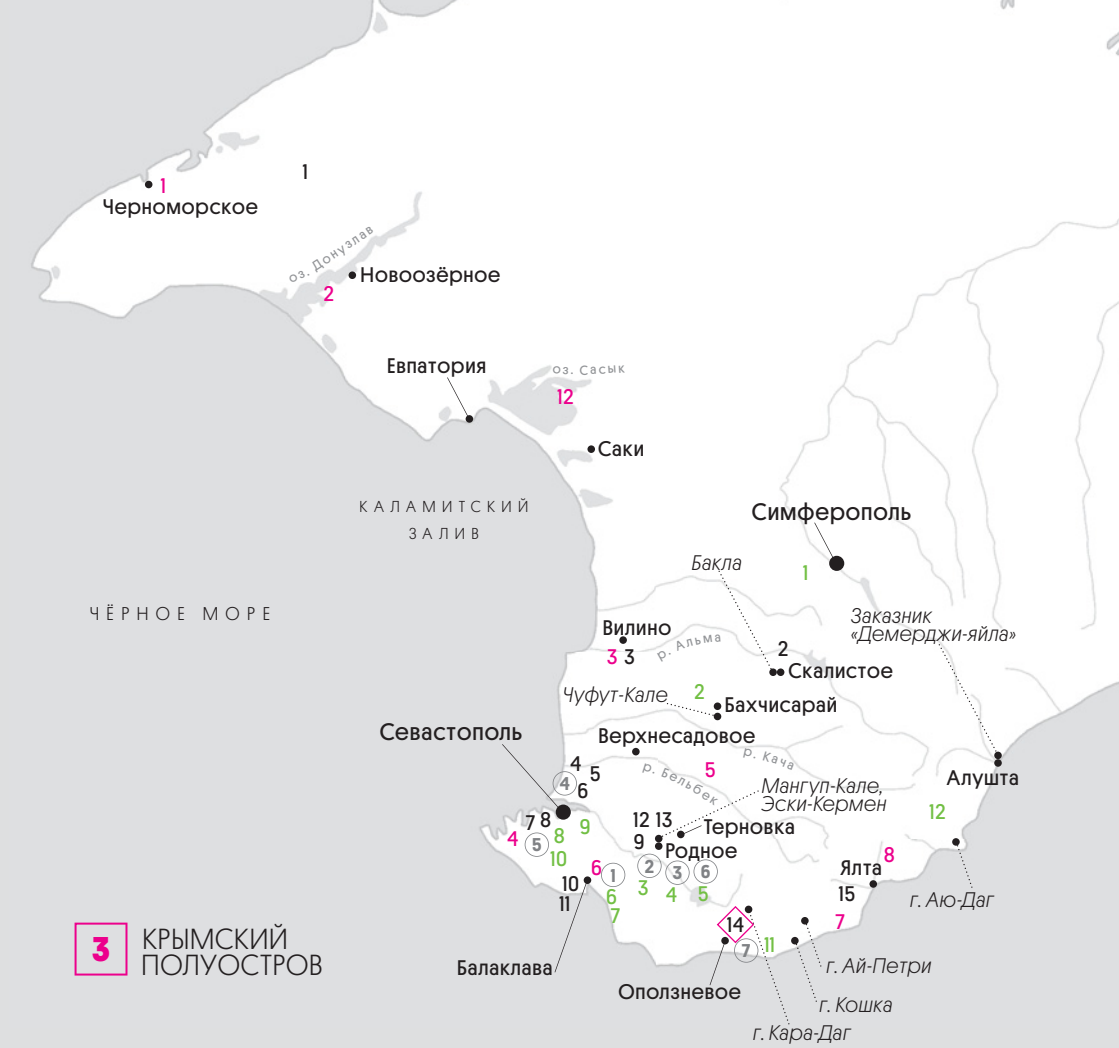
Рестораны, связанные с винодельнями

1 «Красностоп Золотовский» [Хутор Старозолотовский]
2 Ресторан «Эльбузд»

Достопримечательности

4 Эльтон: розовое соляное озеро
5 Свято-Вознесенский Дубовский монастырь
6 Музей-заповедник «Старая Сарепта»
7 Этнохутор «Старозолотовский»
8 Остров Водный, где обитают донские мустанги

ИЛЛЮСТРАЦИИ: МАША БОЙНОВА



3 КРЫМСКИЙ ПОЛУОСТРОВ

Винодельни, которые принимают туристов

1 Kalos Limen
2 Bakla Vines
3 Alma Valley
4 Oleg Repin
5 Усадьба Перовских
6 «Инкерман»
7 AYA organic wine & vineyards
8 STN Winery
9 Uppa Winery
10 «Золотая Балка»
11 Винодельня «Бельбек»
12 Винодельня Акчурина
13 Domaine Lipko
14 WinePark by Mriya
15 «Массандра»
16 «Новый Свет»
17 «Солнечная Долина»
18 Завод марочных вин «Коктебель»

Отели, связанные с винодельнями

(1) Api Balaklava глэмпинг / «Золотая Балка»
(2) Villa AYA — AYA organic wine & vineyards
(3) Усадьба «Родное гнездо»
(4) «Жаклин» / Gavras
(5) Бутик-апартаменты «Большая Морская» / Vibes
(6) «Усадьба Мангуп»
(7) Mriya Resort & SPA / WinePark by Mriya

14 АРХИТЕКТУРНЫЙ АРТ-ОБЪЕКТ



Рестораны, связанные с винодельнями

1 23 Café Boulangerie *[Симферополь]* / Villa di Alma
2 Esse Sunset *[Долинное]* / Esse
3 «Гнездо» *[Родное]* / Усадьба «Родное гнездо»
4 «Циклоп» *[Родное]* / Uppa Winery
5 Villa AYA / AYA organic wine & vineyards
6 Marinara / Belmas
7 «Терруар», «Шампанерия» / «Золотая Балка»
8 23 Café La Brasserie *[Севастополь]* / Villa di Alma
9 «Меркурий. Wine & Cocktails» *[Севастополь]*
10 «Винодельня 78»
11 WineKitchen, Azurr, Villa Cafe, Teppanyaki, Salt & Pepper, L'Olivo/ Mriya Resort & SPA
12 «Вино и Сыр» *[Партенит]*

Достопримечательности

1 Калос Лимен: музей и раскопки древнегреческого поселения *[Черноморское]*
2 Устричная ферма с рестораном на озере Донузлав
3 Мемориал «Поле Альминского сражения» *[Вилино]*
4 Херсонес Таврический: археологический музей-заповедник на месте древнего города-государства *[Севастополь]*
5 Лавандовые поля *[Тургеневка]*
6 Чембало: генуэзская крепость *[Балаклава]*
7 Ласточкино гнездо: замок на отвесной 40-метровой скале мыса Ай-Тодор *[Гаспра]*
8 Никитский ботанический сад *[Никита]*
9 Творческий кластер «Таврида.АРТ» *[Судак]*
10 Генуэзская крепость *[Судак]*
11 Генуэзская крепость *[Феодосия]*
12 Сасык: крупнейшее из розовых озер Крыма
13 Кояшское розовое озеро
14 Розовое озеро Чокрак
15 Тобечикское розовое озеро

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



4 КУБАНЬ: ТАМАНЬ — КРЫМСКИЙ РАЙОН — КРАСНОДАР

Винодельни, которые принимают туристов

1. «Поместье Голубицкое»
2. «Фанагория» *[Сенной]*
3. Винодельня «Узунов» *[Сенной]*
4. «Шато Тамань» *[Тамань]*
5. «Южная винная компания» [ЮВК] *[Вышестеблиевская]*
6. «Долина Лефкадия» *[Молдаванское]*
7. «Шато ле Гран Восток» *[Садовый]*
8. «Шато Андре» *[Школьный]*
9. Винодельня Гунько *[Нижнебаканская]*
10. «Собер Баш» *[Северская]*

Отели, связанные с винодельнями

1. Гостевой дом винодельни «Узунов» *[Сенной]*
2. Отели «Порт Запад» и «Порт Восток» / «Фанагория»
3. Бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA
4. Экоотель «Антик» / Винодельня Patrey
5. Гостевой дом «Гермес» / «Долина Лефкадия»
6. Замок-отель Provence / «Шато Андре»

Рестораны, связанные с винодельнями

1. «Пастораль» / «Долина Лефкадия»
2. Ресторан Romanov / Villa Romanov
3. Гастробар Château Tamagne / «Шато Тамань»
4. Ресторан Cabernet / «Фанагория»
5. Кафе «Штурвал» винодельни «Узунов» *[Сенной]*
6. On Cheese *[Запорожская]*

Достопримечательности

1. Тиздар, грязевой вулкан
2. Гефест, грязевой вулкан
3. Плевак, грязевой вулкан
4. Городище Гермонасса — Тмутаракань VI века до н. э. и археологический музей
5. Кучугуры — таманские термальные воды
6. Озеро Солёное — соль и лечебные грязи
7. Белозёрный, озеро с лотосами
8. Пруд Штаны с лотосами
9. Ахтанизовский лиман с лотосами
10. Ставок у женского монастыря в Динском районе с лотосами
11. Долина Лефкадия, лавандовые поля

11 АРХИТЕКТУРНЫЙ АРТ-ОБЪЕКТ



5 КУБАНЬ: ЧЕРНОМОРСКОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ — АНАПА, НОВОРОССИЙСК, ГЕЛЕНДЖИК

Винодельни, которые принимают туристов

- 11 «Скалистый берег» *[Варваровка]*
- 12 «Гай-Кодзор»
- 13 «Шумринка» *[Гай-Кодзор]*
- 14 «Усадьба Сенетх» *[Фадеево]*
- 15 Винодельня Бюрнье *[Натухаевская]*
- 16 «Раевское» *[Натухаевская]*
- 17 «Сухая гора» *[Раевская]*
- 18 Имение «Сикоры»
- 19 «Нестеров»
- 20 «Мысхако»
- 21 «Шато Пино»
- 22 «Абрау-Дюрсо»
- 23 «Усадьба Маркотх»
- 24 «Шато де Талю»
- 25 «Винодельня Криница»

Отели, связанные с винодельнями

- (7) Агротуристический комплекс «Винотеррия»
- (8) «Усадьба Семигорья»
- (9) Абрау-Дюрсо: отели «Империал» & Champagne-spa, Abrau Light Resort & SPA, усадьба «Круглое озеро», экокемпинг «Эколоджия»
- (10) Винодельня Бюрнье — глэмпинг
- (11) Château Pinot / «Шато Пино»

Рестораны, связанные с винодельнями

- 7 «Винотеррия»
- 8 «Усадьба Семигорья»
- 9 Абрау-Дюрсо: рестораны One, Seven, 1870 Abrau-Durso Wine & Food, «Вилла Роз», гранд-кафе «Абрау-Дюрсо», «Империал»
- 10 «Мыс 1869» / Мысхако
- 11 Château Pinot
- 12 Château de Talu / «Шато де Талю»
- 13 Винный бар Grande Vin / «Усадьба Дивноморское» и «Винодельня Криница»

Достопримечательности

- 12 Горгиппия — античный город
- 13 Музей-мастерская «Античная Горгиппия»
- 14 Кипарисовое озеро Сукко
- 15 Мемориальный комплекс «Малая земля»
- 16 Арт-объекты на горе Безумной, 638 м *[Кабардинка]*
- 17 Дольмены Геленджика: до 120 мегалитов
- 18 Лагуна Голубая Бездна: памятник природы
- 19 Джанхотский бор пицундской сосны
- 20 Озеро Бам с лотосами
- 21 Лавандовые поля: Maison Des Plantes Aromatiques
- 22 Пшадские водопады — группа из 13 водопадов

10 АРХИТЕКТУРНЫЙ АРТ-ОБЪЕКТ

ИЛЛЮСТРАЦИИ: МАША БОЙНОВА



6 СТАВРОПОЛЬЕ — СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ — АЛАНИЯ — ДАГЕСТАН

Винодельни, которые принимают туристов

1 Семейная винодельня Михаила Колесникова
2 Винодельня «Батрак»
3 Винодельня «Темпельхоф»
4 Ferrum Winery
5 Винодельня Константина Дзитоева
6 «Агролайн»
7 «Дербент Вино»

Отели, связанные с винодельнями

(1) Гостевой дом в семейной винодельне Михаила Колесникова
(2) «Причал 12» / «Агролайн»

Рестораны, связанные с винодельнями

1 «Причал 12» / «Агролайн»

Достопримечательности

1 «Татарское городище», археологический музей-заповедник в Ставрополе
2 Свято-Георгиевский женский монастырь *(Ессентуки)*
3 Собор Покрова Пресвятой Богородицы *(Минеральные Воды)*
4 Терский конный завод *(Новотерский)*
5 Национальный парк «Кисловодский»
6 Мидаграбинские водопады в Гизельдонском ущелье
7 Кармадонское ущелье
8 Дигорское ущелье
9 Куртатинское (Фиагдонское) ущелье
10 Цейское ущелье
11 Аланский Свято-Успенский монастырь *(с. Хидикус)*
12 Суннитская мечеть *(Владикавказ)*
13 Национальный музей Республики Северная Осетия — Алания
14 Сулакский каньон
15 Чиркейское водохранилище
16 Бархан Сарыкум
17 Этнографический комплекс «Дагестанский аул» *(Махачкала)*
18 Аул Кубачи
19 Хучнинский (Ханагский) водопад
20 Крепость Нарын-кала
21 Джума-мечеть
22 Аул Гуниб

ДАГЕСТАН

Дагестан славится природными достопримечательностями, винодельни добавляют тему эногастрономического туризма и европейский подход, создавая многогранный образ региона



СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ — АЛАНИЯ



Воздух Северной Осетии наполнен ароматами альпийских лугов и пульсирующих рек, высокогорные пейзажи захватывают дух. И единственная, но одна из самых интересных виноделен страны придаёт современный штрих многовековой истории

ИЛЛЮСТРАЦИИ: МАША БОЙНОВА

Наш взгляд на российское виноделие

Вместе с вами отмечаем пятилетие «Большого Русского Вина». Знакомьтесь: команда БРВ на страницах «Зелёного гида».

текст: Полина Львова, co-creator проекта; текст сопровождают изображения серии «Семейка БРВ», сгенерированные нейросетью / ai-креатор Анастасия Иванова

Мы помним, как всё начиналось

В 2020 году, когда мир оказался в локдауне, в нашей стране особенно обострилась тяга к локальному. Оказалось, что в Дагестане самые красивые горы, на Алтай можно поехать за духовными практиками, пармезан а-ля рюс — очень даже, и в целом национальная гастрономия и наши шефы, тогда стремительно завоёвывавшие мишленовские звёзды, — очередной повод для гордости.

Развитие локального туризма открыло для россиян, даже далёких от вина, но любящих Чёрное море, ещё один феномен — винно-гастрономический туризм, а вместе с ним и российское виноделие как таковое. Возвращаясь из Краснодарского края или Крыма, наш человек хотел продолжить дегустацию и найти те самые вина, которые так полюбились в отпуске.

Запуская «Большое Русское Вино», мы думали о том, как облегчить российскому потребителю выбор и уберечь его от винных разочарований, которыми была так полна жизнь в постсоветской России.

краткая хронология проекта

2015
Вина «Усадьбы Маркотх» винодела Алексея Толстого появились в прайс-листах компании Simple

2018–2019
Добавляем хозяйства «Золотая Балка», Loco Cimbali, «Галицкий & Галицкий», «Лефкадия», Имение «Сикоры»

2020
Официальный запуск проекта «Большое Русское Вино»

2021
«Большое Русское Вино» — официальный участник ПМЭФ, где, кстати, был представлен первый выпуск «Зелёного гида» БРВ x SWN

2022
Портфель пополнили вина «Шумринки». Проведено 20 фестивалей по всей России

2023
Открытие штаб-квартиры БРВ на крыше O2 Lounge отеля Carlton; фестиваль в ресторанах «Сыроварня»; «Большая Русская Винная Экспедиция» — самый масштабный проект по продвижению российского вина

2024
Новые хозяйства в коллекции: «Усадьба Мезыбь», «Шато де Талю», Mantra Estate; фестиваль БРВ X Radisson. Первый рейтинг вин России по версии SWN

2025
«Скалистый берег» с нами

Сегодня «Большое Русское Вино» — это:

* не имеющая аналогов на рынке кураторская коллекция винных хозяйств от Simple, объединённых по принципу терруарности, таланта виноделов и качества;

* просветительская работа с сообществом B2B: сомелье, кавистами, закупщиками;

* профессиональная логистическая платформа: от хозяйства до Калининграда и Владивостока;

* целая экосистема и мощный маркетинговый ресурс вокруг коллекции: собственное медиа, одноимённые винные фестивали и экспедиции, ресторанные фестивали по всей стране;

* комьюнити любителей локальных продуктов, которые верят в российское и хотят его развивать;

* команда: люди, которые каждый день делают проект реальностью.

БРВ в цифрах

5 000 000 бутылок — продажи за год *(с июня 2024-го)*

200 ВИН

лидерство в премиальном сегменте российских вин

11 виноделен

ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ ПРОЕКТА: **6000** ресторанов

1000+ мероприятий, проведённых с начала проекта



Анатолий Корнеев, Динара Смардакова

БРВ шагает по стране

В условиях тотальной неопределённости в разгар пандемии команда работала над онлайн-запуском проекта из дома. Не было возможности даже организовать традиционную дегустацию. Максим Каширин и Анатолий Корнеев выходили в прямой эфир вместе с виноделами, вдохновляя команду продаж на работу с русским вином и преодолевая скепсис через экран ноутбуков. *«Чуть позже мы придумали коллаборацию с "Дымовым" и сделали фирменные керамические подсвечники БРВ в виде винных бутылок. Они стали настолько популярными, что мне пришлось подарить свой экземпляр закупщице одной из сетей»*, — вспоминает Динара Смардакова.

Первый раз офлайн БРВ выступил на традиционном Wine Picnic, который каждый год проходит на берегу Пироговского водохранилища. Был построен фирменный бар БРВ, устроено множество мастер-классов с виноделами, а команда без конца отвечала на недоуменные вопросы о наличии русского вина у Simple, которую раньше всегда воспринимали как поставщика импортного алкоголя.

Сейчас проектом занимаются 15 талантливых и очень разных по бэкграунду человек. Кто-то работает в вине больше десяти лет, кто-то пришёл из FMCG. Это команда, которая трудится над тщательным подбором ассортимента, его продвижением и продажей во всех каналах. *«Мы есть на земле, в воде и в воздухе»*, — шутят ребята, подразумевая наличие вин на всевозможных видах транспорта.

Анатолий Корнеев,
вице-президент Simple Group, идеолог проекта БРВ

«БРВ — так мы привыкли называть проект внутри Simple — изначально создавался не как маркетинговый инструмент, а как честный отбор. То, что он стал влиять на отрасль, — заслуга команды. Это редкий случай, когда продукт внутри большого холдинга развивается как культурный феномен, а не как SKU.*

Динара Смардакова,
директор категории «Коммерческие вина» и проекта БРВ

«Проект Большое Русское Вино позволил соединить в одном портфеле лучших производителей российских вин новой волны. БРВ — это своеобразный знак доверия как для кавистов и сомелье, так и для конечных потребителей. Сегодня мы не только продаём российское вино, мы работаем как медиатор между виноделом и потребителем, который помогает им говорить на одном языке; мы объясняем, чем отличаются российские терруары, как ведут себя одни и те же сорта винограда в разных субрегионах, рассказываем о великих Русских Виноделах, и почему эта коллекция станет вашим фаворитом.

*** SKU (stock keeping unit)** — уникальный буквенно-числовой код, который используется для идентификации конкретной единицы товара на складе



Дмитрий Чернышев, Юлия Седова, Полина Львова, Пётр Солдатов

Слепая дегустация лучше любых слов

(с) Юлия Седова

Всё, что было в Геленджике, остаётся в Геленджике

(с) Полина Львова

Дмитрий Чернышев,

старший бренд-менеджер БРВ, пришёл в проект из крепкого алкоголя

« Наша страна отличается удивительным недоверием к своему же made in Russia. Приходится прикладывать массу усилий, чтобы человек хотя бы попробовал то, о чём он с таким скепсисом высказывается. Но после каждой такой дегустации сторонников у российского вина прибавляется.

Юлия Седова,

бренд-менеджер БРВ, в Simple более пяти лет

« До прихода в БРВ я дружила со всеми стереотипами вокруг отечественного виноделия, но, познакомившись с парой сотен образцов, в том числе в сравнительных дегустациях с импортными винами, уверенно поддержала тренд на отечественное.

Пётр Солдатов,

бренд-менеджер, выходец из международной компании, где занимался крепким алкоголем

« Нет более преданного поклонника российского вина, чем тот, кто хоть раз побывал на наших винодельнях. Я и сам был скептиком, пока не отправился в пресс-тур по винодельням Краснодарского края: хотя пришлось ехать почти 10 часов на маленьком автобусе из Сочи до Анапы из-за ограниченного авиасообщения, но это того стоило. Как только мы ступили на “священную землю Лефкадии” и пригубили первое игристое, усталость как рукой сняло.



Диана Гайнуллина, продакт-менеджер

Елена Турская, руководитель по развитию ассортимента

Ирина Дегтяренко, архитектор коллекции

Екатерина Валюк, продакт-менеджер

Анастасия Морозова, руководитель направления закупок БРВ

Кристина Клименко, продакт-менеджер

Дмитрий Сметанников, продакт-менеджер

Вино объединяет — и я за то, чтобы бизнес тоже объединял: людей, смыслы, вкусы, цели *© Елена Турская*

Смотреть туда, где ещё не стоит ни одного фонаря, и пройти там, где ещё не проложили разметку © Ирина Дегтяренко

Будни БРВ

Куда только не заносит бээрвэшников их жизнь. «От Москвы до самых до окраин» — это про нас. Иногда участие в премии GQ от чемпионата России по пахоте разделяет всего один день («не POV, а рил»).

Нет лучшего способа пойти в народ, чем поучаствовать в ежегодном фестивале «Сыр Пир Мир», который проходит в буквальном смысле в поле в Истринском районе. Тут весь срез потребителя: от бойких пенсионеров, которые обожают бесплатные дегустации, до состоятельных господ и их жён, которые приехали закупиться сырами и хорошим вином. Всех мы привечаем и любим.

Очень интересный и важный опыт — десятидневный фестиваль «Виноград» во Пскове в 2022 году, в котором БРВ выступил соорганизатором. Только представьте: в центре довольно небольшого города высадился десант виноделов со всей России, отстроил винные павильоны и лектории и в будни и выходные удивлял местных жителей мастер-классами, бесконечными дегустациями, кинопоказами. Как говорили тогда псковичи в шутку: *«Такого масштабного действа Псков не видел со времён Ледового побоища!»*

В общем, помните, что, когда где-то в России открывается бутылочка из коллекции БРВ, один счастливый бренд-менеджер проекта на минутку отрывается от ноутбука, смотрит в окно и улыбается. Значит, всё не зря!

Дмитрий Сметанников,
продакт-менеджер БРВ,
«выходец» из винотек SimpleWine

«Однажды, когда я ещё работал в винотеке SimpleWine в “Мега” — Химки, я буквально заключил пари с одним своим постоянным клиентом: мы поспорили, что ему понравится Cosaque от “Галицкий и Галицкий”, и откупорили бутылку не отходя от кассы. Итог: спор был мною выигран, а ящик “Казака” — продан. Вспоминаю эту историю потому, что по такому же принципу мы работаем и с ассортиментом: вино попадает в портфель, только когда мы уверены в его качестве и готовы поспорить за него при любых ставках.

Елена Турская,
руководитель по развитию ассортимента БРВ

«До Simple я работала с вином, в том числе российским, в большом ретейле более 15 лет. Винная матрица была достаточно широкой. В БРВ же мы не гонимся за количеством, у нас в портфеле всего 11 производителей, но каждый на своём месте.

Ирина Дегтяренко,
руководитель по развитию ассортимента БРВ (сейчас в декретном отпуске), в проекте с самого основания, а в винном мире — с 2009-го, училась в Бордо

«До прихода в проект моё отношение можно было описать как “страшно интересно”, но с ощущением, что “надо копать здесь”. Погружаясь в тему, я столкнулась с разочарованиями из-за низкого качества и завышенных амбиций некоторых производителей, но тем ярче был восторг от тех, кто создаёт по-настоящему интересные вина высокого уровня, внося вклад в историю российского виноделия, а не просто гонясь за статистикой. Сейчас, конечно, качество российских вин заметно выросло: на примере нескольких винтажей одного хозяйства видно, как ищется собственный стиль — и многим это удаётся менее чем за 10 лет, а для винного мира это мгновение. Радует, что хозяйства по-хорошему торопятся: стремятся завоевать репутацию, потребителя и место в винной карте — всё очень динамично и азартно.



Евгения Масленникова,
бренд-амбассадор БРВ

Леонид Бобылев,
руководитель
по развитию БРВ

Елена Журко,
бренд-амбассадор БРВ

Татьяна Елисеева,
руководитель по развитию
БРВ в HoReCa

Такого масштабного действа Псков не видел со времён Ледового побоища! *(с) Юлия Седова*

Не нужно надевать белое, если запланирована дегустация 20+ образцов красностопа

(с) Дмитрий Сметанников

В любой ситуации сначала налей вина (с) Евгения Масленникова

Елена Журко,
бренд-амбассадор БРВ,
начинала карьеру
на российских винодельнях

«Одно из самых ярких воспоминаний — морская регата на 100 топовых представителей HoReCa России, которую организовывала "Золотая Балка" (где я тогда работала) вместе с Simple несколько лет назад. Никогда ещё до этого Севастопольская бухта не видела столько рестораторов — от White Rabbit Family до Lucky Group — на квадратный метр, соревнующихся между собой в морском поединке.

Евгения Масленникова,
бренд-амбассадор БРВ,
по образованию финансист,
прошла путь от кависта
до управляющей винотекой
SimpleWine

«Когда я проводила дегустации для дипломатов из Африки и Азии, то поняла: вино работает иначе, чем другой алкоголь. Я зубрила презентацию на английском, переживала из-за своего акцента — и совершенно зря. Главной сложностью оказалось то, что многие гости вообще не пьют спиртное. Но стоило заговорить о вине как о части русской культуры, тут же заработали параллели с балетом и оперой — и всё мероприятие обрело совершенно новый смысл.

выбор команды:





ИГРИСТЫЕ

«Темелион»
Винтаж 2023

«Скалистый берег»
Блан де Блан 2021

«Золотая Балка»
Кюве де Витмер
Розе 2021






БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ/ОРАНЖИ

«Локо Чимбали»
Рислинг
2023

«Усадьба Маркотх»
Мальвазия
2023

«Галицкий & Галицкий»
Розе Красная
Горка 2020

«Мезыбь»
Шишка Оранж
2020






СЛАДКОЕ

«Шумринка»
Пари
2021

КРАСНОЕ

«Мантра»
Сира
2022

«Сикоры»
Пино Нуар
Семейный
Резерв 2020

«Шато де Талю»
Южная Вертикаль
Каберне Фран
Резерв 2019

ФОТО: SIMPLE GROUP

Сделано вручную

текст: Валерия Труфакина

Александра Фёдорова, автор и сооснователь проекта **«Новый русский // Культурный код»**, объединяющего маркетинг, продюсирование, практику в работе с искусством и любовь к локальному, национальному, исследует культурные и предпринимательские тренды.



Александра Фёдорова, автор и сооснователь проекта «Новый русский // Культурный код»

Тренд на ностальгию

У нас заметно поменялся формат туризма и предоставления услуг. Раньше было «что-то территориально глобальное, например северное, — что-то южное — или восточное», теперь очень важно локальное, региональное, аутентичное, чего нет даже в соседнем регионе. Это явление ярко выражено во всех развитых странах, потому что по мере размытия культур при расширении глобализации хочется понять, что же такое «наше», что отличает нас от других, в чём наша уникальность. В поиске этой аутентичности мы, конечно же, смотрим назад и опираемся на наследие.

Тренд прошлого года — побег из городской реальности, «избинг» [выезд в деревенский дом], «рыбалкинг» [отдых на природе без связи] — и он продолжается, поскольку связан с ностальгией как глобальным трендом. Становится популярной «советскость». «Избинг», «рыбалкинг» — это побег на природу, к чему-то простому, к тишине, а «советскость» — это скорее «санаторинг», отдых по-советски, ностальгически, такое путешествие во времени, и он будет продолжаться ещё несколько лет. Российский сильнейший тренд, который связан в том числе с диджитализацией, метамодерном как эпохой, — это ностальгия, в которой, помимо классической «тоски по прошлому»,

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«Петух», Гусевский хрустальный завод им. Мальцова

Свечи «Веточки берёзы», Kaleydoskop.candle

Тарелка из коллекции «Солнечный круг», Farforite

Тарелки «Купчиха в красном» и «Купчиха в синем» от Julnika

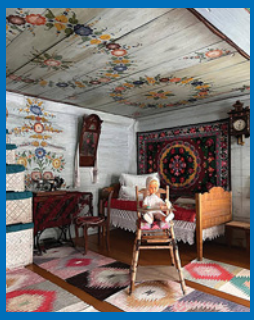
можно выделить два ярких набирающих силу оттенка: **пассеизм**, когда мы говорим: «Вот раньше всё было лучше», — и **анемоя,** тоска по прошлому, в котором вы никогда не жили, — для зумеров сейчас, например, это тоска по времени молодости их родителей. Они любят и покупают аналоговое, плёночное, в том числе как противопоставление эпохе диджитализации.



«Птица» по мотивам древнерусской вышивки, Анна Лахреева

Московские тренды для отдыха

Креативная Москва в этом году запрашивает фермерское, гастрономическое, локальное, простое — и вместе с уходом к простоте деревенской есть и какая-то гастрономическая простота, некоторая усталость от излишне изысканной кухни, когда хочется качественного, местного, незамысловатого: свежий хрустящий хлеб, пышное масло, вкусное вино. В путешествиях креативный класс выбирает жить не в стандартных сетевых отелях, когда просыпаешься в непонятно каком городе мира: сейчас самыми первыми бронируются отели в восстановленных домах, старых усадьбах или те, которые оформлены с учётом локальной идентичности. Даже **апартаменты** в советской и дореволюционной, и ретроэстетике — тоже большой тренд. Если мы посмотрим на оформление событий, увидим, что безусловный тренд концепций свадеб, дней рождений и даже светских приёмов — это «а-ля рюс» или некая сказочная тема, но не очевидные, как несколько лет назад, а более концептуализированные, с опорой, например, на какое-то произведение или локальный стиль. Форматы



Интерьер избы в Нижнесинячихинском музее-заповеднике





Ожерелье «La Матрёшка»; подвеска «La Сивка-Бурка». Всё от M:22



Подсвечник из коллекции «Солнечный круг», Farforite

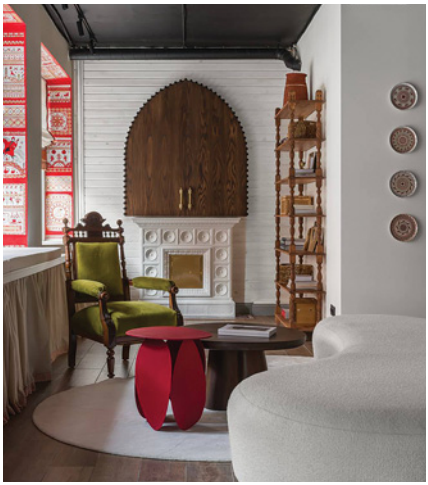


Моносерьга «Сокол», «Онега»

популярных выездных ужинов-обедов тоже обретают ностальгический и сельский оттенок, и события, где гости собираются за простым неструганым деревянным столом в деревне или в чистом поле, бронируются быстрее, чем изысканный ужин с серебром под сводами с лепниной. Удивительно!

Сделать своими руками

Ещё один значимый тренд, который не может не радовать, — это растущая любовь и внимание к промыслам и ремёслам. И не по указке сверху, а из личного интереса; особенно приятно, что этого интереса много среди студентов: например, в Школе дизайна ВШЭ есть целый центр работы с промыслами и ремёслами. Люди хотят всё больше что-то сделать своими руками, даже не имея профильного образования: изучают на курсах и мастер-классах столярное мастерство, керамику, делают авторские свечи, совмещая это с офисной работой. Собрать сруб, поставить пирс, сколотить доски, помочь в реставрации в церкви или при обустройстве сада — люди не просто едут, чтобы заработать, они готовы доплачивать за такой вид работы, за физический контакт, живое присутствие.



Интерьер офиса Dubova Events

Мы знаем немало кейсов, когда IT-предприниматели внезапно становятся виноделами или сыроделами, — всё это тоже укладывается в нашу трендовую историю. Восстановление территорий, усадеб, объектов наследия — тренд, который уже даже не нужно подсвечивать, и такие меценаты, как правило, понимают, что их вложения могут никогда не окупиться, но это уже другая категория служения, благодарности среде.

О цикличности трендов

Дизайнеры обращаются к локальному, устраивают коллаборации с ремёслами и промыслами. Все пробуют найти объяснение такой волне интереса к самобытному и новому витку поиска национального стиля. Существует даже теория столетних циклов для России, которая объясняет этот интерес парижской выставкой 1900 года и активным развитием неорусского стиля в 1903 году. Мы не знаем доподлинно, так ли это, а вот «глокальность» как тренд для развитых стран можем отметить с достоверностью, — когда по мере роста глобального набирает силу и внимание к локальному.



Можно ли придумать промыслы

Нам знакомы популярные художественные промыслы, объекты наследия, как материального, так и нематериального, и здесь планомерен вопрос о том, опираемся ли мы только на достижения предыдущих поколений или умеем к тому же создавать новое? Могут ли появиться классические промыслы? Например, в Суздале Владимирской области развивается «Дымов керамика» — предприятие, дающее работу местным жителям, коллекции которого постепенно становятся достоянием и художественными промыслами регионального значения. Культура не застывает во времени, да, она часто опирается на что-то, но так же часто новое создаётся на наших глазах. Есть такой термин — «изобретение традиций», концепция, разработанная британским историком-социологом Эриком Хобсбаумом. Случаи изобретения и закрепления традиций легче всего проследить на примерах праздников. Так, суздальский День огурца появился относительно недавно, но большинство людей думает, что это праздник, который отмечают с царских времён. Это пример удачно закреплённой традиции. Или возьмём Великий Устюг: он стал родиной Деда Мороза меньше 30 лет назад, но нам тоже кажется, что так было всегда. Или такое явление, как байкальский лёд — туристический символ и место, которое вносят в списки «посетить хотя бы раз в жизни», — появилось во многом благодаря компании «Байкалика», которая решала задачу расширения туристического сезона, а вместо этого создала новый символ, в котором, кстати, учтено множество пунктов из технологии «изобретения традиций». Сейчас зимние поездки на Байкал популярнее летних — пример яркой традиции, которая изобретается и живёт у нас на глазах.
И сегодня каждый может принять участие в этом изобретении, в сохранении наследия, в соприкосновении с культурой.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Фермерский характер

текст:
Валерия Труфакина

Поговорили об особенностях российского фермерства с Андреем Даниленко, президентом Агропродовольственного фонда **«Своё»**, автором проекта **«Своя еда»** и экспертом по сельскому хозяйству с 30-летним стажем.



Проект **«Своя еда»** в рамках популяризации российских продуктов питания — это инструмент, который помогает найти своего фермера, приобрести фермерскую продукцию и подыскать место для отдыха с семьёй вдали от городской суеты. И я занимаюсь делом, от которого получаю безумное удовольствие, наблюдая самые особенные, необычные хозяйства. Вначале я ездил по фермам, потому что мне было просто интересно. А через какое-то время понял, что самое главное и важное — это человек, который посвятил этому себя. Так я постепенно превратился в летописца человеческих историй, признаю это нескромно. Каждый месяц выкладываю несколько историй в соцсети и, считаю, это бесценная и вневременная коллекция. Она не про выращивание томатов или телят, она о человеке, чем он живёт. Наши фермеры — яркие индивидуальности, и каждая история бесценна.



Оленевод Максим Сэротэтто (слева) и Андрей Даниленко на Ямале

Потомственное, осознанное фермерство

Сразу назову оленеводов с Ямала, семью Максима Сэротэтто, которые живут как тысячу лет назад, — уникальное явление. Представьте, семья меняет дислокацию 15 раз в году, кочуя на 600 км со своими 1500 оленями, собирают всё — и снова строятся с нуля. Удобств с нашей точки зрения нет. Собственной земли тоже нет застолблённой. Просто каждый род знает, где у них примерно стоянки, все друг друга поддерживают. У них самые правильные отношения, они не понимают, как это — на кого-то обидеться. Потому что когда ты живёшь в тундре, взаимовыручка для тебя первостепенна. Абсолютный мир согласия в единении с дикой природой. Как у нас раньше жили крестьянской общиной, все сообща. Проведя с ними день, я как рафинированный городской житель осознал: это для меня экзотика, другой менталитет, а для этой семьи — папы, мамы и трёх дочерей, с их 30-метровым жилищем, — обычная дружелюбная жизнь. Прекрасно, что государство сохранило для малых народов Севера возможность спокойно жить и трудиться традиционно. Что было грустно — он сказал: *«У меня немцы были, французы, японцы, сингапурцы, китайцы — а российская съёмочная группа впервые приехала узнать о нашей жизни»*.

У Тимура Шидакова из Карачаево-Черкесии овцеводством занимался дед. Сейчас в хозяйстве 450 овец и 60 коров, которые пасутся на 1200 га в потрясающе красивой местности гор Северного Кавказа.

Басанг Бериков (Калмыкия) тоже потомственный животновод, из рода кочевых калмыков. Он держит четыре породы скота: калмыцкую курдючную овцу, калмыцкую корову, калмыцкого верблюда и калмыцкую лошадь. Кстати, калмыцкие коровы — очень опасные животные и не боятся медведей, а местные овцы могут находить корм даже зимой.

Новая жизнь семьи

Обычно едут в уже знакомые места — бывали там у бабушки летом, или это родина мамы. Вот люди, которые переехали в орловскую деревню всей многодетной семьёй и после курочек-козочек завели страусов, — я говорю о Екатерине и Иване Вечеринских. Это тоже специфический характер, когда люди говорят: *«Ни у кого нет, а у нас есть! Вот решили попробовать, и это выстрелило»*. Целая история, как они разрабатывали технологию

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Наталья-Тэлинэ Чайникова-Вахрушева по дороге к своим плантациям морошки


Как устроен козлятник на семейной ферме «Коза в сарафане»

разведения страусов в условиях средней полосы России, совсем не на Кубани. Или Александр и Елена Акимовы, которым с шестью детьми стало тесно в городе, и они под Самарой завели перепелиную ферму. Разве не характер — взять на себя такой риск? И, как правило, это люди без какого-то серьёзного финансового запаса, на кончиках пальцев через пробы и ошибки они постигают новое. Настоящие личности.

Переезд на волю

Это буквально бросившие старую, даже обеспеченную жизнь люди. Самые потрясающие истории суммируются здесь. В Ханты-Мансийске Наталья-Тэлинэ Чайникова-Вахрушева [**«Ягоды Югры»**] занимается плантационным окультуриванием диких ягод вроде морошки, княженики, голубики, жимолости, брусники под механизированный сбор. Юрист и финансист, она бросила городскую жизнь и в глуши, на болотах организует маточники дикой ягоды. Фантастическая вкусная история. Её философия — принять мир таким как он есть. Что вложил в природу, то и получил, всё по-честному. Самое главное — живёт счастливо, в удовольствие даже в своих очень скромных условиях. Я бы так не смог, но её понимаю. Спросите меня, зачем я езжу по всей стране и снимаю такие программы, по сути, для души, не бизнес-проект, и я отвечу — я тоже получаю от этого удовольствие.

Случайный проект

Вот, например, выращивание австралийских лобстеров в Тамбовской области Анатолием и Дарьей Глазуновыми [**«Тамбов лобстер»**]. Их просто однажды запустили в новый аквариум для экзотики. Потом заметили — что-то лобстеры быстро плодятся, и они крупнее местных раков. Так и решили завести аквафермy, а попутно выяснить, что такое семья раков, как очистить для них воду, как провести свидание, как обновлять генетику, как определить пол, как они переживают стресс, и многое другое.

Фермерство расширяется

У иностранного слова «фермер» в разных странах разный контекст. Например, в английском языке это по факту сельхозник. А у нас получается — это люди, выросшие неважно где, в городе или деревне, решившие стать предпринимателями в сфере сельского хозяйства. Они сами управляют производством, участвуют в его работе. И это становится всё более распространённой деятельностью.
Доля фермерских продуктов растёт. В начале 2000-х она составляла 2–5% в разных категориях, сегодня уже до 15% общего объёма российского производства, а по отдельным позициям и выше. Если взять картошку, то 50% отечественного

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

производства — промышленное, остальное — дачи, фермеры, индивидуальные подворья.
Рост фермерства логичен. Во-первых, всё больше людей заботятся о здоровье, своём и своих детей, и волнуются, чтобы жизнь обрела какой-то смысл. Когда ты офисный планктон и не видишь живых результатов своего труда, плюс ситуация с патологиями у детей и аллергиями, поневоле задумаешься. Те люди, с кем я общаюсь, утверждают — и я склонен им верить, — что при переезде в сельскую местность качество их жизни и жизни их детей улучшилось.
Во-вторых, интересно построение сельхозбизнеса начиная с малого. Сегодня есть фермерские хозяйства с десятками тысяч гектаров земли, которые по объёмам круче советских совхозов: ограничений по законодательству пока нет.
В-третьих, пандемия хорошо сработала на развитие фермерства. Многие переехали на дачи и от нечего делать занялись сельхозкой, тем временем у них и рынок сбыта вокруг рос из других переехавших.
У Ирины Савченко на Ставрополье, в Изобильненском городском округе, ослиная ферма появилась после ковида с серьёзным поражением лёгких. Знакомый из Карачаево-Черкесии привёз ослиное молоко и сказал: *«Пей, поправишься»*.
И ей стало лучше! Ферма началась с двух ослиц в мае 2022-го, а сегодня на 1 га земли содержатся 160 ослов, 43 свиньи, два барана. Плюс пони, курицы, павлины — для туристов.
Четвёртая причина — фермерство играет важную роль в реализации креативности: нестандартные решения, необычные продукты. Чем больше занимаюсь фермерской темой, тем больше убеждаюсь: нет предела человеческой фантазии. Сыры, колбасы — каких только рецептов нет. Варенья из самых диковинных ингредиентов, сладости традиционные и придуманные. Например, сгущёнка из козьего молока **«Кахета»**, вкуснейший традиционный мексиканский продукт, его я пробовал у семьи Хартовых [**«Кабра Кадабра»**], владеющих козьей фермой в Торжокском районе Тверской области. Мёд — вообще неповторимая история: кочующие пчеловоды перевозят ульи на грузовичке и каждый сезон получают оригинальный вкус. Евгений Баша из станицы Динской — пчеловод в третьем поколении, держит около 140 семей и летом кочует с пчёлами по всему Краснодарскому краю. В год собирает 5–7 тонн мёда. Из некочевых — у Руслана Минхаирова, пчеловода в четвёртом поколении, одно из крупнейших пчелохозяйств Тюменской области. Пасека на заповедной территории, где не обрабатываются поля, а пчёлы живут и работают в экологически чистой местности. Кстати, своё дело Руслан задумал в 2008 году, когда грянул кризис.

Фальсификат в фермерской жизни

К сожалению, есть и те, кто просто фасует некую сельхозпродукцию, даже импортную, под фермерскую. А есть и подделки продукции конкретных успешных фермеров. С одной стороны, надо радоваться популярности, а с другой — это же убытки и подрыв репутации. Вот пример — клубника, де-юре земляника садовая, в Новгороде Великом. Сергей Ковалёв [**«Серговская ягода»**] уверен, что выращивать ягоду на широте Новгородской области выгоднее, чем в Краснодарском крае. Чем севернее — тем длиннее световой день в сезон вегетации, а поскольку климатический эффект глобального потепления есть, на Кубани всё горит, а в Новгороде Великом и солнца вдоволь, и влажности хватает, клубника получается более сочная и сахаристая. Я пробовал — очень вкусная. И видит он на рынке фасованную клубнику — под его этикеткой, но чужую, непонятно откуда. Продавцы с гордостью ему про его же хозяйство и рассказывают. Обидно!
То же самое происходит и со сливочным маслом, например. Есть фермерское масло из сливок-сливок, а есть индустриального производства масло, которое разное по качеству, не говоря о тех, что и растительные жиры могут добавить. Поэтому очень важно знать, у кого покупаешь, что за производство.
Справедливости ради — фермеры тоже разные бывают, не все добросовестны к санитарно-гигиеническим требованиям. То есть фермерское — не обязательно отличное, как и индустриальное не равно «плохо».

Где гнездятся фермеры

Фермерство — хорошо распространяющийся тренд, но он чётко связан с городами-миллионниками, поскольку вопрос близости рынка сбыта наиважнейший. Продукция, как правило, скоропортящаяся, она должна быть относительно близко к потребителю.

В развитии фермерства лидируют, естественно, Московская («Москва всё проглотит») и Ленинградская области, и в Краснодарском крае всё ей способствует, вплоть до туризма. Ставрополье. И вообще, отъезжаете от Москвы — и по областям: Тульская, Рязанская, Тамбовская, Тверская. В Калужской, например, Сергей Никишин уже 13 лет выращивает на вольном выгуле телят трёх пород: абердин-ангусов, герефордов и шароле. Да любые города-миллионники берите — Новосибирск, Екатеринбург, Омск, или Тюменская область — везде есть фермерство.
Среди республик Татарстан и Башкортостан самые активные движки традиционности. Например, Рушан Набиуллин (**«Кумыс Башкортостана»**) занимается популяризацией кумыса, у него 200 голов лошадей, которые в летний период доятся прямо на пастбищах. Рушан — признанный эксперт по кумысу, обучает и инспектирует других фермеров и предприятия.
Государство предлагает много программ поддержки, и это тоже способствует фермерским историям. Например, есть целевые гранты, субсидии на содержание маточного поголовья КРС и лошадей и т. п. Хотя всё же европейская часть страны в плане фермерства развивается активнее, без реализации продукции очень трудно — или это должно быть что-то очень экзотическое, экспортное. Например, на Горном Алтае выращивают маралов ради пантов и мяса.

Где мясо вкуснее

Лучшая баранина — на Северном Кавказе и Горном Алтае. Там, где овцы свободно пасутся на дикоросах в горах, они не набирают много веса, но вкус мяса изумительный — другой оттенок, аромат. Овец, в отличие от КРС, индустриально выращивать очень сложно. Их здоровье зависимо от образа жизни, им нужен свежий горный воздух, травостой.
Кроликам везде можно создать благоприятные условия — или они их сами себе создадут, вспомним колонизацию Австралии.
Козы тоже уникальные и недооценённые животные, а разводить их — целое искусство, хотя они не требуют дикого содержания, как и коровы. Хотя вкус молока и сыра от коз и коров на свободном выгуле будет совершенно иной.
Есть и экзотические виды мяса. Например, буйволятина от Ахмеда Гасаналиева из Бабаюртовского района Дагестана. Когда-то здесь эти животные не были редкостью, но сегодня промышленным разведением занимается только хозяйство **«Сектор»**.
Семья Галбадрах в Калмыкии, как и предки, живёт в настоящей юрте посреди степи и разводит верблюдов. 22-летний Адьяху — старший сын семьи кочевников из Монголии, приехавшей по приглашению работать с верблюдами. В Калмыкии в какой-то момент растеряли навык одомашнивания верблюдов, и все они были дикими, а их надо доить, обучать езде, уметь за ними ухаживать. А в Монголии, если в хозяйстве есть верблюды, то они или ездовые, или дойные — приученные.
Птица — особая история. Дикий фазан отлично себя чувствует и в холодном регионе, но для индейки нужен или тёплый климат, или закрытый птичник. Недавно общался с ветеринаром и вот что понял. В чём прелесть фермерства для птицеводства и свиноводства? Эти два направления при индустриальном выращивании невозможны без антибиотиков, риски просто страшные. Но правильные фермеры могут сохранять биобезопасность, потому что поголовье мало. Птица и свинья, выращенные без вакцин и других препаратов, с хорошими кормами, доращённые до зрелого возраста, будут обладать особым, иным вкусом мяса.

Есть ли будущее у ресторана с фермерскими продуктами

Нет ничего вкуснее домашней еды. А так как я люблю вкусно поесть и выпить вина, мне захотелось такое заведение, где я мог бы разделить это удовольствие с друзьями, с людьми, которых я ценю и уважаю. Так в августе прошлого года открылся ресторан **«Свои»**: кто зашёл, те уже свои. Концепция проста — домашняя понятная еда из хороших домашних продуктов. Цыплёнок фермерский, сыры, колбаски, зелень, овощи — всё выращено добрыми руками. Большой ассортимент вин, которые перед заказом можно попробовать. Фермерская ресторанная история не только реальна — я считаю, это будет всё больше востребовано. Не потому, что она фермерская — это вопрос качества еды для вдумчивых потребителей.

РЕСТОРАН Чайковский



реклама

**РЕСТОРАН «КАФЕ ЧАЙКОВСКИЙ» —
ГАСТРОНОМИЯ НА ВЫСОКОЙ НОТЕ**

**Москва,
Триумфальная пл., 4/31**

**тел.:
+7 (495) 699 91 14**

Новая гордость обеих столиц

тексты по Москве и Санкт-Петербургу:
Анна Бебекина, Катерина Медведева,
Полина Иванова

Ещё не так давно сомелье столичных файн-дайнингов делали лишь первые шаги в изучении отечественных винных стилей и терруаров, но сегодня российские вина блистают в их картах, порой обгоняя в количествах Шампань, Бордо и Бургундию. **«Зелёный гид»** по традиции начинаем с обзора ресторанов Москвы и Санкт-Петербурга. В этом году большие ресторанные группы мы выделили в начале в ином формате и, как всегда, попросили сомелье и шефов посоветовать актуальные блюда сезона под российские вина.

СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:	ЦЕНЫ НА ВИНО:
₽ до 2000 ₽ включительно	***(2500)*** за бутылку (по умолчанию)
₽₽ 2001–5000 ₽	***(500)*** за бокал (подчёркнутые)
₽₽₽ 5001–8000 ₽	
₽₽₽₽ более 8000 ₽	

Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Красноярск уже не первый год как стал ещё одной гастрономической столицей. Фото — ресторан «Тунгуска»



Бренд-шеф ресторана Ruski вместе с командой вновь отправляется в путешествие по городам России, чтобы собрать интересные рецепты русской кухни

Время большой гастрономической экспедиции

Стартовал четвёртый сезон федерального проекта ресторана **Ruski**, и его бренд-шеф Александр Волков-Медведев вместе с командой отправляется в новое гастрономическое путешествие по России.

Поедание галушек в Грозном, крафтовых сыров и колбас в Нижнем, сбор винограда под Севастополем — чего только не было в трёх прошлых сезонах проекта **«География России»**, но команду **Ruski** вновь зовёт дорога. Стартует новый сезон гастрономической экспедиции.

Помимо прекрасной миссии — показать нам невероятные блюда и продукты из самых разных уголков нашей огромной страны, — проект помогает сохранить рецепты наших предков, а также открывает новые перспективы для молодых талантливых шефов.

В этом сезоне участниками проекта станут десять новых шефов и городов: Архангельск, Астрахань, Владикавказ, Волгоград, Самара, Санкт-Петербург, Уфа, Якутск, Ярославль и Ялта. *«За годы своего существования проект "География России" не только вырос до федерального уровня, но и превратился в культурную миссию, позволяя изучать гастрономическое наследие регионов, знакомиться с их традициями и популяризировать российскую кухню»*, — говорит автор проекта Полина Берёза, директор по маркетингу **354 Restaurant Group by Vasilchuki**.

Как всё устроено

В рамках проекта команда не только изучает локальные специалитеты на рынках и фермах и проводит гастрольные ужины с местными шефами, но и ещё — снимает тревел-шоу, которое можно посмотреть на платформах Rutube, «VK Видео» и YouTube. По итогам экспедиции Александр Волков-Медведев разработает гастрономический сет, который объединит локальные блюда и продукты посещённых регионов. Сет будет презентован на гала-ужине 9 октября, а после станет доступен для всех гостей ресторана Ruski.

Сопровождение

Российское вино уже давно стало неотъемлемой частью современной гастрономической культуры нашей страны. И команда «большого Русского Вина» с радостью поддержала проект, взяв на себя винное сопровождение финального гала-ужина.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ





«Традиционные блюда той или иной страны лучше всего дополняют её же вина, поэтому мы делаем акцент на работе с плодами отечественного виноделия», — говорит Алеся Романова

Проект реализуется при поддержке комитета по туризму города Москвы

«Традиционные блюда той или иной страны лучше всего дополняют её же вина, поэтому мы делаем акцент на работе с плодами отечественного виноделия. Тем более что за последние несколько лет оно очень прибавило в качестве», — говорит Алеся Романова, управляющий партнёр Vasilchuki.

«Среди участников проекта есть регионы, где просто невозможно не посетить винодельни. К примеру, в прошлом сезоне наша команда побывала в винодельческом хозяйстве с уникальным терруаром в Крыму — в усадьбе "Родное гнездо". В этом году мы отправимся в Ялту, а в Севастополе посетим Uppa Winery в селе Родном, где лично узнаем, какие сорта винограда уже выращиваются у нас, какие вина производят, а какие только будут в перспективе», — воодушевлённо делится планами Полина Берёза.

Мир русских ценностей и гастрономии

Инициаторы проекта видят его особую миссию в поддержке семейных ценностей. Некоторые моменты шоу вызывают в памяти яркие воспоминания из детства с застольями и совместными отпусками. *«Я горд тем, что наш ресторан стал местом для посещения всей семьёй и одним из тех немногих заведений, куда жители Москвы и гости столицы ведут своих родителей. В русских семьях особое место всегда занимала тёплая традиция гостеприимства и угощений»*, — говорит Алексей Васильчук, ресторатор, владелец Vasilchuki Restaurant Group.

«Все существующие русские традиции и обычаи объединяют семьи и помогают им сохранять связь со своими корнями, историей и культурой. Сет "География России" — это по-настоящему гастрономическое путешествие и полноценное погружение в мир русских ценностей», — говорит Евгений Козлов, первый заместитель руководителя аппарата мэра и правительства Москвы, председатель комитета по туризму города Москвы.

Хруст французской булки

В группе **MAISON DELLOS** лето проходит культурно: здесь совмещают путешествия по дворянским усадьбам с операми и читают на верандах.



«Шануар»
Шардоне «Акация» от Galitskiy & Galitskiy 2021 (16 900) & Трюфельный камамбер с хурмой (1350)

Лёгкая сливочная составляющая этого шардоне за счёт выдержки на тонком осадке и спуска вина в барриках второго и третьего пассажа прекрасно сочетается с мягким вкусом сыра камамбер от одного из лучших сыроделов России, Алексея Андреева.

Весь август в ресторанах Maison Dellos будет проходить культурно-гастрономический фестиваль Set-o-Mania

В городе, где гастрономическая карта меняется быстрее трендов в TikTok, рестораны **Maison Dellos** держат марку многие годы. У каждого из проектов свой характер и лицо — от торжественного «Турандот» до по-деревенски уютного «Шинка».

«Кафе Пушкинъ» за 25 лет стало неотъемлемой частью культурного кода столицы. Интерьеры в стиле особняка XIX века и меню с русской классикой создают образ дворянской России. Этим летом ресторан приглашает отправиться в путешествия, чтобы посетить усадьбы, фабрики народных промыслов, дома писателей и художников. В августе пройдёт фестиваль малосольного огурца.

Для дворцовых интерьеров «Турандот», выполненных в духе европейского барокко, открыли свои мастерские: именно там создавались позолоченная лепнина, хрустальные люстры, мебель и фрески. В меню в лучших традициях опер Пуччини соседствуют японские, китайские и итальянские мотивы.

В летней программе оперный ужин «Травиата», мюзикл «Нотр-Дам де Пари» и балет «Дон Кихот». Каждое представление сопровождается авторским сетом от шеф-повара Дмитрия Еремеева.

Гранд-кафе «Шануар» приглашает почитать на веранду в стиле подмосковной дачи. Шеф ресторана Эдуард Архипов представит своё видение любимых блюд знаменитых писателей, а команда «Чтиво» во главе с Сергеем Минаевым поделится вариантами для «внеклассного чтения».

Также весь август в ресторанах Maison Dellos будет проходить культурно-гастрономический фестиваль Set-o-Mania. «Кафе Пушкинъ», «Турандот», «Шануар», «Матрёшка», «Казбек», «Бочка» и «Шинок» разработают сеты совместно с ведущими музеями Москвы.



«Как говорят французы, вино делать легко. Сложно только первые 150 лет!»

Сергей Аксеновский,
шеф-сомелье Maison Dellos

Во всех наших проектах с большим вниманием относятся к отечественным производителям, причём не только вина, но и продуктов. Мы с моей командой сомелье еженедельно встречаемся с производителями наших вин, регулярно обновляем и пополняем раздел российских вин в картах ресторанов. Дважды в неделю проводим ассортиментные комиссии и дегустации, с интересом следим за новинками уже известных производителей, с которыми работаем давно, а также постоянно узнаём новые имена.
«Кафе Пушкинъ» и «Турандот» работают с российскими винами более двадцати лет. «Пушкинъ» был первым рестораном в Москве, сознательно продвигающим отечественный продукт. Разумеется, за это время ассортимент во всех наших ресторанах значительно расширился, что не может не радовать. Многое определяет концепция проекта. Например, в «Матрёшке» акцент сделан на наши вина.
Думая о госте, мы всегда с пристрастием выбираем вина для карты. Они должны быть готовы к употреблению, так как гость платит за них сейчас. Зачастую игристые и белые вина больше подходят под это требование, также они более гармоничные с точки зрения гастрономии. Красные вина ищем не утяжелённые выдержкой в дубе и танинами. Хотя в мясном ресторане «бочка» находится место и таким образцам.
Нам, гостям и лозам требуется время. Ведь, как говорят французы, вино делать легко. Сложно только первые 150 лет! Надеюсь, нам потребуется чуть меньше времени.



«Матрёшка»
Пряный каберне фран от Tempelhof 2022 (6900) & Утиное филе-супрем (1750)



«Турандот»
Йодисто-минеральный морской ёж с крабом (990) & Blanc de Blancs Brut, Mantra Estate (20 800)

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА MAISON DELLOS

Атака титана

У проектов **Александра Раппопорта**, кажется, нет ничего общего, кроме разве выверенного стиля, безупречной кухни и модных людей в зале.

За 10 лет команда открыла 17 концептуальных проектов, каждый из которых не похож на другой, при этом стал событием на гастросцене. Основатель, Александр Раппопорт, с первого дня задал вектор развития: уважение к продукту, оригинальность идеи и внимание к мельчайшим деталям — от соуса к блюду до музыки в зале и оттенка помады хостес.

Кратко о развитии группы

2014 Открытие «Китайской грамоты» — первого ресторана Александра Раппопорта с современной китайской кухней, который сразу получает множество наград от «Афиши» и TimeOut. За ним следуют мясной «Воронеж», рыбный «Erwin. РекаМореОкеан» и «Dr. Живаго» с русской кухней в духе высокой гастрономии.

2016 Серебряная «Пальмовая ветвь» в Женеве за проект Cook'kareku приносит международное признание.

2017 «Белуга» — лучший ресторан России по версии GQ.

2018 Рестораны холдинга входят в рейтинг Gault & Millau.

2019 Сомелье и шефы холдинга занимают почётные места на национальных и международных конкурсах, включая World King of Chefs Summit в Японии.

2020 «КрабыКутабы» забирают «Пальмовую ветвь» за оригинальную концепцию, а «Белуга» и корнер «Фобия» побеждают в ресторанном рейтинге GQ.

2021 Гид Michelin отмечает сразу пять ресторанов холдинга Александра Раппопорта: «Белуга» получает звезду, Erwin Pavilion, «Erwin.РекаМореОкеан», Geraldine и «Dr. Живаго» — рекомендации и упоминания.

2023 «Белуга» входит в европейский ресторанный рейтинг La Liste 2023.

Елена Капанелли,
шеф-сомелье ресторана Erwin Pavilion Patriki

«За 10 лет жизни в Италии я видела, как итальянцы обожают свои регионы, очень мало ставят иностранного вина, за исключением толики Франции. Удивительно, но именно у них я научилась быть патриоткой. И вернувшись четыре года назад в Москву, я поняла, что нужно продвигать российское вино. Так что отечественные производители у нас — без очереди на дегустацию, а все карты начинаются именно с России. Кто, если не мы!





Erwin Pavilion Patriki

Grand Jeté Cuvée Brut от «Галицкий и Галицкий» (17 000) & Чёрные пельмени из нельмы (1380)

Сочетание шардоне, пино нуара и длительной выдержки раскрылось в кюве оттенками белых фруктов, лимонной травы, свежего имбиря и слегка поджаренной бриоши

«Мягкая обволакивающая текстура вина идеально подчеркнёт сливочный соус чёрных пельменей из нельмы, а слабосолёная красная икра уравновесит цитрусовую кислотность, которая плавно переходит в долгое послевкусие»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Тихая роскошь

Аркадий Новиков возрождает культовый ресторан **«Brasserie Кузнецкий Мост»**, пока под московским солнцем, как веснушки, появляются веранды.



Bolshoi
Kuprin Loco Cimbali & Говяжьи щёчки со свежей руколой и картофельным пюре (2000)

Реновация культового **«Brasserie Кузнецкий Мост»** стала одним из главных событий этой весны. Шеф-повар Игорь Корнев работает без мишуры и формализма, ратует за чистые вкусы и свежие продукты. Можно сказать, что это ресторан в стиле тихой роскоши.

В заведениях Аркадия Новикова еда часто лишь начало, повод для общения, поэтому открытие веранд становится настоящим событием с живой музыкой и танцами. Со звёздами, каверами и DJ-сетами веранды уже открылись в **«Ветерке»** и **«Причале»**. 7 июня в **«Веранде у Дачи»** Артур Пирожков положит начало летним тусовкам на закате.

Как это было

Если у новой российской ресторанной индустрии и есть своя отправная точка, то это 1991 год и ресторан **Sirena**. Именно тогда Аркадий Новиков открыл заведение, где кухня и сервис ушли от советской традиции и заговорили на новом языке. Это был первый шаг к целой гастрономической империи **Novikov Group**. В 2011-м российский ресторатор отправился покорять Лондон, **Novikov Restaurant & Bar** в престижном районе Мейфэр стал образцом московской гастрономии за рубежом. Сегодня в Novikov Group — более 350 ресторанов, от любимых всей страной **«Сыроварни»**, **#Farш** и **«Клёво»** до статусных **Artest** и **Onest**, школы ресторанного дела **Novikov Space**, проектов в США, на Ближнем Востоке и в Бодруме.



Десерт «Суздаль», Savva
С вдохновлённым путешествиями по России десертом «Суздаль» (950) от шеф-кондитера Артёма Грачева Янина Мартынюк предлагает попробовать Kuprin Loco Cimbali — сочный и спелый красный крымский ассамбляж с преобладанием сорта бастардо.



Два сомелье из ресторанов Novikov Group выбрали блюда к новому кюве **Kuprin**

«В основе десерта “Суздаль” — глубокий, насыщенный шоколадный бисквит. Крем с хреном раскрывает исконные русские вкусы. Композицию уравновешивают мороженое из кваса, желе из малины и лайма, а также хлебная крошка на темнозерновой закваске с кумином и зирой — она насыщается азотом. Вино тонко подчёркивает вкус и текстуру всех элементов, превращая подачу в новое гастрономическое путешествие»





Шеф-повар ресторана **Savva** Андрей Шмаков
и шеф-кондитер Артём Грачев

Борис Захаров,
шеф-сомелье ресторана Bolshoi

«Я работаю в HoReCa с 1998 года, застал лихие девяностые, когда Pétrus и Romanée-Conti лились рекой. И рассвет российского виноделия, когда Павел Швец, Михаил Николаев, Алексей Толстой покупали свои первые виноградники.
Сегодня российское виноделие становится всё более конкурентоспособным на фоне импортных вин — как Старого, так и Нового Света. В 2009–2022-м годах многие отечественные производители только экспериментировали с сортами, терруарами и технологиями. От партии к партии вкус одного и того же вина мог сильно меняться, что ставило нас, сомелье, в непростое положение. Был случай: мы с командой долго выбирали достойное российское вино для винной карты. Поставили — гости в восторге. Особенно иностранцы, которым всегда интересно попробовать что-то локальное. Через пару месяцев заказали ту же позицию — а вино изменилось. Другой профиль, другая кислотность, другая история в бокале. Последние пару лет такой проблемы нет. Производители провели работу над ошибками, закрепили сильные стороны каждого вина. Нашим виноделам пришлось проходить этот путь намного быстрее, чем, скажем, французским шато.
Если раньше одна бутылка российского вина, продаваемого в ресторане, приходилась на 10–15 бутылок импортных вин, то сейчас — на 2–3. Некоторые гости даже звонят из-за границы, чтобы уточнить наличие того или иного российского вина.



Янина Мартынюк,
шеф-сомелье ресторана Savva

«Мы запустили новую винную карту с российскими винами — это обширная подборка, около 50 этикеток со всей страны: от Крыма и Краснодарского края до Минеральных Вод и Кавказа.
Я постаралась собрать полную палитру локальных вин, чтобы показать их разнообразие и потенциал.
Создание карты продиктовано растущим спросом на потребление российских вин — это модно и интересует гостей. **Savva** всегда был местом, где отечественное вино ценили, и сейчас мы просто подчёркиваем это внимание.
Особая гордость — возможность предлагать российские вина по бокалам, а также эксклюзивная коллаборация с винодельней LeGato: специально для Savva было создано авторское вино с индивидуальной этикеткой.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Следуй за Белым Кроликом

WRF продолжает покорять регионы, пока мы попиваем российское вино и размышляем о новой реальности в «Красоте».

Весной White Rabbit Family успешно запустил франшизу **«Горыныч»** в Новосибирске, а летом готовится её старт и в Казани. В Астане открылся **Selfie**, продолжая экспансию современной российской гастрономии за рубеж. Уже в Москве — **Mushrooms** собирается в необычный выезд за грибами в лес.

Вино — важная часть языка современной гастрономии, а российское вино — гордость карт, особенно в **White Rabbit**, **Selfie** и **«Гвидоне».** Шеф-сомелье White Rabbit Роман Романов подбирает позиции, которые интересны и профессионалам, и гостям, готовым к открытиям. В иммерсивном гастротеатре **Krasota** дают почувствовать вкус воображаемой России — сложной, но узнаваемой. В новом гастросете Imaginary Russia 2.0 прошлое, настоящее и будущее сосуществуют в едином визуальном и гастрономическом пространстве. В одном ужине находят своё место праздник Ивана Купалы, сказки Пушкина и даже боевые роботы. Сет, как фантастическая машина времени, переносит из язычества в будущее с остановками в разных эпохах — в царской, коммунистической и современной России.



Любовь Павликова,
шеф-сомелье «Гвидона»

Салат нисуаз (1890) & Galitskiy & Galitskiy Rosé (5050)

« Так как кухня “Гвидона” морская, предпочтение гости отдают именно белым винам. Из российских часто заказывают Sikory Riesling Family Reserve или совиньон блан от “Лефкадии” с разными сырыми морепродуктами. К основным блюдам, например к сибасу, запечённому в соли, больше подойдёт комплексное шардоне, такое как “Галицкий и Галицкий” с выдержкой в бочках из акации.





«Гвидон» и «Икра» — воплощения гастрономической сказки. Первая — в духе Пушкина, вторая — ближе к Афанасьеву



К лету White Rabbit открывает веранду с видом на Кремль, МИД, Москву-реку и весь город с высоты птичьего полёта





WRF — международный ресторанный альянс, основанный Борисом Зарьковым и шефом Владимиром Мухиным в 2010 году. Сегодня в его составе более 40 ресторанов, три звезды Michelin и места в рейтинге The World's 50 Best Restaurants. Каждый проект — это не просто кухня, а философское высказывание о культуре и времени.



Роман Романов,
шеф-сомелье White Rabbit

Чёрная треска с мушмулой и соусом матлот & Galitskiy & Galitskiy Chardonnay Acacia

«Многие гости сознательно выбирают российские вина из-за желания поддержать отечественного производителя, особенно на фоне санкций и импортозамещения. Российские вина часто доступнее импортных аналогов, что делает их привлекательными для среднего сегмента. Иностранные гости интересуются российскими винами как частью культурного опыта.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



РЫБНОЕ МЕСТО

Прислушайтесь к огуречному запаху балтийской корюшки в ресторанах Fish Point.

В «невод» проекта, помимо **Fish Point**, попали также уютный **«Загород»** и душевный **proKavkaz**. Однако именно рыбные рестораны на Новой Риге и Симферопольском шоссе делают особый акцент на российские вина. Здесь, вдали от городской толпы, на базе рыболовного клуба каждый день вылавливают свежую рыбу и готовят без единой косточки. К сезону привезли 200 кг балтийской корюшки из Ленинградской области, которая моментально стала хитом. Это та самая рыбка с огуречным ароматом. Летом у воды, как водится, разобьют террасы. В специальных летних меню бренд-шефа Артёма Добровольского собраны лучшие дары наших морей и озёр: командорские кальмары из Берингова моря, гребешки с Дальнего Востока, морские ежи. Один из фаворитов меню — голубцы с мясом камчатского краба и раковыми шейками. Освежающую окрошку готовят с копчёной стерлядью, а пряный гаспачо — с камчатским крабом. Обещают и блюда из свежих сезонных овощей и фруктов от фермеров: разноцветные томаты, цветки цукини, землянику, чернику.

«Темпы развития российского виноделия впечатляют. Современные хозяйства, такие как Имение “Сикоры”, “Скалистый берег”, “Гай-Кодзор”, и виноделы-творцы, как Алексей Толстой и Олег Репин, работают с полной отдачей. В самое ближайшее время каждый ресторан, независимо от уровня, будет включать русские вина в свои карты и гордиться локальным производителем».



Мурат Сумаев, **шеф-сомелье ресторанов Fish Point**

Гастропары от Мурата:

«Усадьба Маркотх» Кюве Блан (5500) & Валдайские раки (9900 за 2 кг) / «Шумринка» Петрикор Мальвазия (4700) & Рёбра карпа на гриле с печёным картофелем (1550)





Артём Самойлов,
шеф-сомелье Folk Team

«Мы живём в сложное и удивительное время: на наших глазах рождается Новое Русское Вино. Наблюдать за этим — уже большая удача, однако мы не только за наблюдение, но и за вклад в его развитие. Российские вина представлены в картах всех наших проектов. Приоритетная задача команды — находить и подсвечивать перспективные и достойные вина российского производства. Самая широкая их линейка сейчас представлена в ресторанах **Folk** и **Padron**.

7 ФУТОВ ПОД КИЛЕМ

*Ресторанная группа Folk Team (проекты **Folk**, **Padron**, **Anchovy's Club**, **Amber** и **Eno Bistro**) продолжает пополнять географию своей винной карты. И хоть маршруты совершает без компаса, всё чаще «якорится» у берегов России.*

В кавказском Folk — акцент на новых винодельческих регионах России, Волге и Кавказе. В испано-португальском Padron — на лучших винах больших и малых хозяйств, уже обретших широкую известность. В рыбном ресторане Anchovy's Club — на белых и игристых, таких же освежающих и волнующих, как и ветер с моря.

Пары от Артёма Самойлова:

- ***Padron:** Говяжьи щёчки с рисом и майоркинская собрасада (1460) & Loco Cimbali Merlot Reserve 2021 (6900)*

- ***Folk:** Печёные ньокки с чесноком, томлёным козлёнком и айвой (1840) & «Галицкий и Галицкий» Cosaque 2022 (12 300)*

От Ольги Клименской шеф-сомелье Anchovy's Club:

- ***Anchovy's Club:** Стрчателла с анчоусами (1290) и чебуреки с крабом и креветкой (890) & Temelion Extra Brut Rosé 2019 (11 000)*

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

СВЕЖЕСТЬ СЕВЕРНЫХ МОРЕЙ

Этим летом шум волн смешивается со звоном льда в бокалах на верандах «Магадана».

Огромные клешни камчатского краба на льду, у входа — стол с ароматной выпечкой, а на экране — сцены ловли в северных морях. Фирменное плато с креветками и устрицами есть почти на каждом столе, ведь здесь рыба и морепродукты из Магадана, Мурманска и Дальнего Востока по честным ценам. Именно так **«Магадан»** задумывали его основатели — Антон Пинский и Аркадий Новиков.
Сейчас в Москве работают пять ресторанов сети. Каждый из них — со своим характером, но все объединяет уважение к морю и его дарам.





Гастропары от шеф-сомелье Виктории Грековой:

Тартар из дорадо с красной икрой (1190) & «Шумринка» Петрикор Алиготе (5700)
«Свежее филе дорадо, нарезанное вручную, заправлено соевым соусом с добавлением кимчи. Алиготе с тонкой кислотностью и минеральным фоном подчеркнёт свежесть рыбы и придаст композиции благородную стройность»

Кускус с камчатским гребешком с красной икрой и сливочно-белым соусом (1590) & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (9900)
«Живость, лёгкая минеральность и фруктовые ноты белого ассамбляжа идеально подчеркнут морскую тему и кремовость блюда»





ПОСОЛЬСТВО ВЫСОКОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ ГАСТРОНОМИИ В МОСКВЕ

В ресторанах Игоря Витошинского — сезонные предложения и яркие гастрономические новинки.

Semifreddo Group — это три ресторана в Москве: сицилийский **La Bottega Siciliana**, средиземноморский **Lui** в усадьбе Смирновых и флагманский **Semifreddo**.
Группа за более чем 20 лет зарекомендовала себя настоящим оплотом итальянской классики в российской столице.
Бренд-шеф Нино Грациано — уроженец Сицилии и владелец легендарного **Il Mulinazzo**, удостоенного двух звёзд Michelin.
На кухне Semifreddo творит шеф-повар Лука Вердолини, правая рука Грациано, тонко чувствующий продукт и текстуру. Его блюда — элегантные вариации итальянских традиций в их актуальном прочтении.
Здесь стоит заказывать с намерением побаловать себя: белый трюфель, чёрная икра и морские ежи — всё подано с высшей гастрономической точностью.

Гастропары от сомелье Semifreddo Алексея Соболева:

Тартар из тунца с чёрной икрой и сделанный по классике Blanc de Noirs Grand Jeté от «Галицкий и Галицкий»

Равиоли с уткой и соусом из белых грибов и «Галицкий и Галицкий» Nebbiolo

Lucky Group была основана в 2017 году Богданом Панченко и Иваном Кукарских. Сегодня в составе группы 23 ресторана, каждый со своим гастрономическим характером, но с общей философией: вкус, точность и гостеприимство



О, СЧАСТЛИВЧИК!

Элегантные новинки в коллекции Lucky Group.

Во всех ресторанах **Lucky Group** к винным картам подходят с вниманием и вкусом, что неудивительно: за штурвалом не дремлет шеф-сомелье Дмитрий Кипелкин. Во многих проектах то тут, то там натыкаешься на розе и шардоне от «Галицкий и Галицкий» по бокалам. От **Bruno**, где Том Халпин и Евгений Александров колдуют над стейками, до **Osso** — нового проекта североитальянской кухни в креативной интерпретации бренд-шефов Эмануэле Поллини и Маттео Лаи — российское вино звучит уверенно и органично. А изысканный ресторан современной русской кухни **Niki**, расположенный в историческом здании кинотеатра «Художественный», и вовсе может похвастаться очень внушительным и богатым разделом, посвящённым России.

Весной на Большой Никитской открылось **Mosto la Caffetteria**. Здесь Эмануэле Поллини делает понятную кухню с итальянским акцентом. В кофейной карте — авторские напитки и зерно от лучших обжарщиков, а в витрине — торты, выпечка и домашнее итальянское печенье. Но и тут нашлось место российским винам, например, Cuvée №1 Reserve от «Усадьбы Маркотх» и «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв.

ПРИКЛЮЧЕНИЯ ИТАЛЬЯНЦЕВ В РОССИИ

Группа «Черетто» открыла в Москве новый ресторан. Здесь жарят стейки на российском угольном гриле и подают к ним лучшие вина родной земли.

Весной на улице Пилюгина, 10, открылся новый ресторан от **группы «Черетто»** с просторной зелёной летней верандой.

На открытой кухне — каждый день свежая домашняя паста, пицца на тонком тесте из подовой печи и сыр с собственной сыроварни, который делают из молока коров джерсейской породы. Но главный акцент — именно мясо. Стейки жарят на профессиональных угольных грилях Grillvett, это лидер среди российских производителей и выбор шефов по всей стране. Винная карта построена так, чтобы ключевые позиции — прежде всего мясо — поддерживались в том числе российскими винами. Сомелье Роман Ерёмин хранит их в винной комнате с массивными стеллажами из дерева. В выборе он опирается на простые и важные критерии: гастрономичность, прозрачная цена, узнаваемый стиль.

«Интерес к российскому вину растёт с каждым днём. Скепсис уходит, остаётся живое любопытство. Я убеждён, что отечественные вина способны конкурировать с лучшими образцами мировой энологии», — говорит Роман.

Гастропара от Романа Ерёмина:

Стейк портерхаус (1970 рублей за 100 г) & Твёрдый Знак 2020 от «Ведерниковъ» (13 000) или Амон «Николаев и Сыновья»



Ресторанная группа «Черетто» — совместный проект московского холдинга и винного дома Ceretto. За брендом стоит семья виноделов и рестораторов из Пьемонта

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



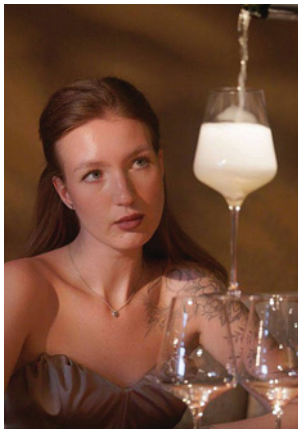
LePigeon



Avrora



AVA



Елизавета Пономарёва

AVA TEAM

***В коллекции бренда рестораны AVA, Patriki, Afina, Narnia** на Патриарших, **LOONA** (тоже неподалёку), романтично-брутальный **Phantom** на Малой Никитской и флагманский **Avrora** на Цветном бульваре. Совсем скоро на территории Новой Голландии в Петербурге откроется **AVA Bistro** — «северный брат» одноимённого московского проекта, а в Ереване — южный брат LOONA.*

В московской Avrora находится самая внушительная подборка российских вин группы. За винную философию ресторанов отвечает шеф-сомелье Елизавета Пономарёва.

Но даже в итальянском LOONA, который попал в топ-3 лучших ресторанов столицы по версии Where To Eat и Forbes, в полный голос в карте звучат российские вина — например, Kuprin Loco Cimbali и Syrah Nikolaev & Sons. Также совместно с винодельней Пинский выпустил вино Pinskiy&Co Tête de Cheval, которое можно найти в картах его ресторанов.

À LA RUSSE

Звёздные коллаборации, почти каждый месяц новый проект, а иногда и по нескольку сразу. Pinskiy&Co и AVA Team движутся в ритме мегаполисов.

Парижское бистро Антона Пинского **Le Pigeon** запускает серию ужинов в русском стиле, каждый такой вечер — это путешествие в новый город России и знакомство с его интересными гастрономическими традициями и лучшими местными ресторанами.

В мае в гостях у французского ресторана побывал шеф-повар Антон Рубцов из костромской **«Грозы»**, гордости города. Вместе с Леонидом Конобрицким Антон приготовил ужин из шести подач, где русская кухня дополнилась французскими техниками и локальным продуктом. Чтобы узнать о грядущих событиях и ужинах, следите за телеграм-каналом холдинга.

Холдинг **Pinskiy&Co** — один из самых быстрорастущих на гастрономической сцене обеих столиц. Более 50 открытий за пять лет, гастрокластеры в аэропортах, сеть кофеен, тусовочный (**«Simach в Недальнем»**) и образовательные проекты, международные рестораны в ОАЭ, Турции и Испании.

Антон Пинский — мастер звёздных коллабораций, среди его друзей и партнёров — Тимати и Ксения Собчак. Харизматичное трио Антона Пинского со знаменитыми шефами Виталием Истоминым и Артёмом Лосевым объединилось в **AVA Team**.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ







Кирилл Мартыненко, управляющий партнёр и бренд-шеф в одном лице

ИГРА НА ПОВЫШЕНИЕ

Пополнение винной карты Magnum Wine Bar и летнее меню в Torro Grill.

У проектов Антона Лялина и Кирилла Мартыненко три лица: брутальное Torro Grill, обветренное морского волка Boston Seafood и городского пижона Magnum Wine Bar.

За кухню в **Torro Grill** отвечает один из главных специалистов по мясу в стране, Кирилл Мартыненко, поэтому в центре внимания здесь стейки из мраморной говядины, сочные бургеры и мясные специалитеты от проверенных российских поставщиков. Жар гриля к лету разбавляют свежими зелёными салатами.

Magnum Wine Bar обновляет винную карту, предложение российских вин дополнится объёмной подборкой из более чем 30 позиций.

В рыбном **Boston Seafood & Bar** продолжают собираться весёлыми компаниями за фирменным плато с креветками и другими дарами моря, но уже на летних верандах.

Гастропары от шеф-сомелье ***Magnum Wine Bar:***

- *Округлость игристого Темелион Блан де Блан подчеркнёт плотность белой рыбы конгрио в севиче с грейпфрутом: нотки цитрусовых в вине и блюде удачно перекликаются*
- *Насыщенный ассамбляж Восточный Склон «Усадьбы Дивноморское» отлично дополнит тёплый салат с перепёлкой, блюдо с многоярусной вкусовой палитрой*
- *Каберне Фран от «Николаев и Сыновья» с яркой ноткой чёрного перца идеально подходит к знаменитой вырезке из мраморной говядины с трюфельным кремом из картофеля, к которой всегда подают свежемолотый перец*

Torro Grill

- *В ассамбляже Genesis Red Blend от винодельни «Раевское» (790) доминируют ноты тёмных ягод, пряностей с лёгким штрихом дуба, и они прекрасно раскрываются в дуэте с сочным и ароматным шашлыком из рибая (2990)*
- *Сира Саперави Петрикор «Шумринка» (550) с ароматами вишни, пряностей и дымного дерева словно создано под пряный люля-кебаб из молочного ягнёнка (1350)*

Magnum Wine Bar обновляет винную карту, предложение российских вин дополнится объёмной подборкой из более чем 30 позиций

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ





Максим Шорников, шеф-повар Silk Lounge в отеле Four Seasons

Four Seasons Hotel Moscow / PPPP

Охотный Ряд ул., 2

В конце мая Four Seasons Hotel Moscow открывает долгожданную террасу бара

«Московский» с видом на Кремль. В этом году сделали акцент на традиционных ингредиентах регионов России. В меню — парфе с карельской морошкой и слабосолёной форелью, салаты с камчатским крабом и крымской калиной, лосось с сахалинским папоротником, холодные супы: карельский свекольник и окрошка на айране. Винная карта включает 23 отечественных вина.

Фокачетта с грушевой горчицей (1300) & «Скалистый берег» Блан де Блан (12 200) / Карпаччо из сицилийских креветок (3800) & Aligote Beau Monde Château Côtes de Saint Daniel 2021 (14 900) / Black Angus тендерлойн (400) & «Шато де Талю» Энолоджист 2020 (22 600)



O2 Restaurant



«Мясо и Рыба»



Александр Кучеров, бренд-шеф 0.75 please



Виктор Лобзин, шеф Peshi



Buro. TSUM



Chekhoff Hotel Moscow Curio Collection by Hilton

O2 Restaurant

Тверская ул., 3 (The Carlton, Moscow)

Культовый O2 отеля The Carlton обещает ценителям средиземноморской кухни новые впечатления и незабываемые панорамные виды на город с террасы на крыше. Оригинальное прочтение блюд из морепродуктов, мастерская работа с сочным мясом из хоспера, паста ручной работы и, главное, следование принципу сезонности лежат в основе концепции меню.

Chekhoff Hotel Moscow Curio Collection by Hilton

Малая Дмитровка ул., 11

Летнее меню бара при отеле сформировано вокруг сезонных овощей, фруктов и ягод. Шеф-повар Виталий Уханов рекомендует запечённые баклажаны с соусом из греческого йогурта под сальсой из слив и спелых томатов (750) & «Усадьба Мезыбь» Шишка Пино Нуар (4750), а к фирменной окрошке с домашним мороженым из сметаны (700) отлично подойдёт игристое вино Mantra Estate Блан де Блан (8400).

Peshi / PPP

Охотный Ряд ул., 2

Икона морской гастрономии в шаге от Красной площади. С 2010-го Peshi работает с дарами моря премиального качества: поставки дважды в неделю с Дальнего Востока, из Японии, Шри-Ланки, Марокко и Новой Зеландии. Концепция Елены Шевцовой, кухня шефа Виктора Лобзина: тонкая работа с ингредиентами на стыке Европы и Азии.

Печёный рамиро с тунцовым соусом & «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв

Buro. TSUM / PP

Петровка ул., 2

В культовом Buro в ЦУМе шеф Егор Макаров совместно с брендом President разработал авторские завтраки. С 7 июля пробуем воздушную манную кашу с халвой, японские сэндвичи кацу-сандо с трюфелем, творожную запеканку с маком и кремом трилече.

Sikory Sauvignon Blanc 2022 (8200) & Домашние спагетти с икрой морского ежа и боттаргой (1250)

«Мясо и Рыба»

Тверская ул., 23/12

Мясные и рыбные блюда в авторском прочтении: от стейков из говядины зернового откорма до чёрного палтуса с мёдом и имбирём. К ним идеально подойдёт винный сет из Кюве №1 Резерв от «Маркотх» (6600) и Спелой Розы от «Шумринки» (3200). В винной карте из более чем 200 позиций свыше 30 побокальных. Особое внимание уделено образцам из Дагестана, Крыма и с Кубани.

0.75 please / PP

Ермолаевский пер., 7

Бренд-шеф Александр Кучеров собрал специалитеты разных уголков страны: сибирских оленину и муксуна, мурманскую форель и камчатского краба. Бренд-сомелье Александр Волощук советует попробовать рамиро с кедровым хумусом (880) с «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв. Его гладкий вкус с тоном луми и зелёного яблока раскроет аккуратно-перечный аромат блюда. А десерт из ревеня и черешни с сырным кремом дополнит айсвайн «Генерал Мороз».

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«Чемодан»



800°C Contemporary Steak



«Рассвет»



Balzi Rossi



«Айна»

800°C Contemporary Steak / PPP

Большой Патриарший пер., 6/1

Единственный ресторан Москвы, где есть уникальные печи с постоянной t 800°C: в них готовят сочные стейки с карамелизированной корочкой из фирменной смеси специй и 15 видов картофельного пюре. Стоит попробовать авторскую брезаолу из вагю и колбасу фуэт по рецепту Сергея Балашова.

Oleg Repin Listva Cabernet (13 500) & Кросс-вагю с пак-чой и шиитаке (3200)

«Чемодан»

Гоголевский б-р, 25, стр. 1

Сибирская кухня в исполнении шефа Ольги Ладзиной: северная рыба, дичь (косуля, як, медведь), красноярские грузди и папоротник с Дальнего Востока. Сезонность — основа философии (в ожидании лисичек!). Пейринги объединяют север и юг страны.

Суточные щи из кислой капусты & «Галицкий и Галицкий» Рислинг

Balzi Rossi

Кудринская пл., 1

В ресторане в высотке на Кудринской новый этап: кухню возглавил шеф Кармине Альфиери, уроженец Неаполя с 20-летним опытом в Италии, Испании и Великобритании. В новых блюдах — тосканская теплота, неаполитанская страсть и эстетика высокой итальянской гастрономии: от пасты с говяжьими щёчками и осьминога с шафраном до изысканных десертов, как ромовая баба и Torta della Nonna. Винную карту курирует сомелье Алексей Трунов.

Паста с говяжьими щёчками (1190) & «Галицкий и Галицкий» Petrouchka (2100)

«Рассвет»

Столярный пер., 3, корп. 13

Стильный винный бар, куда можно заглянуть как на поздний завтрак (до 15:00) с сырниками, драниками и шакшукой, так и на обед и ужин с командорским кальмаром, пастой со сморчками и бутылкой Шардоне от Имения «Сикоры» на столе.

Grand Cru / PPPP

Малая Бронная ул., 22, стр. 2

Шеф-повар Grand Cru Давид Эммерле — истинный художник. Вот и искусствовед Третьяковской галереи сравнил утончённое оформление его блюд с работами модернистов, от Анри Матисса до Энди Уорхола.

«Айна»

Остоженка ул., 14/2

В «Айне» уже два года исследуют кухни коренных народов России, шаманят над знакомыми блюдами, представляя их современные интерпретации. В скором времени появятся новые завтраки, посвящённые разным уголкам нашей страны.

Ещё глубже погрузиться в гастрономические традиции регионов можно на одном из гестов — например, ресторана Roomi из Архангельска.

Говяжье ребро, квасной BBQ, хрустящий картофель (1730) — идеальная пара к удалому Cosaque от G&G (1700)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Гастропара от **Grand Cru:** жареный Ris de Veau с артишоками, сморчками и зелёным горошком, с соусом из грибного экстракта (3700) & «Галицкий и Галицкий» Petrouchka



Дмитрий Зонов, шеф ресторана «Мясная карта»



Modus



Sapiens



#СибирьСибирь



Александр Лиховодов, «Реликт»



Bistrot

«Мясная карта» / PP

Смоленский б-р, 15

Проект Михаила Петухова выстроен вокруг мяса во всех проявлениях. Шеф Дмитрий Зонов работает с мраморной говядиной из Воронежа, дагестанской бараниной, черкесской ягнятиной и дичью. В арсенале кухни — дровяная печь, кастомный гриль и коптильня.

Бифштекс из дичи с ягодным соусом и сельдереем & «Галицкий и Галицкий» Cosaque 2020 (блюдо и бутылка — 10 400)

«Реликт»

Смоленская ул., 6

Шефы Александр Лиховодов и Роман Шилов отправляют в гастропутешествие на Байкал, предлагая блюда на стыке бурятских, сибирских и монгольских кулинарных традиций. Пробуем сагудай из омуля, карпаччо из северного оленя, десерт с клюквой и кедровыми орехами. К этому сету берём Кюве №1 Резерв от «Маркотх» (6000) и игристое Mantra Blanc de Blancs (10 800).

#СибирьСибирь / PP

Смоленская ул., 8 (Azimut Сити Отель)

Меню обновилось такими блюдами от шеф-повара Евгения Кузнецова, как карпаччо из белых грибов, голубцы из форели и чира с икрой, осётр с мочёной брусникой. Шеф-сомелье Алиса Кищенко рекомендует закуски с акцентом на северную рыбу, грибы и овощи с игристыми эксклюзивами: «Лефкадия» Темелион Блан де Блан 2018 (12 000) и «Галицкий и Галицкий» Grand Jeté Blanc de Noirs 2020 (17 000).

Modus / PPP

1-й Тружеников пер., 6

Ресторан в неоклассическом особняке с каминным залом, витражами, тремя летними верандами. Кухня Андрея Жданова сочетает сезонные акценты и топовое качество продуктов. Винная карта сомелье Наталии Пригоды и Елены Савельевой объединяет классику Старого Света и топ из России.

Хрустящий краб с манговым соусом (2100) & «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв 2020 (8500)

Bistrot

Большой Саввинский пер., 12, стр. 2

Кухней руководит шеф из Вероны Алессио Джини. Интерьер с винтажной мебелью отсылает к элегантной атмосфере тосканского особняка. В меню — паштет из козлёнка, оссобуко с ризотто, запечённый палтус и пицца из дровяной печи. С ними отлично сработает кюве «Арена» кубанского хозяйства «Криница». Летом открыт зелёный дворик с фонтаном.

Sapiens

Льва Толстого ул., 16

Ресторан-впечатление, где каждый элемент, от вкуса до света, продуман до мелочей. Авторская кухня от Ильи Благовещенского, коктейли-путешествия, музыка и интерьер создают гармоничное пространство. Каждый визит сюда превращается в личное открытие вкуса. Летом — обновление меню, и запуск собственного фестиваля в конце сезона.

Карпаччо из кабачков (960) & Aligoté Jean-Marc Brocard (7280)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Шеф-повар Il Pittore Марчелло Мараи



Il Pittore



«Вино и другие лекарства»



Il Pittore



Nove



Никита Кузьменко, шеф-повар Touch Chef's Place & Bar

Il Pittore / PP

Нахимовский пр-т, 45, стр. 1

Ресторан Il Pittore отмечает 25 лет — четверть века вкуса, традиций и итальянской гастрономии в Москве. Название, означающее «художник», отражает суть концепции: каждое блюдо, как картина, созданная с вниманием к деталям. С первого дня за кухню отвечает шеф Марчелло Мараи, оставаясь верным классике и умело внедряя современные акценты. Сладкая «палитра» витрины от шеф-кондитера Пьеро Франческато давно покорила сердца гостей.

Il Pittore расположен в трёхэтажном особняке с залами «Флоренция», «Милан», «Венеция» и банкетным «Рим», а летом открыта веранда. В юбилейный сезон — обновлённое меню, включая тартар «Трио», капесанте кон гранкио и гастропару с Совиньоном Блан от «Галицкий и Галицкий».

За 25 лет Il Pittore стал местом, куда возвращаются за вкусом, атмосферой и особенным настроением.

Филе индейки от шефа & «Галицкий и Галицкий» Совиньон Блан Красная Горка (блюдо и бокал — 2800)

«Вино и другие лекарства»

Комсомольский пр-т, 42, стр. 1

В гастробаре в Хамовниках воссоздана атмосфера французской аптеки XIX века. Здесь подают улиток, эклеры с крабом, стейк миньон с фуа-гра и утку, приготовленную в старинном пресс-даке. В винной карте — работы мэтров российского виноделия, таких как Константин Дзитоев, Олег Репин, Алексей Толстой.

Touch Chef's Place & Bar

Садовническая наб., 7

Ресторан авторской русской кухни от шефа Никиты Кузьменко расположен в Balchug Viewpoint. Всё, что растёт, цветёт и зреет в России — от полевых трав до лесных грибов, превращается здесь в гастрономическое прикосновение: от грядки к столу. Летом — открытая веранда, коллаборации с локальными брендами. За винную карту отвечает Аллан Гонье.

Устрица хасанская и фин де клер & «Усадьба Маркотх» Мальвазия Оранж

Nove

Большая Татарская ул., 9

Авторский взгляд на Средиземноморье от итальянского шефа. Гости могут наблюдать, как на открытой кухне готовят карпаччо из сицилийских креветок, тосканский суп каччукко. У ресторана большая летняя веранда и амбициозная программа винных вечеров с представителями топовых российских виноделен.

«Обломов»

1-й Монетчиковский пер., 5, стр. 1

Ресторан открыт в 2000 году в особняке, воссозданном после пожара-1812. Интерьер с антикварной мебелью воспроизводит атмосферу купеческого дома. Кухня шефа Павла Кириллова — взгляд на русскую традицию с опорой на сезонные продукты и блюда на гриле.

Стерлядь (3970) & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (8970) / Томлёный козлёнок с полбой (1970) & «Маркотх» Cabernet Sauvignon Reserve'22 (6980)



Таисия Лобачева, сомелье Gambit bistro&bar



Harvey & Monica



Алан Бигати, Bigati Bar



«Гусятникoff»



Tre Santi



«Гуси-Лебеди»

Gambit bistro&bar

Зубовская ул., 5/36

Интерьер вдохновлён шахматной эстетикой: геометрия пространства; благородные материалы — мрамор, кожа, дерево; цветовая палитра из чёрного, изумрудного, шоколадного и слоновой кости.

Карпаччо из мурманского гребешка & Кюве де Витмер Розе / Тартар из брянского бычка с чёрной икрой и козьим пармезаном & Сира Резерв от «Маркотх»

Harvey & Monica / PP

Котельническая наб., 31

Видовой ресторан на Таганке, одном из самых романтичных мест Москвы. Шеф-повар Игорь Мардасов старается соединить в меню мужское и женское, концепция поддержана в интерьере. Шеф-сомелье Максим Кропивницкий советует карпаччо из лосося с авокадо, соусом гуанабана и чили с Loco Cimbali Blanc de Neige; соте из кальмаров и креветок — с Chardonnay Mantra Estate; салат нисуаз — с «Галицкий и Галицкий» Розе.

«Гусятникoff» / PPP

А. Солженицына ул., 2а, стр. 2

В усадьбе дворянского рода Гусятниковых расположился ресторан русской кухни с изысканной уютной атмосферой. Здесь бережно хранят гастронаследие: в меню — борщ, щучьи котлеты, астраханская стерлядь и другие блюда с уважением к традициям. Летний сезон открывает окрошка, «как делали в лучших домах».

Филе угольной трески с пак-чой (1650) & Loco Cimbali Вионье (950)

Bigati Bar / PP

Земляной Вал ул., 1/4, стр. 1

Ставший точкой притяжения для любителей вина, бар этим летом предлагает ещё больший выбор российских вин: теперь 34. Алан Бигати следит за актуальными трендами в виноделии. Шеф-повар в июне обещает радовать лисичками. Стоит расположиться летним вечером на уютной веранде с бокалом Кюве де Витмер Розе Брют (590) и брускеттой с тартаром из тунца и гуакамоле (550).

Tre Santi / PP

Б. Трёхсвятительский пер., 2/1, стр. 6

«Три святителя», как переводится название с итальянского, — это Вкус, Эмоция и Образ: оммаж духовным традициям, воплощённый в архитектуре, освещении и кухне. В меню шефа Исмаила Койчакаева простота и качество становятся союзниками.

Карамелле с копчёной форелью & «Галицкий и Галицкий» Каберне Совиньон Красная Горка (блюдо и бутылка — 8160)

«Гуси-Лебеди»

Измайловское ш., 71, корп. 3в

Авторская русская кухня шефа Александра Горькова. Интерьер сочетает парадность европейских залов с теплотой домашнего пространства. Атмосферу дополняют живая музыка и киноужины. Сет из трёх российских белых вин (Шардоне от Имения «Сикоры», Рислинг от Loco Cimbali и Петрикор Алиготе от «Шумринки») исследуем в паре со строганиной из карельской форели с копчёной солью, а также с котлетами из щуки.



Tre Santi

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Urban Winery



Сергей Квасов, бренд-шеф Riesling Boyz



Luca



«Главвино»



«Дом 8А»

Urban Winery

Спартаковская ул., 3, стр. 1

Первая в Москве современная городская винодельня с рестораном, винным баром Lieu Dit и ботлшопом. В особняке XVIII века открыт просторный ресторан с сезонным рустикальным меню от бренд-шефа Арины Журавлёвой и шеф-повара Арсения Костьянова. Винная карта, собранная Ольгой Самсоновой, включает собственные вина Urban Winery и более 130 разнообразных позиций с фокусом на российское. Можно найти как мастодонтов вроде «Галицкий и Галицкий», «Ведерниковъ», так и небольшие хозяйства, редкие для ресторанов, — «Усадьба Сенетх», Le K2, Ferrum Winery, «Темпельхоф», Dmitry Maslov One Barrel. Планируются тематические винные сеты по регионам России. Летом на цокольном этаже запустят винодельню, а к осени откроются ботлшоп и круглогодичная веранда.

«Галицкий и Галицкий» Розе (1390) & Спагетти, лимон, раки (1490)

Riesling Boyz / PP

Сретенка ул., 16/2

Винное бистро в 2022-м попало в рекомендации гида Michelin со своей понятной, но не банальной кухней. Главное здесь — уникальная коллекция рислингов, самая большая в России: более 100 экземпляров. Шеф-сомелье Сергей Ляшин рекомендует «Галицкий и Галицкий» Рислинг 2022 (1150, 6900) к чёрной треске с зелёными овощами, красной икрой и соусом велюте (2100).

«Главвино» / P

Мира пр-т, 119, стр. 510

В центре виноделия на ВДНХ представлено более 600 SKU российских вин, свыше 60 — по бокалам: от Дагестана до Самары, включая редкие образцы из Омска и Башкирии. К лету «Главвино» обновили меню. Гостей ждут вечерние DJ-сеты на веранде, винные сеты от известных блогеров, а кульминацией лета станет фестиваль «Главвино Фест».

Ассорти фермерских сыров, как на фото (980) & Шардоне от «Усадьбы Маркотх» (800)

Luca / PP

Ходынский б-р, 2

Современное грузинское меню с европейскими акцентами в светлом пространстве с панорамной открытой кухней. Грузинский дух — в деталях интерьера и в подаче. Летом на открытой веранде — новые позиции, включая хинкали с сулугуни и мятной аджикой и рыбное меню от приглашённого шефа.

Корейка молодого ягнёнка & «Шато де Талю» Южная Вертикаль Каберне Фран (блюдо и вино — 7550)

«Дом 8А»

Алабяна ул., 8а

Семейный ресторан в посёлке художников, где всё дышит историей и творчеством. Шеф Александр Малофеев соединяет в меню европейскую и домашнюю русскую кухню: на одном столе уживаются пирожки, голубцы и авторская подача ягнёнка с морошкой.

Сфера из ягнёнка с хумусом и соусом из морошки & «Скалистый берег» Красная Книга. Глава 2 (8500 за пару)

ВИНОТЕКИ

Winehelp

Шарикоподшипниковская ул., 4, корп. 4а

Большое разнообразие алкогольных напитков — от петнатов до шнапса. Фокус на российском вине, тщательный отбор производителей, возможность найти как бутылки от больших заводов, так и от гаражистов. Всего в бутике представлено 3000 вин, из которых 1200 — российские. Чтобы попробовать этот широкий ассортимент уйдёт больше трёх лет! Винотека гордится коллекцией: здесь есть редкие релизы, бутылки 1,5 и 3 л, а также вина повседневного спроса.



Бутики «Золотая Балка»

«Винтаж»

3-я Хорошёвская ул., 27, корп. 2

Богатая коллекция бутылок от лучших российских виноделов: вина Краснодарского края, Крыма и редкие позиции из Дагестана и Северной Осетии. Помимо российского — широкий выбор японского, китайского и даже монгольского алкоголя. Еженедельные винные клубы, лекции профессионалов и непринуждённые вечера за бокалом.

Винная лавка «Дикий барин»

Серебрянический пер., 6

Название отсылает к Князю Льву Голицыну — первопроходцу российского виноделия, продолжая его миссию популяризации отечественного вина. Кроме того, словом «дикий» подчёркивается любовь к натуральным стилям. На полках — около 1000 эксклюзивных российских вин от семейных и авторских хозяйств (Сердюки, Абалихин, Жаковы, STN winery), часто недоступных в сетях. В камерном пространстве проходят дружеские и тематические дегустации с виноделами и сомелье, объединяя сообщество винолюбов. Винотека рекомендует попробовать образцы малых крымских проектов — Radio Wine и STN winery.

Бутики «Золотая Балка»

Люсиновская ул., 36/50; 1-я Брестская ул., 66

Симбиоз винной культуры, отечественного виноделия и гастрономических традиций. Только в фирменных магазинах представлен полный ассортимент всех линеек винодельни «Золотая Балка». Полная коллекция терруарных вин Балаклавы от винодельни Loco Cimbali под управлением Олега Репина. Здесь собраны редкие автохтоны и классика, недоступные в супермаркетах. Обширная коллекция — более 500 наименований, от Крыма до Волги. Еженедельные тематические дегустации и мастер-классы с виноделами и амбассадорами.



Winehelp



«Винтаж»



Винная лавка «Дикий барин»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



DoubleTree by Hilton Marina 4*



La Veranda



Steak it Easy



«Бутчер»

DoubleTree by Hilton Marina 4*

Ленинградское ш., 39, стр. 1

La Veranda

Вариант для тех, кто устал от сухой формальности. La Veranda приглашает вас на ланч в уютном пространстве, где на гриле готовят свежайшую рыбу и мясо, а классические итальянские и японские блюда получают новый штрих от шефа Сергея Булавкина. Лёгкие салаты и домашние десерты в расслабленной обстановке помогут восстановить силы и вдохнуть свежий воздух в середине дня. А к заходу солнца мягкие диваны, тёплые пледы и бокал великолепного вина позволят вам забыть о суете и напряжении рабочего дня.

Шардоне Семейный Резерв от Имения «Сикоры» (8900) & Салат с щупальцами кальмара (1290)

Lobby Bar & Lounge

Идеальное место для непринуждённых разговоров с друзьями и коллегами. Отборные спирты, авторские коктейли, лёгкие закуски и салаты. Уютные диваны у камина, бокал хорошего вина или чашка ароматного кофе создадут атмосферу расслабленного отдыха.

Steak it Easy

4 филиала в Москве

Современный мясной ресторан от Vasilchuki Restaurant Group и SimpleWine. Здесь стейки, рыба, бургеры и даже десерты жарятся в хоспере, который придаёт блюдам аромат и насыщенный вкус. Всё готовится быстро, точно и с акцентом на качество. Steak it Easy — это про мясо, огонь и удовольствие. Совместно с SimpleWine запускают винный дайджест **«Большое Русское Вино»** — сет ярких вин сезона, словно road trip по югу России. В каждом бокале — характер, солнце и стиль.

Фирменный рибай Steak it Easy с трюфельным маслом 300 г (3590) & «Шумринка» Семисам Мерло Каберне (510)

«Бутчер»

6 филиалов в Москве

Премиальный стейк-хаус, где гастрономические открытия случаются каждый день. Бренд-шеф Виктор Гамаюнов готовит классику и авторские интерпретации из отборной мраморной говядины. В меню также морепродукты; элегантная винная карта. Летом — фестиваль вин Кубани и Крыма от шеф-сомелье Эдварда Мкртчяна и яркая премьера — «Секретный стейк» в глазури из жира вагю, с трюфельным маслом и редкими специями. К нему Эдвард советует Мерло Резерв от «Усадьбы Маркотх»: вино с бархатным телом, нотами вишни и сливы подчеркнёт насыщенность и аромат блюда.



Forum



Сеть ресторанов «Рыбная мануфактура»



«Дача №7»



«Онегин»



«Ботаника»

Сеть ресторанов «Рыбная мануфактура» / Р

Формат «от лодки к столу». Свежий улов поступает из разных уголков страны, от Мурманска до Сибири и Камчатки, но цены остаются демократичными. Пробуем сочный стритфуд фиш-энд-чипс по лондонскому рецепту, с целым хвостом трески вместо рыбных кусочков, а также салат с мясом камчатского краба, камбалу на гриле по-сицилийски с креветками и беби-картофелем. Хит — кастрюлька мидий, заказываем вместе с бокалом Loco Cimbali Riesling (1319 за пару).

ПОДМОСКОВЬЕ

«Онегин» / РР

Химки, терминал В аэропорта Шереметьево

Ресторан русской и европейской кухни с акцентом на деликатесы из рыбы и дичи. В интерьере — тонкий диалог мрамора и американского ореха, графитового бетона и латуни, синего бархата и зелёных тонов. В меню — крудо из нельмы; сет нарезки куропатки, медвежатины, кабана, оленя, марала; борщ с дичью; пельмени из оленины с грибами; пряный оливье с ростбифом. С последними двумя отлично сочетается Пино Нуар Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» (8900).

«Ботаника»

Красногорск, п. Архангельское, тер. музея-усадьбы «Архангельское», 15

Ресторан неподалёку от «Ботанических оранжерей» — пространства, где проходят выставки современного искусства. Концепция — микс популярных кухонь столицы с упором на сезонные продукты. Зал с панорамными окнами, летняя веранда, аптекарский огород. «Ботаника» также проводит лекции и воркшопы. Пробуем утиную ножку конфи с киноа, томлёными яблоками, брусничным соусом в паре с Mantra Сира от Mantra Estate (6500).

«Дача №7»

Красногорск, п. Архангельское, 23

Ресторан в готическом флигеле усадьбы князя Бориса Юсупова с залитой солнцем верандой. После прогулки по парку, исследования территории усадьбы отправляемся на обед. Фермерскую куриную грудку, карамелизированную апельсиновой глазурью, заказываем в паре с Алиготе от «Усадьбы Маркотх», а печёные овощи с козьим сыром, аджикой — в компании Мальбека Розе от «Лефкадии».

Forum

д. Сколково, Новая ул., 100, МШУ «Сколково», 4-й этаж

Гастропространство на территории Московской школы управления «Сколково». Весной проект обновил кухню, сделав акцент на итальянские рецепты: антипасти, авторские пасты, ризотто и основные блюда вроде утиной ножки конфи с апельсиновой горчицей и рубленого стейка алла каччаторе. Сомелье Роман Зорин предлагает подать амальфийский тартар (1290) с Mantra Estate Syrah (8900).

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Кафе The Rink


«Свирель» в загородном курорте «Царьград»


«Русский Дворик»


«Жан-Иван»

Кафе The Rink

д. Сколково, Новая ул., уч. 100

Семейное кафе и активити-парк в Сколково с просторной лужайкой, кортами для тенниса и падела, кинопоказами под открытым небом. В меню — блюда на гриле, пицца и бургеры, вегетарианский и кето-разделы. The Rink поддерживает философию локальных продуктов и вин, предпочитая гастропары, где встречаются фермерская еда и лучшие вина России.

Сомелье Егор Астапенко предлагает подать бифштекс из фермерской говядины породы герефорд с яйцом и салатом [1690] с «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв [7900].

«Жан-Иван»

Звенигород, Луговая ул., 4

Сезонные блюда на основе локальных продуктов, точные вкусы на стыке русской и европейской традиции. Пробуем томлёного фермерского козлёнка с картофелем и грибами — в сопровождении Cosaque Красная Горка от «Галицкий & Галицкий» [5700].

«Фикус» при парк-отеле «Воздвиженское»

Серпухов, п. дома отдыха «Авангард»

Ресторан «Фикус» расположился на территории парк-отеля, в живописном лесопарковом массиве недалеко от Серпухова. Авторская, европейская и паназиатская кухня от бренд-шефа Дмитрия Васильева. В центре зала растёт огромный живой фикус мелани, позволяя гостям ощутить сопричастность с природой.

«Свирель» в загородном курорте «Царьград»

Серпухов, д. Спас-Тешилово, 3

Видовой ресторан с широким выбором стейков и бургеров из фермерского мяса по праву гордится также блюдами традиционной и авторской русской кухни, приготовленными в печи, которая установлена в центре зала, чтобы гости могли любоваться процессом. А по выходным здесь устраивают джазовые вечера.

Стейк рибай на открытом огне & «Галицкий и Галицкий» Cosaque

«Русский Дворик» / РР

Сергиев Посад, Красной Армии пр-т, 134/2

Ресторан рядом с Троице-Сергиевой лаврой с 1992 года принимает гостей в интерьерах, вдохновлённых русским классицизмом, предлагая щедрую традиционную кухню: пельмени, вареники, блины с икрой, старорусские блюда.

Заказываем пельмени из лося с говяжьим консоме, пастернаком и клюквой или жаркое в ржаном каравае — в сопровождении Красного «Лефкадия» [4500].

> *В центре зала растёт огромный живой фикус мелани, позволяя гостям ощутить сопричастность с природой*

ВИНОТЕКИ WINE & WHISKEY BY SIMPLE

Проект Wine & Whiskey By Simple был запущен компанией Simple в 2020 году. Сегодня под франшизой работают более 50 винотек в 35 городах России. Бутик с фирменной вывеской можно открыть как в любом районе российской столицы, так и в самых отдалённых населённых пунктах нашей страны. Сегодня в Москве насчитывается восемь винотек, вот некоторые из них.



Wine & Whiskey by Simple,
Генерала Карбышева б-р, 11

Генерала Карбышева б-р, 11

Широкий ассортимент российских вин, более 80 наименований: «Галицкий и Галицкий», Имение «Сикоры», «Усадьба Маркотх», Loco Cimbali, «Усадьба Дивноморское», Villa di Alma и многие другие.

«Я советую пробовать каждый раз новое, чтобы познакомиться с обширным и разнообразным миром российского виноделия. Конечно, обязательно брать во внимание не только известные винодельни, ведь некоторые маленькие не уступают по качеству "старшим братьям"» — говорит собственница винотеки Анна Штыркова.



Wine & Whiskey by Simple в ЖК «Метрополия»

Волгоградский пр-т., 32/5, корп. 1

Уютная винотека в ЖК «Метрополия» предлагает широкий выбор вин и гастрономических деликатесов, регулярные дегустации и тематические мероприятия. Помимо классического ассортимента «Большого Русского Вина», представлены и другие вина различных российских виноделен. Например, вина Олега Репина в его авторском проекте, Рема Акчурина, Château Pinot, «Винодельни Ведерниковъ».
Самым большим спросом пользуются «Галицкий и Галицкий», Имение «Сикоры» и Oleg Repin.



Винотека Wine & Whiskey by Simple
и ресторан в ЖК «Зиларт»

Братьев Весниных б-р, 2

Винотека и ресторан в ЖК «Зиларт» расположились на первом этаже торгового центра «Зум». В коллекции — более 2000 напитков со всего мира, включая около 300 российских вин. Всё доступно под заказ, а на полках — 30+ отечественных этикеток. В винотеке советуют обратить особое внимание на утончённый Герцъ от винодельни «Сикоры» и гармоничное Merlot Красная Горка 2022 от «Галицкий и Галицкий».



Wine & Whiskey by Simple рядом
со стадионом «Спартак»

Волоколамское ш., 71, корп. 4

Гастробар и винотека Wine & Whiskey by Simple с авторской кухней рядом со стадионом «Спартак». Пространство объединяет в себе концепцию ресторана и винотеки, в которой собрана почти вся коллекция «Большого Русского Вина». Здесь вы сможете попробовать раритетный Красностоп от «Галицкий и Галицкий» [2490 за бутылку] и идеально дополняющую его авторскую утиную ножку конфи с муссом из сельдерея [1200].

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

МОСКВА, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ. **СОМЕЛЬЕ В АВАНГАРДЕ**



Милена Семёнова

Москва

шеф-сомелье O2 Restaurant



Валерия Борисова

Москва

бренд-сомелье ресторанной группы ORIGIN

ВИНО **VS** СТЕРЕОТИПЫ

Работая над винной картой, я понимаю, насколько важны классические традиции и узнаваемые этикетки, но обязательно стремлюсь привнести что-то самобытное. Моя цель — дать гостям возможность открыть для себя необычные, экспериментальные вина, которые они вряд ли бы выбрали самостоятельно: именно такие позиции дарят больше эмоций и вызывают желание вернуться вновь.

В этом году настоящим открытием для многих стало игристое Blanc de Blancs от «Мантры» — невероятно свежее, оно надолго осталось в сердцах посетителей. А в качестве дижестива гостей покорил десертный «Генерал Мороз» — его насыщенные нотки идеально завершали трапезу.

Сомелье сегодня выступают не просто «винными гидами», а проводниками в мир русского виноделия. Мы развеиваем стереотипы о низком качестве, рассказываем о сортах и регионах, подбираем оптимальные сочетания с блюдами и делимся историями создания вин. Благодаря этому российское вино приобретает современный контекст и становится неотъемлемой частью гастрономической культуры. А ещё я люблю рассказывать гостям о своём опыте посещения виноделен — многие сразу тоже планируют поездки.

Если можно было бы ввести «особый» раздел в винной карте, то я создала бы отдельный раздел «неуловимых» российских вин.

БОКАЛ КАК **АРГУМЕНТ**

В ресторане «Зойка» мы сделали акцент на русские игристые вина: подаём их в винтажных бокалах и сопровождаем стихами. В «Айне» — фокус на гастрономический пейринг блюд народов России с винами всей нашей необъятной родины и всего мира. В третьем проекте, LÚWO, фантазируем на тему исчезнувших цивилизаций и собираем коллекцию вин — от Балкан, Греции и Кипра до Турции, Армении и России. Главное — не просто предложить вино, а объяснить, почему именно оно сегодня заслуживает внимания.

В ресторанах «Зойка» и «Айна» российские вина занимают не меньше 30% винной карты. В том числе потому, что гости стали больше доверять локальному продукту. Особенно популярны игристые и белые вина России. Раньше почти все смотрели на русское вино скептически, а теперь всё чаще спрашивают: *«А что у вас есть из Самары? Или со Ставрополья?»*

Виноделие действительно становится частью национальной идентичности, как когда-то водка или икра. Мы гордимся нашими виноделами, которые выпускают вина мирового уровня, и выступаем

> *Виноделие действительно становится частью **национальной идентичности**, как когда-то водка или икра*

их промоутерами, пиарщиками — иногда даже адвокатами.
Моя винная традиция немного просветительская: в любой компании я открываю бутылку российского вина. С друзьями — с рассказом и подробностями. С профессионалами — вслепую. И с удовольствием наблюдаю за их удивлёнными и восторженными лицами.

О специалитетах

У нас есть исторические специалитеты — крымские десертные вина, тульский пряник. Но сегодня важнее создавать новые — те, что отражают современное сельское хозяйство, и особенно виноделие. Например, донские или кубанские автохтоны вроде сортов красностоп золотовский и сибирьковый. Главное — не копировать европейские стандарты, а искать свою собственную идентичность.



Виргиния Абрамова

Москва

шеф-сомелье Four Seasons Hotel Moscow

ПРАЗДНИКИ ПОВСЕДНЕВНОСТИ

Ещё 15 лет назад было трудно представить винный рынок с таким разнообразием российских игроков, но с каждым годом растёт уровень представленности и качества отечественных вин. Вместе с этим стремительно увеличиваются обороты закупок и потребления. Российские бренды привлекают к процессу создания и позиционирования зарубежных экспертов, и это приносит плоды. Мы стараемся, чтобы гости Four Seasons Hotel Moscow могли узнавать что-то новое о нашей стране. Так, в баре «Московский» 23 позиции российского вина собраны на отдельной странице. Нам как отелю класса люкс часто выпадает честь принимать не только индивидуальных иностранных гостей, но и большие делегации. Мы видим интерес к российской культуре, в том числе винной, и рады в ответ демонстрировать напитки высокого уровня.

С яркими воспоминаниями у меня связано посещение авторской винодельни Loco Cimbali в Крыму и знакомство с её создателем Олегом Репиным. Насыщенная программа визита дала возможность познакомиться с особенностями терруара и органолептикой вин хозяйства.



Дмитрий Филимонов

Санкт-Петербург

бренд-сомелье ресторана «Блок»

КАК БЫТЬ **ТРЕНДСЕТТЕРОМ**

Винная карта нашего ресторана одна из самых объёмных с точки зрения российского виноделия, уже несколько лет подряд она получает награды за лучшее предложение отечественных вин от Russian Wine Awards.
Российские рестораторы живут в условиях высокой конкуренции — куда выше, чем в большинстве стран. Тренды меняются стремительно, и нужно либо успевать за ними, либо задавать их самим. Поэтому главное качество сегодня — адаптивность и готовность разворачиваться на 180 градусов.
Рестораны стали повседневностью. Вино стало номером один в плане сопровождения блюд. Восприятие российского вина за последние десять лет изменилось в лучшую сторону. Повысилось количество положительных отзывов от гостей, российское вино стало более продаваемым внутри страны. Хотя культура потребления вина ещё не обрела такую массовость в масштабе страны для звания национальной идеи. Специалитеты — часть культурного наследия и айдентики народностей России. Роль шеф-поваров заключается в их переосмыслении и авторском прочтении.

Настроение сезона

Корюшка & Игристые Brut Nature с бодрящей кислотностью и выраженной минеральностью, например Блан де Нуар «Усадьбы Дивноморское»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



КАЛЕНДАРЬ

Круиз для гурманов

*Готовы к настоящему винному приключению? Сезон винных дегустаций «Академии вина с Simple» на борту теплоходов **«ВодоходЪ»** официально открыт!*

Тематические круизы «Академия вина с Simple» объединяют истинных ценителей и гурманов, а также тех, кому важен интересный и комфортный отдых. На борту кораблей «Мустай Карим», «Санкт-Петербург», «Константин Коротков» и «Николай Чернышевский» пройдут профессиональные дегустации и авторские мастер-классы от специалистов Simple. Среди экспертов — участники и победители конкурсов сомелье, организаторы винных туров и дегустаций, а также преподаватели Школы вина. Гости не только попробуют вина из разных уголков мира, но и подробно разберутся в отличиях сортов винограда и технологиях ведущих винодельческих хозяйств.

Маршруты подобраны так, чтобы каждый мог найти вариант по душе: три дня для короткого уик-энда или пяти- и семидневные вояжи для тех, кто стремится к большим открытиям. В программе — знакомство со старинными русскими городами: Мышкиным, Угличем, Костромой, Кинешмой, Ярославлем и другими.

Всего в этом году состоятся **22 круиза**. Более подробно ознакомиться с программой и забронировать каюту на теплоходе можно **на сайте «ВодоходЪ»**



КСТАТИ ГОВОРЯ

Взлёт вкуса

Перед вылетом в терминале В аэропорта Шереметьево пассажиры бизнес-зала «Рублёв» могут побаловать себя настоящим гастрономическим удовольствием. Здесь их встречают сразу три изысканных бара Camus — идеальное место, чтобы начать путешествие со вкусом.
Коньячная карта: Camus VS, VSOP, XO и Île de Ré Fine Island.
Ром: Matusalem Platino и Solera Añejo 7 YO.
Джины: Hoppers Original Dry, Mandarin & Rosemary, Lavender & Thyme и Mare.
Виски: Dé Danann, Lambay Small Batch, Writers' Tears Copper Pot, Bellevoye Grain Fin и Finition Sauternes, Togouchi Premium и Sake Cask.
Текила Rooster Rojo (Blanco, Reposado) и успокаивающий ликёр Fernet-Branca.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

КАЛЕНДАРЬ

Черноморский вояж

Готовы сменить городской шум на шелест виноградных листьев и морской бриз? Отправляйтесь в пятидневное эногастрономическое приключение по югу России вместе с РЖД!

За пять дней вы окунётесь в мир, где солнце, море и виноградник сливаются в единый букет ароматов. Каждый день вас ждут увлекательные экскурсии, мастер-классы от сомелье и щедрые дегустации. В перерывах между остановками — обучающие лекции от ведущих специалистов-энологов, развлекательная программа и, конечно же, изысканные трапезы в вагоне-ресторане.
В программе: посещение центров энологии Château Tamagne, «Фанагория», «Шато де Талю», агротуристический комплекс Château Pinot, центр винного туризма «Абрау-Дюрсо», а также улиточная ферма.

Круизы **РЖД** состоятся **4** и **18 сентября**, **10** и **18 октября 2025 года**. Поезд будет следовать по маршруту: Москва — Тамань — Новороссийск — Москва



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

«Икорный бар» в «Гранд Отеле Европа»

Михайловская ул., 1/7

Пока ресторан «Европа» до декабря на реконструкции, лучшими европейскими и русскими блюдами угощают в «Икорном баре». Также к лету шеф-повар Денис Соболев подготовил новинки и сет-меню из четырёх исторических блюд, подававшихся в отеле в конце XIX — начале XX века.

Шеф-сомелье Константин Коробов рекомендует вино к одному из этих блюд, его подавали в отеле на приёме в честь столетия династии Бенуа в России:

Говядина «по-парижски» с соусом из мадеры с фуа-гра и картофельным мильфеем & «Скалистый берег» Красностоп Золотовский 2020

Minerals в отеле Wawelberg / PP

Невский пр-т, 7–9

Ресторан современной авторской кухни в элегантных интерьерах исторического дома Вавельберга. Сравнение с самоцветами здесь не случайно: интерьеры двух залов оформлены камнями и минералами из Сибири и с Урала: мрамором, чароитом, кварцитом, ониксом. Шеф-повар Максим Шаршов выстраивает концепцию вокруг путешествий по регионам России, откуда привозят локальные продукты и аутентичные рецепты, подобные чарующим самоцветам. Летний сезон начнут с Краснодарского края, специалитеты которого стали вдохновением для нового меню.

Шеф-сомелье Анастасия Глазкова рекомендует попробовать:

Перлотто с рапаной, чёрными лисичками и пармезаном (990) с белым Ркацители от «Усадьбы Маркотх» (5900)

Cristal / PPP

Синопская наб., 10

Ресторан с экстравагантным интерьером в стиле ар-деко и панорамными окнами с обзором на 360° на центр Петербурга и Александро-Невскую лавру. Летом особенно приятно расположиться на террасе с бокалом игристого и любоваться неспешно проплывающими судами. Кухня — авторский фьюжн с акцентом на сезонные и локальные продукты. В меню — устрицы, крабы, осьминоги, гребешки, мидии, морские ежи и моллюски. Также в ресторане проводятся винные ужины с участием приглашённых шеф-поваров.

Гастропары от Cristal:

Паштейш с мраморной говядиной, сезонными грибами и трюфелем (950) & Cuvée de Vitmer (950) — щедрое, наполненное фруктовыми и сливочными нотами игристое / Хрустящие креветки с соусом васаби и лепестками миндаля (1200) & Mantra Estate Шардоне (10 500)

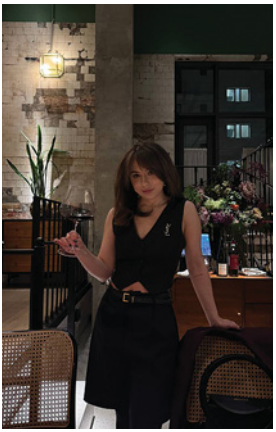
Vino & Voda в отеле Indigo / PP

Чайковского ул., 17

С террасы на крыше старинного особняка на аристократической улице Чайковского открывается один из лучших видов на исторический центр города. Пока ждёте свой заказ, можно узнать о доступных взгляду достопримечательностях: «озвучить» великолепные панорамы пригласили эксперта по Литейной части Анну Маркович. Шеф-повар Денис Климонтов построил меню на локальных специалитетах, создав авторские твисты на французскую и итальянскую, русскую и американскую кухню.

Директор ресторанной службы Алексей Афанасьев рекомендует:

Тартар из оленины с картофелем, брусникой и можжевельником (850) & Герць от Имения «Сикоры» (1100) / Салат из краба, авокадо и томатов (1800) & Loco Cimbali Вионье (950)



Шеф-сомелье Cristal Анна Запевалова рекомендует присмотреться к игристым винам России, созданным по классическому методу

Rterrace в отеле «Ренартисс Исаакий Санкт-Петербург 5*» / PP

Почтамтская ул., 4

Летняя терраса на шестом этаже отеля с видом на Исаакиевский собор в новом сезоне предлагает авторские версии европейской классики и сезонные хиты — например, домашнюю пасту со сморчками и грибной пудрой. Завтраки подают с 12:00 — особенно приятно наслаждаться ими с панорамным видом. В фирменном хоспере готовят стейк из форели с талятелле из кабачка и сибас с ньокки в шафрановом соусе. А от капризов непредсказуемой питерской погоды спасают мобильная крыша и стеклянные стены.



Шеф-повар «Гранд Отеля Европа» Денис Соболев
и блюда исторического сет-меню



Cristal. Паштейш с мраморной говядиной,
сезонными грибами и трюфелем





Зал «Минералы» ресторана Minerals в отеле Wawelberg



Cristal. Хрустящие креветки с соусом васаби
и лепестками миндаля



Тартар из оленины с брусникой
и можжевельником, Vino & Voda



Rterrace



Тартин с форелью гравлакс
и яйцом пашот, Rterrace

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Сахалинский гребешок с сорбетом из маргеланской редьки и миндальными сливками, Bellevue



Николай Хвалынский, шеф-повар Bellevue

La Vue в отеле «Санкт-Петербург» / PP

Пироговская наб., 5/2

Гастрономический театр с видом на Неву, шпили Петроградки и закаты. В этом году гости с высоты 100 м смогут наблюдать праздник «Алые паруса» и парад кораблей, наслаждаясь эксклюзивным меню. Ежемесячно проходят винные ужины с редкими винами и гастросетами. Шеф-повар Александр Алпатов и шеф-сомелье Леонид Кирсанов делают ставку на отечественные вина и продукты, доказывая, что локальные ингредиенты могут звучать на уровне высокой кухни.

Дальневосточный кальмар с белыми грибами (1400) и ризотто с камчатским крабом и пастернаком (2000) & «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв 2018 (8650)

Bellevue в «Гранд Отеле Мойка 22» / PPP

наб. реки Мойки, 22

Есть негласное предубеждение: или вид, или кухня, — но Bellevue его ломает. В этом году ресторан на девятом этаже «Гранд Отеля Мойка 22» вошёл в топ-100 рейтинга WhereToEat по России, доказав, что захватывающий вид и вкус могут сосуществовать. Бренд-шеф Николай Хвалынский вдохновенно творит новую петербургскую кухню и создаёт меню на стыке традиций: классическая французская школа, локальные северные продукты, современные техники.

Гастропары Bellevue:

Гриль-осьминог с перечным соусом, цукини, шпинатом, оливками каламата и вялеными томатами (2800) & «Галицкий и Галицкий» Рислинг (9600): в аромате — ноты крыжовника, цитрусовых, карамели, брioши; во вкусе — баланс сочных фруктов, белого перца и мягкой кислинки / Сахалинский гребешок с сорбетом из маргеланской редьки и миндальными сливками (1500) & «Сикоры» Шардоне (5100): в аромате — персик, ананас, липа и ваниль; во вкусе тропические фрукты, сливочная текстура и минеральный финал

HI-SO Terrace в отеле SO/ St. Petersburg / PP

Вознесенский пр-т, 6

Панорамная терраса под куполом белых ночей с видом на Исаакиевский собор и Адмиралтейство. В этом сезоне гостей ждут реновированный интерьер и расширенное пространство. Шеф-повар Пётр Барбухатти готовит масштабное обновление и актуальные летние хиты. Завтраки подают рано — с 07:00 до 11:00. По вечерам тут любуются закатами и до 23:00 звучит музыка.

Four Seasons Lion Palace St. Petersburg / PPPP

Вознесенский пр-т, 1

Охраняемый двумя мраморными львами роскошный отель-дворец XIX века с видом на Исаакиевский собор стал синонимом аристократизма и роскоши. В центре внимания — бережно отреставрированные исторические интерьеры и изысканная кухня четырёх ресторанов, у каждого из которых своя концепция.

Galitskiy & Galitskiy Rosé 2022 (9500) & Тартар из большеглазого тунца с баклажаном (2000)

«Rosé от “Галицкий и Галицкий” разрушает стереотип о лёгкости и простоте розовых вин. Аромат красных ягод, сочное послевкусие и плотная структура каберне совиньона делают вино отличным компаньоном для блюд из морепродуктов и белого мяса»



Игорь Смирнов, шеф-сомелье Four Seasons Lion Palace St. Petersburg



Ресторан Percorso в Four Seasons Lion Palace

Леонид Кирсанов, шеф-сомелье La Vue: «Рислинг Семейный Резерв от “Сикор” — один из лучших образцов российского виноделия. Лёгкая выдержка в бочке придаёт глубину и кремовость, а яркая кислотность и минеральность подчёркивают чистоту вкуса морепродуктов»





Пётр Барбухатти, шеф-повар HI-SO Terrace в отеле SO/ St. Petersburg





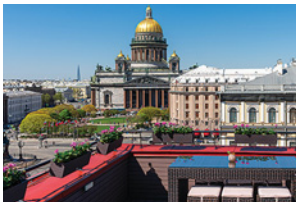


La Vue

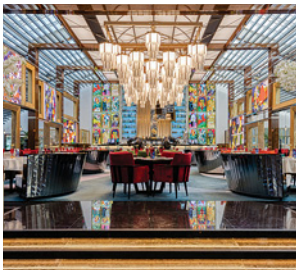
ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Стейк «Муромец» в ресторане «Блок»



L Terrasa, Lotte Hotel St. Petersburg



«Блок»



Lotte Hotel St. Petersburg

«Блок» / PPP

Потёмкинская ул., 4а

Мясной ресторан Александра Раппопорта расположен на крыше «Ленинград Центра», где в летний период работают просторные террасы с видом на Таврический сад и исторический центр. К жаркому сезону шеф-повар Евгений Зубов приготовил летнее меню с акцентом на локальные продукты — например, стейк-салат с воронежской говядиной на гриле, свекольник с лемонграссом, ладожский судак с ризотто из цветной капусты. В качестве сопровождения — линейка сезонных коктейлей и обширная карта российских вин.

Стейк сухого вызревания «Муромец» (12 800) & «Галицкий и Галицкий» Cosaque 2022 (9500)

L Terrasa, Lotte Hotel St. Petersburg

Антоненко пер., 2

Главной точкой притяжения отеля в весенне-летний период заслуженно считается L Terrasa – ресторан с захватывающим видом на Исаакиевскую площадь и исторический центр города. Отдавая должное истории сети, особый раздел меню отведён блюдам корейской кухни. В винной карте можно встретить более 200 вин со всего мира.

Шеф-сомелье Павел Горянский рекомендует к джап че с креветками рислинг «Галицкий и Галицкий». Свежесть овощей подчеркнёт хрустящую цитрусовую кислотность в вине, фирменная крахмальная лапша со сладковатым вкусом и креветки сбалансируются спелыми оттенками персика и дыни в объёмном послевкусии рислинга.

Alice Garden / PP

Казанская ул., 1/25

Безмятежный «тайный сад» в самом сердце большого города — ресторан средиземноморской кухни у Казанского собора. Переступив его порог, словно делаешь шаг в Зазеркалье: пройдя по узкому коридору с зарослями диковинных цветов в стиле Уильяма Морриса на стенах, оказываешься в залитом светом атриуме с 25-метровым куполом, где гостям предлагают свежие морепродукты, классические блюда, авангардные коктейли и отменный выбор вин.

«Русская Рюмочная № 1» / PP

Конногвардейский б-р, 4

Ресторан давно стал достопримечательностью города. Интерьер воспроизводит обстановку заведений конца XIX века, а в меню — блюда русской кухни разных периодов. В пару к ним можно выбрать водку (здесь же находится посвящённый ей музей), настойку или российское вино. Сезон в этом году открывает любимая петербуржцами ароматная корюшка, с которой составят специальное летнее меню, а ещё предлагают охлаждаться окрошкой и радовать себя сморчками.

Русский салат с камчатским крабом (1300) & «Шумринка» Петрикор Мальвазия (5650) / Филе гренадин из говяжьей вырезки (2300) & Cosaque от «Галицкий и Галицкий» (8450)



К большому плато морепродуктов на компанию (8960) сомелье Alice Garden Андрей Лазарев рекомендует игристое Cuvée de Vitmer Brut — премиальное кюве «Золотой Балки» (4450)





«Русская Рюмочная № 1»



«Сад»

«Сад»

Большая Зеленина ул., 23а

Уютный ресторан на Петроградской стороне с атмосферой старинной дачи и цветущим яблоневым садом во дворе. Летом столы накрывают прямо под деревьями, что делает обед особенно приятным. Шеф-повар Анна Рязанская работала в Испании с самой Карме Рускайедой. В Петербурге она творит авторскую европейскую кухню с акцентом на чистый вкус и локальные продукты. В меню — сибас с фенхелем, черемшой, гребешок с клубникой и кимчи, осьминог с картофелем и молодой фасолью.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



ВИНОТЕКИ

Wine & Whiskey by Simple

Наличная ул., 26, корп. 1

Не просто винотека, а ваш персональный путеводитель в мир вина. Здесь постоянно работают над расширением ассортимента российских вин, чтобы предложить клиентам самые актуальные образцы — от признанных лидеров, таких как «Галицкий и Галицкий», до инновационных авторских проектов, как Oleg Repin. Начать знакомство с отечественным виноделием лучше всего с топовой линейки Имения «Сикоры», которая способна изменить представление о качестве и потенциале российских вин.

«Виноградия»

Ждановская ул., 45

Винный бутик открылся в мае 2023 года в одном из самых красивых мест Петроградской стороны — на Леонтьевском мысе. Здесь представлены вина ведущих виноделен России: «Лефкадия», «Галицкий и Галицкий», «Золотая Балка», «Кубань-Вино», «Усадьба Маркотх», Имение «Сикоры», «Шумринка», Loco Cimbali, «Усадьба Дивноморское», «Криница», «Шато Пино», Oleg Repin, «Сатера», «Рем Акчурин», «Валерий Захарьин», Yaiyla, «Бельбек», «Ведерниковъ». Кависты особенно рекомендуют попробовать резервные Каберне Совиньон, Мерло, Сира от «Усадьбы Маркотх».

«Русское вино»

В. О., 9-я линия, 36

Винотека в сердце Васильевского острова гордится самым широким ассортиментом российского вина в Санкт-Петербурге. Еженедельно здесь проходят увлекательные мероприятия: дегустации с виноделами и экспертами, винные казино и квизы, тематические салоны, авторские эксперименты с подбором гастросопровождения к отечественным винам. Всё это возглавляет команда винных евангелистов — энтузиастов российских вин, в которую входят победители и призёры Russian Wine Trophy.

Фирменные бутики «Золотая Балка»

Три фирменных бутика собрали у себя вина 63 хозяйств. Основа коллекции — тихие и игристые из винограда, выращенного на уникальных терруарах полуострова Крым и Краснодарского края. Все позиции — результат полного цикла, от лозы до бокала, произведены на современном оборудовании, получили высокие оценки экспертов (не менее 85 баллов) и выпускаются ограниченными партиями. В магазине также проходят дегустации и мастер-классы.

Бутик Sabonis

Петроградская наб., 8

Винотека Sabonis, часть проекта Wine & Dine, собрала под своей крышей самую большую коллекцию всевозможных крепких напитков, вина всех стран, в том числе редкие образцы и винтажи. Особое внимание уделено России: для порядка 300 отечественных вин определён отдельный зал с винной комнатой. На постоянной основе проводятся мероприятия и встречи с виноделами, в числе гостей были Алексей Толстой, Маттео Колетти, Олег Репин, Александр Мурузи, Максим Тройчук и многие другие.

***Рекомендации:** «Галицкий и Галицкий» Cosaque, Alma Valley Невинность, «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв, «Гай-Кодзор» Элеганс Розе*

ФОТО: WINE & WHISKEY BY SIMPLE В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

FUMISAWA

SUSHI



ЛЕТО В FUMISAWA SUSHI НА ПЕТРОВКЕ

Москва,
ул. Петровка, 5, Берлинский дом

тел.:
+7 (495) 775 19 69

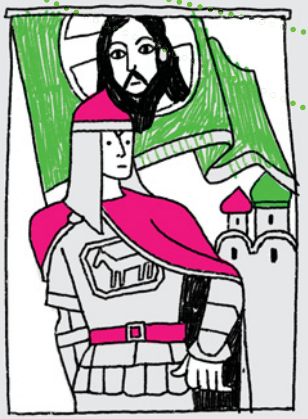
Северо-запад: где начинается Россия

тексты по Северо-Западу: Катерина Медведева; иллюстрации: Маша Бойнова

Санкт-Петербург



Nordic Spa



Мурал «Александр Невский»

Великий Новгород

Смоленск



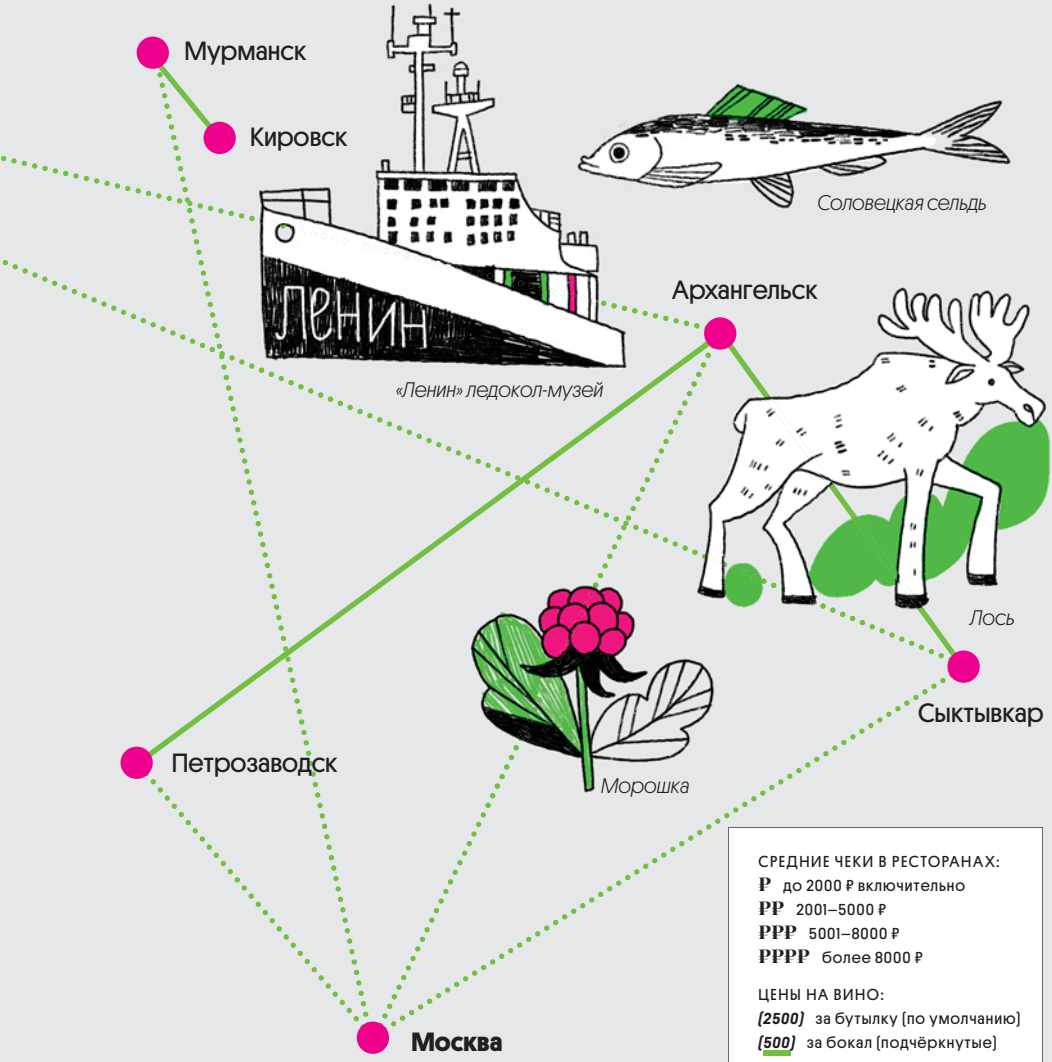
Балтийский серый тюлень

Псков

Калининград и область

* Напомним всё же, что огромное количество советов от инсайдеров, что посмотреть и попробовать во многих городах и гастрономических Мекках России, вы можете найти в предыдущих версиях «Зелёного гида». Если у вас не сохранились печатные версии, то полные pdf можно скачать на сайте swn.ru в разделе «Архив» [см. #167, 158, 149].

В этом году «Зелёный гид» немного сменил ракурс. Мы не собирали советы для туристов, а **записали десятки разговоров с шефами, рестораторами и сомелье из разных регионов России**. Оказалось, тренд на локализацию давно перешёл из гастрономии в сферу ценностей. Локальные продукты, рецепты и российское вино — всё это теперь не просто пункты в путеводителе, а маркеры национальной идентичности, новая оптика восприятия страны. Своё становится драйвером перемен.



СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
₽ до 2000 ₽ включительно
₽₽ 2001–5000 ₽
₽₽₽ 5001–8000 ₽
₽₽₽₽ более 8000 ₽

ЦЕНЫ НА ВИНО:
(2500) за бутылку (по умолчанию)
(500) за бокал (подчёркнутые)

СЕВЕРО-ЗАПАД. **ГОЛОСА ПРОФЕССИИ**



За последние пять лет у местных фермеров появились значительные объёмы продукции, стали проходить крупные выставки. Теперь у нас всё своё: свежая зелень, клубника, черешня, яблоки, томаты, картофель, широкий выбор региональных деликатесов

Дмитрий Кириллов

Калининград

Идейный вдохновитель ресторана «Альтримо»

ГАСТРОРЕВОЛЮЦИЯ ПО-БАЛТИЙСКИ

В какой-то степени история про вино в Калининграде — это немножко про альтруизм. Десять лет назад, когда мы впервые представили серьёзную винную карту, многие смотрели на нас с удивлением: подобное в регионе не практиковалось. Долгое время Калининград ассоциировался у туристов лишь с пивом и строганиной, и винам здесь места почти не было. С ростом популярности направления среди туристов изменился и облик ресторанов: появился термин «балтийская кухня». Мы один из немногих регионов, кто производит фуа-гра, здесь много местных сыров, интересная локальная рыба: судак, треска, сильно отличающаяся от атлантической, килька, сельдь. Там, где развивается гастрономия, всегда найдётся место и хорошему вину. Для нас локальность — не просто тренд, а необходимость. Турист хочет увидеть в ресторане то, чего не встретишь в другом месте: не идеальный продукт, а аутентичный, «своё» — и потому ценное. В винном мире это проявляется аналогично: крупные игроки с точки зрения спроса уступают место небольшим хозяйствам, которые возрождают традиции и приносят что-то новое в сложившиеся практики, создавая интересные и самобытные вина.



Александр Коробков

Калининград

Шеф-повар «Штайндамм, 99»

ДАНЬ РЕГИОНАЛЬНОСТИ

Сочетание локальной кухни с русскими винами создаёт уникальный опыт для гостей. В «Штайндамм, 99» мы стремимся использовать местные продукты, сезонные овощи, рыбу и мясо от местных фермеров. С вином сложнее, но мы активно ищем отечественных производителей, чья продукция соответствует нашим стандартам качества. Безусловно, специалитеты в России могут и должны существовать. Но вместо простого воссоздания старинных рецептов важно переосмысливать их, адаптируя к современности. Такой подход позволит сохранить культурное наследие, одновременно делая его актуальным для сегодняшнего дня. Мой совет молодым шефам — изучайте местные продукты, традиции и вкусы, но не забывайте привносить что-то новое и личное в каждое блюдо. Стройте партнёрские отношения с региональными производителями и отечественными виноделами — это обогатит ваш опыт и расширит профессиональные горизонты.



Дмитрий Костырия

Калининград

Шеф-сомелье Seasons

ЛОКАЛЬНЫЙ ЛИКБЕЗ

За последние четыре года отношение к российскому вину в корне изменилось. Если раньше наши гости лишь улыбались и недоумевали при виде раздела «Российские вина», то сегодня они тщательно изучают карту, нередко заказывают исключительно отечественные этикетки и знают именитых производителей.

Открытия года

Хотя «Галицкий и Галицкий», «Сатера» и Имение «Сикоры» давно зарекомендовали себя отменным качеством, настоящими открытиями для меня и наших гостей стали «Усадьба Мезыбь» и «Мантра».

О тренде на местное

При советской власти гастрономии в Калининградской области как таковой не было. Сегодня мы создаём новую кухню Балтики, опираясь на местные продукты, о которых раньше почти не думали. У нас богатый выбор рыбы: куршский судак, виштынецкий сиг, угорь, калкан. Тренд на локальность стал неотъемлемой частью жизни региона.

Бурно развивающийся винный туризм в Краснодарском крае и Крыму серьёзно укрепил репутацию отечественных вин: посетители пробуют их на месте, а потом стремятся повторить впечатления в ресторане в своём регионе, заказав ту самую бутылку



Дмитрий Хохлов

Петрозаводск

Собственник винотеки Wine & Whiskey by Simple, которой в апреле 2025-го исполнился год

БРВ В ПЕТРОЗАВОДСКЕ

С самого начала мы сделали ставку на российское вино: наша первая винотека целиком состоит из отечественных позиций. В портфеле представлены все знаковые вина проекта «Большое Русское Вино». Российское виноделие сталкивается с трудностями, но, по нашему опыту, имеет огромный потенциал. Лучшее подтверждение — интерес гостей: например, на Cosaque от «Галицкий и Галицкий» в городе буквально выстраивается очередь. Раньше такой ажиотаж по поводу российского вина был редкостью.

Мы с партнёрами лично посещали ведущие винодельни, что произвело на нас большое впечатление. «Сикоры», «Мантра», «Галицкий и Галицкий», «Долина Лефкадия» и, конечно, долгожданная новинка — «Скалистый берег». Везде нас встречали виноделы с горящими глазами, искренне влюблённые в своё дело. Именно такие встречи дают ощущение, что мы движемся в верном направлении и делаем нечто важное — для города, для гостей и для самой культуры вина в России.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Северо-Запад

МУРМАНСК

«Тундра»

Мурманск, Полярные Зори ул., 49/2

Оазис северной кухни в сердце Мурманска. Разнообразное меню сочетает традиционные рецепты и современные кулинарные находки. Здесь можно попробовать морских ежей и свежие гребешки из Баренцева моря, оленину, разнообразные блюда из рыбы и другие локальные продукты. Интерьер создаёт уютную, тёплую атмосферу, отражающую дух северного края.

Chop BBQ

Мурманск, Полярные Зори ул., 10а

Мясной ресторан с единственным в городе смокером — сложным тепловым устройством для томления и копчения. Главная гордость ресторана — брискет (говяжья грудинка из коптильни). Помимо мяса, здесь можно попробовать рыбу, морских гадов и фантастические десерты.

Шашлык из утки & «Усадьба Маркотх» Syrah Reserve / Ложный равиоли из копчёной свёклы & «Шумринка» Петрикор Мальвазия / Десерт-суп из чёрной смородины & «Галицкий и Галицкий» Le Général Hiver Ice Wine

Sampo

Мурманск, Полярные Зори ул., 62

Ресторан современной северной кухни, отдающий дань уважения местным кулинарным традициям. *«В арктической гастрономии, где климат диктует сдержанность, а продукты говорят сами за себя, особую ценность приобретают вкусы, которые способны раскрыть глубину терруара и подчеркнуть уникальность каждого ингредиента. Таким вкусом становится союз мурманского гребешка и Magnatum Chardonnay от винодельни "Лефкадия"»*, — говорит сомелье Тамила Абдюханова.

КИРОВСК

«Полярки»

Мурманская обл., Кировск, Ленинградская ул., 9/1

Самый большой панорамный ресторан Кировска с видом на горы. В меню авторские блюда из локальных продуктов от шефа Александра Крижановского. Концепция ресторана — «Честно про Север», а стиль кухни — new nordic cuisine.

Сет «Знакомство с "Полярками"» включает все хиты ресторана: гребешки, рыбу собственного посола, копчёное мясо оленя и другие специалитеты в уменьшенной порции, чтобы можно было попробовать всё и выбрать наиболее понравившееся блюдо

АРХАНГЕЛЬСК

«Анров»

Архангельск, Северной Двины наб., 71

Ресторан «Анров» сочетает европейскую и северную кухню с поморскими акцентами. В основе концепции — локальные продукты Архангельской области и соседних регионов. В меню особое место занимают северная рыба, оленина и дикоросы, придающие блюдам характер и прочную связь с северной культурой. Интерьер передаёт философию заведения через естественные материалы, а атмосфера располагает к сочетанию современной северной кухни с бокалом русского вина.

Inside

Архангельск, Северной Двины наб., 93/1

Ресторан Inside — это современная гастрономия на стыке средиземноморской и азиатской кухни. Формат Mediterrasian объединяет разнообразие морепродуктов и других деликатесов, локальные продукты и лёгкие азиатские акценты в гармоничные сочетания. Винная карта насчитывает около 100 наименований с акцентом на Европу и более 20 российских вин. В 2024 году Inside был удостоен премии Russian Wine Awards, подтвердив статус одной из лучших гастрономических площадок региона.

Бар русских вин «Рекольтант»

Архангельск, Воскресенская ул., 6

Двухэтажный бар в центре города на 37 посадочных мест, где ассортимент вин и крепкого алкоголя полностью представлен российскими производителями. За выбор вин отвечает владелец бара Алексей Чайка. В меню — лаконичные закуски, салаты и горячие блюда. Летом работает веранда. Ежемесячно в баре проходят дегустации и винные казино. На лето запланированы вечерники с диджеем по выходным на летней веранде, гастрономические и винные мероприятия в сотрудничестве с лучшими ресторанами города — Inside и «Анров».



В обновлённом летнем меню ресторана «Тундра» в Мурманске стоит обратить внимание на треску с соусом из северных креветок (1150), а в качестве сопровождения к блюду попробовать Ballet Blanc от «Галицкий и Галицкий» (5000)



«Тундра»



Тамила Абдюханова, сомелье Sampo



Sampo



«Анров»



Chop BBQ



Inside



Бар русских вин «Рекольтант»



Сет «Знакомство с “Полярками”» (2300) **&** Имение «Сикоры» Рислинг (690)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Roma Romana


«География»


Marusya


«Юрьевское подворье»


«Чародейка»


Андрей Серёгин, шеф «Проун»


Ряпушка в пшеничной панировке с картофельной лепёшкой, огуречным тартаром и маринованной арбузной редькой. Сервируется со сливочным соусом с цедрой лайма, рассолом из перловой коджи. «Проун», Великий Новгород


Говяжьи щёчки, «Гранат»


«Гранат»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

СЫКТЫВКАР

Roma Romana

Республика Коми, с. Выльгорт, Береговая ул., 2

В панорамном ресторане в 5 км от столицы Коми в живописном месте с видом на озеро можно отдохнуть душой, насладиться вкусной едой и отличным сервисом. Кухня здесь современная, с итальянским колоритом: тальятелле с креветками и соусом песто; пицца с говядиной брезаола и трюфельной страчателлой; лосось с соусом беарнез и кремом из брокколи; меренговый рулет с фисташками и свежей малиной.

Советуем попробовать по-весеннему нежный салат с копчёным тунцом и кремом из авокадо (780) под Мальвазию линейки «Петрикор» винодельни «Шумринка» (4100)

«Гранат»

Республика Коми, Сыктывкар, Интернациональная ул., 126

Ресторан восточной кухни открыл свои двери в 2016 году. В винной карте — более ста позиций, доля российских вин постоянно растёт. Советуем обратить внимание на блюда с мангала, к которым хорошим дополнением послужит «Галицкий и Галицкий» Cosaque.

Другие интересные пары:
Утка по-пекински с соусом хойсин (1600) & «Усадьба Мезыбь» Каберне Совиньон / Каберне Фран / Мерло (3500) / Говяжьи щёки с соусом из чернослива (890) & «Шумринка» Семисам Красное (450)

ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

«География»

Великий Новгород, Газон ул., 2

Ресторан в здании 1901 года, построенном для женской гимназии. Более века истории переплетается с ярким современным меню, вдохновлённым кухнями разных стран. В винной карте особое внимание уделено малым российским хозяйствам. Летом гостей ожидают новые специалитеты из разных уголков России: салат с камчатским крабом (890), бифштекс из лося с мочёной брусникой (860). Из российского здесь пробуем сиру и шардоне от Mantra Estate (4200 за бутылку), саперави из линейки «Шишка» от винодельни «Мезыбь» (2500) и яркий и смелый рислинг из свежего релиза Radio Wine от Никиты Абалихина (540/2500).

Бар «Чародейка»

Великий Новгород, Мерецкова-Волосова ул., 1/1

Интеллигентный бар в центре Великого Новгорода с русской кухней, настойками и купеческой лавкой сувениров и напитков. Сюда приходят за русской «домотканой» кухней, аутентичными блюдами из локальных продуктов и дружественной атмосферой. В меню можно найти серые щи, румаки, котлеты из щуки по-взвадски, скоблянку из судака, солёные сливы, а в винной карте на более чем 60 позиций отдельным разделом выступают более 15 российских вин.

«Проун»

Великий Новгород, Предтеченская ул., 24

Самый высокий ресторан города с панорамным видом расположился на пятом этаже отеля «Акрон». Для «Проуна» важно качество продуктов: многие позиции здесь готовятся вручную. В меню — ряпушка и сиг, блюда из мяса, приготовленного в угольной печи, и даже десерты с соленьями. Философия шеф-повара Андрея Серёгина проста: ясная, честная еда без излишней переработки. Ресторан активно сотрудничает с поставщиками из Новгородской области, делая ставку на свежесть и качество, а также минимизирует заморозку.

«Юрьевское подворье»

Великий Новгород, Юрьевское ш., 6а

Уютный ресторан в исторической части города в двух шагах от уникального музея под открытым небом. Сюда хочется возвращаться, когда нужен отдых с душой. В основе меню — традиционные блюда в авторском исполнении по старинным рецептам. Визитные карточки заведения — щи из крошева, блюда из дичи и натуральные фермерские продукты в гастролавке. Этим летом ресторан радует гостей специальным мангальным меню, тематическими фестивалями и гастрономическими вечерами с дегустациями, мастер-классами и живой музыкой.

Marusya

Великий Новгород, Предтеченская ул., 24

Гастроинтеллектуальный проект с авторской фьюжн-кухней, адаптированной под культуру новгородской земли. Ресторан назван в честь Маруси, литературной героини Пушкина, Чехова, Толстого и других великих русских авторов. В библиотеке заведения можно найти книги писателей, в которых упоминается имя Мария. В ресторане проводятся концерты, программы, посвящённые литературе и кулинарии, цикл ужинов «Кухни народов мира», битвы шефов. Интересные гастроподачи, винные ужины с сомелье и насыщенной развлекательной программой.



«АмБар под дубами»



«Трапезные Палаты»



Улитки в ресторане «АмБар под дубами», деревня Алтун

ПСКОВ

«АмБар под дубами»

Псковская обл., Новоржевский р-н, д. Алтун, д. 26

Ресторан находится в гостиничном комплексе «Имение Алтунъ» в 15 км от пушкинского заповедника «Михайловское». Это бывшее имение дворянского рода Львовых, а ныне — объект культурного наследия регионального значения и один из немногих сохранившихся в Псковской области усадебных комплексов. Кухня ресторана использует локальные ингредиенты, в том числе дичь, озёрную рыбу, дары близлежащего леса и продукты с соседних ферм. Русские блюда соседствуют с экспериментами от шеф-повара, деревенские деликатесы породнились с современными изысками.

Бургундские улитки (с местной псковской фермы, 1700) & «Усадьба Мезыбь» Старая Дорога на Джанхот Шардоне/Вионье (7800) / Утиная грудка с картофельным террином и грибным кремом (1300) & «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв (7800) / Тартар из оленины с кремом камамбер (980) & «Золотая Балка» Балаклава Пино Нуар (2200)

«Лёвенъ»

Псков, Милицейская ул., 4 (Финский парк)

В сердце древнего Пскова на берегу реки Псковы расположен ресторан-бистро «Лёвенъ». Здание XII века с купеческим прошлым, уютный, ненавязчивый интерьер в духе Северо-Запада России и открытая веранда с видом на кремль. Меню — разнообразное, но лаконичное: фермерские сыры, ремесленный хлеб, судак во французском соусе и «паста по-русски» с уткой. Великолепные десерты — медовик, меренга и карамельный яблочный пирог, всё по-домашнему, с теплотой и заботой.

Жареные креветки с тыквенным пюре, брокколи, вермутом, имбирно-цитрусовой эмульсией и фермерской «трюфельной горгонзолой» (850) & «Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка (3600)

«Трапезные Палаты»

Псков, Некрасова ул., 3

Интерьер воссоздаёт купеческие палаты XVII века, времени экономического подъёма и расцвета псковской земли. Над меню работали не только повара, но и филологи, что отражено в старославянских названиях напитков и блюд. Уже больше 15 лет в «Трапезных Палатах» царит атмосфера русского духа, веселья и гуляний.

Шеф-сомелье Роман Шалаев рекомендует:

Рыбник ржаной с судаком да взваром с гателетами (ржаной пирог с судаком и биском из северных креветок, с маринованным яблоком в щавеле, 670) & «Мезыбь» Шардоне/Вионье (2900)



«Штайндамм, 99»



Сомелье сети Wine Market by Vertepov Ульяна Балан



Кундюбы по-монастырски в ресторане «Ланин», Смоленск. Это старинное русское блюдо, похожее на пельмени, сначала запекается, а потом томится в ароматном грибном отваре.

Любимая игра наших кавистов — предлагать покупателям альтернативу привычным для них иностранным бутылкам в виде российского вина. Удивляются и возвращаются вновь. Нам очень приятно быть частью большой идеи по популяризации российского вина, тем более что это вино, которым хочется гордиться

«Гельдт»

Псков, Милицейская ул., 16

Ресторан в историческом здании, носящем имя его основателя, Карла Ивановича Гельдта, крупного земле- и домовладельца, общественного деятеля XIX века. Стильный бар, домашняя кухня, богатая карта напитков. В этом же доме находятся исторические бани.

Нежное филе судака на бархатистом пюре из пастернака, дополненное изысканным соусом из эстрагона с лёгкими свежими нотками и грушевым конфитюром (850) & Имение «Сикоры» Герць (2600)

СМОЛЕНСК

«Ланин»

Смоленск, Студенческая ул., 6

Ресторан русской кухни в историческом центре города занимает первый этаж особняка XIX века, который построили местные меценаты Фёдор Ланин и Осип Пестриков. В меню можно найти блюда смоленского края в исполнении шеф-повара русской, европейской и средиземноморской кухни Владимира Морозова.

«Мезыбь» Шардоне/Вионье 2023 (550) идеально идёт к смоленским «кундюбкам по-монастырски» (700)

КАЛИНИНГРАД

«Штайндамм, 99»

Калининград, Житомирская ул., 22

Ресторан расположен в одном из старейших районов Калининграда, на месте бывшего въезда в Кёнигсберг. Название «Штайндамм» [нем. Steindamm, «каменная дамба»] отсылает к XVI веку и напоминает о каменной стене, когда-то окружавшей город. Здесь делают ставку на локальные продукты и сезонность. В меню — дичь, рыба из местных рек и Балтийского моря, дикоросы, корнеплоды, ягоды, зелень — всё, что даёт земля в данный момент. В баре — настойки и коктейли на натуральных сезонных ингредиентах, а винная карта сконцентрирована на лучших российских производителях.

Wine Market by Vertepov

Сеть из восьми винотек в Калининграде и области

Проект открылся в 2020 году, а за последние несколько лет полка с российским вином выросла почти в три раза. *«Мы очень осторожно подходили к расширению портфеля российского вина. Сегодня на наших полках более 50 позиций отечественных вин от больших и маленьких хозяйств. Внушительная часть из них — участники проекта "Большое Русское Вино"»*, — делится сомелье сети Ульяна Балан.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«БАЛТ»



«Альтримо»



«БАЛТ»



Карпаччо из оленины, Seasons

Seasons

Калининград, Мира пр-т, 74–76

Seasons, ресторан современной авторской кухни Балтики, давно известен за пределами региона. В меню главные специалитеты Калининградской области: местная оленина, куршский судак, балтийский угорь и виштынецкий сиг. Шеф обновляет меню каждый месяц, добавляя сезонные продукты: первые грибы — сморчки, весеннюю спаржу, стебли черемши, стрелки чеснока.

Карпаччо из оленины с муссом из сыра камамбер (980) & Пино Нуар от Loco Cimbali (840) / Балтийский угорь с унаги из кваса (655) & Ркацители от «Усадьбы Маркотх» (990) / На компанию: стейк мясника с корнеплодами конфи и соусом из чернёного шалота (6500) & Cosaque от «Галицкий и Галицкий» (18 500 за магнум)

Ресторан современной балтийской кухни «БАЛТ»

Калининградская обл., Зеленоградск, Курортный пр-т, 16

Команда шеф-поваров и сомелье ищет вдохновение в природе и истории Прибалтики. Блюда, передающие красоту сезонности морского климата, тонко сочетаются с отечественными винами, которым в «БАЛТе» уделяют особое внимание.

Куршская лепёшка из дровяной печи с овощами & Magnatum Blanc de Blancs / Ножка козлёнка из печи & Каберне Фран от «Лефкадии» / Буррата из собственной сыроварни & Рислинг от «Сикор»

«Альтримо»

Калининградская обл., п. Рыбачий, Набережная ул., 18

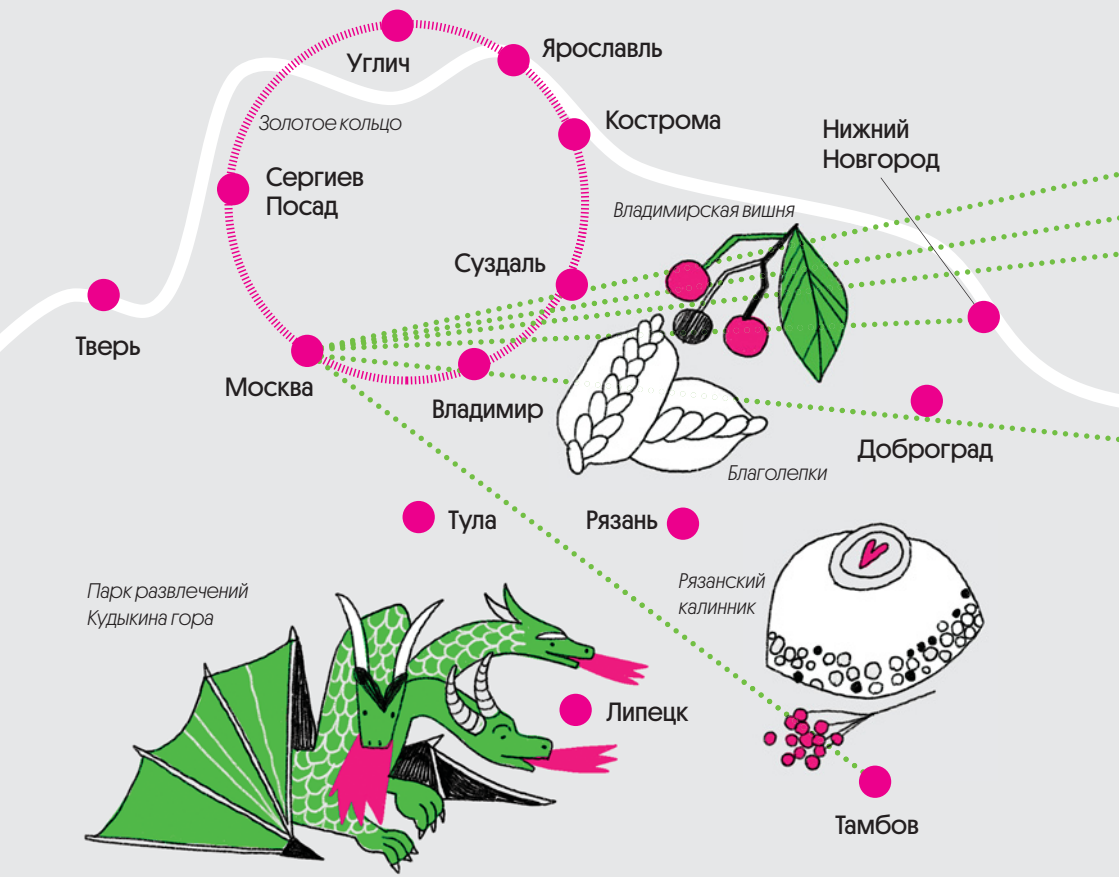
«Альтримо» — это локальная гастрономия, морепродукты и самая большая коллекция вин в регионе. А ещё это потрясающий вид с летней террасы ресторана: залив, дюна Эфа, ухоженная территория и волшебная природа Куршской косы. Неудивительно, что в сезон столик надо бронировать заранее. В карте ресторана более 50 этикеток Шампани, большой выбор Бургундии, старые винтажи. Российским винам уделено особое внимание: представлены все отечественные ЗГУ. Ресторан удостоен высшей награды — три звезды — премии Russian Wine Awards в номинации «Лучшее предложение российских вин», у него также две звезды в номинации «Лучшая классическая карта».

Классический нисуаз с розовым тунцом (1450) & Тончайший красный Сира от Mantra Estate (880) / Фуа-гра (1470) & Ice Wine Le Général Hiver от «Галицкий и Галицкий» (1300)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Центр, Поволжье, Урал: Европа встречает Азию

тексты по разделу: Катерина Медведева, Полина Иванова; иллюстрации: Маша Бойнова

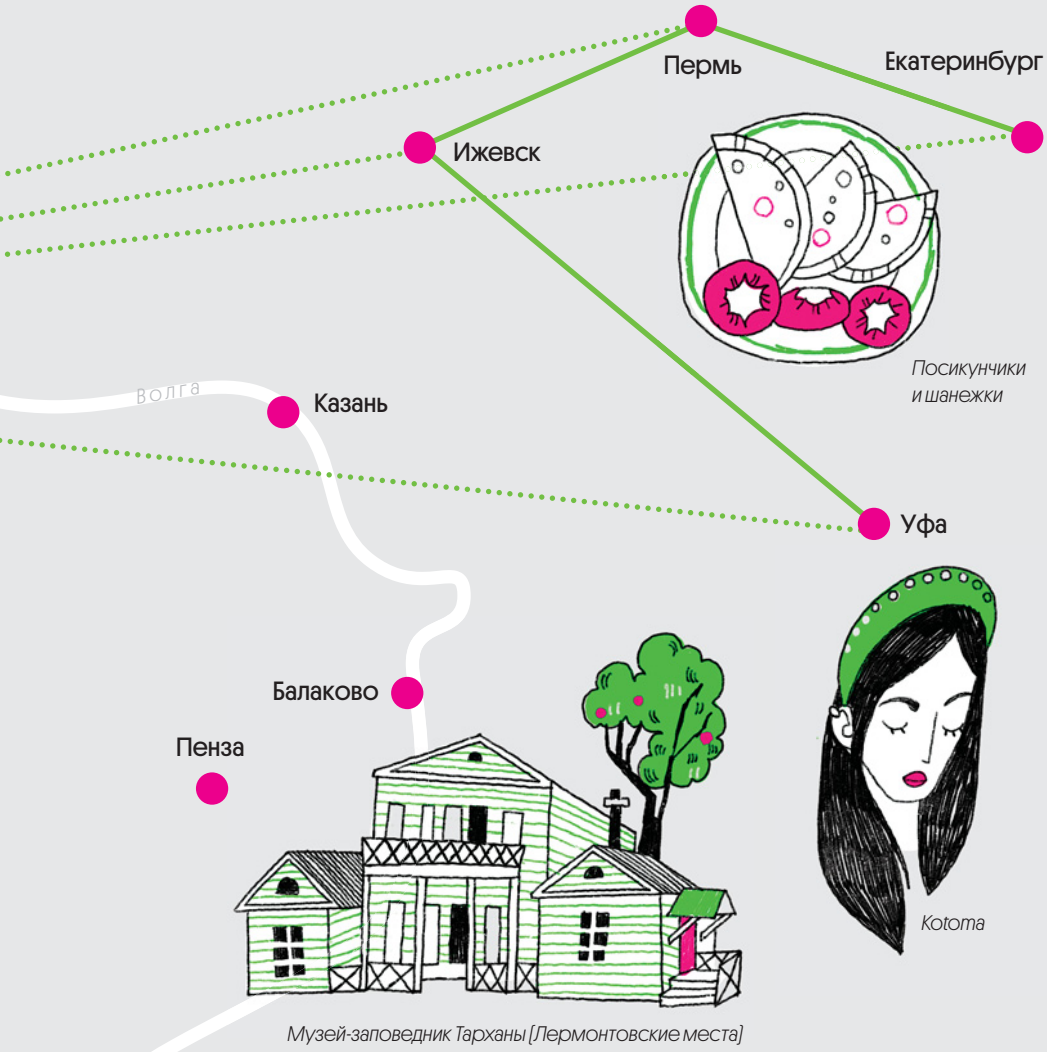


Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке

СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
- ₽ до 2000 ₽ включительно
- ₽₽ 2001–5000 ₽
- ₽₽₽ 5001–8000 ₽
- ₽₽₽₽ более 8000 ₽

ЦЕНЫ НА ВИНО:
- ***(2500)*** за бутылку (по умолчанию)
- ***(500)*** за бокал (подчёркнутые)

В 2025 году главной темой «Зелёного гида» мы сделали винный туризм, а пока работали над ней, убедились, насколько это в действительности актуально. Послушайте, как сомелье и шефы из разных уголков страны говорят о том, что и их взгляд на российское вино перевернула недавняя поездка по винодельческому югу. **В этом чувствуется вдохновляющее единение гастрономической России вокруг вина.**



Посикунчики и шанежки

Kotoma

Музей-заповедник Тарханы (Лермонтовские места)

ЦЕНТР, ПОВОЛЖЬЕ, УРАЛ. **ГОЛОСА ОТЕЧЕСТВА**



Евгений Живаев

Пенза

Сомелье ресторана Big Pig — «ветерана» нашего «Зелёного гида»

ВКУС, КОТОРЫЙ ОБЪЕДИНЯЕТ

Пенза — мой родной город. Здесь я родился, начал карьеру, затем набирался опыта в других регионах и уже с ним вернулся на малую родину. Я убеждён, что винная отрасль не может развиваться изолированно. Чтобы создать по-настоящему яркий локальный продукт, нужно учитывать мировой опыт и ориентироваться на вкус гостя.

Часто говорят, что российское вино ещё не готово, что виноград для вина у нас не может расти. Лучшая техника убеждения и борьбы со стереотипами — дать попробовать. В идеале — несколько вин вслепую: и российских, и импортных. Не надо спорить, пусть люди сами сравнивают, сами убеждаются в качестве. Главное — не бояться экспериментировать.

В Big Pig гармонично сочетаются продукты со всех уголков России с винами Кубани и Крыма. В нашей карте — 16 российских вин разных стилей. При выборе мы ориентируемся на стабильность производителя и проводим обязательные предварительные дегустации.

Наш главный секрет — сплочённая команда профессионалов. Мы понимаем друг друга с полуслова — это чувствует каждый гость.

Специалитеты Big Pig:

сыры из нашей собственной сыроварни и колбасы, которые мы производим в своём цехе



Николай Шалыгин

Воронеж

Руководитель гастрономического ресторана русской кухни «Гармошка»

ТРЕЗВО О ЛОКАЛЬНОСТИ

С самого начала до 80% нашего меню составляли блюда локальной, северной, русской и советской традиций. За последние годы заметно изменилась и винная карта — теперь мы предлагаем 35 позиций российских вин: от понятных и любимых рислингов и шардоне до сложных, гармоничных ассамбляжей. Мы видим в этом миссию — быть проводником русского вина для жителей и гостей региона. Регулярно проводим винные вечера, где подаём сеты блюд в сопровождении российских вин. И каждый раз радуемся, когда гость находит гармонию между плотным выдержанным рислингом и, например, салатом «Оливье».

Когда мы начали предлагать широкий выбор отечественного вина, первое, с чем столкнулись, — неготовность гостей отказаться от привычных крепких напитков, которые традиционно сопровождали блюда русской кухни. Крепкий алкоголь до сих пор составляет основную долю продаж. Как недавно сказал мне господин Швец: *«Не умеешь продавать вино — продавай водочку».*

О специалитетах

Специалитет — это уникальный продукт или блюдо, связанное с определённым регионом или культурой. Новые будут появляться, но путь их к тарелке гостя, как мне кажется, должен корректировать вдохновлённый шеф. Важно найти баланс между уважением к традиции и открытостью к новому. В Воронеже появился такой проект, и мы желаем ему удачи.

Уверен, скоро в России появятся первые заведения с исключительно локальными продуктами, из меню которых пропадут рибаи и прочие севиче, как когда-то пропали цезари. Но можно ли считать салат айсберг, улитку, бычка ангуса, спаржу и какого-нибудь осетра местным продуктом, если он выращен на соседней ферме? Честно говоря, я поэтому до конца не понимаю, что такое «локальный продукт».

В России есть угорь — на западе страны, барашек и барабуля — на юге, олень и нельма — на севере, гребешок и икра — на востоке. Но если в регионе построили молочный завод, мясокомбинат или улиточную ферму — становятся ли их продукты локальными? Не знаю ответа.

Локальные продукты — это в любом случае хорошо, но мне бы очень хотелось продолжать работать и с северной рыбой, раками, крабами. Однако каждый раз логистика и итоговая цена делают это малореальным.

Недавно мы вернулись из винной поездки по Краснодарскому краю. Я организовал её для гостей ресторана. Наша группа, в составе которой был и специалист по вину, действительно вдохновилась некоторыми винодельнями и образцами. Очевидно, что русские виноделы научились делать отличное вино.

Уверен, скоро в России появятся ***первые заведения с исключительно локальными продуктами,*** *из которых пропадут рибаи и прочие севиче, как когда-то пропали цезари*

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Михаил Ковалёв

Екатеринбург

Шеф-повар ресторации «Троекуровъ»

УРАЛЬСКИЕ НЕ-ПЕЛЬМЕНИ

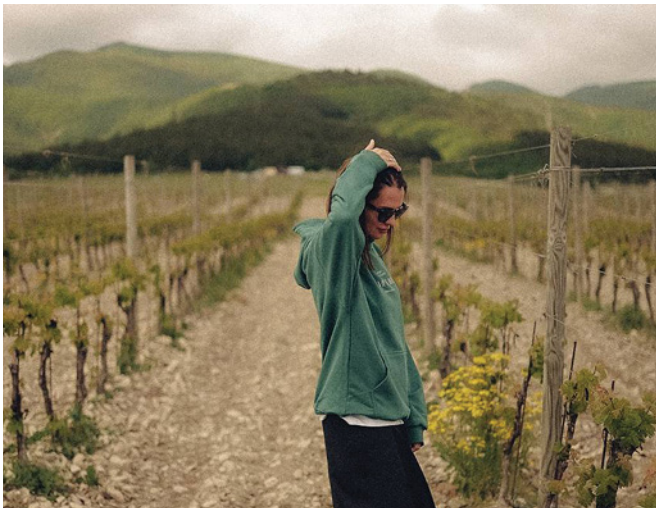
Ресторан стал гастрономической визитной карточкой и достопримечательностью Екатеринбурга. У нас проходили важнейшие встречи, такие как российско-германский диалог, а в числе гостей был, например, президент Дмитрий Анатольевич Медведев. Первые лица государства — Лавров, Мишустин, Силуанов — посещают нас, бывая в городе. Частыми гостями становятся звёзды театра и эстрады. Евгений Гришковец, к примеру, не мыслит приезда в город без наших кулебяки и курника.

Создавая гастрономические сеты, мы стремимся погрузить гостей в истории и культурные контексты. Например, одна из любимых баек — о том, что шуба в знаменитом салате не имеет отношения к меховым изделиям, а является аббревиатурой: «Шовинизму и упадку — бойкот и анафема». Вызывает улыбку у гостей и история, как появились блинчики креп-сюзетт.

Мы тесно работаем с фермерами, которые специально для нас выращивают кроликов, козлят, перепелов. А насколько вкусны в сезон сосьвинские щука, сельдь и уральские грузди!

Фирменная творожная пасха с земляникой у нас подаётся круглый год. Некоторые гости приезжают специально за ней. В сезон мы закупаем свежую душистую землянику у проверенных поставщиков, соединяем её с сахаром в минимальной пропорции, бережно перемешиваем, быстро замораживаем и храним в морозильной камере, сохраняя её вкус и структуру.

Мы один из немногих ресторанов Екатеринбурга, кто соблюдает традиционную подачу с амюз-бушем и предесертом в качестве комплементов. По особым случаям это может быть наш знаменитый «Уральский рыжик», вкусная и полезная конфета, которая готовится из морковных цукатов.



Татьяна Аксёнова
Липецк
Собственница винотеки Wine & Whiskey by Simple

НЕИСЧЕРПАЕМЫЙ ЭНТУЗИАЗМ

С самого первого дня работы нашей винотеки центральное место мы выделили для любимых отечественных вин. Вино России занимает самые видные и красивые полки, дегустации вин Крыма и Краснодарского края регулярно проходят в стенах нашего дегустационного зала, разговоры о знаменитых винодельнях и известных виноделах не замолкают. Ассортимент мы пополняем и расширяем, стараемся показать нашим гостям всё многообразие вин, производимых сейчас в стране. Любим и очень уважаем большие знаковые хозяйства, с особым восторгом наблюдаем за развитием небольших и только начинающих.

О достижениях

За прошедший год мы провели:

- **Три ярмарки «Большое Русское Вино»**
- **Двухдневный гастрофестиваль в центре Липецка**
- **Около 70 различных дегустаций в стенах винотеки**
- **Дважды съездили в винные туры и показали, как растёт и развивается виноделие России**

О гостях винотеки

С огромной гордостью могу заявить, что гости моей винотеки — это люди, увлечённые вином, влюблённые в вино, желающие не просто купить бутылку вина, а приходящие за историей. Огромное счастье наблюдать, как клиенты становятся друзьями. Особенное приятно, насколько растёт доверие наших гостей к ассортименту российского вина.

Считаю, что сейчас мало людей в городе, которые несут винную культуру, и много тех, кто в ней нуждается. Дегустации, творческие встречи с вином, игровые форматы — всё это пользуется огромным спросом.

Открытие года

Несомненно, это «Усадьба Мезыбь». Хозяйство, которое с первого глотка покоряет всех наших гостей, хозяйство, чьи вина удивляют, восторгают, влюбляют.

Чего не хватает российскому виноделию

Однозначно нам сильно не хватает игристых вин. С уверенностью могу сказать: наши игристые вина, сделанные как классическим методом, так и методом шарма, превосходят огромное количество импортных, представленных на полках магазинов. Есть у них только один минус — их очень не хватает.



Михаил Маркевич

Нижний Новгород

Сооснователь и вдохновитель проекта «Еда и Культура» с более чем 20 ресторанами, как «Митрич», «Селёдка и кофе», «Безухов», Yale

ГАСТРОАРХЕОЛОГИЯ

Идея российских специалитетов может и должна существовать, главное, чтобы это было вкусно и исторически точно. Мне кажется, не стоит пытаться восстанавливать старинные рецепты, — надо ими вдохновляться. Тренд на локальность мне импонирует, если ты сознательно создаёшь продукт сам или работаешь с производителем, который разделяет твои принципы.

Русское вино — один из таких трендовых продуктов. Оно становится всё интереснее, его объём постоянно растёт, и это очень радует. Ресторан на локальных продуктах и русском вине сегодня — очень смелый эксперимент. Роль ресторатора и сомелье в «переосмыслении» русской кухни зависит в первую очередь от желания изучить историю региона, города или конкретного дома и, опираясь на наследие, продолжить вносить свой скромный вклад в культуру по мере сил и возможностей.

Один из наших ресторанов, Yale, находится на втором этаже особняка Костромина — Шушляева, где основная деталь интерьера — чудом сохранившиеся потолки разных архитектурных стилей. Мы заказали историческую справку, и в течение трёх с лишним месяцев историк Виталий Викторович Краснов в архивах по крупицам собирал сведения о владельцах усадьбы, их добрых делах, которые были неотъемлемой частью их гражданской позиции. Исследуя прошлое, мы получили мощный импульс для работы в настоящем.

Так, в интерьере появляется «актуальный» Шишкин, шеф-повар Дмитрий Дмитриенко создаёт прекрасный пример современной русской кухни, шеф-сомелье Виктория Бродская не только смело экспериментирует с русским вином, но и собирает уникальную карту шампанского в сто этикеток — не удивлюсь, если 101-я будет русской. Создаются оригинальный мерч, аудиогид про историю особняка. И даже рождается термин, который очень точно описывает современную работу ресторатора, — «гастроархеология». Снимая слой за слоем, расшифровывая культурный код почти двухсотлетней истории дома, мы ищем дополнительное вдохновение.

Результатом нашего исследования и стало открытие ресторана Yale, восстановление сада, открытие здесь же первого ботанического бара «Травник» с необычными и дерзкими ботаниками. Мы обнаружили чашу фонтана, разбили грядки, построили беседки, высадили яблони и кусты смородины. Всё это творческое безумие невозможно без изучения истории дома, города, региона.

История продолжается, и мы должны это тонко чувствовать. Наша задача — стать достойными наследниками, главное — не забывать об этом.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Максим Мирсиянов

Нижний Новгород

Основатель Berёzka Group, под управлением которой работают 14 ресторанов

НИЖЕГОРОДСКАЯ ЯРМАРКА

Идея локальных специалитетов активно развивается, но важно, чтобы у неё была подлинная подоснова. Мы понимаем, что есть Дальний Восток, Кавказ, северные моря, сибирские реки со своей экосредой — везде свои особые продукты и рецепты. Например, у нашего проекта в Кирове в эту историю органично вписаны вятские рыжики. Но когда трудно объяснить, чем волжская рыба отличается в Нижнем Новгороде от казанской или самарской, тогда на региональные специалитеты лучше смотреть не как на продукт, а как на рецепт. Это тоже локальная история, которая интересна туристам, — но она должна всё же иметь твёрдое историческое основание, иначе не приживётся. Суши с селёдкой или курицей — в этом нет гастрономической идеи, только решение маркетинговых задач.

Один из наших ключевых ресторанов — «Гусь в яблоках», в нём мы глубоко подошли к поиску уникальности. Так как Нижний Новгород исторически сформировался благодаря нижегородской ярмарке, сюда свозилось всё самое интересное и лучшее, и не только российское, но и из Китая, Европы. Население вырастало в 10 раз, открывались рестораны, куда приглашали ведущих поваров, в том числе европейских. Наша идея — в пересечении разного, поэтому мы создали образ ярмарочной кухни, где логично могут соседствовать блюда с Дальнего Востока и Кавказа. Ресторан популярен, потому что у него такой мощный подлинный культурный фундамент. Порекомендую идти в «Гусь в яблоках» на блюда с гусём и уткой, его визитную карточку. У нас есть и локальные специалитеты: арзамасские гуси — порода, известная с XVII века, городецкий пряник, подновские огурцы. Из исторических рецептов есть соус хренодёр, я не встречал в соседних регионах активное его применение. В нашем флагманском проекте, рыбном ресторане «Кусто», мы как-то в шутку поставили его в меню, и он стал пользоваться удивительным спросом — так появились устрицы с хренодёром, огромный позитивный отклик получили мы от туристов.

Наш новый проект флорентийской кухни, «Фиорентина», создан в честь тосканского стейка, и это попытка нового осмысления работы с отечественным мясом. Также мы сделали целую коллекцию вин из красностопа, которые, на наш взгляд, хорошо сочетаются со стейками и заняли в карте достойное место наряду с супертосканой и бордо. Восприятие российского вина очень меняется в последние годы, я наблюдаю огромный интерес со стороны гостей. Раньше мы поддерживали своих, потому что они свои, теперь же — я абсолютно уверен — российское осознанно выбирают просто потому, что нравится. Сначала это была диковинка, а сегодня мы налаживаем контакты с винодельнями, и они окрепли, появилась уверенность в себе и качество продукта.



Елена Маргулец

Нижний Новгород

Создательница одной из первых в стране винотек с чёткой специализацией на российских винах

РУССКИЙ — ЗНАЧИТ МОДНЫЙ

Уже четыре года нашему проекту Margulets, посвящённому российскому вину, где представлены более 70 виноделен, самая широкая палитра в Нижнем Новгороде, много редких вин и уже сформировались интересные вертикальные коллекции.

Я раньше не занималась вином, а в конце 2020 года попала на винный фестиваль и удивилась, что есть российское вино! Меня потрясла эта тема, я начала её изучать, прошла онлайн-курсы «как открыть винный бар» и задумалась, насколько это реально. В какой-то момент всё сложилось: помещение, понимание, что такое российское вино, и патриотизм, и многочисленные путешествия. Французы пьют французское вино, итальянцы — не французское, а итальянское. У каждого человека есть патриотическое отношение к своей стране, к своим продуктам. Почему у нас должно быть иначе? Все сказали, что я не в себе, но в итоге мы открыли бар.

Только российское вино, потому что каждый проект должен иметь изюминку. Боязни не было. Я занимаюсь туризмом и шоу-бизнесом, а там всегда огромные риски: продастся артист или не продастся — на это влияет многое, вплоть до погоды. Я решила, что русский бар должен быть модным, как русские дизайнеры, и я очень счастлива от этого.

Чтобы сделать российское вино модным, нужно было сломать стереотип, что его не существует (а я ведь и сама когда-то такое не пила). Но сначала надо было сделать модным само место, и мы пригласили хорошего дизайнера, поставили обалденный звук, аппаратуру, чтобы каждую пятницу дискотеки. Модное заведение — это куда хочется прийти, а пришёл — будешь пить российское. Для продвижения истории у нас каждую неделю дегустации, мы приглашаем виноделов, у меня более 30 контрактов с дистрибьюторами. К нам приходит много молодёжи, и каждый раз я ощущаю себя трендсеттером. Я наслаждаюсь своей новой профессией и изучаю вино дальше, стараюсь, чтобы о винах России узнали в других странах. В этом году на Vinitaly в Вероне меня окликнули на одном тосканском стенде: *«А вас не Маргулец зовут? Мы следим за вами четыре года»*. Считаю, это большой успех, когда итальянские виноделы знают о баре русского вина. В Каннах ежегодно проходит выставка по luxury-туризму, и там я презентовала игристые руководству и шефам солидных отелей. Все были удивлены, и все хотят пробовать российское вино.

Французы пьют французское вино, итальянцы — не французское, а итальянское. У каждого человека есть патриотическое отношение к своей стране, к своим продуктам. Почему у нас должно быть иначе?

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Анна Жукова
Владимир
Основательница ресторана «Круча» в парк-отеле «Вознесенская слобода»

ВИННАЯ ЭМПАТИЯ

На территории России веками существует множество гастрономических специалитетов разных народов: клопсы и корюшка, калитки и кулебяки, щи и похлёбки, каши и соления, пельмени и шанежки, буузы и калачи… Кажется, этот список можно продолжать бесконечно. Всё это не какая-то новая идея, а реальные продукты, которые жители нашей страны ели и едят. Наша задача как рестораторов — помнить о том, какие блюда и напитки любят люди, и бережно сохранять их для новых поколений гостей.

Для россиян наконец пришло время вспомнить про родную землю, её бескрайние просторы, множество красивых традиций, включая кулинарные, причём значительная их часть отнюдь не относятся к хрестоматийной этнографии. «Вкус детства» — совершенно верное напоминание, ведь продукты, сделанные по советским ГОСТам, — тоже определённый специалитет, который радует наши органы осязания и обоняния, пробуждая воспоминания о счастливой поре: пионерском лагере, деревенской бабушкиной стряпне, мамином домашнем обеде.

Об уважении к канонам

Как в мировой, так и в отечественной гастрономии есть блюда, которые менять — только портить. Это всё равно что игнорировать мировые шедевры театра и кино или переписывать Толстого с Достоевским.

Я глубоко убеждена, что всё самое лучшее уже написано и спето, а самое вкусное — приготовлено. Наша задача — сберечь, добавить яркости во вкусе и эмоций в сервисе, чтобы уже знакомые блюда заиграли новыми гранями в свежей интерпретации.

О тренде на локальное

Предпочтение продуктов, характерных для места рождения или длительного проживания человека, заложено в нас природой. Это не мода, а естественный выбор, который продиктован пользой для здоровья и почитанием традиций предков. Спорить с этим бессмысленно. Вот пробовать заморские яства — это мода.

Награда за смелость

У меня никогда не было предубеждения к русскому вину, даже в самом начале его «ренессанса». Напротив, когда на рынке стали появляться новые русские вина, я с гордостью включала их в винную карту наших ресторанов, хотя уже привычные нам сегодня имена виноделов и названия российских автохтонов тогда звучали для нас впервые. Помню моё знакомство с «Винодельней Ведерниковъ» и их Красностопом Золотовским. Благородное, обволакивающее, танинное — прекрасное вино… У меня сразу отпала проблема с тем, что подавать и дарить иностранным гостям.

Для винной карты я скорее выберу продукт малой винодельни: мне кажется, в нём больше души. Для меня вино — не про «питие», а про «энергию». У каждой малоизвестной винодельни есть своя история, свой путь развития, свой смысл, воплощённый в тяжёлом труде винодела, своя природная энергия созидания. Мне нравится познавать эти сущности, эти ощущения и ценности я пытаюсь передать своим гостям. Такая винная эмпатия, на мой взгляд, — лучшая техника убеждения.

*Как в мировой, так и в отечественной гастрономии **есть блюда, которые менять — только портить.** Это всё равно что игнорировать мировые шедевры театра и кино или переписывать Толстого с Достоевским*



Валерий Кожедуб

Уфа

Шеф-сомелье ресторана «Дель Маре»

ДУША УРАЛА, СЕРДЦЕ ЕВРАЗИИ

Башкирия — удивительный уголок России и уникальное место для круглогодичного туризма, с большим количеством памятников природы и культуры. Когда я впервые приехал сюда из Ростова-на-Дону, сразу влюбился в этот город.

У сомелье нет цели, есть только путь

Я начал его 18 лет назад поваром, затем барменом в крутейших барах и ночных клубах Ростова. Работал и в зале официантом, не пропуская ни одного обучения по винам. Меня всегда вдохновляла работа бок о бок с сомелье многих знаменитых проектов Ростова-на-Дону и Сочи. В 2015 году меня пригласили в Уфу в качестве сомелье, это был мой первый опыт. После было возвращение в Сочи, крутой контракт в Казахстане, где я оброс опытом и знаниями. А в 2018-м я окончательно переехал в Уфу, и Башкирия стала для меня местом развития винной культуры. Здесь у меня все возможности для самореализации: обучение, участие в конкурсах сомелье, возможность самому создавать винную карту.

Обучение в Москве глубоко повлияло на меня. Тогда я загорелся конкурсами сомелье, и в 2019-м впервые поучаствовал в РКС. Там я вынес себе вердикт: «*Я ничего не знаю*». Это стало триггером моего саморазвития: не пропускал ни одного конкурса, участвовал даже в первом пивном конкурсе сомелье. Всё это дало плоды: несколько полуфиналов, финал Уральского Кубка сомелье, 13-е место в Российском.

*Надо заполнить **нашим** нишу бюджетных игристых, потеснить просекко!*

Как в рыбном ресторане в Уфе понимают «локальное»

В «Дель Маре», когда мы говорим о локальном, мы имеем в виду скорее отечественное, нежели башкирское. Специалитетов тут полно, но ресторан у нас всё-таки про другое. Наша цель — развитие в регионе винной культуры и средиземноморской гастрономии. Это определяет стратегию работы с блюдами и винной картой. Рыбой и морепродуктами Россия богата, и, главное, логистика позволяет нам собрать это здесь, в одном месте.

А вот если говорить про вино, то новости есть крутые. В Башкирии официально появилось виноделие! В 2020 году уфимская компания «Боска-Рус» заинтересовалась концептом локальности, сортами карагай и юбилейный местной селекции и в 2023-м собрала первый урожай. В 2024 году на винной ярмарке «Виноград» представили линейку из семи первых башкирских вин! Название жизнеутверждающее — Үҙ ЙӨҘӨМ, что с башкирского значит «Свой виноград».

Российское вино — явление моды или осознанная необходимость?

Думаю, в большей степени дань моде. Это действительно тренд, оно на слуху, люди знают бренды, регионы, часто спрашивают именно российское — и мы, сомелье и рестораторы, идём в ногу: сейчас я делаю большой акцент на наше в карте вин, слежу за успехами, пробую новое. И мне оно нравится, уже сейчас. У виноделов сформировался стиль, наше вино узнаваемо. Наверное, через 10 лет желаю увидеть больше имён, брендов, ЗНМП, площадей виноградников — остальное приложится. Особенно меня радуют отечественные красные, могу назвать десятки любимчиков. И конечно, надо заполнить нашим нишу бюджетных игристых, потеснить просекко!

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ВАЛЕРИЯ КОЖЕДУБ

Центр, Поволжье, Урал

ТВЕРЬ

Felicita

Тверь, Трёхсвятская ул., 22

Итальянская кухня в центре города с обширной винной картой, богатой винами отечественных производителей. Здесь и пицца из помпейской дровяной печи, и домашняя паста, и ризотто, и буррата. Летом открываются несколько уютных веранд, проводятся винные дегустации и гастрономические вечера.

Рекомендуем пасту «Макароны от Гальяни» — отголосок местной культуры и гастрономических традиций, о которых писал сам Пушкин (580), в сочетании с бокалом Loco Cimbali Chardonnay Reserve (4500 за бутылку).

Ресторан «КуропаткинЪ» в отеле-усадьбе «Времена года»

Тверская обл., Торопецкий р-н, д. Наговье, Теннисная ул., 1

Комплекс расположен на берегу ледникового озера Наговье, где водится много рыбы. Неудивительно, что фирменное блюдо — щучьи котлеты с гарниром из сезонных овощей. Реликтовые леса вокруг усадьбы изобильны грибами, из них команда ресторана делает заготовки для жюльенов и засолов. Растёт и фермерское хозяйство усадьбы. Гости уже полюбили домашний творог, сметану, сливки и сгущёнку. Концепция ресторана — русская кухня, основанная на исторических рецептах провинциальной усадьбы. В планах на лето — гастроужины по мотивам путешествий генерала А. Н. Куропаткина, усадьба которого находится на берегу того же озера Наговье: в его честь и назван ресторан. Первый ужин будет называться «Алжирия»: гостей ждёт сет блюд, составленный на основе заметок генерала, на фоне прочтения отрывков из его дневников.

«Сикоры» Каберне Совиньон (680) & Голяшка фермерского ягнёнка с сезонными овощами (1480)

ЯРОСЛАВЛЬ

«Сказка. Еда и вино»

Ярославль, Свободы ул., 27

Ресторан авторской кухни Павла Трифонова с ранними завтраками в центре города. Сердце ресторана — угольный гриль, а душа — динамичная винная карта и пятничные вечера под виниловые пластинки. Здесь понятная еда на каждый день, последние кулинарные тренды и локальные фермерские продукты. Этим летом гостей «Сказки» ждут новинки меню с сезонными фруктами и ягодами, а также классические летние супы.

Под утиную грудку с яблочно-сельдереевым пюре, фенхелем, свежим апельсином и соусом из сливянки (880) сомелье Артём Клейман предлагает бокал «Ведерниковъ» Цимлянский Чёрный / Сибирьковый Экстра Брют (840), а к запечённой треске с соусом из мидий и томатами черри (980) идеально подойдёт «Лефкадия» Белое (680).

«Сайёра»

Ярославль, Волкова пл., 3

Большой семейный ресторан, где локальные продукты переплетаются с традициями Кавказа, Средней Азии и Ближнего Востока. Кухня «Сайёры» выделяется нестандартным подходом к этническим блюдам, большая часть которых готовится на открытом огне: в дровяном казане, на мангале или в печи. Шеф-повар Илья Комар собрал и интерпретировал всё лучшее из восточной кухни: национальную выпечку, хумусы, запечённую лопатку ягнёнка с травами и овощами. В летнем меню — сезонные деликатесы: лисички, сморчки, свежая спаржа и черемша.

Ливанские манты с говядиной (540) сомелье ресторана Артём Клейман рекомендует сопроводить «Усадьбой Маркотх» Красное (3400 ₽)

«Бирукка»

Ярославль, Волкова пл., 3

Видовой ресторан с открытой террасой на крыше в центре Ярославля. В меню — европейские блюда с акцентом на локальных и сезонных продуктах. Несладкие эклеры с крабом и разной икрой, нежная мраморная говядина под соусом из атлантического тунца, а-ля жюльен из краба с картофельным пюре, судак с пшеницей, овощами и лёгким облаком из козьего сыра. Здесь проходят музыкальные вечера, гастрономические ужины, винные дегустации и закаты с DJ-сетами на веранде с видом на город.

Атлантический лосось со сладким картофелем и цитрусовым соусом (1470) & Рислинг от Имения «Сикоры» (640 за бокал)

СУЗДАЛЬ

«Гостиный двор»

Суздаль, Ленина ул., 63а

Ресторан расположен в историческом здании известной суздальской достопримечательности — Торговых рядов. За долгие годы



«Сайёра»



«Бирукка»







Felicita, Тверь. Паста «Макароны от Гальяни» в презентации шеф-повара Евгении Русиной *(на фото слева)* и сомелье Анастасии Лесниковой со своим выбором — Loco Cimbali Chardonnay Reserve



Сервировка в ресторане «КуропаткинЪ» в отеле-усадьбе «Времена года»



Павел Трифонов, «Сказка. Еда и вино»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

работы он и сам стал одним из символов города. Интерьер здесь передаёт ощущение русского быта XIX века — присмотревшись, можно найти много оригинальных предметов той эпохи. Кухня, конечно же, русская, но с поиском новых гастрономических решений. Фирменные блюда — палтус, пельмени ручной лепки и хлеб собственного производства.

Хрустящий пирог с палтусом и соусом из белых грибов (1520) & Совиньон Блан от «Галицкий и Галицкий» (5930 за бутылку).

ВЛАДИМИР

Парк-отель «Вознесенская слобода» и ресторан «Круча»

Владимир, Вознесенская ул., 14б

Сервис в ресторане «Круча» направлен на уют и заботу о гостях. Шефы выбирают лучшие региональные продукты, а коллекция российских вин отлично дополняет блюда. Заняв столик на летней веранде, можно увидеть красоту и простор русских полей, который по-особенному открывается на закате солнца.

«Доброград»

Владимирская обл., Ковровский р-н, п. Доброград, Парковая ул., 34

Панорамный загородный ресторан на территории одноимённого парк-отеля. Две просторные веранды, интерьер в стиле smart luxe и семейная кухня от шеф-повара Алексея Схабицкого. Особый акцент в меню — региональные продукты, деликатесы собственного приготовления и соленья. Летом много фруктов, овощей и трав, минимальная термическая обработка, локальные ингредиенты из теплиц Доброграда, рыба из ближайших хозяйств.

Паштет из брокколи с кедровыми орехами и вишнёвым конфитюром (710) & «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар Красная Горка (4500 за бутылку) / Щучьи котлеты со шпинатом в сливочно-винном соусе и красной икрой (1550) & «Солнечная Долина» Кокур (4450 за бутылку)

ТУЛА

«Светски» / PP

Тула, Советская ул., 3

Гастрономическая достопримечательность Тулы с отсылкой к светской культуре императорской России. Меню от шефа Владислава Мареськина — классическая русская кухня в современном прочтении с акцентом на локальные продукты и блюда из дровяной печи. В интерьере — дух старинных гостиных и элементы народных ремёсел. Летом работает зелёная терраса. Специальное предложение — сезонный фестиваль «Крымские каникулы» — блюда черноморской кухни [янтык, чебуреки, шашлык] и коктейли от шеф-бармена. Винная карта с крымскими винами.

Ассорти оливок «Зейтун» & Бокал Balaklava Pinot Noir (1490)

Bottega Italiana

Тула, Менделеевская ул., 12в

Ресторан классической итальянской кухни с собственной сыроварней, находящийся в самом сердце города — в Тульском кремле. Шеф-повар Николай Фомин воссоздал культовые блюда итальянской кухни с нотками авторского видения и современными тенденциями кулинарии.

Томлёная утиная ножка с вишней и орекьетте (1400) & «Галицкий и Галицкий» Cosaque Красная Горка (8900)

«Пряности & Радости»

Тула, Октябрьская ул., 1д

Проект Ginza Project с видом на набережную Упы. Меню от шефа Изо Дзандзавы — грузинская классика, европейские и паназиатские блюда. В будни — обеды, для детей — спецменю. Гордость заведения — винная карта: от французских белых до грузинских красных и игристых позиций.

Салат из запечённых баклажанов с креветками, манго и страчателлой (1490) & «Шумринка» Петрикор Мальвазия (4590)

ПЕНЗА

Big Pig

Пенза, Московская ул., 85а

Мясной ресторан на старейшей пешеходной улице города расположился в самом центре, рядом с драмтеатром, в бывшем Мясном пассаже. Здание с башенками, напоминающее древнерусскую крепость, — памятник архитектуры, оно было построено в конце XIX века пензенским архитектором Семечкиным. Летняя веранда уже стала излюбленным местом отдыха для местных жителей. Лето-2025 — старт кейтеринга с фуршетным меню от шефа Александра Косова. В основе — сезонные локальные продукты и блюда собственного производства.

Брускетта с мортаделлой, страчателлой из собственной сыроварни и грибным соусом из сморчков и трюфелей (680) & Имение «Сикоры» Пино Нуар (3800) — рекомендовано сомелье Евгением Живаевым.



Салат из баклажанов и креветок со страчателлой к сухой мальвазии, «Пряности & Радости»



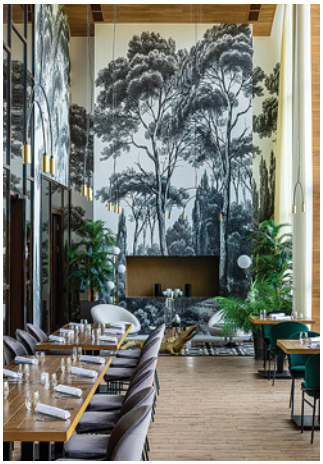
Владислав Мареськин, шеф «Светски»



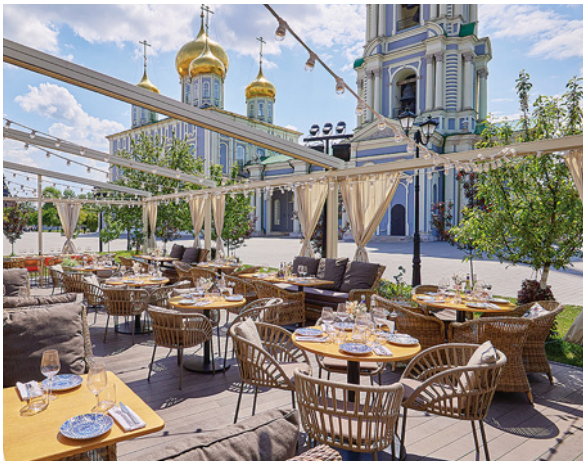
Щучьи котлеты в «Доброграде»



Big Pig, брускетта с мортаделлой к пинычу



«Доброград»



Bottega Italiana

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Винный бар Bucho, салат с копчёной уткой и яблоком под пино нуар от «Шумринки»



«Бальмонтъ»



В «Сибири» к уточке предложат пино от G&G



Romanovo steak & wine



Трактир «Конюшенный двор» в Рязани



Sketch, бриошь с фуа-гра & Ballet Blanc



L.E.S.



Sketch



«Восход», осьминог и рислинг

ЛИПЕЦК

«Сибирь» / ₽₽

Липецк, Первомайская ул., 55

Русская кухня в авторской интерпретации бренд-шефа Игоря Савинова: локальные продукты, французские техники и сезонные акценты. Летние хиты — фермерская сырная тарелка с трюфельным мёдом; салат с лососем, авокадо и чимичурри; борщ «по-сибирски» с говяжьими щёчками, бородинским хлебом и сальцем.

Утиная грудка с кремом из айвы & «Галицкий и Галицкий» Pinot Noir (блюдо и бокал — 2000)

Винный бар Bucho / ₽₽

Липецк, Зегеля ул., 2

Средиземноморская кухня, завтраки до 15:00, детское меню, летняя веранда. 200+ вин в карте, цены как в винотеке. Лето-2025: ставка на сезонные овощи, зелень и фрукты от местных фермеров.

Салат с копчёной уткой, яблоком и козьим сыром & Бутылка «Петрикор» Пино Нуар (3500)

«Восход» / ₽

Липецк, Гагарина ул., 35а

Микс кухонь: турецкой, греческой и стран Закавказья (Грузии, Армении, Азербайджана). Бренд-шеф — Олег Кусов, шеф-повар — Никита Кузнецов. Большая дровяная печь и природные материалы в интерьере. Бар с низкой каменной стойкой и акцентом на вина и коктейли. Новинки в меню — пиде с трюфельным кремом, паста с тартаром из говядины, томлёная вырезка с копчёным йогуртом, стейки, брауни с ванильным соусом.

Осьминог на гриле & «Галицкий и Галицкий» Рислинг (блюдо и бутылка — 7490)

L.E.S. / ₽

Липецк, Л. Толстого ул., 1

Авторский ресторан с аргентинским грилем в исполнении шеф-повара Андрея Кирина. Локальные продукты, изысканный интерьер, акцент на деталях — от хрустящего датского хлеба с копчёным маслом до нежного блинного торта. Широкая винная карта и открытый огонь.

Мраморный сом с пряной икрой из баклажанов & Органическое вино Bio Bio Bubbles (блюдо и бокал вина — 1230)

«Бальмонтъ»

Липецкая обл., территория усадьбы Скорняково-Архангельское

Русская классика с элементами французской школы, уникальные старинные рецепты: уха из бирюка, щи по рецепту XIX века с мочёными яблоками, холодец из лесных грибов и бочковые грузди. Зимой — зажаренные кабанчик или косуля на вертеле в камине, летом — свежая рыба из пруда, приготовленная тут же, на мангале, а также ставка на локальные ягоды и овощи в радиусе 50 км от усадьбы. Среди сезонных позиций — ботвинья, любимый суп Александра I, клубничный суп с мороженым, открытый пирог со свежей земляникой.

Халуми из с. Рогожино & Бокал «Локо Чимбали» Куприн (1500)

Romanovo steak & wine / ₽

Липецкая обл., с. Ленино, Боярская ул., 1

Ресторан, где гастрономия подстраивается под настроение. От лёгких сбалансированных блюд до идеального стейка — всё продумано до нюансов. Шеф Юлия Кашлева делает ставку на локальные продукты, собственные сыры и сыровяленые деликатесы. Винная карта сформирована при участии Simple и включает российские этикетки: «Галицкий и Галицкий», «Петрикор», «Мантра», «Мезыбь» и др.

Тигровые креветки с соусом каламанси & Бокал «Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка (1170)

РЯЗАНЬ

Трактир «Конюшенный двор»

Рязань, Голенчинское ш., 13

Трактир с верандой у пруда, банями, беседкакми, живой музыкой и домашней русской кухней: курник, блины с икрой, окрошка, разносолы и квас. Идеально для отдыха в окружении берёз и ароматов жареного мяса.

Салат с ростками и лососем & Le Grand Noir Sauvignon Blanc (блюдо и бутылка — 2750)

Sketch

Рязань, Почтовая ул., 55

Итальянский фьюжн от шефа Ростислава Ващенко — амбассадора «Легенды» и судьи WACS с мишленовским опытом. Меню — авторское переосмысление итальянской кухни с акцентом на гастроботанику и локальные продукты. Лето: блюда с телятиной, страчателлой, земляникой, дикорастущими травами и овощами с собственного огорода прямо на террасе. Новый формат — гастроужины с фермерами.

Бриошь с фуа-гра & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (блюдо и бокал вина — 1950)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ТАМБОВ

Ресторан-сыроварня «Марфа»

Тамбов, Маршала Малиновского ул., 39

Современная кухня с авторским подходом, дровяной печью и собственной сыроварней, которая использует 2 тонны молока в день. Винная карта — Старый и Новый Свет, российские вина. Летом — ужины в лесу в формате одного стола: самовар, костёр, локальные блюда и вина от SimpleWine. Стоимость ужина — 10 000 с человека (вино включено).

«Хлеб & Винотека»

Тамбов, Советская ул., 119

Интернациональная кухня с локальным акцентом, собственная кондитерская, хлеб по семейным рецептам. В винном шкафу — 200+ бутылок, от Louis Roederer до «Николаев и Сыновья». Каждое блюдо приготовлено из фермерских продуктов Тамбовской области.

Утиная ножка с гречкой и маслом из смородины & «Николаев и Сыновья» Cabernet Franc (блюдо и бокал вина — 1700)

«Гренок»

Тамбов, Карла Маркса ул., 146

Уютное место в самом центре города. В зале за массивными дубовыми столами и под аккомпанемент джаза подают классику русской и европейской кухни в авторской интерпретации. Уже более 10 лет здесь уважают вкус, сезонность и спокойную атмосферу. В меню — фирменные стейки из российской говядины, собственные настойки и наливки. В винной карте — достойная подборка российских вин.

БАЛАКОВО

UPelsin

Балаково, Факел Социализма ул., 24

Тихое место у Волги с фруктовым садом и внушительной винной картой — 800+ этикеток, включая органику, биодинамику и редкие винтажные экземпляры. С 2020 года — обладатель награды Best of Award of Excellence от Wine Spectator. На кухне — акценты на рыбу из Волги, азиатские блюда и авторские подачи. В меню — судак, уха, филе сома, стейки. Часто проходят дегустации с ведущими сомелье. Ежегодно — летний винный фестиваль UPfest.

Судак с сабайоном и томатами & Magnatum Chardonnay (блюдо и бокал вина — 1190)

ЕКАТЕРИНБУРГ

«Малиновка» / PP

Екатеринбург, Металлургов ул., 6а

В «Малиновку» отправляемся за традиционной русской кухней. Блюда подают в атмосфере весёлого деревенского раздолья — здесь будто попадаешь в избу на кубанском хуторе, где так и хочется надеть лапти и сплясать. Начинаем борщом с пампушками, продолжаем дерунами в сливочно-грибном соусе в паре с Семисамом от «Шумринки». Хороши также пельмени из кабана и косули — к ним заказываем вино Герцъ от Имения «Сикоры». Ещё гости хвалят местный «Наполеон» — им заканчиваем трапезу.

Monk в Four Elements Hotel Ekaterinburg / PP

Екатеринбург, Ленина пр-т, 9а

Ресторан расположился в отеле Four Elements в сердце уральской столицы. Как полагается ресторану для путешественников, широкое меню охватывает целый мир — от пасты и том-яма до самых глубин России, Урала и Сибири: оленина, муксун, можжевельник. Регулярно обновляющееся сезонное меню не даст заскучать и завсегдатаям ресторана, а современный, но уютный камерный интерьер и европейский сервис наполнят гастропутешествие комфортом дома.

«Троекуровъ» / PP

Екатеринбург, Малышева ул., 137

Один из первых ресторанов в новой гастрономической истории Екатеринбурга почитает традиции русского гостеприимства. Гостями это место окрещено «визитной гастрокарточкой Екатеринбурга»: сюда едут специально не только из регионов, но и из-за рубежа и считают, что нельзя посещать Урал без троекуровских курника и кулебяки.

Каждый сезон шеф-повар предлагает концептуальное гастрономическое меню. К лету разработан новый сет «Санкт-Екатеринбург», посвящённый уникальной кухне, сформированной старателями, промышленниками царских времён из щедрот уральской природы.

Винную карту расширяют с упором на отечественное вино и с фокусом на то, что оказывается в бокале, а не на этикетку.

Сомелье Антон Медведев и шеф Михаил Ковлёв особо рекомендуют: Щучьи котлеты & Дыхание Волн от «Скалистого берега» / Оленина на углях с брусничным взваром и рубленым шпинатом & «Галицкий и Галицкий» Cosaque

Lúna / PP

Екатеринбург, Радищева ул., 27

Lúna — это лаунж-пространство с авторской винной картой и современной азиатской кухней в атмосфере комфорта для живого общения и работы.



Ресторан-сыроварня «Марфа»



«Хлеб & Винотека»

Шеф-повар Никита Косачев и шеф-бармен Назар Козубеков подготовили пейринги фирменных блюд и российских вин, идеально дополняющих друг друга.

Говяжья грудинка, азиатский демигляс & Château de Talu Южная Вертикаль Каберне Фран Премиум (4150 за блюдо с бокалом вина) / *Ролл с тунцом и чёрной икрой & «Лефкадия» Белое (2800 за блюдо с бокалом вина)*

Гастробар Aeris / PP

Екатеринбург, Мамина-Сибиряка ул., 58

Гармония элементов стихий — основа концепции заведения, отражённая равно в коктейльной карте и в интерьерных решениях. В меню собраны блюда в лучших традициях Средиземноморья. Уединённая винная комната приоткроет свои двери, представив более 80 наименований в карте. Атмосфера соткана из этнических мотивов в современной электронной аранжировке, что придаёт вечеру особый ритм.

Философия гедонизма и наслаждения моментом в каждой ноте. Не хватает только вас



«Малиновка»



«Гренок»



«Троекуровъ»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Родион Андрианов, шеф-повар ресторана «Гастроли»



«Крабы, Гады и Вино»



More & More

«Крабы, Гады и Вино»

Екатеринбург, Хохрякова ул., 23

Красивый и уютный ресторан, лучший рыбный на Урале, что подтверждает его позиция в рейтинге WhereToEat.

В меню много свежей рыбы и морепродуктов, зелёных салатов свежайшего среза, горячих блюд в современном стиле, домашняя паста. Мясо здесь тоже появилось. Этим летом ресторан планирует фортепианный вечер, отгулять свой день рождения и уже по традиции провести серию ужинов с виноделами. Важной частью коллекции являются вина российских производителей, включая UPPA, «Сикоры», «Усадьбу Маркотх», «Бельбек», STN winery, Radio Wine, «Галицкий и Галицкий», Yaiyla.

Любимые сочетания гостей:

Pavel Shvets Kokur & Тартар из мурманского гребешка со свежей малиной / Рислинг от Имения «Сикоры» & Голубцы с крабом и белыми грибами / Yaiyla Malbec & Стейк из тунца с луковой глазурью / «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc & Фаланга краба с картофельным пюре и сморчками

«Гастроли»

Екатеринбург, 8 Марта ул., 4

«Гастроли» — дважды лучший ресторан Урала по версии WhereToEat 2020 и 2021. Философия ресторана — comfort food: привычные, понятные каждому блюда на каждый день из продуктов высшего качества — лучшее мясо, свежайшая рыба, овощи с органических местных ферм. Сердце «Гастролей» — открытая кухня, построенная вокруг двух печей, дровяной и угольной. Уютный и интеллигентный, без вычурности интерьер позволяет сосредоточиться на компании и атмосфере. Напитки под стать еде: большая винная карта, отмеченная звёздами RWA, выверенные коктейли, безалкогольное на любой вкус.

На лето запланировано сезонное меню, дегустации вин и званые ужины с приглашёнными шефами и виноделами.

КАЗАНЬ

More & More / PPP

Казань, Чернышевского ул., 8

Концептуальный проект seafood and wine от ресторанного холдинга Alba Group. Большой выбор блюд из рыбы и морепродуктов. Каждые выходные здесь проходят выступления музыкантов, часты гастрономические ужины.

Это лето в More & More обещает быть ярким на гастрономические обновления от шеф-повара Семёна Гаранина: новые блюда формата to share, летние позиции в авторской интерпретации, обновление десертной карты.

Шеф-бармен Каринэ Карабекова приоткрывает новинки меню и винную коллекцию ресторана:

Тартар с мозговой костью & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (1090 + 8900) / Гранд салат с артишоками, лангустинами, авокадо и клубникой & Balaklava Rosé Brut от «Золотой Балки» (3900 + 4900)



«Некрасов»



Yale



Mitrich Steakhouse

«Некрасов» / PP

Казань, Некрасова ул., 11б

Современное гастрономическое пространство в исторической части города, в районе, где жил Николай Некрасов. Летняя веранда, утопающая в зелени и цветах, новое сезонное меню и вино — так здесь встречают июнь. Ресторан предлагает широкий выбор блюд русской кухни: шеф-повар видит свою миссию в сохранении аутентичности рецептов во фьюжене с новаторским подходом и поддерживает локальных фермеров. В ресторане «Некрасов» гордятся сотрудниками, готовыми подобрать винное сопровождение для любого блюда.

Leto Restaurant&Karaoke / PP

Казань, Николая Ершова ул., 5

Светлый, просторный ресторан в парке Горького в Казани, где регулярно звучит живая музыка, проходят концерты и ночные тусовки в стиле клубов. Визитная карточка — огромная веранда на 130 гостей с прекрасными видами и лучшими кальянами. Разработкой меню занимался известный шеф-повар Дрю Андраде. Он сотрудничал с такими заведениями, как Goldie's LA, Novikov Dubai, а также с трёхзвёздным мишленовским рестораном Martín Berasategui в Стране Басков.

НИЖНИЙ НОВГОРОД

Yale / PP

Нижний Новгород, Рождественская ул., 30

Ресторан в особняке А. И. Костромина — А. Шушляева с уникальными потолочными росписями в японском стиле, сохранившейся лепниной и авторским взглядом на русскую кухню шеф-повара Дмитрия Дмитриенко: лучшие российские и нижегородские продукты в неожиданной интерпретации. В сезоне-2025 откроется реконструированный сад усадьбы и летняя беседка для уютных ужинов.

Шеф-сомелье Виктория Бродская особенно рекомендует:

Бок карпа, филе угря, рагу из фасоли, жареная дикая черемша & Полёт Шмеля от «Николаев и Сыновья» / Томлёная лопатка козлёнка а-ля бёф бургиньон с молодыми овощами и рагу из белой фасоли & Cosaque от «Галицкий и Галицкий»

Mitrich Steakhouse

Нижний Новгород, ул. Ковалихинская, 8

Премиальное мясо, выдержанные стейки и современная кухня в стиле нордик от бренд-шефа Дмитрия Дмитриенко. Винная карта от шеф-сомелье Виктории Бродской заслуживает отдельного внимания — она предлагает не только классические, но и авангардные вина со всего света, идеально дополняющие блюда из меню.

Карпаччо из оленя с трюфельным соусом и пряным сыром белпер кнолле & Sikory Pinot Noir Family Reserve 2022 / Пожарская котлета из подвесной утки & Villa Victoria Cabernet Franc Reserve 2017*

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Гусь в яблоках» / PP

Нижний Новгород, Рождественская ул., 17

Гранд-кафе «Гусь в яблоках» находится в торговой палате XIX века, известной в народе как «Скоба». Из окон кафе открывается вид на Нижегородский кремль и площадь, где гражданин Минин призывал к освобождению родины. Расписной интерьер и монументальный кирпичный фасад — гордость за прошлое и счастье в настоящем. Гвоздь меню из локальных специалитетов — целый запечённый кологривский гусь в яблоках — символ солнца, радости жизни.

Форшмак с пюре из печёной антоновки с ржаными чипсами (570) & «Лефкадия» Темелион Винтаж 2020 (8700) / Филе волжского судака на гриле с корнеплодами в сливочном соусе (930) & Имение «Сикоры» Шардоне (720)

«Самовар да утки» / P

Нижний Новгород, Большая Покровская ул., 4

Ресторан «Самовар да утки» — мир русской кухни с блюдами по старинным рецептам, которые передавались из поколения в поколение, из локальных продуктов. А что за русская кухня да без российского вина?

Утиная ножка с мочёной брусникой & «Галицкий и Галицкий» Красностоп Золотовский Красная Горка / Котлеты из щуки и судачка & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc Красная Горка

Этим летом шеф-повар Владимир Ванеев организует для гостей Ярмарку окрошки, собрав диковинные и классические рецепты по всей Нижегородской области. Можно будет попробовать окрошку по-охотничьи на студне из лося да хвостов бычьих, окрошку волжскую с копчёным линём, окрошку «фирменную с уткой разной да на квасе производства местного».

Галерея вкуса «Парк Культуры» / PP

Нижний Новгород, Верхне-Волжская наб., 10а

В историческом центре НН, недалеко от кремля, «Парк Культуры» объединил в себе ресторан авторской кухни, кафе с панорамной террасой с видом на Волгу, chef's table и галерею работ нижегородских художников. Живопись соседствует с гастросетами и эноэкспериментами. Их к лету шеф-повар Глеб Левицкий подготовил с запасом: например, мурцовка из зелёных томатов с копчёным омулем, фермерский салат с заправкой из икры щуки, тарт с гелем из шампанского и чёрной икрой.

Энопары от шеф-сомелье Романа Трандыкова:

Тартар из говядины с мороженым из пармезана (810) & «Галицкий и Галицкий» Розе (5400) / Чёрный чебурек с камчатским крабом (1250) & «Шумринка» Экстра Брют (4100)

«Дым и Мясо» / PP

Нижний Новгород, Бархатная ул., 86д

Ресторан «Дым и Мясо» — мясная классика в авторском исполнении и лучшие вина. Стейки премиум-класса на открытом огне, свежий хлеб собственной выпечки. Каждое блюдо подчеркнуто винной парой. Нежную утиную ножку конфи с картофельным кремом и вишнёвым соусом идеально дополнит утончённый Пино Нуар Семейный Резерв от Имения «Сикоры» (890 + 5700); сочный стейк из свинины с ньокки под яблочным



«Гусь в яблоках»



Утиная ножка с мочёной брусникой, «Самовар да утки»



Тартар с мороженым из пармезана, «Парк Культуры»



«Дым и Мясо»

* *Подвесная утка (в Mitrich) хранится в камере сухого вызревания в течение 8 дней при определённой температуре, где мясо естественным образом ферментируется; котлета подаётся с картофельным пюре и соусом джюс.*

соусом красиво сочтётся с ярким Рислингом Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» (820 + 4900), а томлёный ягненок с картофелем конфи дополнит Каберне Совиньон от «Шумринки» (930 + 2600).

Margulets Бар & Винотека

Нижний Новгород, Октябрьская ул., 16/10

Модная винная точка на карте и главное место, чтобы пить российское. Стильный бар с большой и демократичной бокальной картой и обширная винотека с коллекцией от 65 виноделен, где точно найдётся вино по вашему вкусу. В Margulets собраны вина, которых нет в супермаркете, премиальные серии известных энологов и ограниченные линейки от трендовых гаражистов. Автохтоны и классика. Органика, биодинамика и натуральное. Регулярно проходят вечеринки и дегустации.

20 июня Margulets исполняется 4 года! Приезжайте на праздник!

УФА

Del Mare

Уфа, Кирова ул., 5

Ресторан Del Mare уже 18 лет верен своим принципам, предлагая продукты высочайшего качества — от местных специалитетов до деликатесов со всего мира с акцентом на рыбе и морепродуктах как российских производителей, так и зарубежных. Ресторан гордится безупречным сервисом и винной картой, которую представляет опытнейший сомелье Валерий Кожедуб: в прошлом году эта карта вин получила признание в двух номинациях Russian Wine Awards. *«С учётом развития отечественного виноделия мы стремимся собрать уникальную коллекцию российских вин, акцентируя внимание на их оригинальности и узнаваемости, —* говорит Валерий, *— и любим выходить за рамки привычного в гастрономических сочетаниях».*



Del Mare. Карпаччо из спелых томатов с хамоном



Margulets Бар & Винотека

Карпаччо из спелых томатов с хамоном красиво идёт к Розе Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» / Мурманская треска с фуа-гра и трюфелем прекрасно гармонирует с сочным, фруктовым и цитрусовым Алиготе от «Шумринки»

Novum Taganok

Уфа, Цюрупы ул., 7

Novum Taganok — это место истинного вкуса и уюта, где каждый элемент продуман до мелочей, чтобы создать атмосферу тепла и гостеприимства. Шеф ресторана Илья Мухаметзянов — выпускник одной из лучших школ гостиничного менеджмента в Швейцарии SWISSAM, не перестает удивлять своими блюдами мировой кухни в тандеме с локальными продуктами. Визитной карточкой заведения являются тематические гастроужины с разнообразными курсами в сочетании с винами, подобранными сомелье под каждое блюдо.

Таганок — блюдо кочевых народов, сочная конина с тушёными овощами. К нему сомелье рекомендует традиционные напитки (буза, медовуха, кумыс, башкирский чай), но можно выбрать и вино



Novum Taganok

Rossinsky

Уфа, Цюрупы ул., 7

Расположен в центре Уфы, в усадьбе дворянского рода Россинских. Это самая древняя постройка в квартале, около середины XIX века, входящая в список памятников республиканского значения. Такая локация определила концепцию ресторана: воссоздание образа загородного дома знати в современной интерпретации изысканного интернационального (но всё же уфимского) гастрошале.

Отличными поводами заглянуть станут ежегодные фестивали Уфы: гастрономический «Есть» (12–15 июня) и винный Daskowine°Fest (28 июня).

Что попробовать?

Карпаччо из креветки ама эби с воздушным кремом & «Фанагория» Rosé Румянец (980 + 1970) / Конвертики с камчатским крабом с соусом «манго» & «Скалистый берег» Шёпот Цветов (950 + 1800) / Межрёберное мясо коня, томлённое 48 часов & Villa Victoria Shiraz Reserve 2016 (560/100 г + 1660)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Nolan Wine&Kitchen



Rossinsky, Уфа



Кафе «Кредо». С печёной стерлядью особым светом заиграет кубанское шардоне



«Магадан»



Бренд-шеф Rob Roy Антон Оборин

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ПЕРМЬ

Nolan Wine&Kitchen

Пермь, Петропавловская ул., 55

Ресторан европейской кухни в современном прочтении. Эстетичный светлый интерьер, превосходный сервис и безупречное качество продуктов сделали Nolan одним из любимых мест пермяков и гостей города. Заведение ежегодно входит в рейтинг лучших ресторанов РФ по версии WhereToEat. В Nolan готовят потрясающие стейки в угольной печи, а в морской части меню хитами стали креветки карабинерос с Сицилии, чилийский сибас, устрицы. Гордость ресторана — карта с напитками со всего мира, где особое место отведено винам России. Летняя терраса поможет оценить их по достоинству в рамках ежегодно проводимого здесь «Винного пикника».

«Магадан» / PPP

Пермь, ул. Петропавловская, 57

Пермский представитель знаменитой сети Антона Пинского и Аркадия Новикова расположен в центре города в историческом здании. В основном зале ресторана — большая открытая кухня, аквариумы с живыми ежами и крабами, картины с морской тематикой. В меню — устрицы (касабланка и розовая джоли идут к шампанскому Cristal, вместе с камчатским крабом), креветки, (магаданская, розовая, чилим, дракон), паста с осьминогом, хиты азиатской кухни. Каждую пятницу и субботу — вечера с живой музыкой и вокалом перетекают в ночные танцы под DJ-сеты.

Ресторан Four в Four Elements Hotel Perm

Пермь, Мира ул., 45б

Меню ресторана состоит из четырёх разделов и включает широкий выбор блюд русской кухни, традиционной уральской интернациональной и сезонные новинки от шеф-повара. Гостям предлагается большой ассортимент вин со всего мира со специально подобранными закусками. Изменённый интерьер и зонирование пространства делает ресторан Four идеальным как для проведения деловых переговоров, так и для тёплых семейных встреч.

Кафе «Кредо» / PP

Пермь, Ленина ул., 102

История кафе началась в 1996-м, и в следующем году оно отметит 30-летний юбилей. «Кредо» — это прежде всего стабильность, высокое качество и верные постоянные гости, которые вдохновляют на развитие. Проверенные временем рецепты и правильная винная пара позволяют раскрыть вкус и разнообразие пермских продуктов.

Печёная стерлядь (740 за 100 г) & «Усадьба Мезыбь» Шардоне (4600) / Зелёный салат с индейкой гриль (850) & «Сикоры» Пино Нуар (4600) / Фирменное пирожное «Кредо» из собственной кондитерской (330) & «Шумринка» Экстра Брют (3800)

Гриль-бар Rob Roy

Пермь, Окулова ул., 4а

Камерный Rob Roy с большой барной картой, фокстротом и видом на Каму открыл свои двери в 2017 году. В меню — классические и премиальные стейки, сезонные продукты и более 300 наименований напитков со всего мира.

Сейчас в баре можно попробовать сезонные гастропары:

Тарт с лесными сморчками и молодой спаржей в сопровождении минерального, яркого Рислинга от Имения «Сикоры» (стоимость пары — 1050) / Фирменный рибай Rob Roy с насыщенным, глубоким красным Cosaque от «Галицкий и Галицкий» (3980 за пару)



Ресторан-сыроварня «Сыр Бор»



PANORAMA

ИЖЕВСК

«Пряный Кролик»

Ижевск, Свободы ул., 173

«Пряный Кролик» — винный бар с самой широкой винной картой в городе, которая полностью представлена на стеллаже в центре зала. В баре продвигается идея натурального, органического, биодинамического, а также российского вина. Коллекция часто обновляется, что даёт гостям возможность познакомиться со всем разнообразием виноделия.

Авторская кухня с упором на локальные и региональные продукты ориентирована на идеальное сочетание с вином. Меню включает сыры, паштеты и закуски собственного приготовления, копчения, соления и вяления.

PANORAMA / PP

Ижевск, Милиционная ул., 5

Ресторанно-гостиничный комплекс PANORAMA расположился на набережной Ижевского пруда, в одном из самых живописных мест города, здании бывшего индустриального техникума — памятнике истории науки и техники.

В ближайшее время здесь планируется открытие экспозиции «Музей удмуртского напитка», посвящённой истории и современным производствам. А к летнему сезону в ресторане готово курортное меню с вау-подачей, живая музыка и атмосфера отдыха у воды в самом сердце Удмуртии.

Попробуйте:

Суточные щи с белыми грибами, копчёной сметаной и мочёной брусникой с мраморной говядиной & «Сикоры» Рислинг (3650) / Тартар из угря унаги & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (6120)

Ресторан-сыроварня «Сыр Бор» / PP

Ижевск, Пушкинская ул., 130а

В «Сыр Боре» царит атмосфера загородного отдыха под кроной соснового леса, без суеты и забот.

Внутри собственный сыроварный цех и свежие молодые сыры: моцарелла, бурата, страчателла — молоко, конечно же, только фермерское.

К лету команда обновила меню с фокусом на хрусткость локальных овощей и ягод, свежесть морепродуктов и лёгкость десертов [очень, кстати, фотогеничных].

Фокачча с бурратой & Совиньон Блан от «Лефкадии» / Филе утки с морковным кремом и грейпфрутом кимчи & «Сикоры» Пино Нуар Семейный Резерв

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Табани с лисичками, трюфельным соусом и сметаной. «Пряный кролик», Ижевск

Всероссийская здравница: земли и воды юга

тексты по разделу: Каролина Бредфорд; иллюстрации: Маша Бойнова



Долина Лотосов

СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
₽ до 2000 ₽ включительно
₽₽ 2001–5000 ₽
₽₽₽ 5001–8000 ₽
₽₽₽₽ более 8000 ₽

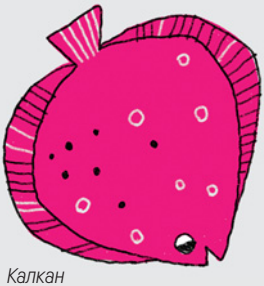
ЦЕНЫ НА ВИНО:
(2500) за бутылку (по умолчанию)
(500) за бокал (подчёркнутые)

Ст. Голубицкая

← Крым



Рапан



Калкан

Анапа

Краснодар



Пицундская сосна

Абрау-Дюрсо

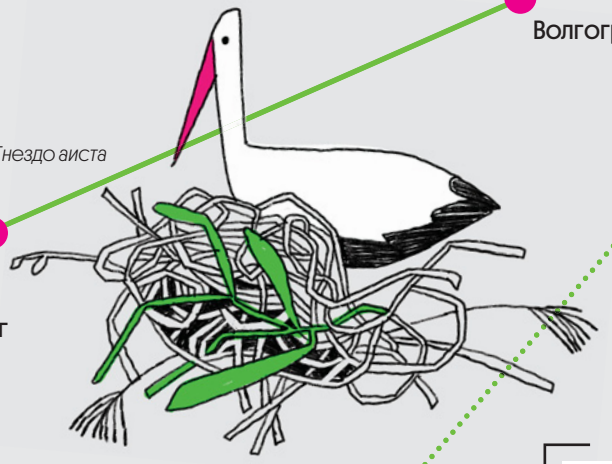
Новороссийск

Геленджик

Отечественное виноделие развивается быстро и бодро, а вокруг него расцветают кластеры рафинированного потребления, изысканных манер, высокой культуры быта, отличного вкуса в еде. **Приобщаемся к достижениям гастрономического авангарда.**

Волгоград

Гнездо аиста



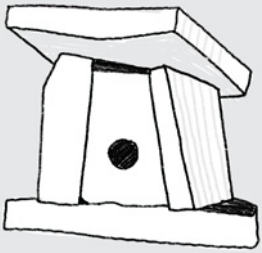
Ростов-на-Дону

Таганрог

Пятигорск

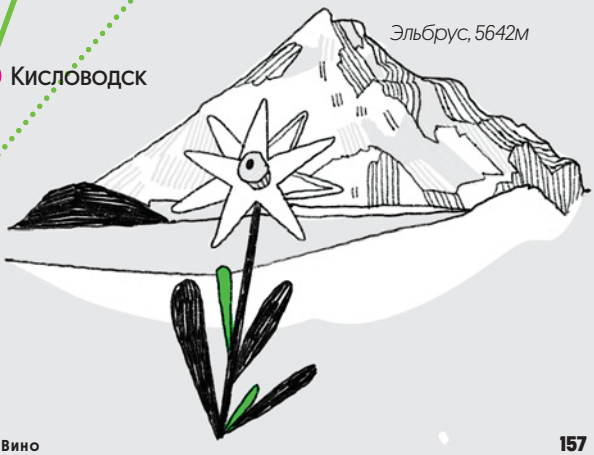
Ессентуки

Дольмены



Кисловодск

Эльбрус, 5642м



Небуг

Сочи

ЮГ. **КУЛЬТСОВЕТ**



Евгений Вийтык

Семигорье

Шеф-повар ресторана «Винотеррия», президент Гильдии шеф-поваров Черноморского побережья, организатор эногастрономических конкурсов

ЛОКАЛЬНОСТЬ КАК ПРИНЦИП

У нас огромная страна, и в каждом регионе — свои сезонные продукты. Взять Урал и Санкт-Петербург — там всё разное, включая специалитеты. На юге России свои продукты, на базе которых мы, шефы, создаём свои специалитеты. У каждого свои наработки. У меня это, например, «русская коса» из черноморской барабули, «цветок» из луфаря, «камни» из черноморского гребешка или камбалы. Из мясных — паштеты из печени перепёлки, голубя, говяжьего брискета. В сырной теме тоже много интересного. Так что да, специалитеты у нас уже есть, пусть и не в виде жёсткой национальной системы.

Мы не просто «в теме», мы в тренде. *Потому что развиваем региональность и винную культуру страны на практике, а не в теории*

Чёрное море

Чисто черноморских блюд на самом деле немного — та же шкара, например, и то на большого любителя. Восприятие у основной массы людей простое: если черноморская кухня, значит, обязательно рыба — и ничего больше.

На деле же Чёрное море не такое богатое, как хотелось бы, особенно в нашей части побережья. В Турции почему-то оно куда продуктивнее. Возможно, дело в экологии, возможно — в географии. Но рапана — вот продукт, который действительно получил новую жизнь. Сегодня она как трубач на Дальнем Востоке, только даже более востребована.

Что касается рыбы — барабулька, ставрида, луфарь, карась — их как жарили, так и жарят. А вот попыток серьёзного переосмысления этих продуктов пока немного.

На 100% русское меню?

Построить ресторан исключительно на российских продуктах можно, но не уверен, что это будет оправдано, — только если речь об узкопрофильной русской кухне, да и то это будет вызов. Российских производителей много, но не всё у них стабильно по качеству. Мясо — да, круто. Молочка — тоже. А вот с шоколадом, какао-маслом, каперсами, артишоками и ещё с десятком позиций есть проблемы. Сейчас господствует фьюжн, и импортные ингредиенты часто нужны для нюансов и баланса. Мы сами приучили гостей к разнообразию.

На 100% русское вино?

А вот в винной карте мне, по сути, кроме российских вин, ничего и не нужно. Но не хватает пока премиального сегмента: вин с выдержкой, характером, за серьёзные деньги.

Я работаю исключительно с отечественным вином, импортных позиций в карте нет вовсе. Это осознанная позиция: я — идеолог российского виноделия и уверен, что именно такой последовательный подход двигает отрасль вперёд. Мы не просто «в теме», мы в тренде. Потому что развиваем региональность и винную культуру страны на практике, а не в теории.

Гастро-Мекки на будущее

Гастрономическая повестка сегодня во многом замкнута на Москву и Петербург. Там мода, тренды, ориентиры. Именно на них большинство и равняется: кто-то подражает, кто-то старается вписаться в формат. Между тем регионы с богатой кулинарной традицией — как, например, Северный Кавказ — остаются в тени. Недооценён также Дальний Восток, частично — Нижний Новгород. Южный регион, несмотря на внимание к нему, до конца ещё не раскрыт.

Я сам не смотрю на Москву и Питер. Моё направление — это развитие юга России. Без гонки, без имитации, без желания кого-то догнать. Просто с верой в свою территорию и её возможности. И если честно — недооценённые потенциалы есть у всех, включая столицы.

О гастрономических премиях

Это одно из самых перспективных направлений в профессии. Я уверен на миллион процентов: всё, что даёт толчок к развитию шефов, сомелье, винных экспертов, гастроэнтузиастов, — по-настоящему важно.

Именно через такие инициативы появляется желание делать что-то новое, интересное, более яркое. Ведь влияние — это не про власть, а про стремление создавать, помогать, поддерживать.

Моя личная миссия — популяризация шефской профессии. Подсвечивать не только самих поваров, но и тех, кто стоит рядом: экспертов, критиков, обозревателей. Именно поэтому я написал книгу «Гид шеф-поваров Юга России». В ней речь идёт не только о шефах, но обо всей профессиональной экосистеме. Потому что идейность — это не про слова, а про поступки.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Максим Тимофеев

Волгоград

Сомелье ресторана «Ателье»

ЦАРИЦЫНСКИЙ ГАСТРОКЛАСТЕР

Ресторан «Ателье» — первый и единственный локаворский проект в городе. Мы стараемся работать преимущественно с местными производителями и многое изготавливаем сами: у нас есть собственные ферма, сад и огород.

Бренд-шеф Михаил Щетинин постоянно исследует старинные рецепты времён царской России — эпохи, когда стол был наполнен деликатесами и специалитетами со всей страны. Он переосмысливает исторические блюда и приносит их в современном прочтении нашим гостям.

До недавнего времени Нижняя Волга считалась самым северным винодельческим регионом России. С появлением виноделен в Самаре мы уступили это звание, но не потеряли уникальность.

Наибольшей популярностью в гастропарах пользуются российские игристые. Почти все вина, созданные классическим методом, обладают высокой кислотностью и хорошей структурой — благодаря этому они прекрасно сочетаются с большинством блюд в нашем меню.

Специалитеты и винные пары:

- **Биск из волжских раков** идеально сочетается с игристым вином от винодельни «Зимовец» [Волгоград], изготовленным классическим методом из совиньона блан с выдержкой на осадке 9 месяцев.
- **Местные томаты с заправкой из сарептской горчицы** — наш регион по праву знаменит ею. К блюду прекрасно подходит розовое вино от винодельни Дмитрия Гусева, созданное из автохтонного сорта мариновский.

*Стереотип о том, что **Россия не винодельческая страна**, а потому российское вино априори плохое, **рушится сразу, стоит гостю попробовать вино вслепую***



Константин Щепащенко

Волгоград

Ресторатор, директор 12kitchen&wine, паназиатского бара «Ики Изакая», кафе Massimo и ресторана «Волгоград»

Волгоградские гастротренды

- В Волгограде и соседних регионах — тренд на гиперлокальность и сезонность. Гости хотят видеть на тарелке то, что **созрело в радиусе 100 км**.
- Популярны блюда с дикоросами: **крапива, щавель, грибы.**
- Растёт интерес к этническому колориту — например, **татарские эчпочмаки** или **казачьи рецепты** в современной подаче.
- Вино всё чаще воспринимается как часть трапезы, а не как отдельный напиток: люди готовы пробовать **лёгкие красные** и **ароматные белые** с местных виноградников.
- И, конечно, формат **shared dining** — когда блюда делят на компанию, сохраняя дух русской щедрости.

МОЗАИКА ВКУСОВ ПО-РУССКИ

Россия обладает огромным потенциалом: от фермерских сыров и овощей до рыбы из Волги и мяса с местных пастбищ. С вином сложнее, пока не все сорта винограда идеально адаптированы, но энтузиазм виноделов и спрос на локальное творят чудеса. Главное — выстроить доверительные отношения с поставщиками и быть готовым к сезонным ограничениям.

Ресторанный проект, полностью построенный на локальных продуктах, — это не утопия, а реальность, и 12kitchen&wine — тому подтверждение.

Об идее восстановления специалитетов

Специалитеты — это живая история, их нужно не просто восстанавливать, а переосмыслять. Например, калачи были символом русского гостеприимства, но сегодня их можно наполнить новым смыслом — использовать как основу для бургеров с фермерской говядиной или вяленой волжской рыбой. Историческая основа важна, но кухня должна говорить на языке времени. Мы в 12kitchen&wine делаем ставку на гибриды: например, наполеон с кижучем и каймаком или карбонара из карасей. Или ещё у нас в ресторане можно попробовать кругляш с уткой с вишнёвым соусом демигляс — соус французский, а блюдо казачье. И снова это о диалоге времён и культур. Это не отмена традиций, а их эволюция.

О роли ресторатора и сомелье в переосмыслении русской кухни и вина

Ресторатор и сомелье — своего рода мост между прошлым и будущим. Наша задача — показать, что русская кухня не ограничивается солянкой и блинами, а местное вино — не экзотика, а полноценный участник гастрономического диалога. Например, мы сочетаем «Темелион» из краснодарского края с щучьей икрой. Сомелье здесь становится рассказчиком, объясняющим, почему это вино достойно внимания. А ресторатор создаёт среду, где такое сочетание воспринимается естественно и современно.

Совет молодым профи

Изучайте корни, но не бойтесь экспериментов. Знакомьтесь с фермерами, рыбаками, сыроварами — они ваши главные союзники. И самое важное — будьте амбассадорами локального. Не стесняйтесь объяснять гостям, почему волжский судак или алтайский мёд уникальны. Россия — это мозаика вкусов, и ваша задача — собрать её в яркую картину.



Артём Арустамян

Пятигорск

Шеф-сомелье ресторана «Крыша»

НА ВОДАХ

Наш ресторан — культурный мост между традициями Кавказа и современными гастрономическими трендами, с акцентом на локальных продуктах. Через еду мы транслируем уважение к культуре народов Кавказа. Не просто следуем рецептам — даём им новое звучание: объединяем современные вкусы и аутентичность, от специй до кулинарных техник. На основе исторических блюд создаём новые — с учётом местных продуктов, гастрономического контекста и авторского подхода. Наша кухня в основном мясная, поэтому акцент — на красных винах: мерло, каберне совиньон, саперави. Мы создавали блюда, ориентируясь именно на гастропары: например, шашлык из мраморной говядины особенно хорош в сочетании с выдержанным красным вином.

Винные пары со специалитетами региона:

- **Долма с мясом и специями** — отлично сочетается с саперави
- **Хычины с сыром и зеленью** — свежо раскрываются в паре с белым ркацители
- **Шашлык из баранины** — к нему подойдёт каберне совиньон или мерло с юга России

Куда пойти. Совет сомелье:

Салон ставропольских вин, 7 июня

Вдохновляют как крупные хозяйства, так и небольшие гаражные винодельни. Именно такие виноделы — искренние, вовлечённые, с глубоким пониманием ремесла — производят особое впечатление. Общение с ними вдохновляет не меньше, чем их вина.
Винодельни, посещение которых особенно впечатлило: Yaiyla, Tempelhof, Ferrum, Uppa, «Золотая Балка», Château Pinot, Raevskoe, Akchurin Winery, «Массандра», «Новый Свет» (АртВин).



Фёдор Афанасов

Ессентуки

Владелец ресторана «У Серёжи»

ЮЖНЫЙ АКЦЕНТ

Кухня будущего на основе локального

Россия — огромная и богатая страна. В каждом регионе есть своя гастрономическая ДНК. Мы уверены, что кухня будущего должна рождаться на стыке локальных традиций, уникальных продуктов и современных техник. Только так она будет по-настоящему искренней и живой.

Южный характер в тарелке

Наш регион — это тепло, щедрые пастбища, фермерские хозяйства. Мясо, приготовленное на углях, ремесленные сыры, хлеб на закваске по старинным рецептам — всё это находит особенное звучание в сочетании с российскими винами.

Вино как соавтор

Вино для нас — это не дополнение, а равноправный участник гастрономического диалога. Оно несёт в себе историю, эмоции, ароматы, игру света и текстур. Мы стремимся создавать блюда, которые не конкурируют, а подчёркивают благородство и индивидуальность вина.

Что отличает российского ресторатора

Внимание к гостю, умение создать атмосферу, гибкость и креативность — вот сильные стороны российского ресторатора. Мы адаптируемся, но при этом сохраняем своё лицо и идейную целостность.

Путь — в любви к делу и постоянном поиске

Чтобы расти в профессии, важно по-настоящему любить своё дело. Изучать традиции своего края, открывать местные продукты заново, не бояться осваивать новые техники. Только через любопытство и настойчивость рождается подлинная кухня — кухня с характером, на долгую дистанцию.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Мария Каримова

Краснодар

Шеф-сомелье Café Krasnodar и Ryotei

РОССИЙСКОЕ БЕЗ ГРАНИЦ

Работа с локальными винами — дань моде или осознанная необходимость?

Ни то и ни другое. Это естественный результат роста качества вин. Каждый год появляются новые проекты и вина, которые вызывают интерес, — о них хочется рассказывать, с ними хочется работать. Приятно смотреть, как меняется отношение к нашим винам не только у потребителей, но и у коллег из других регионов.

Мы живём в интересное время — на наших глазах происходит становление и развитие качественного российского виноделия. Мы начинаем всерьёз обсуждать терруары, сравнивать наши вина с великими, оцениваем их по одной шкале. Многие производители стараются не подражать знаменитым регионам, а ищут свой путь.

Готовы ли российские вина конкурировать с зарубежными в премиальном сегменте?

Может, ещё год-два назад я бы задумалась, но сегодня сразу отвечу — да, готовы, и уже конкурируют. Я вижу огромный потенциал в Крымском районе, где Николаевы демонстрируют филигранную работу с шардоне, сира, каберне франом.

Мы начинаем всерьёз обсуждать терруары, ***сравнивать наши вина с великими,*** *оцениваем их по одной шкале*

Терруарный проект «Красная Горка» хозяйства «Галицкий и Галицкий» — тоже подтверждение: недавно я проводила вертикальные дегустации всех винтажей вин Cosaque, Мерло и Каберне Совиньон — они благородно развиваются в бутылке. Не стоит забывать и о неббиоло, и о красностопе золотовском. Отдельного внимания заслуживает Геленджик — вина «Усадьбы Дивноморское» и «Усадьбы Маркотх» подтверждают высокий уровень.

Можно ли создать винную карту полностью из российских вин — и при этом не потерять гастрономическую сложность, к которой привык гость fine dining?

Я стремлюсь к созданию такой карты. Однако то, что российские вина могут быть разнообразными и захватывающими, не исключает присутствия Шампани, Бургундии и отдельного листа с немецкими рислингами — уж очень я их люблю.

В японском Ryotei, помимо большой коллекции саке, есть полная линейка вин «Галицкий и Галицкий». Расскажите о сочетании японской кухни и российского вина.

В карте Ryotei с первого дня представлена полная коллекция «Галицкий и Галицкий», включая лимитированные релизы. Все вина доступны по бокалам и в формате дегустационного сета. Так наши гости могут ближе узнать один из интереснейших проектов края. Это квинтэссенция уникального терруара, серьёзного труда и страсти винодела. Обилие свежайших морепродуктов выводит на первый план белые вина — от хрустящего рислинга до воздушного «Балет Блан». Розе прекрасно сочетается с тунцом. Красные вина идеальны с вагю, и в зависимости от метода приготовления мы экспериментируем с сопровождением — от пино нуара до каберне совиньона. 1 апреля у нас появилась новинка — совиньон блан «Петрушка», и это уже хит сезона. Брожение на мезге и длительный скин-контакт делают его идеальным для японской кухни: аромат пряностей, зелёного чая, лёгкие медовые ноты и доминанта тропических фруктов создают палитру эмоций, которую гости запоминают.



Евгений Кухарь

Краснодар

Шеф-сомелье сети Madyar Collection

БЕЗ ПРАВА НА ИНДУЛЬГЕНЦИЮ

О вине как национальной идее

Вино не стало — и вряд ли станет — национальной идеей: для этого не хватает масштабов потребления. Сегодня в России на человека приходится около 6 литров в год, тогда как в 1975-м, в пиковый период советской эпохи, этот показатель достигал 13 литров. Для сравнения — во Франции и Италии потребление вина составляет 42–46 литров на человека в год, даже притом, что оно намного снизилось за последнее время.

Тем не менее восприятие вина в стране заметно меняется. Люди стали больше интересоваться: пробуют, посещают выставки, ездят на винодельни. Глобальный скепсис по отношению к российскому вину постепенно исчезает — во многом благодаря росту числа хозяйств и появлению качественного продукта. На рынке уже есть устойчивые имена, вызывающие доверие у потребителей. И всё же для российской винной индустрии это лишь начало пути — всё самое важное ещё впереди.

О стереотипах

До сих пор встречаются гости, которые говорят: *«Только не наше»*. Это их право, и, надо признать, оно не лишено оснований: уровень многих отечественных вин всё ещё далёк от идеала. Важно другое. Мы — сомелье, эксперты, представители розницы — должны не только поддерживать успехи российских виноделов, но и оставаться требовательными критиками их продукции. Только так индустрия сможет расти и развиваться. Наша задача — защищать интересы гостей и предлагать им вина по-настоящему высокого качества.

О перспективах

Краснодарский край и Крым обладают значительным потенциалом для расширения виноградников. В последнее время много пишут о Республике Дагестан, но пока рано делать выводы. Зато вокруг Геленджика уже сформировался заметный кластер виноделен высокого уровня, таких как «Усадьба Маркотх» и «Мезыбь». За этим терруаром действительно интересно наблюдать.

О самых востребованных стилях

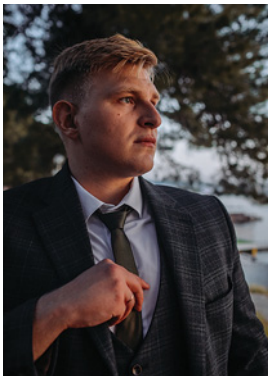
Мы следуем общемировым трендам: всё больше интереса к белым и игристым винам. Гости чаще выбирают более лёгкие, питкие стили. И здесь кроется одно из главных противоречий: климат в российских регионах, как правило, жаркий и сухой. Виноград хорошо вызревает, набирает много сахара, и вина получаются насыщенными, с высоким алкоголем и плотным телом. Перед производителями стоит задача: создать вино, которое отразит специфику местного терруара, но подойдёт ко вкусу потребителя.

О возможности винной карты уровня fine dining только из российских вин

В ресторане высокой кухни винная карта должна быть порядка 250–300 позиций высокого качества. Пока собрать такой объём исключительно из российских вин невозможно. Более того, на рынке наблюдается дефицит: сомелье регулярно сталкиваются с нехваткой даже базовых позиций от отечественных производителей.

Но и сам по себе вопрос вызывает встречный: а зачем? Почему мы должны ограничивать себя рамками одной страны? Вино — это космополитичный продукт. На 75% его качество зависит от природы, и только потом от работы винодела. Когда я подбираю вино в карту, я задаю себе другие вопросы. Достойно ли оно внимания моих гостей? Работает ли оно в паре с кухней? Отражает ли концепцию ресторана? Есть ли у этого вина история, которой можно поделиться с гостем? Если российское вино отвечает на эти критерии — оно будет в карте. Всё в руках производителя.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ





Владимир Печерских **(ВП)**
Château de Talu, бар-менеджер

Даниил Шестовских **(ДШ)**
Château de Talu, шеф-сомелье

КУЛЬТ ТЕРПЕНИЯ

О французско-черноморских пересечениях

ВП: Франция и Черноморье — кулинарные родственники. Их объединяет культ терпения: томление, как в бёф бургиньоне, у нас становится основой для жюльена из рапанов. Магия соусов — будь то бёрблан или чесночный айоли, которые одинаково хорошо сочетаются и с мидиями из Ла-Рошели, и с устрицами из Крыма. Даже в салатах видна общая логика: нисуаз с тунцом или наш вариант с кубанскими томатами — и там и там отлично работает розе, будь то из Прованса или Тамани.

ДШ: Локальность для нас — не тренд, а философия. Мы работаем с фермерами, местным сырьём. Например, чёрные лисички отлично сочетаются с классическим французским луковым супом, раскрывая новые вкусовые комбинации. Французская традиция близка нам по духу: медленные томления, культ соуса, внимание к сырам и морепродуктам.

Как изменилось восприятие российского вина

ВП: Ещё недавно гости скептически реагировали на слова «кубанский каберне» или «крымский рислинг». Сегодня это уже осознанный выбор. Люди не просто пробуют из интереса, а формируют вкусы, строят маршруты. Всё чаще заказывают премиальные позиции, не сомневаясь в их ценности. Что изменилось? Во-первых, качество. Современные технологии и терруарный подход стёрли грань между «нашими» и «мировыми». Во-вторых, жажда открытий. Ну и, конечно, патриотизм вкуса — ценить локальное стало престижно. Российское вино больше не альтернатива, а полноценный гастрономический язык.

ДШ: Пять лет назад спрашивали: «*А у нас вообще делают хорошее вино?*» Теперь спрашивают: «*Что посоветуете из российского?*» Это серьёзный сдвиг. Я бы сказал, да, российское вино стало новой национальной идеей — не в политическом, а в культурном смысле. Мы больше не копируем, а переосмысливаем. Геленджикский «бордо», сира из Крымска, саперави с Таманского полуострова — это не подражание, а свои истории, за которые не стыдно.

Как ломаются стереотипы

ВП: Самый запоминающийся случай — слепая дегустация, где мы предложили гостю — любителю бордо два образца: легендарный Château Mouton Rothschild 2010 и наш «Купаж 132». Без этикеток, вслепую. Гость выбрал российское вино — за бархатность, глубину и долгое послевкусие. Когда мы раскрыли карты, он сказал: «*Не верю. Это правда ваше?*»



Пять лет назад спрашивали: «А у нас вообще делают хорошее вино?» Теперь спрашивают: ***«Что посоветуете из российского?»*** *Это серьёзный сдвиг. Я бы сказал, да,* ***российское вино стало новой национальной идеей***

ДШ: У меня был случай с виноделом из ЮАР, который попробовал наше Мерло Резерв 2020 и сказал: *«Я ожидал девушку в вечернем платье, а получил мужчину в костюме с сигарой. Это точно Россия?»* Сильнее всего работает подача: не говорить, что это «наше», а просто дать попробовать. История важна, но гость сначала должен влюбиться во вкус.

О мифах

ДШ: Первый миф — российское вино слишком простое. Мы даём попробовать белые от «Усадьбы Маркотх» или красные из Севастополя — мнение меняется. Второй — дорого для местного. Но стоит объяснить структуру ценообразования и сравнить качество — и цена уже воспринимается как адекватная. И третий — слишком алкогольное. Здесь выступают кислотные, сбалансированные стили, вроде Рислинга Семейный Резерв от Имения «Сикоры» или Пино Нуара Петрикор от «Шумринки».

О возможности составить карту исключительно из российских вин

ДШ: Мы уже на 50% это сделали. Но, чтобы заменить весь объём классических вин, нужно ещё лет 10–20. Не потому, что вина плохие, — их просто мало. В одной только Шампани 19 000 производителей, в Бургундии — 4 000. У нас пока не тот масштаб. Хотя настрой у сомелье патриотичный — и это даёт надежду.

О вкусе юга России

ВП: Южная Россия для меня — это солоноватость трав, жирная сливочность выпечки и яблочная яркость. Эти вкусы иллюстрируют такие вина, как Château de Talu Каберне Совиньон Резерв (чабрец, смородина, насыщенность), Шардоне «Усадьбы Мезыбь» (груша, мёд, шарлотка) или Хихви Резерв от «Собер Баш» (кислинка грушидички, минеральность и плотность).

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ЮГ



Василий Журавлёв, сомелье ресторана «Корова»



Владимир Приходько, шеф-сомелье «Онегин Дача»



Золотой стейк из ресторана «Магадан»



«Магадан»



«Корова»



Empire



«Казачий Курень»



La Fabbrica

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

РОСТОВ-НА-ДОНУ

«Корова»

Ростов-на-Дону, Газетный пер., 84

Мясной ресторан в этом году отметил одиннадцатый день рождения. Здесь самый большой ассортимент стейков на юге (около 20 позиций). Мясо поставляют из Ростовской и Брянской областей, Ставропольского края. В карте — обширная коллекция дистиллятов, артизанальных настоек, виски и бурбонов. Отдельной похвалы заслуживает коллекция вин из автохтонных сортов Долины Дона. Этим летом «Корова» в четвёртый раз проведёт фестиваль тартара на всероссийском уровне: помимо Ростова-на-Дону, участвуют Екатеринбург, Краснодар, Волгоград и Минеральные Воды.

Говяжья требуха в сметанно-креветочном соусе (465) в паре с «Вина Арпачина» Кумшацкий Белый (3975) / Тартар из быка с сырным муссом и засоленным шиитаке (725) под бокал «Ведерниковъ» Сибирьковый (465) / Фланк-стейк (1925) в сопровождении «Вилла Звезда» Атаман Красностоп Золотовский (425)

Empire

Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 121

Паназиатский ресторан на 16-м этаже отеля «Гранд Ростов Хаятт Ридженси» с панорамным видом на город. В меню — димсамы, кусияки, урамаки, сашими и вонтоны, в баре — интересная коллекция саке, авторская коктейльная карта, вдохновлённая театром кабуки, и внимательный выбор российских вин.

Хрустящие баклажаны в панаизиатском соусе (890) & Loco Cimbali Pinot Blanc 2022 (4700) / Филе миньон с кукурузным пюре и соусом якинику (2450) & Герць от Имения «Сикоры» 2020 (5200)

«Казачий Курень»

Ростов-на-Дону, Левобережная ул., 5

Это место предлагает не только локальные блюда с акцентом на донскую кухню, но и уникальные впечатления. Сюда приезжают, чтобы вдали от городской суеты почувствовать атмосферу настоящего казачьего дома, поужинать в своё удовольствие с видом на реку и выпить хорошего вина.

Манычские раки & Loco Cimbali Рислинг (сет — 8000) / Жареная донская сельдь & «Лефкадия» Белое (блюдо и бутылка — около 4000)

«Онегин Дача»

Ростов-на-Дону, Чехова пр-т, 45б

В меню соседствуют классические блюда русской и французской кухни в новом прочтении: борщ, домашние пельмени, донская уха, говядина по-бургундски. К российским винам здесь подходят с особым почётом — они вынесены в отдельную карту. Лейтмотивом в интерьере звучит тема русского дворянства первой четверти XIX века. Гордость заведения — потолок в зале «Зимний сад», инсталляции на котором меняются каждый сезон.

Шеф-сомелье Владимир Приходько рекомендует:

Мурманская камбала на гриле с томатами и пряными травами (1750) & «Галицкий и Галицкий» Красная Горка Розе (640) / Сметанник с курагой (470) & «Николаев и Сыновья» Пти Мансан Сладкое (1290)

«Магадан»

Ростов-на-Дону, Кировский пр-т, 39

Рыбный ресторан с панорамными окнами с видом на Покровский сквер, террасой под открытым небом, а также с открытой кондитерской витриной. Здесь проводят гастроужины, посвящённые российским винодельням: недавно прошли вечера, для которых шеф подобрал сет к кюве Имения «Сикоры» и Mantra Estate. Меню регулярно обновляется в зависимости от сезонных морепродуктов.

Фирменный клыкач с луковым конфитюром и пак-чой (2990) & Loco Cimbali Orange 2023 (600) / Золотой стейк с соусом из портвейна (1890) & Cosaque Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» (8500)

«Platov»

Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 100

Ресторан на главной улице города — оммаж истории славных побед казачьего атамана графа Матвея Ивановича Платова и тонкое сплетение ростовского колорита и эффектного антуража. Посещая «Platov», гости открывают для себя донское виноделие и аутентичные южные вкусы.

Балык из донской рыбы (690) & Мальвазия Оранж от «Усадьбы Маркотх» (3900) / Котлеты из щуки в сливочном соусе с картофельным пюре (990) & Совиньон Блан от Имения «Сикоры» (2900)

La Fabbrica

Ростов-на-Дону, Красноармейская ул., 168/99

Ресторан итальянской кухни в здании бывшей табачной фабрики Асмолова, основанной в середине XIX века. Внутри — открытая кухня, мозаика с мотивами стимпанка, элементы стиля индустриальной Европы и посуда ручной работы. Шеф-повар Антон Патанькин сотрудничает с местными фермерами, обновляя меню по календарю: цветы цукини, местная спаржа, лисички и сморчки.

Сомелье Сергей Стругов и Сергей Штейгервальд рекомендуют:

Лопатка ягнёнка из печи с овощами (3500) & Куприн от Loco Cimbali (5500) / Вителло тоннато (770) & Алиготе от «Усадьбы Маркотх» (4600)

Le Bistro

Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 113

Ресторан французской кухни в центре Ростова-на-Дону выполнен в стиле современного парижского бистро: дерево в экстерьере, плетёные стулья, мраморные столы, люстры в стиле ар-деко. Здесь с 08:00 подают свежую выпечку. Можно прийти на утренний кофе с шоколадным мадленом и улиткой с корицей, а также на обед с крудо из креветок под соусом из угря с бокалом Петрикор Совиньон Блан от «Шумринки». Также стоит попробовать классическим бёф бургиньон из говяжьей щеки в сопровождении Мерло от «Усадьбы Мезыбь».

«Казак»

Ростов-на-Дону, Чехова пр-т, 92/196

Здесь всё проникнуто любовью к донскому казачеству и его колориту: вас окружает посуда ручной работы, выполненная мастерицами из Семикаракорска, расписные стены, деревянные резные изделия и, конечно, локальные специалитеты. Обязательно оставьте место для пирожков и закруток, приготовленных по старинным рецептам.

Сугудай из судака с зелёным соусом из огурца, трав и перца (550) & Совиньон Блан от Имения «Сикоры» (530) / Голубцы из кролика с соусом мясной жюс и муссом из миндаля (900) & Семисам Резерв от «Шумринки» (490)

RiverDonPark

Ростов-на-Дону, Левобережная ул., 7а

Меню ресторана объединяет локальные акценты с современной гастрономией. Здесь южнорусские блюда вроде борща с салом и донской ухи с томатами соседствуют с паназиатской классикой — севиче из лосося, зелёным салатом с юдзу и лангустинами в соусе биск. Карта, составленная сомелье Михаилом Смирновым, охватывает как классические винные регионы, так и современное российское виноделие.

Салат с ростбифом, древесными грибами, томатами и запечённым перцем & Пино Нуар от «Шумринки» / Томлёная свинина, пюре пастернак и грибной соус & Герць от Имения «Сикоры»

Бутик-отель «39»

Ростов-на-Дону, Шаумяна ул., 39

Стильный отель, расположившийся на одной из центральных улиц Ростова-на-Дону в доме № 39, где в начале XX века находилась легендарная бильярдная, в которой бывал Михаил Булгаков. В ресторане отеля — авторская фьюжн-кухня от шеф-повара Максима Артюхова, в которой ярко проявляется донская линия.

Драники с щучьей икрой и донским ароматным маслом (790) & Сибирьковый от «Винодельни Ведерниковъ» (590) / Ростовский сыровяленый окорок с руколой, страчателлой и медовыми яблоками (1250) & Розе Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» (6800) / Сморчки, фаршированные муссом из лосося с сыром блю в сливочном соусе (2600) & Петрикор Совиньон Блан (4900)

ТАГАНРОГ

Feola's kitchen&wine

Таганрог, Шмидта ул., 16а

Ресторан с самым красивым видом на море и уютной летней террасой разделён на две части: светлый основной зал и более камерная барная зона. Авторская кухня со всеми любимой классикой, сезонное меню и более 80 позиций вин по бокалам через систему Coravin — то, что покоряет гостей.

Шеф-сомелье Владимир Уколов рекомендует:

Азовская кефаль со спаржей и соусом из лемонграсса & Petrouchka от «Галицкий и Галицкий»

КРАСНОДАР

«Мадьяр» / PP

Краснодар, 40-летия Победы ул., 33г

Авторская гастрономия придунайских стран — от «Чёрного леса» до Чёрного моря — в исполнении шефа Ариши Задунайской, за плечами которой 28 лет опыта и стажировки в Италии. Блюда готовятся с уважением к культуре и продукту, на гриле Grillvett и в подовой печи. Главный символ кухни — пырленка, болгарская лепёшка на йогурте от кубанского фермера. Лето в «Мадьяре» — это томлёные голубцы из печи, черноморские мидии, фермерские овощи, ягоды и лисички. Меню обновляется по сезонам.

Тирамису из томлёной говядины и мусса из картофеля с пармезаном & «Галицкий и Галицкий» Шардоне (блюдо и бокал вина — 1500)

«Дэда» / PP

Краснодар, Яна Полуяна ул., 47

Уют нового грузинского дома: рецепты, передаваемые из поколения в поколение, печь-тандыр, специи с акцентом и тёплая забота — таков стиль шефа Ашота Пилосова, выросшего на грузинской кухне. В меню — оджахури, выпечка, рыба с рынка по семейным рецептам. Атмосфера как дома, только с бокалом янтарного вина.

Оджахури & «Усадьба Маркотх» Мальвазия (блюдо и бокал вина — 1150)



Ариша Задунайская,
шеф-повар ресторана «Мадьяр»



«Мадьяр»



Бёф бургиньон в Le Bistro под мерло от «Усадьбы Мезыбь»



Крудо из креветок
с «Петрикором», Le Bistro



Ашот Пилосов, шеф «Дэда»
в Краснодаре



Пирожки из «Казака»



Азовская кефаль со спаржей и соусом из лемонграсса,
Feola's kitchen&wine, Таганрог

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Племя» / PP

Лаго-Наки, территория парк-отеля «Пихтовый бор»

Концепт бренд-шефа Андрея Матюхи — еда как объединение людей у огня, без электричества и цивилизации. Шеф Юрий Ивашкевич готовит всё на живом огне. Открытая кухня, мачтовые пихты, ягоды, травы, обрыв с видом на закат — здесь ощущаешь себя частью первобытного племени.

Скерт-стейк, картофель, соус демиглясс & «Лефкадия» Красное (блюдо и бокал вина — 2400)

Café Krasnodar

Краснодар, Разведчика Леонова ул., 4

Ресторан у парка «Краснодар» с террасой на крыше и панорамой на стадион. Меню — русская и международная кухня с сезонными продуктами Кубани. В винной карте — 90+ российских вин и 300 позиций со всего мира. Под контролем шеф-сомелье Марии Каримовой проходят дегустации, эноужины и винные фестивали [Riesling Weeks, «Пет-Наты», «Лучшие вина Краснодарского края»].

Сахалинский гребешок с томатами & Темелион Блан де Блан 2016 (блюдо и бокал вина — 3050)

«Rodina Южной кухни»

Краснодар, Рашпилевская ул., 106а

Семейный ресторан с южным характером в самом центре города. Здесь встречаются традиции, вкусы и культуры — от Кубани и Кавказа до Греции, Марокко и Италии. Меню объединяет борщ и кутабы, бакинскую яичницу и хычины. Продукты — фермерские, с грядок Кубани и Кавказа; вино — преимущественно локальное, с акцентом на Краснодарский край. Гордость карты — Красностоп Золотовский от «Скалистого берега» — идеален в паре с фирменной уткой [блюдо на двоих с парой бокалов вина — 3720].

Нео-таверна Yiayia

Краснодар, Николая Кондратенко ул., 14

Современное прочтение византийских традиций и рецептов с открытой кухней, выпечкой и блюдами с мангала. Меню — кулинарный маршрут кочующих греков: от хумуса и кебаба до трилече. Винная карта от шеф-сомелье Николая Суписа отражает идею культурного симбиоза: Греция, Турция, Восточная Европа и Россия — около 50 отечественных вин, от Крыма до Самары.

Тартар с щавелем и пармезаном & Mantra Estate Шардоне (блюдо и бутылка — 8490)

Бар «Винзавод»

Краснодар, Мира ул., 38/1

Простая и честная концепция — только кубанское вино. 500+ этикеток, 50 вин по бокалам, включая игристые и оранжи. Бокальная карта — живая, меняется каждую неделю. Летом — курс на локальные продукты и воздержание от импортного крепкого. В меню — мясо и морепродукты.

Стейк из мраморной говядины & «Галицкий и Галицкий» Cosaque 2022 (блюдо и бокал вина — 3200)

Ресторан-музей «Станъ» / PP

Краснодар, Кубанская ул., 15

Здесь чтут традиции званых казачьих обедов. Шеф Александр Лейченко переосмысляет старинные рецепты, превращая историческое наследие в гастрономическое впечатление. Атмосфера как в кубанской станице: уютные беседки, душевная подача, блюда с характером. Летом — историко-гастрономические променад-ужины: прогулка по городу, лекция и ужин во дворе ресторана. В меню — судак из азовских лиманов с молодой картошкой и сливочным соусом, салат с лангустинами и халуми.

Салат с лангустинами (990) & «Шумринка» Семисам Блан (бутылка 3000)

The Great Kraken / PP

Краснодар, Красных Партизан ул., 134

Морская гастрономия от шефа Усона Эргешова. Ресторан с уникальной концепцией «Рыба в ноль»: из выбранной рифовой рыбы готовят сразу три блюда — крудо, уху и запечённое филе. В меню — моллюски из Японии, Франции и Намибии, крабы, ежи и 10 видов рыбы. Панорамный вид, аквариум и открытая кухня. Летом — акцент на безалкогольные вина, игристые и тихие.

Салат с камчатским крабом и клубникой & «Шумринка» Блан де Блан Экстра Брют (блюдо и бокал вина — 2400)

Clavis

Краснодар, Красная ул., 41

Двухэтажный ресторан в здании Дома книги — архитектура двух эпох, открытая кухня, летняя терраса и вкус с географией от бренд-шефа Игоря Низового. Уют, дизайн и честный сервис — ключ к сердцу каждого гостя. Этим летом — подборка вин Краснодарского края от сомелье Татьяны Щепиной.

Лосось с грибным птитимом и сырным муссом & «Шумринка» Петрикор Алиготе (блюдо и бокал вина — 2200)



«Племя»



Александр Лейченко, шеф-повар ресторана-музея «Станъ»



Ресторан-музей «Станъ»



The Great Kraken. Салат с камчатским крабом и клубникой под бокал блан-де-блана от «Шумринки»



Clavis



«Rodina Южной кухни»



Café Krasnodar



Нео-таверна Yiayia. Тартар с щавелем и пармезаном в паре с шардоне от Mantra Estate



Николай Супис, шеф-сомелье Yiayia

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ГОЛУБИЦКАЯ

Бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA, ресторан «Романов» / ₽₽

ст-ца Голубицкая, Красная ул., 260

Пристегните ремни и отправляйтесь в настоящий винный тур по России, ибо здесь вас ждут более двух сотен этикеток исключительно отечественных вин! Меню ресторана осознанно отходит от чётких границ национальных кухонь. Шеф проработал свои интерпретации с акцентом на локальные продукты. К каждому блюду уже подобрана пара из винной карты ресторана. Гастрономическое путешествие предлагаем начать с такого сочетания: паштет из куриной печени с яблочками порто [900] & «Усадьба Мезыбь» Старая Дорога на Джанхот [9900].

АНАПА

«Море» / ₽₽

Анапа, Набережная ул., 2

Игра вкусовых оттенков и неуловимая грань между кулинарией и искусством. Фокус на блюда из рыбы и морепродуктов, а также пасту собственного производства. Посетите традиционные гастрономические встречи «Истории о еде», которые позволят исследовать новые вкусы и находить яркие сочетания блюд и локальных вин.

Ловите рекомендацию от команды ресторана:

Тальятелле из шпината с лососем [1120] & «Золотая Балка» Балаклава Резерв Брют [2700] / Традиционный омлет с крабом [990] & «Усадьба Мезыбь» Шардоне/Вионье [660] / Салат с осьминогом и руколой [1960] & «Локо Чимбали» Мускат Оранж [4200]

Nacional / ₽₽

Анапа, Маяковского ул., 2б

Уютный ресторан на территории комплекса «Утёсов» с летней террасой и видом на безграничное море. В основе фьюжн-меню — гастрономическая классика Европы и блюда из свежих морепродуктов. Винная карта широка и богата.

Наслаждение гарантировано вместе с бокалом прохладного шардоне от «Галицкий и Галицкий» [7700] в сочетании с карпаччо из тунца с копчёным тоннато [1400].

«Сад и Море» / ₽₽

Анапа, Калинина ул., 1

«Сад и Море» — винный ресторан, где встречаются лучшие вина России и авторская кухня. Принципиальный выбор — работа только с локальными и сезонными продуктами, а к каждому блюду подбирается гастрономическая пара из вин отечественных хозяйств.

Среди популярных сочетаний — лосось с мятным цукини в сливочном соусе [1100] и Ballet Blanc от «Галицкий и Галицкий» [750]. Команда ресторана организует гастроужины как в самом ресторане, так и на винодельнях края: «Скалистый берег», Имение «Сикоры», «Шумринка». Создают и проводят такие мероприятия шеф Юрий Томалах и бар-менеджер Эдуард Беленко.

НОВОРОССИЙСК

«Вижу Море» / ₽₽

Новороссийск, Адмирала Серебрякова наб., 27а

Ресторан «Вижу Море» — это Средиземноморье на побережье Цемесской бухты. Просторный зал, светлый интерьер в стиле виллы у моря и панорамный вид создают атмосферу отпуска. В центре зала — аквариум с живыми морепродуктами. Гости могут сами выбрать краба или устриц, а при желании — поймать их прямо из воды. Меню объединяет морскую классику с блюдами Кавказа и Европы, переосмысленными шефом. Это место, где вкус моря сочетается с видом, от которого трудно оторваться.

Севиче из гребешка и авокадо в соусе «тайгер милк» [950] & «Усадьба Мезыбь» Вионье [4700]

«Бар 55» / ₽

Новороссийск, Советов ул., 55

«Бар 55» приглашает вас встретить лето с новыми блюдами из сыров собственного приготовления. Обязательно попробуйте фирменную буррату с песто, страчателлу с печёным перцем рамиро и рикотту с печёной свёклой и смородиновым соусом. Каждые выходные — вечеринки с танцами и звоном бокалов. Рекомендуем попробовать равиоли с креветочным муссом и пеленгасом в соусе биск [1000] с бокалом деликатного Loco Cimbali Вионье [390]. В баре всегда актуальный ассортимент лучшего российского вина.

«Эник Беник»

Новороссийск, Адмирала Серебрякова наб., 47а

Семейный ресторан, где можно насладиться домашней кухней и прекрасным видом на море. Концепция меню — русская кухня 1960–1970-х годов. Здесь представлены разнообразные блюда — вареники, пельмени, чебуреки, а также специальные предложения каждый сезон.

Салат с баклажанами и крем-сыром [590] & Каберне Совиньон Семейный Резерв от Имения «Сикоры» [4000]



«Сад и Море»



Ресторан «Романов»



«Бар 55»



«Эник Беник»



«Море»



Nacional



«Вижу Море»



Rony Oyster

ГЕЛЕНДЖИК

Rony Oyster / PP

Геленджик, Лермонтовский б-р, 18

Мясистые устрицы, холодное вино, тёплый «Наполеон» и вид на счастье — неизменные показатели «Рони Ойстер» уже четыре года. В этом сезоне он продолжит радовать гостей подборкой локальных вин от виноделен разного масштаба. Сомелье Валентина Дмитриева наполнила винную карту такими бестселлерами, как рислинг Семейный Резерв от Имения «Сикоры» и Cosaque от «Галицкий и Галицкий», а также эксклюзивным «Темелион» от Николаевых и роскошным Каберне Франом от Mantra Estate. На лето в планах два больших пикника, один из них пройдёт в персиковом саду и объединит «Беллини» и музыку.

Слово сомелье:

Как нежная котлетка из креветок, тягучий сыр и пряный батат объединяются в единый аккорд вкуса, так рислинг, шардоне и совиньон блан стали красивым трио, чтобы всё это вместе заиграло гармоничной мелодией: рони-бургер с креветочной котлетой, моцареллой и бататом фри (790) & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (7900).

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«Магадан» в Геленджике



Команда «Причал 93»



«Причал 93»



«Горыныч» в Геленджике

Паб-пекарня «Причал 93» / ₽

Геленджик, Революционная ул., 47

Здесь всегда свежая черноморская рыба, а хлеб вызывает зависимость. Заглянуть в «Причал 93» можно на суперзавтраки со всего мира. А вечером собраться под лего-рыбой из 70 тыс. деталей. По стенам течёт стекло из тысячи расплавленных бутылок. Итальянский панеттоне подают круглый год. В ресторане одна из лучших карт напитков в стране, которая включает 500 этикеток, эксклюзивные образцы и вертикальные линейки, 30 видов пива, коктейли со свежими персиками и клубникой. А ещё улыбки, чайки, сосны и удивительные закаты. Регулярно проходят дружеские ужины с виноделами.

Лазанья с креветками, молодой спаржей и шпинатом (1290) & «Галицкий и Галицкий» Шардоне Акация (11 900) / Запечённое авокадо с креветками (890) & Бокал «Сикоры» Рислинг (980)

«Магадан» / ₽₽

Геленджик, Ангулем ул., 1

Слоган этого лета: «В хрустящей панировке — локальное черноморское блюдо». В этом сезоне «Магадан» радует гостей акцентом на свежие местные продукты. Настоящий хит лета — хрустящая барабуля, обжаренная до золотистой корочки (1100). В гастрономической паре она раскрывается особенно ярко с Кюве Блан от «Усадьбы Маркотх» (5200) — белым вином, рождённым буквально в нескольких километрах от побережья.

«Горыныч» / ₽₽

Геленджик, Революционная ул., 2/1

Легендарный ресторан расположился на центральной набережной, в конце 300-метрового пирса: впечатление, что он находится в открытом море. Он будто создан для романтических закатов и гастрономических открытий. Печи, хосперы, смокеры — «Горыныч» печёт и жарит всеми имеющимися способами. В ресторане можно попробовать неаполитанскую пиццу из дровяной печи, мясо на огне и крафтовый хлеб из собственной пекарни. Почти половину авторской винной карты составляют российские вина, включая эксклюзивные бутиковые позиции, поставляемые напрямую с лучших виноделен страны. Геленджик превращается в настоящую винную Мекку, а дровяная печь «Горыныча» создаёт уникальные блюда, идеально сочетающиеся с лучшими винами региона.

Суши из мраморной говядины с фуа-гра & Sikory Riesling (6500)

«Чай. Собака. Пастернак» / ₽₽

Геленджик, Мира ул., 21, корп. 4

Идеальное место для отдыха с близкими и неповторимых моментов на веранде с потрясающим видом на море. Русская кухня радует разнообразием блюд. Интерьер в стиле московской квартиры 50-х годов погружает в атмосферу домашнего уюта и тепла. Каждая деталь продумана так, чтобы гости чувствовали себя как дома.



«Горыныч»



«Маринад»



«Рыбинск»



«Мясо и Вино»



«Чай. Собака. Пастернак»

Рекомендации ресторана:
Жареный кальмар с пюре из цветной капусты и груши с обжаренными овощами и соусом песто (880) & «Усадьба Маркотх» Белое (2900) / Запечённые свиные рёбрышки со свежими овощами и жареным картофелем фри & Красное «Усадьба Маркотх» (2900)

«Маринад» / PP

Геленджик, Шмидта ул., 1

Этим летом ресторан «Маринад» приглашает насладиться черноморскими морепродуктами, фирменными стейками, большим выбором вин и коктейлей. Вас ждёт двухэтажная летняя терраса с видом на море и закат.

Рекомендация ресторана:
Оссобуко с пюре из корнеплодов (2600) в паре с саперави в исполнении Алексея Толстого от «Усадьбы Маркотх» (5400)

«Мясо и Вино» / PP

Геленджик, Революционная ул., 21а

«Мясо и Вино» — авторский ресторан локальной южной кухни известного шеф-повара Дмитрия Волочаева, обязателен к посещению для гостей Черноморского побережья. Шеф знакомит с колоритом юга, подчёркивает разнообразие кубанских продуктов. Флагман ресторана — премиальные мраморные стейки из говядины наивысшей селекции. В винной карте собрано более 90 позиций и создан свой эногастрономический проект — «Сила Южных Земель».

Салат из подкопчённой форели и свежих овощей (680) & Riesling Sikory (4400) / Запечённый костный мозг (950) & «Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка (5900)

Рестобар «Севиче» / PP

Геленджик, п. Кабардинка, Черноморская ул., 55

Любовь к морепродуктам нашла воплощение в рестобаре «Севиче». Под вдохновением тенденций мировой кухни и классических рецептов рождено меню, где знакомые ингредиенты представлены в новом исполнении. Одной только фирменной закуски севиче семь видов! Стильный интерьер с оттенками бургунди и охры в сочетании с солнечной террасой и большим количеством зелени создаёт расслабленную гедонистическую атмосферу. Как только окажетесь здесь, сразу заказывайте севиче из скумбрии (970), дополнив его вином «Локо Чимбали» Оранж из Севастополя (4500 за бутылку). Так вы узнаете все оттенки любви к прекрасному.

«Рыбинск» / PP

Геленджик, Лермонтовский б-р, 9

«Рыбинск» — первый рыбный ресторан Аркадия Новикова в Геленджике. Кухня базируется на принципе локальности и использует только местные морепродукты, свежие кубанские овощи и фрукты. Здесь принято не спешить и наслаждаться каждым блюдом в кругу друзей и близких. Интерьер «сливается» с окружающим морским пейзажем. За счёт площади раздвижного остекления грань между экстерьером и интерьером стирается, море и небо

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Рестобар «Севиче»



Club House



«Сыроварня» в Геленджике



Курильский гребешок с птитимом, кукурузным муссом и цедрой лайма под вионье от «Усадьбы Мезыбь». Развлекательный комплекс «Лагуна»

вплетаются в пространство и создают атмосферу лёгкости и покоя.

Дорадо из печи в мисо-пасте (1650) & Mantra Estate Blanc de Blancs Brut (9400) / Кальмар на гриле с микс-салатом (1100) & «Усадьба Маркотх» Мальвазия Оранж (4900)

«Сыроварня»

Геленджик, Лермонтовский б-р, 11

Геленджикская «Сыроварня» — самая большая «Сыроварня» Аркадия Новикова во всей сети. Сыры собственного производства подаются как отдельно, так и в составе блюда. В ресторане два этажа, балкон, веранда и собственный оборудованный пляж, где прямо из удобных шезлонгов и бунгало можно заказать блюда и напитки. Здесь выпекают фокаччу, пиццу на хрустящем тесте в собственной печи. Большое внимание уделено десертам. Среди них — пироги со свежей голубикой и малиной, банановый брауни, медовик с солёной карамелью, пирог с инжиром, крем из домашнего сыра и многое другое. В сырной лавке можно приобрести все виды сыров и десерты.

Салат с креветками, авокадо и моцареллой (1250) с бокалом «Шумринка» Семисам Белое (650) / Лосось терияки с салатом из огурца (1550) в сопровождении «Шумринка» Петрикор Мальвазия (5500)

Club House / ₽

Геленджик, Стартовая ул., 1

В ресторанный комплекс на живописной территории гольф-клуба входят сам ресторан с уютными светлыми интерьерами и мягкими диванными зонами; винный погреб, где широко представлены вина России; банкетный зал с витражными окнами и собственным входом; а также патио-зона под открытым небом, где гости могут насладиться видом на морскую бухту. Меню шеф-повара Аделя Хаматова состоит из блюд европейской и черноморской кухни. Ресторан активно поддерживает местных производителей и, благодаря регулярным поставкам, готовит из самых свежих продуктов.

Зелёный салат с форелью и клубникой (1180) & Mantra Estate Syrah Rosé (8300)

Развлекательный комплекс «Лагуна» / ₽

Геленджик, Лермонтовский б-р, 8а

Трёхэтажный комплекс в сердце Геленджика! Это уникальный формат отдыха: утром вы можете позавтракать на летней террасе или у бассейна, днём пообедать в ресторане с панорамным видом на бухту, а вечером сходить на шоу-программу в ночной клуб. «Лагуна» — это авторская гастрономия, мастер-классы, детская анимация, собственный выход к морю, два танцпола, на которых каждый день играют диджеи со всей России. В винной карте ресторана собраны лучшие вина Краснодарского края и всей России.

Курильский гребешок с птитимом, кукурузным муссом и цедрой лайма (1540) & Вионье «Усадьба Мезыбь» (5300)



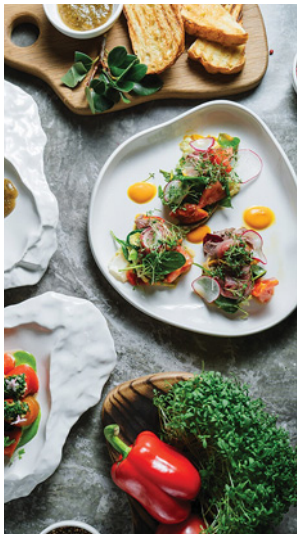
Gosti Group



«Чёрная лисичка»



«Каштан»



«Чёрная лисичка»

СОЧИ

Gosti Group *[ресторан «Шале», рестораны «Гости-дзе», ресторан «Гости»]*

Проект Gosti Group имеет несколько направлений. Ресторан «Гости» — это европейская кухня и винная карта с большим выбором вин из России. Не так давно здесь открылась собственная пекарня и кондитерка от умелых мастеров. Сюда также стоит заглянуть посетителям с детьми — игровая «сногсшибательная», всегда работает аниматор.

«Гостидзе» с его кавказским акцентом никого не оставит равнодушным: по мнению многих завсегдатаев, здесь лучшие хинкали во всём Сочи.

В «Шале» — флагманском ресторане группы с уклоном на царскую русскую кухню и шикарным видом на могучие горы — этим летом будут готовить окрошку на петнате (конечно, местном), не упустите! На постоянной основе здесь представлены блюда из дичи, рыбные и мясные деликатесы собственного приготовления. Интересный экспириенс — поймать свежую форель или осетра в пруду ресторана и после приготовить по вашему рецепту. Команда «Шале» регулярно разрабатывает сезонные предложения с акцентом на локальные специалитеты. Новинки этого лета: кальмар лолиго с томатами и спаржей, бургер с камчатским крабом, креветкой, гуакамоле и свежим помидором и многие другие.

Пара от «Шале»:

Petrouchka от «Галицкий и Галицкий» (9300) & Эффектная ледяная тарелка строганины из муксуна и форели (1630)

«Каштан» / Р

с. Эсто-Садок, Горная ул., 5

Уютное семейное место на курорте Красная Поляна на высоте 960 м над уровнем моря. Интерьер в светлых тонах создаёт атмосферу тепла, а просторная детская зона делает его идеальным для отдыха всей семьёй. Летом многие блюда готовят на открытом огне. Авторские коктейли и продуманная винная карта дополняют гастрономический опыт. Прекрасное место, чтобы расслабиться после горных прогулок. Попробуйте сочетание локальных продуктов: форель на гриле из местного хозяйства (1200) с бокалом белого Семисам Рислинг / Пино Блан от «Шумринки» (450).

«Чёрная лисичка» / РР

с. Эсто-Садок, Ачипсинская ул., 22/2

Этим летом ресторан запускает сет «Сказочные чудеса», который будет представлен в Москве и Сочи. Авторский сет гастроботаника Андрея Колодяжного основан на глубоком понимании кореньев и трав юга и центральной части России. Новое меню состоит из локальных сезонных продуктов (спаржа, ревень, клубника, инжир), морских эндемиков, а также сыров, трав и грибов с Красной Поляны. Среди блюд, например, вырезка барашка в диких травах с ревенём, горная форель и джонджоли, зелёный борщ с крапивой.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«Сахалин» в Сочи



Red Fox



«Плакучая Ива»

Гастросочетания от «Чёрной лисички»:
Чёрная лисичка из козьего сыра с грецким орехом (1450) & Loco Cimbali Куприн (7500) / Филе утки с каштановым кремом и вяленой свёклой (1250) & «Скалистый берег» Reпоте Мерло/ Красностоп (700) / Рикотта с клубникой, кубанскими томатами и щавелем (950) & Sauvignon Blanc Mantra Estate (9000)

Red Fox

с. Эсто-Садок, Лаванда наб., 3

Флагманский ресторан альянса White Rabbit Family в Сочи на протяжении многих лет удостаивается высшей оценки Russian Wine Awards в номинации «Лучшее предложение российских вин». Кухня тесным образом связана с природой Красной Поляны. Авторские рецепты в меню пересекаются с местными сезонными продуктами, а винная библиотека завораживает. Интерьер в стиле горного шале с приглушённым светом, обилием натурального дерева, винтажными креслами и люстрами из оленьих рогов. Летом особенно притягательна веранда с видом на пейзажи Розы Хутор, где лёгкий горный ветер одаривает гостей своей прохладой.

Колдуны с боровиками & «Шумринка» Петрикор Мальвазия (8000)

«Сахалин»

с. Эсто-Садок, Лаванда наб., 3

В первом на Розе Хутор ресторане русской рыбы и морепродуктов звучит музыка морей и океанов. После успеха на курорте «Сахалин» открылся в Москве, Бодруме, Дубае и Стамбуле, сохраняя единство концепции. К морепродуктам и авторским блюдам азиатской кухни создана винная карта с акцентом на шампань и белые вина, включая внушительную коллекцию российских. Летом гости могут наслаждаться трапезой на веранде с видом на горы. Интерьер в стиле дальневосточного бистро с элементами японского минимализма создаёт особую атмосферу.

Филе палтуса со спаржей и щучьей икрой & «Галицкий и Галицкий» Совиньон Блан (10 000)

«Плакучая Ива»

Сочи, Войкова ул., 3

Ресторан авторской кухни с акцентом на морепродукты Чёрного моря и Дальнего Востока. Проект неоднократно отмечен в гиде Russian Wine Awards в номинациях «Авторская винная карта» и «Лучшее предложение российских вин». Шеф-сомелье Андрей Петрушко регулярно проводит в «Плакучей Иве» тематические винные дегустации, гастрономическую часть которых вдохновляет шеф-повар Илья Чирич. В летний сезон ресторан организует кейтеринг на яхтах.

Филе палтуса с цветной капустой и соусом понзу & «Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка (10 000)

«Горыныч»

Сочи, Ривьерский пер., 7

«Горыныч» в Сочи гордится завораживающим видом на море на двух этажах с огромной террасой. Открытый огонь пылает в печах, хосперах, смокерах. В ресторане можно попробовать неаполитанскую пиццу из дровяной печи, мясо на огне и



«Горыныч» в Сочи



«Фабрика Вкуса»



Mare d'Amore



«Горыныч»



Le Ri (Mantera Supreme)

крафтовый хлеб из собственной пекарни. Недавно запустили серию винных гастроужинов, раскрывающих богатство российского виноделия в гармонии с авторской кухней. По выходным гости становятся участниками «Винного казино» — азартного путешествия по лучшим терруарам страны в сопровождении сомелье.

✕ *Брискет из говядины & «Скалистый берег» Красная Книга. Глава 2 (7000)*

«Фабрика Вкуса»

Сочи, пгт Сириус, Нижнеимеретинская ул., 171а

Летнее меню в «Фабрике Вкуса» — повод собраться всей семьёй и открыть для себя гастрономию Сочи в авторском прочтении. Кавказско-европейская кухня, локальные продукты, высокий сервис — всё это в интерьере с концепцией и настроением.

✕ *Главные герои сезона — чёрная осетровая икра, подающаяся как с шампанским, так и в составе изящных блюд, и, конечно, спаржа — хрустящая, сочная, по-летнему свежая. Уделите особое внимание тартару из говядины с кремом из жареных фисташек (790): мясо выдержано методом влажного вызревания, чтобы достичь совершенной текстуры и раскрытия вкуса. Совиньон Блан от «Галицкий и Галицкий» (8800) добавит тонкости и объёма этому блюду.*

Mare d'Amore

Сочи, пгт Сириус, Нижнеимеретинская ул., 36/1

Ресторан на набережной Олимпийского парка специализируется на средиземноморской кухне, морепродуктах и угощает локальными «родными» блюдами. Два этажа с видовыми террасами, где вы ощущаете себя любимым гостем щедрых рыбаков. Каждый четверг в саду ресторана варят уху на огне из свежей донской рыбы, после приготовления сразу подают гостям. В меню ресторана почётное место заняла паэлья с морепродуктами по оригинальному каталонскому рецепту. К паэлье рекомендуем «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc, что будет лучшим предложением (10 000 — стоимость пары!) Ещё одним гедонистическим баловством станет кальмар с запечённым бататом (760) и освежающее «Усадьба Маркотх» Алиготе (4500).

Le Ri (Mantera Supreme)

Сочи, пгт Сириус, Олимпийский пр-т, 36/1

В курортном гастрономическом проекте концепт-шеф Илья Захаров эффектно комбинирует французскую и паназиатскую кухни на фоне морских пейзажей. Ресторан в самом центре Сириуса, в гостиничном комплексе класса люкс Mantera Supreme, обещает стать жемчужиной Имеретинской набережной и всего курорта благодаря энога-строномическим ужинам и сетам от шефа с элементами молекулярной кухни и фокусом на морепродукты. Винная карта шеф-сомелье Евгения Ксенофонтова включает редкие этикетки и обширный выбор от большинства российских виноделен.

✕ *Попробуйте французский пирог с говядиной, фуа-гра и шиитаке (4650) в паре с Кюве №1 Резерв от «Усадьбы Маркотх» (6800)*

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Ресторан «Гури»



Кафе и пикниковый комплекс «Гнездо совы»



«Гури» / ₽

Сочи, Приморская ул., 2/4, пляж «Маяк»

Одна из главных гастрономических загадок века: какое вино подобрать к хинкали, чтобы грузины не обиделись, сомелье не упал в обморок, а вкус остался в памяти навсегда? Ресторан «Гури» этим летом не просто подаёт хинкали — он возводит их в абсолют. Здесь это не только блюдо, но символ, культ и гордость. Винная карта ресторана собрана так, будто хинкали — главное блюдо во Вселенной. Каждое вино призвано не спорить с тестом, не теряться на фоне бульона, не подавлять вкус мяса. Всё звучит в унисон. Например, один из вариантов к легендарным хинкали с бараниной (790) — это пряное Syrah Reserve от «Усадьбы Маркотх» (7000).

La Luna / ₽

Сочи, пгт Сириус, Таврическая ул., 1

В La Luna особое внимание уделяется созданию комфортных условий для семей с детьми. Меню ресторана объединяет кавказскую, японскую и европейскую кухни. Колорит вносят домашние рецепты, которые бережно передавались из поколения в поколение. Шаговая доступность от популярных пляжей делает La Luna отличным местом, чтобы восстановиться после дня, проведённого на солнце. Каждый вечер здесь выступают музыканты, не давая забыть, что вы на отдыхе, ведь его непосредственные атрибуты — это загар, сытный ужин с российским вином и «пустите меня на танцпол».

Стейк из сёмги (940) & Loco Cimbali Riesling (3600)

Кафе и пикниковый комплекс «Гнездо совы»

Сочи, Адлерский р-н, 13-й км трассы Адлер — Красная Поляна

Пикниковый комплекс на берегу живописной реки Мзымты в сердце Ахштырского каньона. Это одно из самых тихих и красивейших мест курорта. Ощущение домашнего уюта и отдыха не покинет вас в течение всего времени, которое вы проведёте на природе с бокалом ароматного вина. Для удобства гостей предлагаются беседки, которые стоят в тени величавых деревьев. Здесь можно оставить городскую суету и вдохнуть чистый горный воздух.

Салат «Русалка» с жареными креветками и кальмаром (800) & Тонкий, прохладный экстра-брют от винодельни «Скалистый берег» (5900)

«Мясной синдикат»

Сочи, Орджоникидзе ул., 4б

Ресторан бесконечно увлекательных мясных историй от шеф-повара Михаила Родионова. Премиальные стейки, альтернативные отрубы из собственной камеры сухого вызревания. Бургеры и тартары, паштеты, деликатесы из японской мраморной говядины вагю.

Рекомендация ресторана:

Турнедо Россини с фуа-гра, белыми грибами и трюфелем (3900) и Каберне Совиньон Семейный Резерв от Имения «Сикоры» 2019 года (8700)

Слово сомелье:

Зрелый каберне совиньон создаст классическую гастропару с филе-миньоном, а прекрасная ягодная сочность этого вина дополнит фуа-гра и подарит вкусовым рецепторам настоящую палитру эмоций. Тот случай, когда от трапезы получаешь целую гамму ярких вкусов.

Глэмпинг «Лучшее место»

Сочи, с. Хлебороб, СНТ «Рассвет»

В укромном месте у горной реки, среди реликтового леса можно отдохнуть от городской суеты без ущерба для комфорта. Семнадцать сафари-тентов с панорамными окнами органично вписаны в ландшафт. Утро начинается с выхода на террасу с видом на природу и завтрака из фермерских продуктов, свежего хлеба и сезонных овощей. В ресторане делают ставку на вкус местных ингредиентов и достойную подборку российских вин. Вечер у костра — повод открыть минеральный рислинг от Имения «Сикоры» (650) и заказать форель с овощами на углях (1200).



Ресторан «Гури»



«Крыша», Пятигорск



La Luna



«Мясной синдикат», Сочи



«Мясной синдикат»



Глэмпинг «Лучшее место»



Глэмпинг «Лучшее место»

ПЯТИГОРСК

«Крыша»

Пятигорск, Кирова пр-т, 65

В историческом центре Пятигорска с захватывающим видом на Машук и Бештау вы попробуете кавказскую гастрономию с лёгким современным акцентом. Кухня ресторана отдаёт предпочтение свежим локальным продуктам, натуральным ингредиентам с акцентом на сезонность. Отдельного внимания заслуживает винная карта. За неё отвечает Артём Арустамян — шеф-бармен и настоящий мастер вкусовых сочетаний. Его подборка вин — это гармония классики и современных тенденций, где тонкое понимание гастрономии идёт в ногу с настроением вечера. «Крыша» — это про моменты, к которым хочется возвращаться: когда еда радует, атмосфера расслабляет, а город внизу будто замирает.

Лопатка баранья с пловом и сухофруктами (1290) & «Галицкий и Галицкий» Cosaque (12 900)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Кафе «У Серёжи»



Винотека «Винторг»


WineKitchen

ЕССЕНТУКИ

Кафе «У Серёжи» / ₽

Ессентуки, Пятигорская ул., 149а

Уже более 30 лет кафе известно своей кухней и тёплой, уютной атмосферой. Основная философия — исключительное качество продуктов, правильное приготовление, внимательный сервис. Уникальные фермерские сыры южного региона, вызревающие в природных известняковых пещерах, достойно сопровождают вина российских производителей. В меню — кавказская и европейская кухня, авторские блюда из сезонных продуктов. В качестве гастопары попробуйте стейк-салат с говяжьей вырезкой [1100] с бокалом «Галицкий и Галицкий» Cosaque [925].

Park City Resto

Ессентуки, Интернациональная ул., 18

Park City Resto — это не просто ресторан в самом сердце Ессентуков. Это самая обширная винная карта в городе, пять лет работы на высочайшем уровне, репутация одного из знаковых мест на курорте Кавказские Минеральные Воды. В меню — изобилие фирменных блюд, приготовленных по авторским рецептам шеф-повара.

Утиная грудка с вишнёвым конфи из локальных продуктов [900] & Имение «Сикоры» Пино Нуар Семейный Резерв [5300]

КРЫМ

La Veranda в отеле Riviera Sunrise Resort & SPA

Алушта, Ленина ул., 2

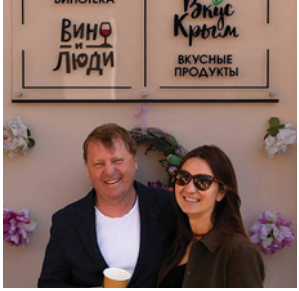
В отеле Riviera Sunrise скоро откроет свои двери ресторанный проект La Veranda: белоснежная каменная веранда с видом на Чёрное море и реликтовый парк отеля. Фишка ресторана — в чередующихся каждый вечер концепциях «Вечер с шефом» и «Одна кухня — три шефа».
В первом формате шеф-повар лично готовит одно блюдо для всех гостей. Для чудесного ужина сомелье заранее подбирает подходящее вино: стоимость пары составляет 1500–1800 рублей. Во втором формате участвуют трое приглашённых шефов, каждый со специалитетами своего региона, и ужин превращается в сет из трёх блюд, который вместе с вином стоит 3500–5000 рублей.

«Маяк»

Керчь, Адмиралтейский пр-д, 1

Ресторан «Маяк» в самом сердце Керчи — ода традициям черноморской кухни. Атмосфера праздника, красота моря и живописной центральной набережной, свежайшие морепродукты и с любовью собранная барная и винная карты — место, куда хочется возвращаться снова и снова. Обязательно попробуйте нежнейшего пеленгаса по фирменному рецепту шефа и сочные мидии, томлённые в ароматном соусе.

Пеппер-стейк из говяжьей вырезки с капустой гриль & «Галицкий и Галицкий» Cosaque 2022 / Ризотто с гребешком и креветкой & Имение «Сикоры» Рислинг 2023



Собственники винотеки «Вино и люди» Владимир и Елена Комоловы



Утиная ножка конфи с кремом из батата и брусничной икрой, WineKitchen



«Винодельня 78» в Севастополе — видовое кафе в итальянском стиле со смотровыми площадками, откуда можно любоваться панорамой долины с виноградниками, вспоминая историю Крыма, начиная от первой Крымской войны до появления на этом холме первого ресторана, где любили бывать лидеры СССР



Park City Resto



«Маяк», Керчь

«Винодельня 78»

Севастополь, Сапунгорская ул., 34

Лето приносит в Крым не только тепло и солнечные дни, но и обновления в семейном комплексе «Винодельня 78»: классическая итальянская и средиземноморская гастрономия, паста, окрошка, фирменные десерты и выпечка — всё в новой летней подаче.

На территории комплекса проходят семейные спектакли, театральные постановки, вечера авторской музыки. Ежегодно на площадке организуется фестиваль вин Крыма.

«Вино и люди»

Севастополь, Большая Морская ул., 15

Винотека расположилась в культурном центре Севастополя, у Таврической лестницы, и здесь всегда кипит жизнь — самое место перевести дух жарким летом, открыв бутылочку под закуски! Представлено порядка 130 виноделен, более 1000 наименований вин, из которых 95% — отечественные, от Евпатории и Керчи до Самары. Регулярны дегустации с виноделами, винные вечера с коллегами-сомелье и винные казино.

WineKitchen

г. о. Ялта, с. Оползневое

WineKitchen — ресторан-сердце Винного парка «Мрия». Расположенный в живописном уголке Mriya Resort & SPA, он гордится своими панорамными окнами, из которых открывается лучший вид на закат и Крымские горы. Считается первым в Крыму представителем локаворской кухни. Все продукты — «нулевого километра», выращенные строго на полуострове, сезонные и свежайшие. Здесь производят собственные хлеб и сыр, а винная карта — это одна из самых обширных существующих коллекций крымских и российских вин.

В 2025 году WineKitchen получил престижную премию «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» за второй сезон гастрономического проекта «Два шефа — одна кухня».

Тапас с печёными перцами и страчателлой & WinePark Совиньон Блан / Утиная ножка конфи с кремом из батата и брусничной икрой & WinePark ИИ [искусственный интеллект] / Салат с ростбифом, печёными перцами и ялтинским луком & WinePark Каберне Фран Розе

Винотека «Винторг»

Ялта, им. Ленина наб., 5; Киевская ул., 12

Алушта, Ленина ул., 1; Багликова ул., 21; Ревкомовский пер., 4

«Винторг — радость и восторг». Так звучит девиз предприятия, основанного в 2006-м.

Восторг вызывают вина, о которых кависты рассказывают гостям. Радость испытывают гости от вкусовых оттенков вин лучших крымских хозяйств. Стиль оформления и атмосферу винотек описывают как «уют и величие, куда хочется вернуться».

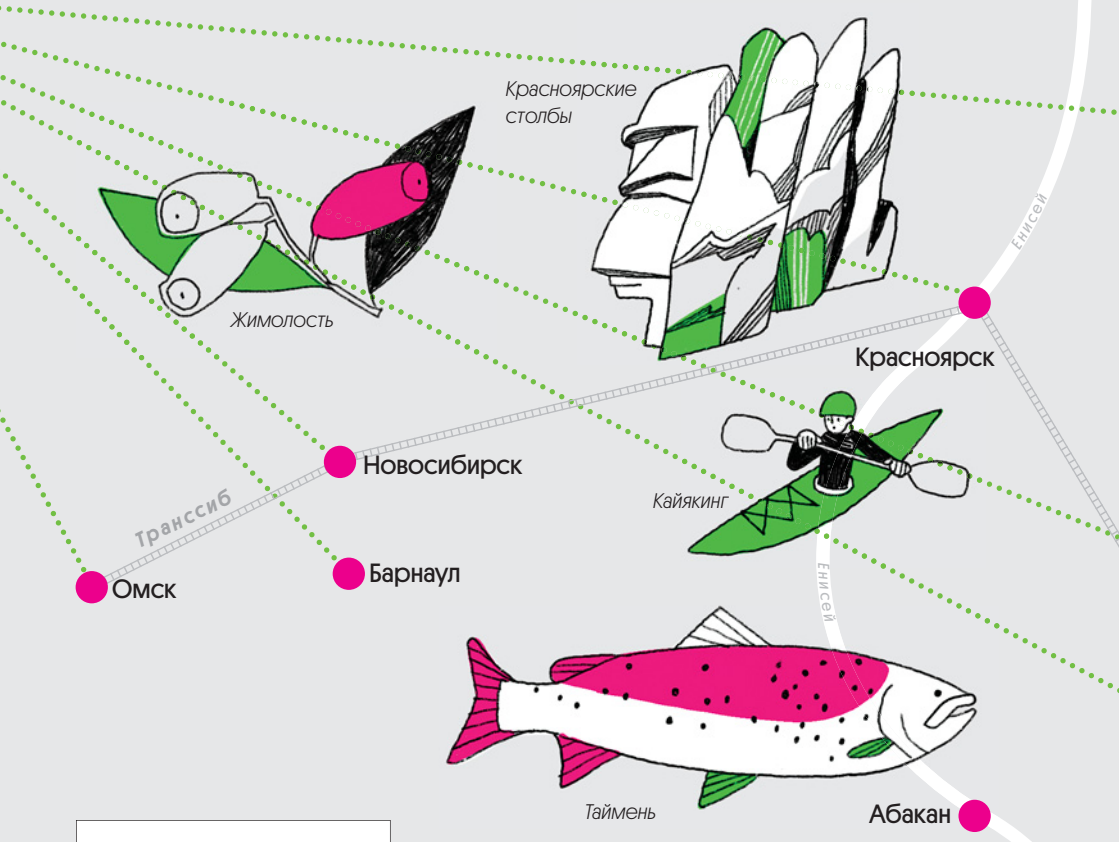
Магазин в Алуште на Ленина находится в легендарном месте: в 1966 году здесь был ресторан «Волна», где снимали сцену из фильма «Кавказская пленница», а именитые артисты завтракали и ужинали, обсуждая рабочие моменты. В честь этого Юрий Никулин в образе Балбеса увековечен в кованой скульптуре перед входом, и это самая посещаемая фотозона Алушты.

«Винторг» в Ялте на наб. Ленина был признан лучшим магазином страны на конкурсе «Торговля России 2021», проводимом Минпромторгом.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Сибирь, Дальний Восток: точки роста

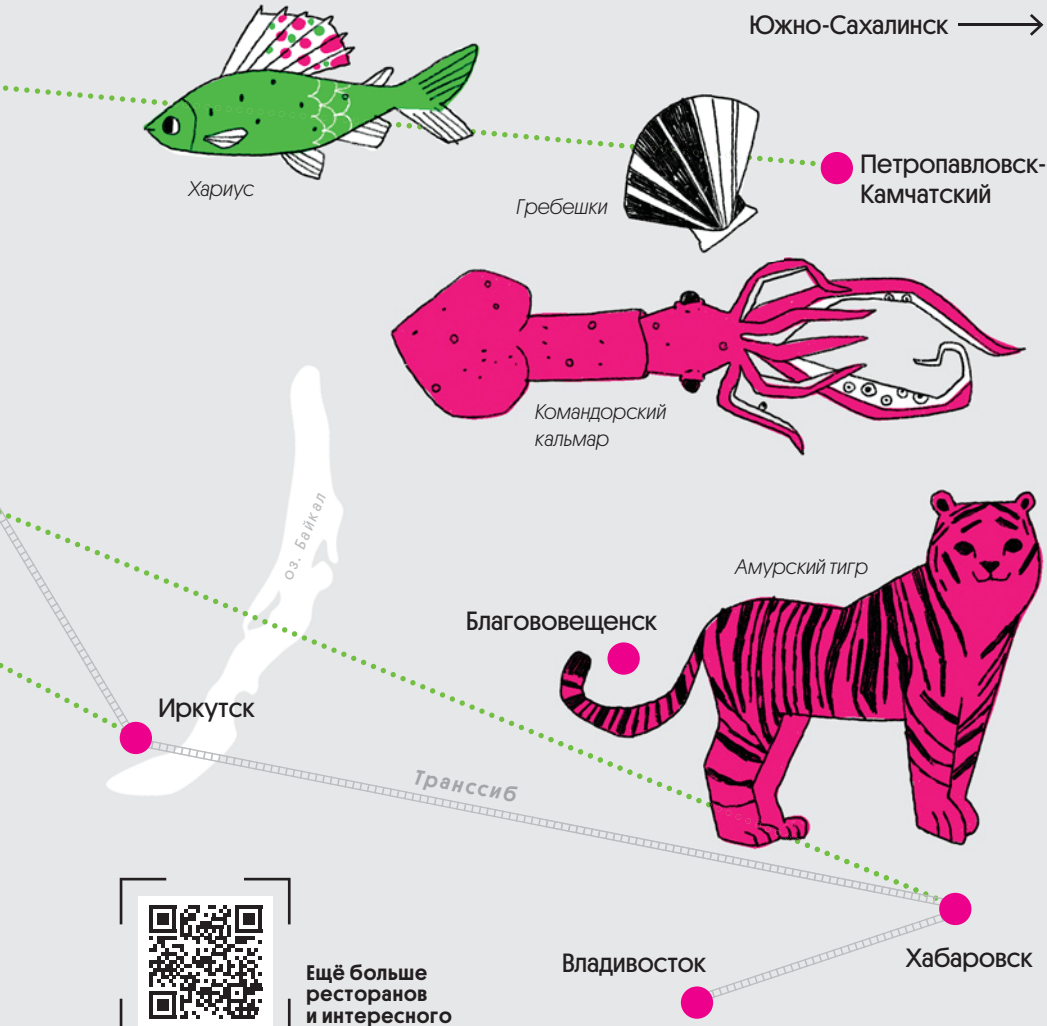
тексты по разделу: Фёдор Прохоров; иллюстрации: Маша Бойнова



СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
₽ до 2000 ₽ включительно
₽₽ 2001–5000 ₽
₽₽₽ 5001–8000 ₽
₽₽₽₽ более 8000 ₽

ЦЕНЫ НА ВИНО:
(2500) за бутылку (по умолчанию)
(500) за бокал (подчёркнутые)

Вы ещё не были на Алтае и на Камчатке? Быть может, пришла пора для той самой поездки? Красноярск уже который год качает ресурс новой сибирской кухни, открывая **всё новые пласты культурных и гастротрадиций для освоения.** Экзотика русской тайги и дальневосточных субтропиков манит.



Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке

СИБИРЬ, ДАЛЬНИЙ ВОСТОК. **ВИННАЯ ГИЛЬДИЯ**



Егор Сиротин
Хабаровск
Шеф-бармен ресторана «Амур»

ПЕЙРИНГ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

Мы — флагман, формирующий культуру потребления алкогольных напитков в Хабаровске и на всём Дальнем Востоке. Российские вина занимают почётное место в нашей карте — это важный проводник в эногастрономическую историю региона.

Особое внимание мы уделяем дикому мясу и речной рыбе из Амура. Среди знаковых позиций — запечённый ленок в соусе шампань с зелёными овощами и красной икрой, жарёха с олениной и дальневосточным папоротником, тала из осетра. Также — строганина из таймырского муксуна, бянси с щукой и аухой, строганина из оленины. Мы часто адаптируем традиционные рецепты малых народов Дальнего Востока: наша команда регулярно выезжает в гастроэкспедиции, чтобы открывать новые вкусы и техники.

Дальневосточная кухня и вина юга

Кухня нашего края с её вниманием к морепродуктам, рыбе, дикоросам и дикому мясу прекрасно сочетается с российскими винами. Кубанские игристые по классике идеально гармонируют с камчатским крабом и талой — одним из самых популярных блюд Хабаровского края. Папоротник, часто используемый в салатах и гарнирах, подчёркивает землистые ноты крымского пино нуара. Оленина с сахалинской красникой чудесно выступает в паре с вином из автохтонного сорта цимлянский чёрный с бархатистыми танинами или с ассамбляжем красных сортов от «Петрикор». Фаворитом гостей остаётся рислинг: российские вина из этого сорта стабильно демонстрируют высокий уровень и приятно удивляют тех, кто пробует их впервые. Особенно «Сикоры» и «Галицкий и Галицкий» получают множество восторженных отзывов.

О стереотипах

«Нет, только не Россия», — фраза, которую слышал, пожалуй, каждый сомелье. У многих гостей до сих пор живы ассоциации с советским «портвейном» и мифы о «порошковых технологиях». В их представлении хорошее вино — обязательно импортное. Если же российское — то либо подозрительно дешёвое, либо необъяснимо дорогое. Почему так? Незнание: люди не интересуются темой, не следят за развитием, а за последние 10–15 лет отрасль сделала колоссальный рывок. Консерватизм: проще выбрать знакомую страну, чем рискнуть. Ложная логика: «раз не импорт — значит, должно быть дешёвым», без учёта себестоимости и уникальности продукта.

Но сегодня российское вино — уже не гадкий утёнок, а динамичная, зрелая индустрия. Лучший способ развеять сомнения — не спорить, а вовлекать и давать попробовать.





Николай Бобров **(НБ)**

Красноярск

Бренд-шеф ресторана Tunguska

Екатерина Боброва **(ЕБ)**

Красноярск

Шеф-сомелье ресторана Tunguska

ПЕВЦЫ РОДНОГО КРАЯ

НБ: Понятие «современная сибирская кухня» сейчас привычно уху. Но сформулировала и озвучила его именно наша команда ещё в далёком 2019 году. Оно предполагает работу с локальными сезонными продуктами, сочетание традиционных рецептов коренных народов Енисейской Сибири, кулинарных техник и трендов со всего света. Сейчас в нашем регионе актуальна локальная кухня, плюс местные продукты стали доступнее.

ЕБ: Европейские гранд-марки, такие как Banfi, Louis Roederer или Lanson, имеют отличную репутацию у гостей, и без них сложно представить классическую карту. Но при чутком подходе своего постоянного поклонника найдут и вина маленьких российских артизанальных хозяйств (например, у нас в карте Paradise Garage из Крыма). Такие вина сами себя не продают. Здесь важно ставить акцент на личности винодела. Персональные знакомства и поездки помогают передать гостю философию винодельни, смысл и идею.

НБ: Абсолютно локальных проектов не может быть. Нет места на Земле, где бы всё находилось в шаговой доступности и в лучшем качестве. Даже Рене Редзепи зависел в Noma от поставщиков иностранных продуктов.

ЕБ: Тренд на локальность невозможно игнорировать, тем не менее я не стану резко менять большинство европейских вин на российские. Гостя нужно знакомить постепенно и аккуратно, у него должен быть выбор.

НБ: В современной сибирской кухне у меня два вектора работы: либо заимствованный рецепт, переложенный на локальные сибирские продукты, либо рецепт наших предков, но с новыми ингредиентами. Например, домашняя лапша из вчерашнего хлеба с магаданскими креветками, белыми грибами и вяленым желтком.

ЕБ: Главный стереотип о российском вине — что оно обязано быть недорогим. Мы сейчас очень деликатно ведём диалог на тему цены: как она формируется, с каким оборудованием работает винодел, как долго нужно лелеять лозу, чтобы получить вино высокого качества с потенциалом развития. Важно калибровать вина, выбирать достойные образцы, баловать гостей жемчужинами российского виноделия: «Галицкий и Галицкий», «Сикоры», «Усадьба Дивноморское», «Николаев и Сыновья».

НБ: Пару лет назад мы вместе с Павлом Швецом провели камерный ужин в Tunguska, подбирали блюда под вино, а не наоборот. Это был лучший пейринг на моей памяти. Петнат — тартар с черемшой в виде камня, Riesling Oak — корзинка с дикой стерлядью, копчёным желтком и с икрой из горошка и так далее.

Небольшой шорт-лист ресторанов, которые делают локальную кухню популярной:

- Neolokal в Стамбуле, Турция
- El Chato в Боготе, Колумбия
- Celele, Картахена, Колумбия
- Central в Лиме, Перу
- Maido в Лиме, Перу
- Canalha, Лиссабон, Португалия

Винные события в Красноярске:

- Сибирский фестиваль российского вина Sib Wine Fest
- Винный пикник Wine Picnic Fest
- Bubble Day — десятки образцов шампани от лучших импортёров

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Алексей Горенский

Красноярск

Соучредитель ресторанной группы Bellini, директор Института гастрономии СФУ

СИБИРСКАЯ СИНЕРГИЯ

« Гастрономия мирового уровня должна развиваться не только в столицах. Во всех ресторанах Bellini мы работаем с локальным продуктом и российским вином. Мы не просто ставим "что-то российское" в карту, а тщательно отбираем лучшие образцы, даём обратную связь виноделам, воспитываем вкус у наших гостей. Мы показываем, что российское вино — это не компромисс, а осознанный выбор в пользу качества и уникальности.

« Специалитеты — мощный инструмент для развития гастрономического туризма и повышения узнаваемости регионов.

« Локальность для нас — это не только продукт, но и дух. Один из примеров — ресторан "Хозяин Тайги". Его меню строится на редких, исконно сибирских ингредиентах: северной речной рыбе и икре, таёжной дичи, грибах и ягодах.

« Поддержка локальных продуктов и вин на государственном уровне стратегически важна. Это вклад в сельское хозяйство, туризм и имидж страны. Меры могут быть разными: от развития агротуризма и гастрономических маршрутов до субсидий, грантов и налоговых льгот.

« Есть пословица: глупец ищет счастье на стороне, умный строит его рядом с собой. Вот я строю своё счастье рядом с собой. Мы с командами ресторанов не боимся экспериментировать и верим в силу места. Мой совет молодым шефам и сомелье — будьте исследователями, верьте в продукт и не бойтесь экспериментировать, но уважайте традиции. Общайтесь с коллегами, производителями, поставщиками. Синергия очень важна.

Событие:

5 и 6 июля в центре Красноярска пройдет Bellini-пикник. В гастрономическом квартале соберутся любимые рестораны Bellini и другие яркие проекты города



Марина Колушева

Камчатка

Основательница Marin Resto Group, в которую входят ресторан «Два моря, океан», музыкальный бар «33/45», грузинский ресторан «Марико» и Happy Butcher

ДАРЫ КАМЧАТКИ

Сейчас большой интерес к развитию отдалённых регионов — и Камчатка, безусловно, одна из жемчужин страны. Невероятная природа здесь сочетается с уникальными дарами моря и растениями-эндемиками.

Я приехала на Камчатку в три года. Когда мы открывали рыбный ресторан, звучало это почти иронично: на Камчатке не было ни одного рыбного ресторана. Местным это казалось странным — зачем платить за то, что ешь каждый день дома?

Но пандемия привела к бурному росту внутреннего туризма, и наш ресторан оказался очень востребованным. Сейчас, когда Камчатка зазвучала на гастрономической карте страны, наш проект заслуженно входит в число лучших ресторанов России.

Мы по-настоящему влюблены в наш регион и его продукты, вложили в проект много души и риска. Работаем с локальными ингредиентами, раскрывая с необычной стороны их гастрономические возможности, например, квасим морскую капусту по аналогии с белокочанной и

используем её в десерте брауни с еловым мороженым.
Мы сотрудничаем с коренными народами и адаптируем их традиционные рецепты. Например, кора берёзы, которую на Камчатке издревле употребляли в пищу, богата микроэлементами — мы сушим её, измельчаем в пудру и используем в подаче. Камчатка — одно из немногих мест в мире, где есть завод по производству «Омега-3» из дикого лосося, и мы обогащаем ими блюда.
Также мы солим палтуса, как сало, и делаем паштет из дальневосточного осьминога с камчатскими ягодами — блюдо, за которым приезжают годами. В ноябре-2023 мы первыми от Камчатки открыли выставку в Доме российской кухни на ВДНХ. Готовили камчатские щи с квашеной капустой и кукумарией — это редкий морепродукт, по текстуре напоминающий свиные ушки.
Сейчас большой тренд на морепродукты с минимальной обработкой. Если три года назад в ходу были очень сложные блюда с обилием соусов, сегодня тренд на использование одного, максимум двух ингредиентов в блюде — для того чтобы главную роль отдать именно основному продукту.

Наши винные хиты — плотный рислинг «Семейный Резерв» от «Сикор» к местной рыбе, богатой жирами, и «Дыхание Волн» от «Скалистого берега» к крабам



Павел Куксов

Владивосток

Основатель холдинга Kuksov group, куда входят итальянский Crust, рамен-клуб Umami, грузинский Tbillisimo, пан-азиатский Singapura, «Молоко и мёд», «Пекарня Мишеля», а теперь и «Сыроварня»

МЕСТО ВСТРЕЧИ БОРЩА И ДИМСАМА

Большое влияние на гастрономические традиции и культуру Дальнего Востока оказывают страны Азии, что неудивительно: всего-то меньше часа лёта до границы с Китаем и Южной Кореей. Поэтому на местной гастрономической сцене царит симбиоз европейской и азиатской культур: в одном меню могут гармонично соседствовать борщ и том-ям, паста и димсамы. Японское море — одно из самых богатых в мире по количеству и разнообразию морепродуктов и свежей рыбы. У нас проходят многочисленные фестивали — мидий, гребешка, минтая и устриц. К каждому из них мои проекты, в зависимости от своей специализации, разрабатывают особенные блюда и подбирают винные пейринги. Например, японский Umami делает специальный сет сашими.
Есть и фестиваль пельменей — он прослеживает их разновидности и географию: от китайских димсамов через сибирские пельмени, узбекские манты, монгольские буузы и грузинские хинкали до итальянских равиоли.
На Дальнем Востоке всё активнее открывают для себя редкие и недооценённые продукты: местные устрицы, крабы-стригуны и крабы-волосатики — они невероятно гастрономичные, но долгое время оставались в тени. Минтай и треска, которые в советское время считались «кошачьим кормом», сейчас снова в моде — скоро будет фестиваль минтая. А ещё распробовали «дальневосточный кишмиш» *[актинидию. — Прим. SWN]* — прародителя киви.
В последнее время стало появляться всё больше фермерского гребешка — не дикого, а культурно выращенного.
Недавно мы с Аркадием Новиковым открыли во Владивостоке «Сыроварню», и она отличается от других заведений прежде всего тем, что мы используем локальные дальневосточные продукты — например, олюторскую сельдь.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Сибирь

НОВОСИБИРСК

Гастрономический театр PuppenHaus

Новосибирск, Чаплыгина ул., 65/1

Ресторан-достопримечательность Новосибирска — гастрономический театр «ПуппенХаус» [«Кукольный дом»] Владимира и Анжелики Бурковских. В своём уникальном театре сибирской кухни Бурковские поставили свыше 60 гастроспектаклей из местных сибирских продуктов. Более 100 вкусов специалитетов — дичь, северная рыба, дикоросы, фермерская продукция — доступны сегодня гостям PuppenHaus в рамках театрального туристического маршрута по Новосибирску.

БАРНАУЛ

Ресторан-пивоварня «Бирдок»

Барнаул, Максима Горького ул., 8

Обязательное место для посещения в Барнауле, уютно расположившееся в историческом центре города. Размашистый современный интерьер с бочками, деревом, медью и кирпичом — это что-то между музеем и мануфактурой, рестораном и пабом.

В меню: пицца по неаполитанским традициям в дровяной печи, dry aged стейки и гриль, свежие морепродукты от кальмаров до устриц и ежей, собственное свежее пиво. Летний special — окрошка, от классики на квасе до экспериментов с комбучей и игристым вином. На десерт попробуйте авторский шоколадный фондан, в пару к нему предлагают легендарный айсвайн Le Général Hiver от «Галицкий и Галицкий»: вино здесь любят не меньше, чем пиво!

АЛТАЙ

«Тенгри»

Республика Алтай, с. Озёрное, мкрн Курорт Манжерок, 1

Первое гастрономическое пространство курорта «Манжерок», где традиции Алтая обретают современное звучание. «Тенгри» — Верховное Небо в древних тюркских и монгольских традициях, священная сила, дарующая жизнь и гармонию. Тенгри отражает стремление к совершенству и объединяет ресторан с природой и культурой Алтая.

Кухня — это авторское прочтение древних традиций: весной используют первые дикоросы и молодые травы, летом — ягоды и цветы горных лугов, осенью — грибы и дары тайги.

В основе меню — дичь от алтайских охотников, рыба из местных рек и фермерские продукты, воплощающие дух этой земли.

«Тенгри алтын к ни јарлат!» — «Пусть Тенгри озарит вас золотым светом!»

АБАКАН

Ресторан-гриль «Авиатор» / ₽

Федеральная трасса Р-257 «Енисей», 426 км

Недалеко от Абакана на берегу Енисея в вертолётном клубе «СаянАэро» расположился ресторан таёжной кухни «Авиатор». Каждый элемент интерьера погружает посетителей в мир авиации. В блюдах — локальные продукты и дух Красноярского края и Хакасии. Шеф Денис Гурин с момента основания — уже восемь лет — создаёт уникальные блюда. А ещё есть собственная сыроварня под брендом «Мануфактура вкуса Борисово».

Фирменный салат «Авиатор» с уткой, авокадо и малиновым соусом (520) & «Лефкадия» Мальбек Розе (510) / Пельмени из лосося в сливках с красной икрой (580) & «Шумринка» Петрикор Мальвазия (570) / Томлёные телячьи щёчки в грибном соусе с чёрным трюфелем и картофельным пюре (700) & Loco Cimbali Мерло Резерв (3500)

КРАСНОЯРСК

Tunguska / ₽₽

Красноярск, Весны ул., 30

В мистический интерьер Tunguska вплетены природные и культурные паттерны региона. Команда кухни во главе с бренд-шефом Николаем Бобровым возрождает этногастрономические традиции Енисейской Сибири в новаторском прочтении и поддерживает коренные народы через сотрудничество и сотворчество.

На летний сезон у команды Tunguska и ресторанной группы

К лету не только «Авиатор» подготовил особое меню, но и в Абакане планируется актив: **12 июня** пройдёт гастротуристический фестиваль «Жарче», а **12–13 сентября** — фестиваль-форум «Баран-Талган».



Стерлядь, PuppenHaus



Карпаччо из дикого оленя, PuppenHaus



Владислав Добрынин, бар-менеджер «Бирдок»

Свежий летний улов обской стерлядки дал поварам **PuppenHaus** возможность разгуляться: строганина, «чушь», стерлядь в шампанском по-купечески, ледяной десерт со стерляжьей икрой — любое блюдо из яркой сибирской рыбы отлично сыграет дуэтом с «Темелионом» Blanc de Blanc 18. А к карпаччо из дикого оленя на соляном камне идеально подойдёт «Герцъ» от Имения «Сикоры».



Экзекьютив-шеф «Тенгри» Андрей Илюшин



«Тенгри», Алтай



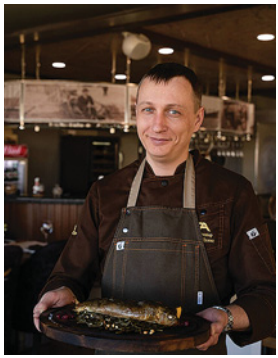
«Авиатор», Абакан



«Бирдок», Барнаул



Мария Винокурова, сомелье «Бирдок»



Денис Гурин, шеф «Авиатора»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Котлета из таймырского оленя с соусом карри, грибной полбой и кремом из сельдерея и шоколада, Tunguska



Салат из бурраты со свежими томатами и листьями шпината (690) & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (6000), Hello Wine



Александр Митраков, собственник ресторана Sibiryaki (справа) и бренд-шеф Алексей Кущенко



Трес лечес с клубникой & Loco Cimbali Chardonnay Reserve в 33 Wine & Tapas bar в Иркутске



«Буян»

27 июля в Иркутске пройдёт Baikal Wine Fest Summer — на новой площадке с видом на Ангару. Летние вина и виноделы, ресторанные участники, интерактивы



Галерейно-ресторанный комплекс «Собрание Спешилова»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Berrywood Family большие планы: запуск нового гастросета от бренд-шефа и летнего меню на сезонных продуктах с винными special-позициями от бренд-сомелье Екатерины Бобровой, всероссийский гастрономический фестиваль «Тайгастро» и опен-эйр «Тайгэйр».

Запечённая форель с хрустящей кожей, соусом из копчёной ряженки, кремом из цветной капусты с чипсами из топинамбура и красной икрой (1618) & «Галицкий и Галицкий» Розе (6618) / Котлета из таймырского оленя с соусом карри, полбой с разными грибами и кремом из сельдерея и шоколада (998) & Герцъ от Имения «Сикоры» (718)

Sibiryaki / PP

Красноярск, Карла Маркса ул., 123

Этой весной в городе открылся новый ресторан с концепцией современного прочтения купеческой Сибири. Здесь не гонятся за сезонностью, а просто готовят вкусно из того, что и так растёт, водится и получается в Сибири. Локальные продукты, деликатная сезонность и вкусы, к которым хочется возвращаться.

Особые гастропары:

Сугудай из муксуна с крыжовником и хрустом свежести в паре со «Скалистый берег» Locantita Море Совиньон Блан / Шардоне / Копчёный осётр с маринованным кабачком — блюдо с лёгкой кислинкой. К нему подойдёт Ballet Blanc 2022 от «Галицкий и Галицкий» / Оленина с кашей из полбы — блюдо глубокое, с северным характером. В пару ему — Семейный Резерв Пино Нуар 2022 от Имения «Сикоры», вино с тонкой структурой и мягкой танинностью

Hello Wine

Красноярск, Ленина ул., 34

Винный ресторан в Красноярске стремится развивать культуру эногастрономии. Миссия проекта — «не очередное модное заявление в сторону дорогих позиций винного направления с космической маржинальностью, а доказать гостям: вино может быть комфортным и доступным каждому». Более 250 этикеток в винной карте.

Летом в Hello Wine традиционно предлагают спецменю: лисички, окрошка, гаспачо с крабами.

Стейк мясника с трюфельным картофелем и соусом на кофейной гуще (990) & Герцъ от Имения «Сикоры» (5400)

«Буян»

Красноярск, Остров Отдыха ул., 15б

Орнаменты и предметы ремесленного труда в интерьере, блюда русской кухни, собранные бренд-шефом из древних поваренных книг, печь и коптильня, панорамный обзор мощи Енисея. Летом впервые откроется летняя терраса с видом на маяк и Коммунальный мост, а меню обновится предложениями для лёгкого винного бранча, новыми вариациями салата оливье, окрошкой и локальными ягодами.

В июле «Буян» обеспечивает гастросопровождение масштабного события города — бизнес-пикника журнала «Деловой квартал».

Пробуем специалитеты:

Мочёный арбуз & «Шумринка» Спелая Роза / Растомлённое говяжье ребро & «Скалистый берег» Каберне Фран / Строганина из мраморного мяса & Loco Cimbali Pinot Noir Reserve

ИРКУТСК

33 Wine & Tapas bar / PP

Иркутск, Карла Маркса ул., 41/1

Современный гастропроект с нескучной едой на каждый день, интересной подборкой вин и разнообразной барной картой. Кухня «33» сочетает использование современных техник приготовления, европейские и азиатские мотивы, преподнесённые через видение шефа, локальные продукты Сибири и Байкальского края.

Тапас с икрой омуля & «Золотая Балка» Cuvée de Vitmer 2018 / Стейк мясника с картофельным гратеном & «Усадьба Маркотх» Кюве #1 Резерв

Галерейно-ресторанный комплекс «Собрание Спешилова»

Иркутск, 130-й квартал, Седова ул., 42/1

Ресторан с галереей из более чем тысячи старинных самоваров и винным погребом. Здесь пищу телесную подают вместе с духовной. Меню ресторана изобилует классикой в авторской интерпретации, а винная карта впечатлит выбором отечественных вин. В завершение трапезы стоит насладиться чайной церемонией из столетнего самовара.

Гастропары на лето-2025 от «Собрание Спешилова»:

«Мезыбь» Старая Дорога на Джанхот & Тартар из угря / «Сикоры» Совиньон Блан & Салат со спаржей и клубникой / «Золотая Балка» Cuvée de Vitmer & Карпаччо из креветок / «Шумринка» Петрикор Мальвазия & Сибас с цитрусовым соусом / Loco Cimbali Пино Менье & Цыплёнок чимичурри с авокадо и зеленью под соусом тонкацу / «Шумринка» Пари & Меренговый рулет с вишней и домашним вишнёвым мороженым.

В начале июля группа Bellini Gastronomic Ecosystem организует в Красноярске гастропикник Bellini: рестораны группы, мастер-классы, утренняя йога, шакшука из 200 яиц, приглашённые гости (в прошлом году приезжала команда El Copitas, лучшего бара страны из Питера) — будет весело.

Дальний Восток

БЛАГОВЕЩЕНСК

«Иволга»

Благовещенск, Ленина ул., 179

Ресторан русской дальневосточной кухни с акцентом на блюдах и напитках с использованием эндемиков, таких как соя, папоротник, клоповка, амурский бархат и других.

Шеф-повар Егор Деменков радует гостей купатами из дичи с томлёной соей и терпугом горячего копчения, к которым сомелье Дмитрий Катанаев рекомендует «Галицкий & Галицкий» Пино Нуар.

ХАБАРОВСК

«Мускатный кит»

Хабаровск, Калинина ул., 82

Название «Мускатный кит» отсылает к сорту винограда и добродушному таинственному морскому животному — такая остроумная концепция у команды, увлечённой гастропейрингом. Через сезонное меню шеф покажет интересные сочетания с использованием фермерских продуктов с акцентом на свежие и летние блюда.

Пробуем уже излюбленные гостями пары: равиоли с креветками и гребешком в кокосовом соусе биск [740] под шенен блан; тартар из тунца с грейпфрутом, огурцом и тропическим соусом [690] с сухим розовым; салат с куриным филе, апельсином, голубым сыром и медово-горчичным соусом [530] с игристым по классике.

Фестиваль летних вин скрасит жаркое хабаровское лето, а сезонные винные ужины уже стали неотъемлемой частью китовой культуры.

«Амур»

Хабаровск, Ленина ул., 29

В ресторане авторской гастрономии с дальневосточным акцентом вот уже 14 лет исследуют кулинарные традиции родного края, собирая и переосмысливая рецепты коренных народов.

Сомелье ресторана Анна Зубенко подготовила особые гастрономические сочетания:

Слоёный утиный пирог с фуа-гра [1350] & «Лефкадия» Каберне Фран [5370] / Голубец из камчатского краба с соусом биск [1150] & «Галицкий и Галицкий» Шардоне Красная Горка [6450] / Салат «Амурский» [990] & «Сикоры» Рислинг [4500]

«Агутин» / PP

Хабаровск, Муравьёва-Амурского ул., 36

Ресторан-бар «Агутин» — легендарное место Хабаровска, где всегда весело. Это музыкальный бар в центре города с выступлениями музыкальных групп и диджеев, праздничной атмосферой и честной кухней с локальным акцентом.

План на лето — соединять яркие и свежие блюда с лёгкими и сочными винами. Для этого шеф-сомелье уже обновил карту отечественных органических, натуральных и биодинамических вин, а бренд-шеф подготовил новинки меню: салат с клубникой, щавелём и козьим сыром, сашими из мраморной говядины с кимчи, курильский гребешок с картофельным кремом и грибами, севиче из лосося. Сезонный десерт — с любимыми ягодами дальневосточников: жимолостью и смородиной.

И ещё пара энопар:

Гребешок на гриле с птитимом [810] & Mantra Estate Шардоне [4400] / Паста с тартаром из лосося и страчателлой [790] & «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв [3900]

SOPKA Restaurant / PP

Хабаровск, Кавказская ул., 20

В «Сопке» сочетаются авторская кухня, аутентичные дальневосточные традиции и особая атмосфера: круглогодичная просторная терраса с панорамным видом на Амур создаёт идеальное пространство для гастрономических открытий. Главный козырь меню — всегда свежая красная рыба с собственного завода.

Летнее меню вдохновлено дарами Дальнего Востока. Особое внимание уделено свежести вкусов: ягодные соусы, хрустящие овощи и ароматные травы. К ним шеф-сомелье подготовил специальную винную подборку.

В «Сопке» регулярно проходят гест-ужины, бартендинги и винные дегустации. Все новинки — на сайте и в соцсетях.

ВЛАДИВОСТОК

«Миллионка»

Владивосток, Семёновская ул., 1д

Ресторанный проект «Миллионка» — самое объёмное олицетворение Дальнего Востока. Здесь воссоздана атмосфера исторического района Владивостока, единственного Чайна-тауна, существовавшего ещё в императорской России.

Интерьер оформлен по историческим справкам. Коллекция китайского антиквариата и российского



Фирменный паштет из куриной печени с хересом (690) & «Галицкий & Галицкий» Мерло (10 500), SOPKA



Гребешок на гриле с птитимом и шардоне от Mantra Estate, «Агутин»



Голубец из камчатского краба с соусом биск, «Амур»



Запечённый стейк форели с соусом биск (1690) & Mantra Estate Шардоне (9800), SOPKA



«Мускатный кит»



Шардоне Резерв 2022 от «Константин Дзитоев» Никита Рудницкий («Миллионка», Владивосток) подаёт под угольную рыбу с жареными томатами и молодым шпинатом



Купаты из дичи с томлёной соей и терпугом горячего копчения, Пиныч G&G и «Волга» в «Иволге», Благовещенск

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«Москва» во Владивостоке

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«Москва» во Владивостоке



AquaTerra

фарфора, предметы русской старины, китайские падаваны и образы купчих с картин Бориса Кустодиева — всё сливается в образ исторического квартала. Микс русской и азиатской культур прослеживается в меню с акцентами на локальные продукты и специи.

Рекомендации сомелье Никиты Рудницкого:

Карпаччо из дальневосточного осьминога & Magnatum Шардоне 2020 / Тартар из форели в азиатском соусе & «Галицкий и Галицкий» Рислинг 2020

Vladivostok Grand Hotel & SPA 5*, ресторан AquaTerra

Владивосток, Корабельная наб., 10

Роскошный отель открылся на берегу бухты Золотой Рог осенью 2022 года. Главный ресторан отеля, AquaTerra, олицетворяет слияние России и Азии. Элегантный романтичный интерьер наполнен светом. Шеф-повар виртуозно работает с разнообразием свежих морепродуктов, в то же время продумывая логистику доставки лучших фермерских продуктов из других регионов, например брянской говядины. Концепция ресторана — сочетание блюд из мяса и морепродуктов, на что намекает его название («вода» и «земля»).

Жареные гребешки & «Галицкий и Галицкий» Шардоне (14 300 за пару) / Филе-миньон & «Шумринка» Петрикор (13 300 за пару) / Тортеллини с крабом & «Галицкий и Галицкий» Рислинг (14 900 за пару)

«Молоко и Мёд»

Владивосток, Суханова ул., 6а

Ресторан от группы Kuksov Group открыл двери в 2022 году после ребрендинга и обновления в коллаборации концепт-шефа Руслана Закирова и бессменного шефа Александры Сапрыкиной. Тёплый интерьер вдохновлён греческими путешествиями основателя: первый этаж — в честь города Каламаты, второй — в стиле бело-голубой архитектуры острова Санторини. Стены украшают картины местной художницы.

В меню большой выбор завтраков, обилие живых приморских морепродуктов и домашняя паста. Современная винная карта от сомелье ресторана стала идеальным дополнением к блюдам.

«Москва» / PP

Владивосток, Ланинский пер., 4

Центр ночной жизни Владивостока, объединяющий ресторан-бар с живой музыкой, ночной клуб, караоке и площадку для ярких событий. Работает в формате длинной ночи, позволяя гостям наслаждаться атмосферой праздника с семи вечера до утра.

Летом «Москва» приглашает попробовать новинки бренд-шефа, который объединил дальневосточные вкусы с сезонными акцентами. Среди ярких позиций — паста

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



TOKYO More



«Шервуд»

с крабом и лаймом, карпаччо из осьминога, несколько видов гратенов и любимые приморцами мидии и устрицы с необычной подачей.

Сашими из мраморной говядины с кимчи (650) & Розе «Галицкий и Галицкий» (3700) / Тальята с орзо и фланк-стейком (1150) & «Сикоры» Герць (3250)

«Шервуд»

Владивосток, Светланская ул., 66б

Лаундж-бар с одной из самых живописных открытых террас города V, которая погружает гостей в приморский колорит. Столики на открытом воздухе с морским бризом и криками чаек дополняют прекрасная авторская кухня и чудесные вина. К летнему сезону обновлено как меню, так и винная карта. Свежая терраса ждёт гостей на морских гадов и легендарный фестиваль дальневосточных гребешков.

Свежие гребешки & «Шумринка» Блан де Блан / Запечённые перцы с муссом из козьего сыра & «Петрикор» Алиготе / Карпаччо из гребешка с лаймом & «Галицкий и Галицкий» Рислинг

TOKYO More

Владивосток, Бурачка ул., 1б

Флагманский проект от TOKYO с любовью к локальным продуктам и авторской интерпретацией дальневосточной и японской кухни.

Летом гостей ждут фестивали дальневосточного минтая и гёдза, а также серия гастроужинов. Для туристов — гастропрогулки на катере «Маргарита» с вином.

Главное нововведение — Seafood Club: comfort food с дальневосточным умами. В меню: ризотто из осьминога, севиче из гребешка, тартар из тунца, морепродукты на гриле и аутентичная шаверма.

«Кедровый Дом»

Артём, 1-я Западная ул., 28

Ресторанно-гостиничный комплекс «Кедровый Дом» — первая точка гостеприимства на пути из аэропорта в столицу Дальнего Востока. Здесь гармонично сочетаются природная эстетика Приморья, экологическая осознанность и безупречный европейский сервис.

Мясной ресторан комплекса приглашает ценителей гастрономии отведать премиальные стейки из отборной говядины и изысканные блюда европейской кухни. Винная карта, включающая 250+ позиций, представляет лучшие терруары Старого и Нового Света — от легендарных гран крю до редких миллезимов топовых виноделен мира.

Специальное предложение шеф-повара Константина Макарова: стейк ти-бон сухого вызревания. Уникальный ореховый тон зрелого мяса идеально подчеркнёт супертоскана Bertinga 2016.



Гордость локальной кухни: севиче из дальневосточного гребешка с клубникой и соусом из бузины.
К нему в пару в ресторане «Кедровый Дом» рекомендуют шардоне винодельни «Скалистый берег»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Камчатка





- Серебряная «Пальмовая ветвь» за лучшую новую ресторанную концепцию — 2023
- Топ-10 лучших ресторанов Дальнего Востока — 2022 и 2023 по версии WhereToEat
- Лучший ресторан Петропавловска-Камчатского — 2024 по версии WhereToEat
- Лучший ресторан Дальнего Востока по версии Premia HORECA

ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ

«Два моря, океан»

Петропавловск-Камчатский, Озерновская Коса ул., 11

«Два моря, океан» — ресторан-путешествие в глубины Камчатки, вдохновлённое богатством морей и традициями коренных народов. Меню на основе камчатских морепродуктов, дикоросов и северных трав. Осознанность, экологичность и вкус природы — в каждом блюде и коктейле.

Этим летом в центре внимания свежайшие морепродукты Камчатки: крабы, устрицы, гребешки, морские ежи и другие дары Тихого океана в чистом, выразительном и эстетичном виде.

Особое предложение: выездной seafood- и паэлья-бар, по запросу организуемый в любой точке Камчатки — на берегу океана, у подножия вулкана или на скале у воды. Это возможность прочувствовать вкус Камчатки на 100%.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ЧИТАЙТЕ **SWN.RU**

Популярный ресурс о вине и гастрономии



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

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

ПОДРОБНЕЕ: **info@simplewinenews.ru**



А ТАКЖЕ ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ

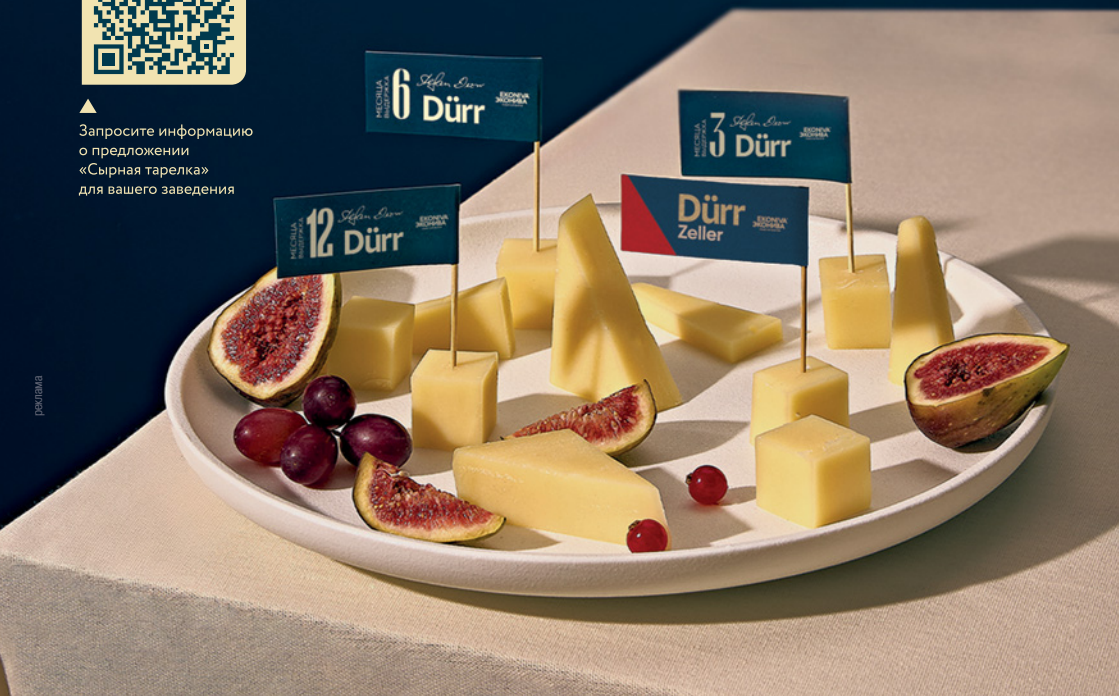
EKONIVA ЭКОНИВА
НАШИ СЫРОВАРНИ | Dürr

КОЛЛЕКЦИЯ ТВЕРДЫХ ПРЕМИАЛЬНЫХ СЫРОВ

Предлагаем для гостей вашего заведения ввести **позицию «Сырная тарелка»**, состоящую из премиальных* твердых сыров Dürr Zeller и Dürr Classic 3, 6 и 12 месяцев выдержки. Сыры обладают пряным вкусом и выраженным ароматом орехов, а также пикантным вкусом и пряными нотами соответственно.

* Твердые сыры Dürr от «ЭкоНивы» производятся в России по уникальной технологии с использованием созревательной культуры, в основе которой Brevibacterium linens.

▲
Запросите информацию о предложении «Сырная тарелка» для вашего заведения



реклама