

**SWN.RU**

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

9 785427 400329 >  
ISBN 978-5-4274-0032-9

**18+**

# simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

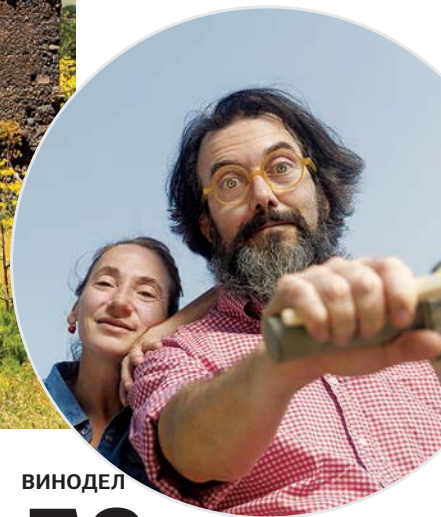
## Ti Amo, Kurni

Как стать  
цивилизованным  
винным рынком:  
опыт Британии

Всё о Сицилии  
и немного dolce

El Celler de Can

Rosa: эксклюзив  
из лучшего ресторана мира



РЕГИОН

**60**

### Неро против нерелло

Модные вина с Этны, тренды неро д'аволы, начинания фраппато и достижения Энтратерры. Сицилия!

АПЕРИТИВ

**24**

### Камерная финотека

Вроде бы все обожают сухие хересы фино и мансанилью, но в Москве их по-прежнему по пальцам перечесть. Дегустируем.



ВИНОДЕЛ

**38**

### Как стать Kurni?

Эти ребята не дают интервью — скромничают. Но нам дали: теперь мы знаем всё о вине-фетише и делимся с вами.



ОСОБОЕ МНЕНИЕ

**30**

### Отцы и дети

Виктор Лошак и Анна Монгайт вспоминают семейные истории про вино.

### Ценовые категории

⓪	.....	до 1 000 руб.
①	.....	до 2 000 руб.
②	.....	до 3 000 руб.
③	.....	до 4 000 руб.
④	.....	до 5 000 руб.
⑤	.....	до 8 000 руб.
⑥	.....	до 12 000 руб.
⑦	.....	до 16 000 руб.
⑧	.....	более 16 000 руб.

Указанные категории цен носят информационный характер и не являются предложением о приобретении продукции. Цена может изменяться при резких колебаниях обменных курсов валют, а также иных обстоятельствах, влияющих на ценообразование.

ЭКСКЛЮЗИВ

**90**  
**Три богатыря**

Нам не пришлось полтора года ждать своей очереди, чтобы попасть в лучший ресторан мира El Celler de Can Roca. Елена Чекалова побывала там для SWN.

DURA LEX

**84**

### Изддержки еврореформ

Есть ли что-нибудь смешное в винном законодательстве? Да. Испания и Германия постарались.

**ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ:** Abbazia Santa Anastasia [90] Baglio del Cristo di Campobello [68] Baglio di Pianetto [62, 67] Beronia [132] Birgit Eichinger [112] Braida [99] Castello Banfi [19, 28, 29] Castello di Ama [19] Cerasuolo di Vittoria [54] Ceretto [19] Château Giscours [127] Château du Tertre [127] : Chanoine [32] Dominio de Pingus [126] Donnafugata [49, 51, 67] Duca di Salaparuta [49-50] Fattoria del Cerro [29, 70-74] Fattoria di Felsina [28] Feudi del Pisciotto [55] Feudo Maccari [51, 67] Feudo Principi di Butera [51] Finca Nueva [130] Finca Allende [131] Firriato [50] Florio [49] Frescobaldi [28, 29] Giuseppe Mascarello [19] González Byass [27] Graci [62, 66] Gulfi [55] Henri Giraud [113] I Custodi [66] I Vigneri [51] La Massa [126] Lanson [32] Louis Roederer [32, 128, 142] Lungarotti [19, 28] Lustau [26] Mark Cornelissen [51] Marqués de Riscal [131, 133, 142] Montrose Winery [50] Muga [133] Oasi degli Angeli [38-46] Ontañon [134] Ottoventi [65] Pagos del Rey [132] Palacios Remondo [131] Passopisciaro [51, 62, 66] Petrollo [19] Pierre Gimmonet & Fils [32] Pietradolce [64] Planeta [50, 55, 57, 63, 67] Prieure Saint Jean de Bebian [126] Ramón Bilbao [133] Romanée-Conti [20] Ruinart [21] Sierra Cantabria [131] Tasca d'Almerita [49-50, 56-57, 62, 65] Tenuta delle Terre Nere [63] Tenuta di Aglaea [65] Tenuta di Fessina [63, 66] Tenuta San Guido [126] Terre di Giurfo [55] Trimbach [36] Valdespino [26-27] Valle dell'Acate [55] Veuve Clicquot [33] Vie de Romans [100] Vietti [19, 101] Villa Sparina [19] Zonin [51] Абрау-Дюрсо [140-141] Усадьба Маркотк [34]

## СОДЕРЖАНИЕ



Фото на обложке:  
Андрей Ковалёв

### Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг  
Анастасия Прохорова  
Editor@SimpleWineNews.ru

Старший дизайнер  
Владимир Нелюбин

Обозреватель  
Анна Кукулина

Редакторы  
Василий Раснов, Илья Кирилин, Дилара Булганова

Председатель дегустационной комиссии  
Игорь Сердюк

Ассистент редакции  
Анна Шенгелия

Ведущий эксперт  
Сандро Хатиашвили

Управляющий редактор  
Виолетта Буйнич

Фоторедактор  
Софья Маркова

Дизайнер  
Дария Кольченко

Препресс  
Алексей Клак

Корректор  
Наталья Казанова

Книга подготовлена авторским коллективом в составе:  
Роман Суслов, Ваня Березкин, Игорь Родин,  
Андрей Ковалёв, Руслан Валиханов,  
Валентин Ткач

© 2015, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор  
Дмитрий Мережно  
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта  
Анатолий Корнеев

Директор по рекламе и распространению  
Наталья Конорина  
NKokorina@Simple.ru

Менеджер по рекламе  
Алена Бутенко  
AButenko@Simple.ru

Заместитель директора по распространению  
Федор Бочкарев  
FBochkarev@Simple.ru

Ассистент  
Дарья Сырова

Мерчендайзер  
Руслан Тетёркин

Редакционный совет серии  
Максим Каширин, Анатолий Корнеев,  
Сандро Хатиашвили, Влада Лесниченко,  
Вероника Денисова, Didier Derpont,  
Nicolo d'Afflito, Rudi Buratti

**18+** 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 несет ответственности за содержание рекламных материалов. Материалы в рубрике PROMO публикуются на правах рекламы.

Ti Amo, Kurmi / Серия Simple Wine News:  
Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.:  
Издательство «СИМПЛ», 2015. — 148 с.  
ISBN — 978-5-4274-0032-9

Цена договорная  
Тираж 22000 экземпляров.  
Отпечатан ОАО «Полиграфический комплекс «Пушкинская площадь».  
Тираж сертифицирован Национальной тиражной службой.



СЕЗОН

# 102

## Грибник грибника

Миколог-консультант — новый важный персонаж в московских ресторанах, где начинают осваивать грибные богатства нашей бескрайней Родины.



## Давайте дружить на facebook

Акции, новинки, анонсы мероприятий и скидки-скидки-скидки на FB-странице группы компаний Simple.  
Вам нравятся наши вина?  
Вы нравитесь нам!

[Facebook.com/SimpleWine](https://www.facebook.com/SimpleWine)

О вине и гастрономии — просто, интересно и увлекательно на Facebook-странице Simple Wine News.  
Хотите знать о вине больше? Читайте нас на Facebook!

[Facebook.com/SimpleWineNews](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)

## Цифровая подписка

Подпишись на SIMPLE WINE NEWS  
Полная цифровая версия издания для планшетных и персональных компьютеров

**всё,**  
Можно купить один выпуск, годовую подписку и архивные номера

**сразу,**  
Электронная версия выходит раньше бумажной

**везде,**  
На iPad, Android или любом персональном компьютере

**навсегда.**  
Приобретённые выпуски вы можете читать всегда и на любом устройстве

1 выпуск  
99 руб.

Подписка  
на 10 выпусков  
690 руб.



**ВЫГОДНО, ВЕРНО?**

Подробности на [www.SimpleWineNews.ru/digital](http://www.SimpleWineNews.ru/digital)

# АССАМБЛЯЖ

## фото

# ИНТЕРЕСНАЯ ЖАРА


Июль в большей части Европы был экстремально жарким, поэтому теперь всех, разумеется, интересует, как это скажется на будущем урожае.

**Текст:** Анна Кукулина

**Ф**ранция в целом и Бордо, в частности, половину лета были в заголовках новостей из-за беспрецедентной жары, но к концу августа ситуация выправилась. Очень опытный бордоский энолог Дени Дюбурдые настроен оптимистично: «В текущем сезоне 4 из 5 условий великого года уже соблюдены. Сезон начался рано и вскоре замедлился. Цветение было однородным, всё завязалось. Третье условие — это однородный и быстрый верезон, сопровождаемый остановкой вегетации. Это условие фундаментальное, и оно тоже было выполнено. Четвёртое ус-

ловие — солнечная погода в августе и начале сентября, пока так и есть. Пятое условие — отсутствие дождей во время сбора, и дай бог, чтоб оно тоже было выполнено. Пока я могу сказать только, что 2015-й — это первый год после 2005-го, когда первые четыре условия были выполнены на 100%».

В Италии на удивление пока что всё тоже неплохо, — чаще всего с соседней Францией у Апеннин удачные винтажи идут в «противофазе». В Пьемонте небольшую часть лоз повредило градом в начале лета, но это оказалось единственным крупным катаклизмом



На этой фотографии виноградник из Калифорнии (Сакраменто), — в Европе до такого к счастью не дошло. 24 августа, когда мы сдавали номер в печать, в Калифорнии горело 40000 га леса, причём один из эпицентров пожара находился на севере округа Напа.

за все лето. После июльской жары пришел гораздо более прохладный август с редкими дождями, который выровнял ситуацию. Федерико Черетто не видит причин для пессимизма: «Урожай в этом году мы прогнозируем на среднем уровне или чуть ниже. Скорее всего, вина будут более насыщенными и плотными». Лука Куррадо из Vietti тоже не ожидает больших проблем: «Нет никаких предпосылок, что небоило в этом году будет слишком мощным, более концентрированным. По моим ощущениям, винтаж будет очень гармоничным, классическим. В 2003 году, с которым все сравнивали этот год в июле, в конце августа мы уже собирали барберу. В этом году мы будем её собирать как обычно, в конце сентября».

В Тоскане ожидают отлич-

ный миллезим, а Сицилия уже месяц назад дала старт европейскому сбору урожая — 7 августа Donnafugata традиционно начала ночной сбор муската.

В Риохе и Рибере-дель-Дуэро в середине августа начали собирать белые сорта, и в начале сентября ожидают полной спелости красных. Урожай в двух главных испанских регионах официально ожидают хороших: в июне прошли дожди, которые дали запас воды лозам, поэтому июльскую жару они перенесли без проблем. Она даже пошла на пользу — в такую сухую погоду виноград почти не болеет. В Риохе ожидают урожай немного больше прошлогоднего, в Рибере пока нет точных прогнозов по объёму. Если во время сбора урожая не случится ничего экстраординарного, винтаж будет от хорошего до прекрасного.

#### ПОКАЗАТЕЛИ ИЮЛЯ

**37 °C** — пик температуры в Эльзасе

**41 °C** — пик температуры в Пьемонте

**42 °C** — пик температуры в Риохе

**35 °C** — средняя температура июля в Бордо

**22 июля** — Митт начал собирать урожай для игристых в долине Напа

—

#### БОРДО:

**18 мм** осадков в июле против 80 в 2014 г.

**270 мм** выпало с апреля до начала июля

На **30** солнечных часов в июле больше стандарта

На **61** солнечный час больше в июне

**550 га** лесов в Бордо погибло от пожаров

# АССАМБЛЯЖ

## мир

**Погода в винодельческих регионах на 21 августа:** Бордо +31, ясно ▶ Бургундия +28, ясно ▶ Шампань +26, облачно ▶ Эльзас +25, ясно ▶ Долина Роны +28, ясно ▶ Долина Луары +29, ясно ▶ Пьемонт +23, малооблачно ▶ Тоскана +27, малооблачно ▶ Венето +24, малооблачно ▶ Сицилия +29, ясно ▶ Риоха +32, малооблачно ▶ Рибера +25, малооблачно ▶

## Down Under 2015

Пока европейцы строят оптимистические прогнозы, виноделы Южного полушария отчитываются по итогам урожая.

### АРГЕНТИНА

Курс песо продолжает падать, политика властей сильно ограничивает экспорт сельхоз-продукции, а тут ещё напризвы погоды! 13 333 га виноградников пострадали — 40% от града, остальные 60% — от заморозков. Конец вегетативного цикла был крайне влажным из-за непрерывных дождей. Урожай на 10% меньше прошлогоднего, но первые дегустации радуют: такого свежего, тонкого и минерального мальбека давно не было.

### ЮАР

2015 — образец стабильности. Во всех регионах было сухо, прохладно. Единственное происшествие — лесные пожары в преддверии сбора урожая. Новорожденные вина сбалансированные, с характерной для ЮАР свежей кислотностью и очень чистой девственной ароматикой.

### НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Три года подряд в стране были рекордные по объёму урожаи (что для отрасли в целом не очень хорошо). На этот раз урожай сильно подкосили весенние заморозки, особенно на Острове Южном. Сбор совиноньона блан меньше на 20–30%. Качество не пострадало: сухой (в Мальборо количество осадков — самое низкое за 80 лет) и тёплый год дал неплохие результаты. Совиноньон блан получился тропическим по стилю, а пино нуар — танинным и почти не прозрачным.

### АВСТРАЛИЯ

По-прежнему кризис и разорение в винной отрасли. Помочь сможет лишь зона свободной торговли со странами Азии. В Барросе из-за летней жары градус алкоголя зашкаливает. В Хантер экстримы погоды вынудили многих пропустить винтаж. В Маргарет-Ривер каберне достиг оптимальной зрелости, но нашествие диких птиц не дало успокоения виноделам. Только в Ярре высокая кислотность пошла на пользу шардоне и пино нуар.

### ЛОНДОН

В сентябре выходит новое издание The Oxford Companion to Wine. Кроме Дженсис Робинсон и Джулии Хардинг над созданием книги трудились 187 специалистов, а более 60% 912-страничной книги обновлены. Появились обзоры Англии, Китая, Турции и Армении, также в фокусе новомодные городские винодельни и влияние социальных медиа.



### КАРДИФ

Валийцы вслед за англичанами решили взяться за виноделие. При реконструкции Замка Кардиф, старейшего здания в Уэльсе, была обнаружена винодельня, а исследования показали, что вино прекратили производить лишь в 1914 году с связи с нехваткой сахара. В качестве экспертов позвали не бордосцев, а специалиста из немецкого Штутгарта — города-побратима Кардифа, в котором ежегодно производят несколько тысяч бутылок вина с общественного виноградника.

### ДИЖОН

Бургундия и Шампань после двух безуспешных попыток всё-таки вошли в список мирового наследия ЮНЕСКО. В Шампани кроме самих виноградников под защиту попали подземные погреба. В список бургундских объектов входят 1 247 клима, а также Бон, игравший ключевую роль в производстве и продаже вина, и Дижон, давший импульс к созданию системы клима.

### АЯЧО

В Европе зафиксированы первые случаи заражения лозы опасной бактерией *Xylella fastidiosa*, приводящей к смертельной болезни Пирса. В Калифорнии ущерб ежегодно обходится в \$104 млн, в Старом Свете уже пострадали апулийские оливковые рощи. Европейские власти обеспокоены ситуацией, поражённые лозы корсиканцы оперативно выкорчевали.

**\$2 200 000 000** —

во столько обходятся австралийской экономике прогулы работы, вызванные похмельем: это 11,5 млн мнимых «больничных».

**2 200 м** — новая

взятая высота в Чили. На этом уровне находятся в долине Элки виноградники Viñedos de Alcohuaz. Хозяйство только что выпустило в продажу первый урожай вина Rhu 2011 (ассамбляж на основе

### ЭМПЕДРАДО

Torres выпустили самый дорогой чилийский пино нуар (\$100) с самого дорогого в истории страны виноградника (в 15 га было инвестировано \$4 млн) Escaleras de Empedrado 2012. Проект начался в 1999 году в долине Мауле. На богатых сланцем почвах планировалось воссоздать испанский Приорат, поэтому на разбитых террасах высадили гарначу. Результат оказался провальным, в 2007 году посадили пино нуар, но с ним оказалось не просто — урожаи 2010 и 2011 года полностью съели птицы.



### САНТЯГО-ДЕ-ЧИЛИ

Concha y Toro стала крупнейшим в мире владельцем виноградников, обогнав группу Treasury Wine Estate. В прошлом году австралийцы на 30 га обогнали чилийцев (10 781 га против 10 750 га), но после продажи Asti Winery (Калифорния, 110 га) уступили лидерство. Впрочем, в Concha y Toro ежегодно добавляют к своему портфолио от 200 до 300 га.

**РИОХА В МОСКВЕ И САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ, 15 И 17 СЕНТЯБРЯ**

Два больших дегустационных салона от Контролирующего совета DOC Rioja пройдут 15 сентября в отеле «Балчуг Kempinski» в Москве и 17 сентября в отеле «Эмеральд» в Санкт-Петербурге. В Москве будет представлено 32 винодельни, в Санкт-Петербурге — 28. К участию приглашаются импортеры, дистрибьюторы, сомелье, кависты, рестораторы и винные журналисты. Регистрация на icwag.ru

- ▶ Рейнгессен +25, ясно ▶ Вахау +20, пасмурно ▶ Калифорния +31, ясно
- ▶ Кольчагуа +10, облачно ▶ Мендоса +21, ясно ▶ Кейптаун +19, ясно ▶ Баросса +15, малооблачно ▶ Краснодарский край +31, ясно

**РЕЙМС**

Louis Roederer открывает первый частный виноградный питомник в Шампани. Согласно закону, теперь у дома есть право выращивать собственные подвои и контролировать процесс массальной селекции на 100% от начала до конца. Также планируются эксперименты с дофиллоксерными лозами.



**БОЖО**

Inter Beaujolais задумался о получении АОС для производства игристых вин. Сейчас есть небольшое производство игристых из гаме — розовых в цвете, с низким алкоголем и остаточным сахаром, что отвечает последним потребительским тенденциям. Процесс согласования с INAO займёт минимум пять лет, Beaujolais Crus нововведения не коснутся.

**РЕВАЛЬ**

На пляже польского городка обнаружили пьяную самку барсука по кличке Банжа, вокруг которой валялись семь пустых банок из-под пива. Ещё две банки нашли в кустах. Защитники животных предполагают, что Банжа украла пиво у отдыхающих. Животное поместили в питомник, где оно провело два дня без сознания. «Зелёные» предупреждают отдыхающих внимательнее следить за своим алкоголем: недавно голландские специалисты еле откачали ежа, нализавшегося «адвокатом».



**АРИНСАНО**

Семья Чивите неожиданно продала наваррское хозяйство Pago de Arinzano. Историческая винодельня, где вино производится с XI века, перешла в созданную Юрием Шефлером SPI Group. Помимо Arinzano группе принадлежит Achaval Ferrer (Мендоса) и доля в Tenuta dell'Ornellaia, Castelgiocondo и Luce della Vite (Тоскана). Сумма сделки не разглашается, в планах у новых владельцев расширение винного бизнеса и новые приобретения.



**БОРДО**

Французский уголовный суд впервые приступил к расследованию дела о смерти винодела, предположительно вызванной длительным использованием химикатов на виноградниках. Джеймс-Бернар Мюрат в течение 40 лет распылял пестициды, в том числе и запрещённый сейчас метаарсенит натрия, и скончался в 2012 году от рака лёгких. Суд должен установить вину химических компаний и справедливость высказывания о безвредности «гомеопатических доз» для человека.



**ДУБАЙ**

Авиакомпания Emirates с июля 2015 года радует пассажиров первого класса винтажными шампанскими Dom Pérignon 2005 и 2003. Мишленовский шеф-повар Dom Pérignon Паскаль Тэнго составил специальное меню из шести канпе, которое должно подчеркнуть характер жаркого винтажа 2003 (с которым уже сравнивают лето 2015).



**СТЕЛЛЕНБОШ**

Южноафриканцы экспериментируют с отказом от сульфитов. Африканские кустарники ройбуш и ханибуш, известные любителям чаёв, богаты антиоксидантами, чем и воспользовались виноделы хозяйства Audacia. Мерло после ферментации отправляется на выдержку в стальные чаны с чипсами из этих пород деревьев, что не позволяет вину окислиться. По словам представителей хозяйства, на органолептику вина такая выдержка не влияет.

**БИЛЬБАО**

Группа молодых басков задумала очередную винную революцию: в сотрудничестве с Университетом Страны Басков и департаментом исследования продуктов питания Azti Trespalia они создали первое синее вино Gik. В производстве используются различные белые и красные сорта, после ферментации в вино добавляют антоцианы и пигменты индиго, а на последнем этапе вино подслащают натуральными компонентами. Основная аудитория — молодёжь, которая не желает разбираться в сложности мира вина, а хочет чего-то «сладенького и необычного». Стоимость напитка — €8.



# АССАМБЛЯЖ ....

## люди



**Стивен Содерберг**, американский режиссер, обладатель «Оскара» и «Золотой пальмовой ветви» Канн, на съемках фильма «Че» настолько полюбил боливийский о-де-ви Singani 63, что решил лично заняться его импортом и продвижением в США. Напиток сделан на основе муската александрийского и стоит около \$30 — в родной Боливии он считается классом премиум.



**Карлос Сантана**, легендарный испанский гитарист и основатель фонда The Milagro Foundation, объявил о сотрудничестве с Mumm Napa. Игривые вина лимитированной серии с изображением Сантаны на этикетке будут продаваться по \$25, а все заработанные средства пойдут на поддержку на детей из малоимущих семей.



**Сюсана Бальбо**, основательница Dominio del Plata и трижды президент Wines of Argentina, баллотируется на выборах в парламент Мендосы от правоцентристской партии Propuesta Republicana. В её программе поддержка винодельческой отрасли, борьба с коррупцией и инфляцией, ставящей существование отрасли под удар.



**Рэндалл Грэм**, эксцентричный винодел Bonny Doon, задумал поистине библейский проект: он собирает \$150 000 на создание «первого новосветского гран кру» Popelouchum, что в переводе означает «рай». В его планах выведение 10 000 уникальных сортов, начать решено с ронских и некоторых итальянских.



**Хавьер Аусас**, технический директор Vega Sicilia, после 23 лет работы покинул свой пост. Как говорится в официальном пресс-релизе, «решение было принято совместно». Должность нового главы занял Гонсало Итурриага де Хуан, ранее работавший в Эстремадуре на винодельне Nabra.



## Кто на свете всех богаче?

Французское бизнес-издание Challanges в очередной раз составило топ 500 богатейших лиц страны. В первой сотне немало людей «от вина», а первую строчку ожидаемо занял Бернар Арно.

- Состояние главного французского богача оценивается в 34,66 млрд евро — несмотря на скромные показатели Moët Hennessy в прошлом году он сумел увеличить своё богатство. На три с половиной миллиарда от него отстаёт старожил рейтинга Лиллиан Беттанкур (L'Oreal). Кроме них в список вошли:
- #5 Серж Дассо, Château Dassault в Бордо, авиастроение (17,5 млрд)
  - #7 Братья Вертаймер, Chanel, Château Rauzan Ségla, Château Canon (16,6 млрд)
  - #8 Франсуа-Анри Пино, Christie's, Château Latour, Araujo (12,7 млрд)
  - #11 Пьер Кастель, пивной и винный магнат (7,5 млрд)
  - #27 Братья Буйг, Château Montrose (2,4 млрд)
  - #87 Филипп Сера де Ротшильд, Château Mouton Rothschild (750 млн)
  - #95 Фредерик Рузо, Louis Roederer (700 млн)
  - #104 Коринн Менцелопулос, Château Margaux (630 млн)
  - #106 Семья Февле, Domaine Faiveley (620 млн)
  - #107 Бернар Марге, Château Pape Clément (600 млн)
  - #138 Эрик де Ротшильд, Château Lafite Rothschild (450 млн)
  - #234 Юбер де Буар, Château Angéus (280 млн)
  - #253 Марсель Гигаль, E. Guigal (250 млн)

« Riedel me this, — сказал Георг. — Скажите, в чём разница между тем, когда вы пьёте вино из моего специально созданного бокала для санджовезе и когда вы пьёте свое кьянти классико из обычного бокала? Тишина...

«Когда вы пьёте вино из моего бокала для санджовезе, ваша помада оставляет след... на моей заднице...

**Блоггер Рон Уошем, HoseMaster of Wine** в воображаемом сатирическом интервью Георга Риделя, за которое последний угрожал подать на Уошема в суд.



# АССАМБЛЯЖ

## рестораны



**Франсис Паньего**, шеф-повар риоханских ресторанов El Portal del Echaurren и Marqués de Riscal, получил титул «Шеф будущего — 2015» на церемонии вручения премий Международной академии гастрономии.



**Ферран Адриа** объединил усилия с испанским отделением The Walt Disney Company для продвижения здоровой домашней еды. В рамках проекта Адриа подготовит книгу с 40 здоровыми и несложными рецептами, которые вдохновлены разными фильмами студии Disney.



**Ги Мартэн**, шеф прославленного Le Grand Véfour (\*\*\*) Michelin) открыл ресторан в парижском аэропорту Шарль де Голль. I Love Paris разделён на три секции: сэндвич-бар, шампань-бар и собственно ресторан с французской кухней brasserie.



**Пьер Ганьер** открыл ресторан Reig на курорте Горд, в пятизвёздочном отеле La Bastide de Gordes. Шеф-поваром ресторана стал правая рука Ганьера в течение 30 лет Мишель Нав. Вокруг ресторана уже высадили огород с овощами и пряными травами для кухни.



**Даниэль Овадия**, шеф мексиканского ресторана Rahia, двинулся навстречу испанским поварам — в ответ на испанские рестораны, открывающиеся в США и Мексике, Овадия запустил свой ресторан Isla Calaca в Малаге. Меню будет выстроено по модели Rahia с поправкой на отсутствие некоторых продуктов.

# Кубок Хереса

В Хересе прошли ежегодные соревнования команд сомелье и шефов со всего мира по созданию вино-гастрономических сочетаний с хересом.

Каждая команда из восьми стран должна была представить закуску, основное блюдо и десерт и подходящие к каждому блюду вина. Представления оценивало жюри под руководством президента Регулирующего совета Хереса Бельтрана Домека и шеф-сомелье El Celler de Can Roca Жозепа Рокки. Среди предложенных вариантов наиболее удивительными были два варианта сухого хереса (фино и мансанилья), поданные к десертам. Победителем конкурса стала команда американского ресторана 15 Romolo. Лучшим шефом стал



Команда США: Ян Дж. Адамс и шеф Мишель Мэтьяс



Адриан Зарзо (Zarzo, Голландия), лучшим сомелье — Ян Дж. Адамс (США), самой креативной командой — Дания (Kiin Kiin). Впервые в соревнованиях приняла участие российская команда — шеф-повар Тимур Абузьяров и сомелье Ксения Карпенко (Wine Religion), которые выглядели чрезвычайно достойно для дебютантов и остались без награды, видимо, в силу осторожного отношения к новичкам.



## Ischia Vintage

### 29 октября — 1 ноября...

...на острове Искья в отеле Albergo della Regina Isabella пройдёт 13-й винно-гастрономический фестиваль Ischia Vintage. В разные годы его посещали такие звёзды виноделия, как Фердинандо Фрескобальди, Жозе Ралло, Лучо Таска д'Алмерита, Федерик Рузо, Клэр Вилляр-Люртон, Жан-Клод Берруэ и другие. Гостей фестиваля ожидают дегустации, которыми руководит Иан д'Агата, научный руководитель Vinality International, экскурсии по винным погребам острова и специальное меню от шефов Albergo della Regina Isabella Луиджи Кастаньи и Паскуале Паламаро.



## Гольф-ресторан

Величайший гольфист Тайгер Вудс открыл во Флориде ресторан The Woods Jupiter Sports and Dining Club. В меню — классические блюда вроде капрезе и бараньих отбивных. Ресторан стал первым объектом в торгово-развлекательном комплексе, который будет построен в бухте городка Юпитер с участием Вудса.



## Лаборатория на заводе

Братья Рока запустили проект La Masia — инкубатор гастрономических проектов. В перестроенном старом заводе есть кухня, библиотека и несколько аудиторий, в которых Жорди и Жоан Рока рассказывают молодым шефам, как воспитать в себе креативность. Задания могут выглядеть как «пирожное макарон и чечевица, — и всё, что можно придумать на эту тему». В это же помещение переехал исследовательский центр братьев Рока, в который в прошлом году они инвестировали 43 6000 евро.

## Новости одной строкой

► В США запустили устричное приложение Pearl, которое показывает, в каких ресторанах поблизости есть свежие устрицы ► Шеф-повар Ги Савау открыл магазин Goût de brioche, где продают только бриоши ► На Мальдивах открылся курорт Amilla Fushi с рестораном известного австралийского шефа Люка Мангана. 8000 наименований вин хранятся в подводном погребе ► С 1 по 31 октября пройдёт очередной Лондонский ресторанный фестиваль, на котором многие рестораны предлагают дегустационные сет-меню по спеццене. ► Команда ресторана The Fat Duck вернулась с длительных мельбурнских гастролей и открывает ресторан в Брее (Англия) в конце сентября.

# АССАМБЛЯЖ

## бары

Подготовил: Денис Юрченко

ТОЧКА МЕСЯЦА

## 15 Kitchen+Bar «Магия чисел»



Для команды «Арт-Квартал» «нумерологические» названия проектов уже стали трендом. После клуба Doog 19 в Москве появилась новая «цифра» — №15 в Пожарском переулке. Дизайн от бюро PhD — металлические конструкции, трубы, бетонные ко-

лоны и зелёные холодильники. Традиция менять шеф-поваров перекочевала сюда из Doog 19. На лето был приглашён Леандрос Стагогианис с впечатляющим послужным списком и весьма оригинальной причёской, которая в виде логотипа украсила меню, напоминая

гостям, кто стоит за «Корюшкой с пакчой» или десертом «Итонский бардак». В «№15» две барные стойки. Та, что внутри, напоминает о старых аптекарских лавках. Барная стойка на террасе более легкомысленная, украшена призывом заниматься искусством, а не войной. Это барное пространство делит между собой Андреас Цанос и Максим Иващенко. Свою каргу они разбили на «Воздух», «Воду», «Огонь» и «Землю» и некий Mystery Box с разделами «№1», «№2» и т. д. Магия чисел, не иначе.

ТРИ ВОПРОСА ПРОФИ

## Тим Джадж,

признанный мастер барной индустрии, автор многочисленных книг по барменскому искусству, известен также как разработчик международных программ обучения Diageo для барменеров



**Тим, на ваш взгляд, программы обучения, появляющиеся на различных выставках, это глобальный тренд или дань моде?**

Я думаю, что глобальный тренд. В мировой практике существуют разнообразные выставки и обучающие программы, которые очень ценятся аудиторией и профессионалами, и неудивительно, что на локальных рынках появляются свои аналоги.

**Какие новые программы для обучения барменеров вы планируете к запуску в ближайшее время?**

Я бы выделил Diageo Reserve World Class и Diageo Bar Academy, которые готовят барменов очень высокого уровня.

**Какие из этих обучающих программ доедут до России?**

Diageo Reserve World Class у вас точно будет. Она готовит барменов с обширными знаниями по огромному спектру алкогольных напитков.

## Новости одной строкой

На конкурсе Abrau Bartenders Cup 2015 победу одержал Максим Гладышевкевич из бара Friends (Новосибирск) ▶ Японская корпорация Suntory объявила о своём участии в эксперименте по выявлению влияния гравитации на процессы созревания виски, отправив на МКС образцы спиртов с различной выдержкой ▶ Новое мобильное приложение Ginventory поможет любителям джина в зависимости от его марки найти лучшее сочетание с определённым тоником ▶ Первый фондовый бар открылся в Лондоне, где стоимость коктейля колеблется в зависимости от его популярности в реальном времени ▶ Lagavulin стал генеральным спонсором Islay Jazz Festival, который пройдёт на острове с 11 по 13 сентября



### Огненный ром Bacardi Carta Fuego

Первые шаги известного бренда в сторону популярного сегмента пряных ромов. Напиток неожиданно красного цвета провёл год в сильно обожжённых бочках, поле чего был опущен через древесный уголь. Рецепт «тайной смеси специй» не раскрывается, но испанское название «Fuego» (огонь) должно навести вас на правильные мысли. Перед употреблением рекомендуется добавить три капли Tobasco.



### Классика в новом обличье Hennessy X.O. Double Fine Collection by Tom Dixon Ledaig 42 YO Dûsgadh

Каждый год коньячный дом Hennessy предлагает новому дизайнеру проявить себя в создании «навер-версии» легендарного декантера Hennessy X.O. В этом году выбор пал на британского авангардиста Тома Диксона. В одном можно не сомневаться — в серебристом мозаичном декантере Диксона находится старый добрый Hennessy X.O.



### Сидр в помощь Tullamore Dew Cider Cask Finish

Довыдержкой виски в бочках из-под различных вин сейчас мало кого удивит. Tullamore решил поработать с бочками из-под сидра. Cider Cask Finish будет выходить только с сентября по ноябрь, в период, совпадающий с производством сидра. В результате виски получил ноты яблочного пирога, которые удачно сочетаются со сладко-ванильными тонами, приобретёнными в бочках из-под бурбона.



## КОКТЕЙЛЬ МЕСЯЦА

### Golden Brora

Первый месяц осени, первые холода и золотая листва на тротуаре. Мы подготовились к сентябрю и предлагаем вам рецепт коктейля, который дополнит осенние впечатления ароматом яблок и дымом костров.

#### Ингредиенты

JW Gold Label Reserve — 50 ml  
Chartreuse Jaune — 20 ml  
Lustau Dry Sherry Amontillado los Arcos — 30 ml  
Добавить яблочный дым.

#### Способ приготовления

Взбить все ингредиенты в графине, процедить и разлить по бокалам.  
«Окурить» бокал дымом с яблочными стружками.  
**Подача:** широкий бокал для шампанского («Креманка»)



ТРИ САМЫХ НЕОБЫЧНЫХ СПОСОБА ЗАМАНИТЬ КЛИЕНТА В БАР

## Заходите к нам на огонёк

Хорошо если ваш бар единственный в городе, а ещё лучше в стране. Но что делать, если на вашей улице столько питейных заведений, что яблоку негде упасть? Вот и идут владельцы баров на всевозможные ухищрения, чтобы заманить клиентов.

**1 Бар Annie the Owl и живые совы.** Лондонский Сохо напичкан барами под завязку, поэтому, открывая новое заведение, владельцы выдумали допсервис — погладить живую сову. Помимо совы Энни, давшей бару своё имя, тут есть ещё пять птиц. «Зелёные» уже взяли бар на заметку, так что не исключено, что вместо «Кровавая Мэри» уступит место смузи.

**2 АВQ, или «Во все тяжкие».** Популярность сериала «Во все тяжкие» добавила креативности барному бизнесу. Дальше всех пошли создатели рор-уп бара АВQ,

разместив его в автомобильном фургоне, забитом противогАЗами, защитными костюмами и колбами с голубыми кристаллами. Бартендеры миксуют коктейли так, словно «варят мет».

**3 Clinic Bar и больница.** Соскучились по креслам-каталкам, больничным койкам, давно не пили коктейль из мензурок и капельниц? Тогда вас порадует оформление вновь открывшегося Clinic Bar в Сингапуре, ультрамодного заведения, каким оно было на протяжении трёх лет, до своего закрытия в 2011 году.

2015 года ▶ В Лондоне в октябре этого года пройдёт первая в истории рома «Открытая неделя» ▶ Южноафриканский производитель вина и крепкого алкоголя KVV анонсировали производство джина с новой ботаникой — трюфелем из пустыни Калахари ▶ Акции компании Diageo резко выросли в цене после появления слухов о том, что бразильский инвестфонд 3G Capital планирует её поглощение ▶ В России появился Союз производителей коньяка (Союзконьяк), объединившей ФГУП «Кизлярский коньячный завод», МВКЗ «КиН» и ВКЗ «Альянс 1892» ▶ Ardberg презентовал высокотехнологичный графин Naar, который с помощью ультразвука создаёт облако микрокапель из виски, напоминающее туман



### Фрукт грейпфрут Pinnacle Ruby Red Grapefruit

Водка Pinnacle, входящая в портфель компании Beam Suntory's, пополнила свою линейку новой летней версией с ароматом красного грейпфрута. Относительно невысокий градус (35°) вкупе с популярным в коктейлях вкусом должен, по мысли создателей, вызвать ажиотаж. Продукт рассчитан на «пикники и коктейльные вечеринки».



### Фестивальный виски Jura Tastival

Jura порадовал своих фанатов новым релизом Jura Tastival. Для релиза были взяты спирты 1997 года, а довыдержка была осуществлена в бочках из-под игристого вина от хозяйства Bouvet Ladubay из долины Луары. Тираж составил всего 3970 бутылок. Они будут доступны на винокурне, а также на фестивале Feis Ile на острове Айла



### Оригинальная крепость Jack Daniel's Single Barrel Barrel Proof

Jack Daniel's представил свой первый релиз виски бочковой крепости в рамках активно продвигаемой Single Barrel Collection. Родниковая вода, собственные дрожжи и угольная фильтрация — всё это и есть 150-летний рецепт теннессийского виски. Выдержка в бочках из белого американского дуба, только на верхних площадках хранилища, дабы избежать резких погодных колебаний и уменьшить «долю ангелов». Крепость финального продукта колеблется между 62,5% и 70%.

# Ручной сбор | КОЛЛЕКЦИЯ



## Крю ит

Текст: Василий Расков  
Фото: Роман Сулов

Коллекционировать суперто-скану довольно скучное занятие. Всякое вино с каберне или «ин пурецца», название которого финиширует залихватским «айя», автоматически попадает в список. Однако три четверти из них интересны не больше, чем сумочки Louis Vuitton, разложенные иммигрантами из Африки перед галереями Уффици. А 40 винтажей Sassicaia и Tignanello кем-то где-то уже собраны.

Преодолеть гипноз марок можно только одним способом — коллекционировать виноградники. Разумеется, великие. Гранди крю в самом бургундском смысле слова. Наиболее проработанный регион с этой точки зрения — Бароло. Здесь 170 официальных крю или MGA (menzioni geografiche aggiuntive). В соседнем Барбареско — 66. Некоторые из них, такие как Монпривато, Фаллетто, Азили, статус «великого



крю», безусловно заслуживают. Однако список неофициальных крю гораздо шире. Многие виноделы Монтальчино свои топовые brunello делают с отдельных виноградников, которые обладают выдающимся микроклиматом, экспозицией, составом почв. Vigna, vigneto, poggio — аналог французского cru. Такие примеры есть и в Кьянти Классико, и в Умбрии, и в Ирпинии, и на Этне.

1. Petrolo Bòggina 2011  
RP 94 | Simple (5)
2. Case Base di Gianfranco Soldera 2006  
AG 97 | Simple (8)
3. Castello di Ama Bellavista 2007  
AG 97 | Simple (7)
4. Banfi Brunello di Montalcino Riserva Poggio All'Oro 2006 (магнум)  
JS 96 | Simple (8)
5. Lungarotti Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2006 (магнум)  
RP 92 | Simple (6)
6. Ceretto Barbaresco Bernardot 2010 (магнум)  
JS 94 | Simple (7)
7. Falletto Barolo Le Rocche del Falletto 2000  
WS 100 | Simple (8)
8. Vietti Barolo Ravera 2010  
AG 100 | Simple (8)
9. Giuseppe Mascarello Barolo Riserva Monprivato Ca d'Morisso 2003  
AG 94 | Simple (8)
10. Villa Sparina Monterotondo 2007 (магнум)  
WS 90 | Simple (8)



# Магистр и магистр

**Интервью:**  
Дмитрий  
Мережко  
**Фото:**  
Екатерина  
Анохина

На террасе московского ресторана мы разговариваем с Жераром Бассе и Фредериком Панайотисом. Жерар — обладатель степеней магистра вина, магистра-сомелье, MBA Школы вин Бордо и титула «Лучшего сомелье мира» (2010–2013). Фредерик, мэтр-де-ше шампанского дома Ruinart, имеет диплом Национального агрономического Института виноградарства и виноделия в Париже и степень винодела Высшей школы агрономии Монпелье. У них на двоих полный набор всех высших, по крайней мере, в Старом Свете, винных степеней. Поэтому и говорим мы с ними обо всём, что интересно.

**1** | Все ваши дипломы дополняют друг друга или каждый даёт что-то своё?

**ЖБ:** Я окончил школу в шестнадцать и приехал в Англию на футбольный матч, а в результате остался там и начал заниматься вином. В Англии в это время сомелье были просто пустым местом. Зато в большом почёте были магистры вина. И я решил стать магистром. Но для этого требовался отличный английский. Я стал читать *The Economist* — мне сказали, что нужно читать этот журнал, чтобы говорить на хорошем английском. Учёба весьма затянулась, потому что эссе я писал долго. Но я всё сдал, а уже потом, когда продал свой бизнес, подумал, почему бы мне не сдать MBA? Винная сфера постоянно заставляет учиться новому. Изменения происходят очень часто. Но я не считаю, что у меня есть настоящее винное образование. Вот у Фредерика оно фундаментальное.

**ФП:** Да, Монпелье — лучшая школа виноградарства во Франции. Многие винодельческие школы дают больше про техники виноделия и меньше про виноградарство. Я считаю, что нужно на высоком уровне знать и то и другое. Влияние сырья в виноделии невероятно важно. Очень мало в мире таких продуктов. Кофе, чай, оливковое масло в какой-то мере. Но это в огромной степени влияет на цену. В этом ничто не может сравниться с вином. Разница в стоимости между бутылкой из супермаркета за пару евро и бутылкой *Romanée-Conti* — более чем в 2000 раз. В других сферах вы такого не найдёте. А вся разница — в почве и виноградарских практиках.

## 2 | Это помогает вам работать в Шампани с виноградарями и оценивать качество их продукции?

**ФП:** Да, вот буквально сегодня утром я разговаривал с виноградарем, он задавал вопросы, у нас была дискуссия. Они довольно долго запрягают. Пожилые виноградаря даже иногда внимательнее слушают, чем молодые. Они понимают, что новые подходы могут им помочь, что не всегда мы на винодельне можем исправить то, что получилось на винограднике.

Вопрос, который мы в Шампани пока не решили, — как определить, какой виноград лучший. Что является идеальной зрелостью для меня? Я до сих пор не знаю. У меня есть идеи, но я не знаю, как это измерить. Если кто-то скажет «я знаю на 100%», я бы с ним с удовольствием побеседовал.

Можно измерить кислотность, уровень сахара, содержание полифенолов, но этого недостаточно. Мы не можем измерить полифенолы в каждой ягоде. Сколько нужно взять ягод? Сколько кистей? Насколько большой ваш виноградник? С какой частотой нужно делать замеры?

Меня всегда забавляют видеосюжеты, когда человек пробует три ягоды с виноградника в 3 га и говорит: «О, виноград созрел». Это чушь, совсем несерьёзно. Может быть, это байки для потребителей, но реальность намного сложнее.

## 3 | Жерар, недавно вы стали корреспондентом журнала Decanter по Бургундии. Она сегодня получает всё большее освещение, ставит рекорды на аукционах, а когда лучших виноделов из разных стран спрашивают, где бы они хотели поработать, если была бы такая возможность, они называют

**Бургундию. Это мода или пове- трие? Мир уже давно знает, что Бургундия производит великие вина. Почему популярность растёт именно сейчас?**

**ЖБ:** Качество в Бургундии в последнее время весьма улучшилось. И подходы изменились. Я не хочу сравнивать Бургундию с Бордо. Я люблю Бордо, но этот регион слишком бизнес-ориентирован. Кроме того, в Бордо очень сильно выросли цены. Качество, конечно, тоже высоко, но когда люди видели цены Бордо, они обращались к другим регионам, в частности, к Бургундии. А теперь есть выбор между дорогим Бордо и дорогой Бургундией.

Мне недавно прислали на рецензию винную карту из Австралии и я подумал: ничего себе, вот это выбор!

**ФП:** Да, большая аллокация бургундских вин приходится на Австралию. Я думаю, есть много виноделов из Бургундии, которые с удовольствием слетают в Австралию, например, в отпуск, и если они познакомятся и подружатся с тамошними рестораторами, то и аллокацию им выделяют. Вот как это работает. Они завоёвывают сердца.

## 4 | Что вы скажете об английских винах?

**ЖБ:** Я думаю, что Англия это Новая Зеландия 20 лет назад, разве что не будет таких объёмов. 30 лет назад выращивались только немецкие сорта гибриды — мюллер тургау, сейвал блан, шойребе. Теперь в лучших хозяйствах шампанская тройка. Они не будут конкурировать с Шампанью глобально, потому что очень маленькие объёмы производства, но вполне составят ей конкуренцию на английском рынке благодаря патриотизму англичан. Они болеют за свои вина как за боксё-

Фредерик и Жерар приехали в Москву по инициативе шампанского дома Ruinart, который по случаю своего 250-летия организовал серию мастер-классов для молодых российских сомелье. Ruinart, шефом погреба которого с 2007 года является Фредерик, стал организовывать такие поездки намного раньше, чем вошёл в состав LVMH.

ра, который вышел на поединок с противником из более тяжёлой весовой категории.

**ФП:** Мы в Шампани не очень беспокоимся.

## 5 | В Шампани, наверное, никогда не беспокоятся?

**ФП:** Дом Ruinart относительно небольшой, он всегда фокусировался на местном рынке и только недавно стал проявлять активность на международном. Но с точки зрения бизнеса не очень хорошо зависеть только от Франции. Ещё лет пять назад 70% продаж приходилось на французский рынок. Сейчас это менее 60%, а ещё через пару лет будет половина. Это





# Ручной сбор | 10 вопросов сомелье



Жерар учится всю свою карьеру и воспитал целую плеяду учеников, которые уже заработали собственные титулы. Однако он не устаёт искать себе новые поприща, став полгода назад корреспондентом журнала *Decanter* по Бургундии

не значит, что мы наращиваем объёмы, просто мы строже подходим к продажам во Франции: меньшие объёмы, приоритет эксклюзивным поставкам.

## 6 | На каких рынках вы хотите сфокусироваться?

**ФП:** США, конечно. Там развитая культура шампанского и хорошие перспективы. В Японии тоже отличная культура. Но неправильно говорить, что мы выбираем какие-то рынки. Мы стараемся фокусироваться на заведениях, гостиницах и ресторанах определённого уровня. Люди сегодня путешествуют по всему миру, и такие места могут быть где угодно, будь то Таиланд, Хорватия или Южная Африка. На совсем маленьких рынках может быть пара мест, которые нам интересны. Если на Мальдивах есть изысканное заведение, работающее на высоком уровне, мы должны там быть.

## 7 | Сохранили ли вы стиль, выйдя на международные рынки?

**ФП:** Стиль останется неизменным. Первый аргумент очень практический: слишком сложно перенастраивать систему управления процессами. И зачем? Допу-

стим, ты делаешь разные вина для России и Франции, а люди путешествуют и сравнивают. Они увидят разницу. Люди должны находить везде одно и то же качество. Иначе это очень опасно для марки. Мы очень классичны с точки зрения Шампани. Мы один из старейших домов, у нас ясный и чистый стиль и мы будем его сохранять. Люди могут его принимать или не принимать, на этот случай есть другие производители.

## 8 | Жерар, расскажите о вашем исследовании влияния структуры винной карты на выбор потребителя, которое вы провели для диссертации на степень МВА в 2007 году.

**ЖБ:** Мы взяли карту средней длины, 90 вин, и сделали три варианта, сгруппировав вина в «классическом» варианте по географии, по стилю (например, белые лёгкие и хрустящие, красные мягкие и нежные) и по сочетаниям с едой. Оказалось, что люди предпочитают группировку по стилю. Такую карту легче читать и легче понимать. Немного уступала ей карта, основанная на сочетаниях вина и еды. «Классическая» оказалась самой неудобной для клиентов.

## 9 | Если бы вам сказали, что сегодня вы будете пробовать российские вина, какой стиль вы бы ожидали?

**ЖБ:** Я бы ожидал вина, выполненные на хорошем техническом уровне. Сегодня технологии виноделия настолько развиты, что высокое качество можно получить где угодно. Я пробовал вина из Казахстана, из Сирии. Это довольно странные регионы с точки зрения виноделия. Иногда встречаются ошибки вроде чрезмерного использования дуба, но обычно ничего фатального.

**ФП:** Технологии общедоступны и люди знают, как сделать современное вино. Но нельзя превратить плохой виноград в хорошее вино. Единственный способ — это получить виноград высокого качества. Хотя сделать плохое вино из хорошего винограда вполне возможно. Я думаю, главный вопрос в отношении России — есть ли места с хорошим терруаром. Где подходящий климат, почва, не слишком жарко, нет угрозы ботритиса. Требуется время, чтобы найти такие места.

## 10 | В «странных» странах — перспективы в местных сортах или в международных?

**ЖБ:** Думаю, надо пробовать и то и другое. Международные более понятны и имеют репутацию. Автохтоны могут дать уникальный характер. Посмотрите на карменер в Чили и танна в Уругвае, торронтес в Аргентине, малагузию в Греции. Часть потребителей всегда будет заинтересована в местных сортах. Думаю, скоро мы увидим много новых интересных вин из Восточной Европы. Вот-вот появятся суперзвёзды из Хорватии (уже есть), сюрпризы из Китая. Из сортов, возможно, снова сыграет карменер. Продолжит завоёвывать популярность Греция с автохтонами. ■