

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

ПАТРИС ПИВТО

и тайные
комнаты Frapin

Большой
алкобизнес

60

ВИН ДО
700 рублей:

всеобщая мобилизация

Виски, но не скотч



КАТЕГОРИЯ

68

Коффи и мэш-биллы

Виски из-за пределов Шотландии не обязательно стремятся повторять стили оригинального напитка. Хотя ирландцы бы вообще поспорили, кто оригинал.

ТРЕНДЫ

36

Пейте чай

Дымный вкус, необычные субстраты для настоек и низкоалкогольные коктейли

МАЭСТРО

50

Вести из «Рая»

Мастер погреба дома Frapin — о пользе очень старых бочек и о том, почему его коньяк больше не продаётся в Duty Free



ВИСКИ

80

Обгоняя спрос

Какого ингредиента не хватает производителям настоящего японского виски

Ценовые категории

- ⓘ 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.

ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

140
Лучшие до 700

Представляем результаты масштабного исследования вин, оставшихся в доступном ценовом сегменте

ТЕМА НОМЕРА

62

Судьбы колоссов

Кому и почему принадлежат самые известные бренды на рынке крепкого алкоголя

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.

ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ: Absolut [39] Angostura [18, 44-45, 48] Askaneli [96-97] Aragveli [97] Belsazar [37] Black Bottle [16-17, 91-93] Blackdown [37] Bombay Sapphire [86] Camus [86] Captain Morgan [86] Chase [36] Chivas Regal [78-79] Deanston [20] Diageo [37] Dolin [37] Espolon [86] Fanagoria [46] Frapin [18, 50-59] Glenfiddich [17] Guinness [16] Graham's [20] Laphroaig [92] Macallan [17] Nikka [80-85] Nonino [22-24] Pere Magloire [86] Sipsmith [36] The Famous Grouse [20] Texas Moonshine Company [36] Tenessi Moonshine [36] Wild Turkey [86]

СОДЕРЖАНИЕ



Фото на обложке:
Андрей Ковалев

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 Клан

Корректор
Наталья Казакова

Книга подготовлена авторским коллективом в составе:
Ваня Березин, Игорь Родин,
Валерий Белобеев, Роман Суслов,
Андрей Ковалев, Руслан Валиханов

© 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
Фёдор Бочкарев
FBochkarev@Simple.ru

Ассистент
Дарья Сырова

Мерчендайзер
Руслан Тетёркин

Редакционный совет серии
Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
Сандро Хатиашвили, Влада Лесниченко,
Вероника Денисова, Didier Derond,
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.

Патрис Пивто и тайные комнаты Frapin / Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2015. — 148 с.
ISBN — 978-5-4274-0034-3

Цена договорная
Тираж 21 000 экземпляров.
Отпечатан ОАО «Полиграфический комплекс «Пушкинская площадь».
Тираж сертифицирован Национальной тиражной службой.



ДЖИН
86

Оливки, перец,
кардамон

Какие ароматы, кроме можжевеловых,
можно найти в современных джинах

БАРТЕНДЕР

140 Биттер Святого Духа

Выпускница МГТУ Ира Голубева
о том, почему работа бармена всегда
подталкивает к развитию



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

АССАМБЛЯЖ

фото

САМОГОННЫЙ ДАВОС: ПОЛЁТ НОРМАЛЬНЫЙ

Первого октября в «ПИРогово» прошел VI Алкосаммит «Самогонный Давос». В очередной раз было представлено несколько новинок, однако главное — это уникальная атмосфера.





После долгих лет неопределенности 1 июля вступил в силу ГОСТ на зерновые дистилляты, что открывает новые возможности для производства и традиционных русских полуларов, и самогонов, и виски. Представленные на выставке коммерческие напитки сплошь и рядом зарубежные — «Полугар» делается в Польше, «Деревенский самогон» в Литве, «Косогоров» в Болгарии. Планируется ли переносить производство в Россию, пока не известно, зато гости смогли попробовать немало новинок.

«Полугар» представил лимитированную линейку хлебных вин «4 злака» и «Перец», главной новинкой стал «Полугар выдержанный», выдерживающийся в Шотландии 3 года в дубовых бочках с яблочной листвой согласно старинным рецептам — попробовать его удалось и экспертам дегустации шотландских виски SWN (стр. 68–76). Гости из Тывы привезли необычный местный напиток арака. Традиционный кисло-молочный хойтпак дистиллируется в аппарате, где вместо чана используется ствол дерева. Первая перегонка дает от 5 до 15 градусов, хотя для важных гостей перегоняют и второй раз, доводя до 60–70 градусов.

Впервые в этом году на празднике самогонварения принимала участие «Мытищинская Ярмарка», представившая фермерские продукты от сыров и вяленого мяса до соков и варенья. Кроме этого гостей угощали котлетами из кабана, пельменями из лося, чебуреками, а на одном из стендов представили блюда из собственной коптильни: камчатского краба, судака и даже утку по-пекински. Запивать все изобилие можно было не только традиционными дистиллятами, но и настойками, чьи производители соревновались в изобретательности: «Обама на коньяке» с черносливом, «Алина-Малина», «Циннамоновка» — настойка коричневая, «ПИРоговор» с кардамоном и можжевельными ягодами. ■

АССАМБЛЯЖ

мир

Погода в винодельческих регионах на 22 октября: Бордо +16, облачно ▶ Бургундия +11, пасмурно ▶ Шампань +15, пасмурно ▶ Эльзас +12, пасмурно ▶ Долина Роны +14, пасмурно ▶ Долина Луары +15, пасмурно ▶ Пьемонт +15, ясно ▶ Тоскана +16, ясно ▶ Венето +15, ясно ▶ Сицилия +19, пасмурно ▶ Риоха +17, ясно ▶ Рибера +18, ясно ▶ Рейнгессен +11,

После урожая

Первые результаты сбора урожая в Северном полушарии по большей части обнадеживающие.

БОРДО

Винтаж «пятилетки» — жаркий июль, влажный август и солнечная прохладная осень позволили собрать виноград с высокой концентрацией цвета и танинов, живой кислотностью и алкоголем на уровне 14%.

БУРГУНДИЯ

После нескольких скупных урожаев подряд бургундцы наконец смогли собрать достаточно винограда — град побил только шабли, больше всего досталось виноградникам гран крю. И пино нуар, и шардоне в оптимальной кондиции: ягоды с толстой шкуркой и приличной кислотностью — начинайте копить деньги уже сейчас.

ЭЛЬЗАС

Выдающееся качество при скромных объемах. Лучшие результаты показали виноградники на терруарах Рикевира, потенциально ожидается выход Vendanges Tardives и Sélections de Grains Nobles.

ДОЛИНА РОНЫ

Ранний сбор урожая начался 27 августа, а к 7 сентября большинство красных уже были собраны. Сложности были лишь с раннеспелым гренешем: из-за ежедневных дождей в конце лета виноградарям пришлось решать, дожидаться ли идеальной зрелости и пожертвовать частью урожая или собрать раньше.

ИТАЛИЯ

После маленького урожая 2014 Италия вернула себе мировое лидерство по объемам производства. По всей стране июнь и июль стали одними из самых жарких за последние годы, август и сентябрь — спокойными и прохладными. В Тоскане урожай ниже обычного, хотя качество на высоте, в Пьемонте довольны качеством неббиоло, несмотря на осенние дожди, а в Кампании честно признали, что винтаж непростой, альянико правильно вызрел только на высотных участках.

КАЛИФОРНИЯ

Один из самых ранних урожаев в истории, в результате засухи в некоторых регионах урожайность упала на 20–50%. Однако каберне совиньон достиг отменного баланса танинов, цвета и концентрации.

\$1 04 200 000 000

предложил пивоваренный гигант AB InBev (№1 в мире) за покупку главного конкурента SAB Miller (№2 в мире). Если сделка будет одобрена американским сенатом на предмет соответствия антитрастовому законодательству, то она станет крупнейшей в истории производителей пива и спиртных напитков.

САНТА-РОЗА

Джон Джордан, CEO хозяйства Jordan Winery, слишком долго ждал выхода нового VII эпизода «Звездных войн», поэтому решил перенести арену действия новой части саги на собственные виноградники. Действия ролика Cab Wars: The Fruit Strikes Back разворачиваются во время сбора винограда, юные падаваны учатся перемещать грозди и бутылки с помощью силы, а помешать сбору призван сам Дарт Вейдер.



НАПА

В винном портфолио Chanel прибавление: к бордоским Chateau Rauzan-Segla и Chateau Canon присоединилась калифорнийская винодельня St. Supéry Estate. Хозяйство, специализирующееся на производстве топовых совиньонов блан в долине Напа, было основано в 1982 году Робертом Скалли, чья семья начинала заниматься виноделием сначала в Алжире, а потом перебралась в Лангедок.



ХАЛИСКО

Patrón стала первой маркой текилы, выпущенной в хрустальном декантере ручной работы от Lalique. Мастер купажа специально отобрал самые редкие и старые текилы, минимальный возраст выдержки — 4 года в американском и французском дубе. В мире существует всего 500 образцов, представлены они будут в избранных бутиках и duty free.



ОСТИН

Майк Макконехи, техасский миллионер и родной брат актера, в интервью признался, что на спор назвал своего 9-летнего сына Миллер Лайт в честь любимой марки пива Miller Lite. Владельцы бренда SABMiller наградили фаната годовым запасом пива — 576 бутылок. Младшую дочь Майка зовут Маргарита, хотя ей повезло больше — ее назвали в честь бабушки, а не коктейля.



ЛОНДОН

Diageo продолжает избавляться от непрофильных активов: за \$780 миллионов компания продала Heineken долю в пивных компаниях в Малайзии, Сингапуре и на Ямайке, сделав ставку на африканский рынок и бренд Guinness. Покупателем винного бизнеса британцев за сумму, превышающую \$600 миллионов, стали австралийцы из Treasure Wine Estates. О других исторических сделках и поглощениях читайте на стр. 62–67.



ЛОГРОНЬО

В начале октября в Campo Viejo завершился сбор урожая. Виноград привозят со всех трех областей региона — Риоха-Альта, Риоха-Баха и Риоха-Алавеса, за соблюдением стандартов качества собственного и купленного винограда строго следит виноградарь Марио Эскерро.

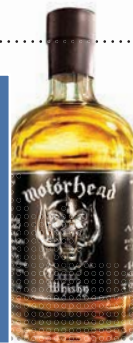


пасмурно ▶ Вахуа +12, пасмурно ▶ Калифорния +28, ясно ▶ Кольчагуа +22, малооблачно ▶ Мендоса +19, облачно ▶ Кейптаун +26, ясно ▶ Баросса +20, ясно ▶ Краснодарский край +11, пасмурно



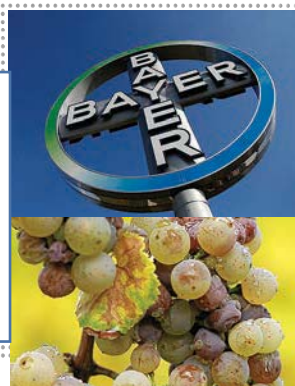
МАКМЮЮРА

Группа Motörhead, выпускающая вино, пиво и водку, решила отпраздновать 40-летие именным виски. Открытая в 1999 году гравитационная шведская вискикурня Масктуга работает исключительно с чистой местной водой, ячменем (он отличается большей сладостью) и бочками из шведского дуба. Впрочем, музыканты предпочли американский дуб и финиш в бочках из-под олоросо — по мнению барабанщика группы Микки Ди, это придает ему отменный привкус бурбона



БЕРЛИН

К 25-й годовщине празднования объединения Германии студенты эннологических факультетов создали «вино единства» Einheitswein. Ассамбляж включает в себя вина всех 13 винодельческих регионов страны и представляет производителей балка, кооперативы, средних производителей и организованных. Студенты отобрали образцы на дегустацию 100 видным журналистам и блогерам, и, по их словам, в целом реакция на вино положительная.



ЛИВЕРКУЗЕН

Фармацевтический гигант Bayer не дал скандалу с фунгицидом Moon Privelege перерасти в фольксвагенгейт и первым предложил пострадавшим виноградариам компенсации. Сумма пока не разглашается, но швейцарцы уже оценили 6,65 миллиона потерянных кг (4,85% урожая 2014) в 83,7 млн евро.

БОРДО

Компания VINIV, предлагающая любому желающему сделать бочку вина с лучших бордоских терруаров, добавила к своему портфолио участок мерло из Помроля, принадлежащий Château Clinet. Инновационный проект был запущен в 2009 году при поддержке Жан-Шарля Каза на базе Château Lynch-Bages, консультирует виноделов команда хозяйства и энолог Эрик Бусено.



ТРИЕСТ

Полиция провела обыски на 17 винодельнях и в лаборатории энолога Рамона Парселло, которого и подозревают в использовании запрещенных веществ, выправляющих ароматику в сторону новосветских образцов. Среди подозреваемых хозяйство Сресогна, обладатель итальянского трофея Concours Mondial du Sauvignon. Доста-лось и Gambero Rosso — по мнению блоггеров тона мяты, травы и маранкуйи не имеют ничего общего с эпитетом «типичный» во Фриули.



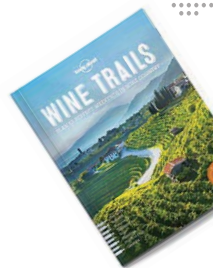
ДЖЕЙМСТАУН

Фраза «любимое вино Наполеона» так часто встречается в разных пресс-релизах, что складывается образ императора-алкоголика. Правду о пристрастиях Бонапарта открывают недавно проданные на аукционе документы времен ссылки на о. Святой Елены: в день бывшему императору и его свите полагалось по 50 бутылок вина — бутылка шампанского, 10 бутылок кларета, полбутылки мадеры, три бутылки «вина из Грива», бутылка «Тенерифе» и 31 бутылка «вина Кейпа». Кроме этого, в ежемесячную поставку включали 14 бутылок Constanter и 12 бутылок коньяка, а также известно, что пару раз он обменял кларет на бургундское.



€10 800 000

составил рост продаж выдержанных тони старше 10 лет за последние четыре года, главный драйвер продаж — винтажные колейты. По словам Пола Симингтона, в будущем тони и сухие вина Douro DOC станут главным драйвером роста.



МЕЛЬБУРН

Серия путеводителей Lonely Planet впервые обратилась к винному туризму. Новый гид Wine Trails включает путешествие по 52 винодельческим регионам по всему свету, кроме привычных для винных туристов стран в него вошли Марокко, Ливан и Грузия.

АССАМБЛЯЖ

ЛЮДИ



Дайан Китон, обладательница «Оскара» и «Золотого глобуса», выпустила собственную линейку калифорнийских вин The Keaton «беспремензионных как она сама». Вино, в том числе и красное, актриса предлагает пить со льдом — эта привычка появилась у нее в 70-х, когда в ее нью-йоркской квартире не было кондиционера.



Кристофер Ламберт, прославившийся ролью Коннора Маклауда в фильме «Горец», станет ведущим 155-го аукциона Hospices de Beaune в Бургундии. На торги будет предложено 575 бочек — на 41 больше, чем в прошлом году. Дом Bouchard Aîné & Fils проведет необычный мастер-класс по сочетанию вина и горчицы — мало кто знает, что дижонская горчица родилась в XIX в, когда вместо уксуса бургундцы начали добавлять белое вино.



Бьорк в коллаборации с режиссером и художником Крисом Каннингемом создала дизайн лимитированной серии Dom Pérignon 2006. Творение получило название «От земли к сердцу», кофр украшен ярко-зеленым лучом света, буквально пронизывающим бутылку.



Кейт Хадсон, актриса и дочь Курта Рассела и Голди Хоун, стала лицом нового календаря Sampani. Идея съемки построена вокруг президентских выборов, два кандидата в лице одного человека предлагают выбрать между горечью или сладостью, составляющими вкус аперитива. Актриса в мире алкоголя не новичок — с 2011 года она делает вино в Калифорнии.



На высшем уровне

Выбор вин на торжественные встречи — вопрос непростой, а когда дело касается визитов глав других держав, то вопрос становится политическим. Проследить разницу в английском и американском подходах можно на примере последней поездки Председателя КНР Си Цзиньпина.

Приём у американского президента оказался довольно демократичным — повара представили американскую кухню с легкими китайскими нюансами, к супу из лесных грибов с трюфелями подавали рисовое шаосиньское вино. Топовых вин китайским гостям не наливали — итоговая стоимость всех четырех бутылок не превышала \$80. Поговаривают, что выбор вин в среднем ценовом сегменте стал результатом давления общественности, не на шутку возмущившейся после визита прошлого китайского главы Ху Цзиньтао: 100-балльный каберне совиньон Quilceda Creek Columbia Valley 2005 из Вашингтона стоил \$115, а после ужина его цена подскочила вдвое!

Двор британской королевы остался верен своим традициям и сделал ставку на любимые богатыми китайцами французские вина — подавали мерсо от Domaine Marquis d'Angerville's 2007, Haut-Brion 1989, но на дижестив были вина уже совсем из других стран: сладкое Klein Constantia 2008 и, конечно же, винтажный порт Warre's 1977. Впрочем, патриотизм дал о себе знать — вместо привычного шампанского под тюрбо пошло английское игристое Ridgeview's Grosvenor 2009.

«Бургундцы по природе народ скромный, они, в отличие от бордосцев, не склонны делать экстравагантные заявления сразу после урожая. Но скажем так, есть большой шанс, что винтаж 2015 в Кот-д'Оре будет отменным. Начинайте копить деньги».

Эндрю Джеффорд, колумнист Decanter

Калифорнийское виноделие потеряло Вальтера Шуга. Рожденный в немецком Рейнгау, Шуг перебрался в Калифорнию из Германии в 1959 году, где со временем стал виноделом Joseph Phelps. Под его руководством вышел первый винтаж Insignia в 1974, хотя сам винодел всегда мечтал делать шпетбургундеры. Мечта осуществилась спустя несколько лет в Карнеросе, где он первым начал делать пино нуар.

Ручной сбор | коллекция

Ранг раритетов

Текст:
Анна Кукулина
Фото:
Роман Суслов

Как говорил Чарльз Маклин, «настоящий коллекционер покупает всегда три бутылки: одну, чтобы выпить, одну на обмен и одну — поставить в шкаф». С ограниченными и редкими релизами, будь то винтажные коньяки, очень старые виски или выдержанные граппы, это правило работает особенно убедительно: если не купить главные редкости сейчас, следующего шанса может уже и не представиться.



Коньяки определенного года всегда производят в мизерных количествах, граппа долгой бочковой выдержки — до сих пор редкий эксперимент, а виски с выдержкой более 25 лет бутилируют обычно из одной бочки, чудом уцелевшей в эпоху ажиотажного спроса на взрослые скотчи. Внешний вид бутылки для настоящих коллекционеров, сосредоточенных исключительно на содержимом, обычно имеет значение только с точки зрения аутентичности, но некоторые редкие релизы разли-

вают в такие красивые емкости, что они сами по себе могут быть украшением интерьера.

Алкогольные раритеты, как и любые другие, безусловно растут в цене со временем, но рассматривать их только с инвестиционной точки зрения неразумно. В мире не так много крепких напитков, устроенных настолько сложно, — и возможность неторопливо продегустировать и оценить десятки обертонов аромата стоит может и дороже. ■

В портфеле Simple (сверху вниз слева направо)

- Ledaig Dùsgadh Aged 42 Years (8)
- Angostura 1824 12 YO (5)
- Pyrat Cask 1623 (8)
- Samalens Millésime 1944 (8)
- Nonino Reserva 8 YO (6)
- Hine Vintage 1976 (8)
- Gran Patrón Burdeos (8)
- Frapin Plume (8)
- Tobermory Aged 20 Years Limited Edition (8)
- Gran Patrón Piedra (8)
- Bunnahabhain Aged 40 Years Limited Edition (8)
- Hine Domaines Bonneuil 2005 (7)



Черная бутылка братьев Грэм

Интервью: *Илья Кирилин*
 Фото: *Валерий Белобеев*

Коктейли на основе чая — один из самых актуальных трендов, но для виски Black Bottle это традиционное сочетание. О новостях мира виски SWN рассказал глобальный бренд-амбассадор Black Bottle Мэл Спенс, побывавший на очередном Moscow Bar Show.

CV

- Бар-менеджер Blythswood Square Hotel (Глазго, «Лучшее барное меню 2011» по версии Class magazine)
- Бар-менеджер Kelvingrove Café (Глазго, «Лучший коктейльный бар 2013» по версии Scottish Bartenders Network Awards)
- Единственный шотландец на финале Havana Club Grand Prix World
- Дважды «Миксолог года» по версии Scottish Licensed Trade News
- Победитель Maxxium's Liquid War competition
- Стаж больше 15 лет

1 | Как развивается чайный тренд в коктейлях?

В прошлом году мы с Black Bottle предлагали простые классические коктейли с элементами чая. В этом году мы старались добиться от коктейлей вкуса конкретных чаёв. Например, у ромашки едва уловимый аромат, задача бармена не перечеркнуть её деликатный характер. Лапсанг сушонг — очень яркий и дымный чай, как раз то, что подчёркивает островной виски, breakfast tea — сухой, earl grey — цитрусовый. Мало кто задумывается об этом, но палитры вкусов и ароматов виски и чая практически идентичны. Но каждый миксолог ищет идеальную формулу чая под конкретный виски, понимание особенности купажа которого очень важно. У каждого виски своя палитра чаёв, универсальные чайные ликёры вас уже не спасут.

2 | Не является ли увлечение бартендеров чаем попыткой найти новую тему в мире виски?

Нет, это не погоня за трендами. Перед нами стояли две задачи — подчеркнуть универсальность купажированного виски и напомнить любителям коктейлей об истории Black Bottle. Первый мастер купажа Гордон Грэм был чайным мастером. Создание чая и виски во многом похожи — вы берёте базовые компоненты и создаёте более сложный

и комплексный продукт. Этим же занимаются и современные бартендеры, поэтому рекомендую им не ограничиваться рамками миксологии, а искать вдохновения в родственных профессиях.

3 | Вы уже не первый раз на Moscow Bar Show. Как вы оцениваете произошедшие перемены?

Выставка напоминает берлинский конвент, всё немного хаотично, но мне нравится атмосфера. Гостей очень много, бармены хотят развиваться, а не просто выпить. Раньше, когда повсеместно были стенды с бесплатным алкоголем, гости практически не переставали пить и к полудню многие уже еле держались на ногах.

4 | Успели ли вы попробовать другие коктейли на Black Bottle, представленные московскими барами?

Я побывал в Noog bar — команда как всегда на высоте, превосходный бар мирового уровня. Из новинок хочу отметить «Юность» Славы Ланкина — их вариант виски-колы просто поразительный. Тот самый случай, когда бармен берёт не стандартный массовый продукт, а исходный вкус и находит необходимый ему баланс. Сделать вытяжку из пива Guinness не сразу придёт в голову,

однако если разложить компоненты на части, то горечь и пряность пива как нельзя лучше сочетаются с дымностью и фруктовыми нотками виски.

5 | Как вы оцениваете уровень российских баров?

Когда я впервые оказался в Москве полтора года назад, я был поражен высоким уровнем развития барной культуры и количеством высококлассных баров. Сейчас из-за общей экономической ситуации в стране обстановка не такая позитивная, но бары продолжают выполнять свою главную функцию — быть местом отдыха, веселья и качественных напитков. А о мастерстве лучших миксологов и говорить не стоит, россияне стабильно выходят в десятки большинства крупных конкурсов.

6 | С чем связан серьёзный ребрендинг Black Bottle, произошедший пару лет назад?

Нам нужно было вернуть Black Bottle к его корням. Братья Грэм создали этот виски в 1870-х годах. Тогда это был сбалансированный и многогранный бленд из Спейсайда и Хайлендс с характерным дымным послевкусием. Но в те времена всякий шотландский виски был дымным, любая вискикурня была пропитана дымом, ведь все использовали торф до появления электричества.



С годами по мере того как марка Black Bottle переходила из рук в руки, она утратила многогранность купажа, оставшись всего лишь дымным айловским виски. Мы исправили эту историческую несправедливость, а также вернули ему оригинальную бутылку. Да и впрямь непонятно, как виски под названием Black Bottle мог продаваться в зелёной бутылке?

7 | **Как можно описать современное состояние индустрии шотландского виски?**
В эпоху братьев Грэм не было ни законодательства, ни регулирования выдержки, ни выделения конкретных регионов. Сейчас каждый производитель пишет регион происхождения, но это мало о чём говорит — сегодня только четыре вискикурни на континенте используют собственный солод, остальные покупают зерно и, зачастую,

в континентальной Европе. А на Айле просто продолжают использовать торф, но этого мало для создания эксклюзивного виски.

8 | **Уже не первый год идут разговоры о том, что скоро мы останемся без выдержанного виски. Так ли это?**
Спрос на виски растёт из года в год и давно понятно, что запасы выдержанных спиртов для виски на исходе. Пару лет назад даже такие гранды, как Macallan, начали выводить новые категории виски без указания срока выдержки. В прессе сразу начали «разоблачать сговор производителей». Но другой вопрос, настолько ли качество зависит от выдержки? Формула «чем старше, тем лучше» работает далеко не всегда, в большинстве случаев число на этикетке — показатель статуса и престижа, а не вкуса. Я пробовал 5-летние виски, которые были прекрас-

На MBS 2015 Мэл Спенс представил свое видение ромашкового чая

ными, и 50-летние, пить которые было просто невозможно. У каждого напитка есть свой пик, после которого качество начинает ухудшаться и в итоге остаётся только вкус дерева. Но что точно делает длительная выдержка, так это увеличивает цену.

9 | **Что же будет дальше с индустрией?**

Проблемой для Шотландии станет и то, что в США в результате реформ производство виски растёт как на дрожжах не первый год и в одном только штате Кентукки скоро будет больше вискикурен, чем во всей Шотландии. Американцы словно предчувствовали надвигающийся кризис со спиртами в Европе. Также набирают обороты японские виски, хотя их объёмы не сопоставимы с бурбонами. Категория виски во всем мире стремительно растёт, а для сохранения традиционной индустрии необходимо создавать привлекательную инвестиционную среду, законодательство должно измениться.

10 | **Что вы посоветуете бар-тендерам, стремящимся выйти за рамки привычных сочетаний и миксов?**

Когда я только начинал, мой тренер повторял: «Ты не можешь сделать сладко, не понимая сахара». Понимание исходных продуктов крайне важно. Все виски очень разные, некоторые маслянистые, другие лёгкие и так далее. Glenfiddich, например, — лёгкий, травянистый, цветочный и даже землистый. Составляя коктейль на аперитив, вы добавляете цитрусовый характер и лишь подчёркиваете характер виски. Более насыщенные, тяжёлые и «тёмные» виски, с определённой сладостью, оттенками ванили и всевозможных пород дерева будут хорошо работать в классических американских коктейлях, например, олд-фэшн и манхэттен. ■

АССАМБЛЯЖ

НОВИНКИ

Angostura №1 The Cask Collection 16 YO

Покорить вершину тяжело, но куда сложнее удержаться на ней. Вторым выпуском рома Angostura из серии The Cask Collection продемонстрировал, что богатейшее наследие тринидадского дома поистине безгранично, а творческий потенциал мастера-дистиллера Джона Джорджа находится на самом пике формы. Представленный 15 сентября ром удивляет своим редким для Карибского бассейна возрастом — 16 лет. Первое десятилетие спирты провели в бочках из-под бурбона, после чего был осуществлен ассамбляж, и ром — впервые для дома Angostura — был помещен в бочки из-под коньяка на долгие шесть лет. Вкус получился на редкость богатым, с ароматами персиков, абрикосов и засахаренного миндаля — именно об этом мечтал сын основателя бренда Карлос Зигерт, чья идея создания «самого мягкого купажа Нового Света» легла в основу The Cask Collection.



Frapin Multimillésime №6

Коньячный дом Frapin представил очередное воплощение серии Multimillésime. Шестой релиз, как и предыдущие, содержит в себе коньячные спирты Гран Шампань трех миллезимов: 1986, 1988 и 1991. По словам мастера погреба Патриса Пивто, такой выбор не случаен: '86-й привнес аромат грейпфрута и цветочные ноты, '88-й акцентировал древесные ноты, а за утонченность и деликатность, нотки абрикоса, цитрусов, меда и специй отвечает '91-й. Релиз упакован в классическую бутылку, помещенную в деревянный футляр. Тираж в 1270 бутылок — отсылка ко времени появления первых свидетельств о виноградниках Фрапэн (1270 год).

На прошедшем Global Cognac Masters 2015 Frapin Multimillésime №6 завоевал золотую медаль в категории XO Single Estate.

АССАМБЛЯЖ

НОВИНКИ

Ledaig 42 YO Dùsgadh, Ledaig 18 YO и Deanston 18 YO

«Редчайший и старейший» — новый релиз виски от Ledaig. Виски Dùsgadh, что в переводе с гэльского означает «пробуждение», является самым возрастным из когда-либо произведенных на вискикурне Tobermory и выпущен в количестве 500 бутылок. Отобранные спирты 1972 года выдерживались в различных бочках, но финишную выдержку все провели в бочках из-под хереса олоросо. Эксперты по виски называют данный релиз «самым дымным в категории сорокалетних».

На его фоне восемнадцатилетние релизы Deanston и все того же Ledaig выглядят юнцами, как бы ни странно это прозвучало в отношении их весьма почтенного возраста. Deanston 18 прошел выдержку в бочках из-под бурбона, что акцентировало сладко-медовые ноты. Это типичный Хайленд наших дней. Ledaig 18 — смивол возрождения старого, оригинального стиля вискикурни Tobermory. В 1996 году мастер-дистиллер Ян МакМилан начал снова комбинировать хорошо продымленный солод и довыдержку спиртов в бочках из-под хереса.



Graham's 1972 Single Harvest Port

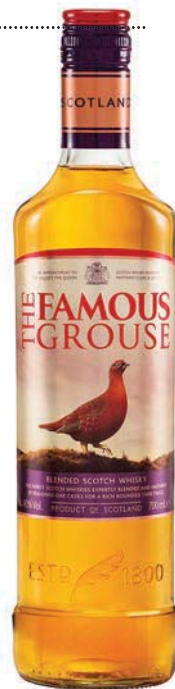
После приобретения Дома Graham's в 1970 году, первым вином, определенным Питером Симингтоном для долгого и успешного старения, был урожай 1972 года. И вот теперь, проведя в бочке сорок с лишним лет, и отдав «ангелам» 50% своего содержания, этот портвейн предстал перед знатоками. Цвет состаренного золота лишней раз подчеркнет почтенный возраст, а интенсивный аромат сухофруктов и апельсиновой корки воплощает в себе стиль Graham's, над которым не властно время. Портвейн уже успел получить золотые медали на

конкурсах Decanter Wine Award и International Wine Challenge.

Еще одна новинка от прославленного дома куда меньше овеяна легендами. Graham's Extra Dry White Port берет свое не изысканностью и почтенным возрастом, а настоящей универсальностью. Этот сухой белый портвейн разбивает стереотипы о том, что вина из Порто могут быть только дигестивами. В охлажденном варианте его можно использовать в качестве аперитива или достойной гастропары к блюдам из овощей, рыбы и морепродуктов. Барменеры же получили еще один модный ингредиент для коктейлей.

Редизайн The Famous Grouse

Виски «The Famous Grouse» провел редизайн в рамках своей коммуникационной платформы: «Традиции и Качество с 1800 года». Над новым обликом шотландского алкогольного бренда работало агентство Soho Square, главной задачей которого было подчеркнуть наследие и богатую историю бренда. Новый дизайн бутылки сохранил основные черты бренда: символ — куропатка, выгравированные у подножия подписи основателя Мэтью Глоага и дата основания - 1800 год, подчеркивающие историю и наследие бренда. Упаковка приобрела и новые черты: элегантно изогнутая форма плеча, вдохновленная формой брови куропатки, теплые оттенки, а Королевскому ордену выделено почетное место, чтобы еще больше подчеркнуть качество виски. Более толстое стекло и металлизированная бумажная этикетка еще одни нововведения, которые должны показать премиальный характер продукта.





Антонелла, Элибетта и Кристина Нонино

Аламбики человечности

Интервью:
Василий Расков

С августа по октябрь все 66 перегонных кубов Nonino работают круглосуточно и без выходных, превращая отборный жмых в граппу, а виноград в аквавит. Нам едва удалось перехватить Антонеллу Нонино, среднюю из трёх сестёр, по дороге с дистиллерии на Ехро 2015, чтобы рассказать об одном из самых значимых событий этого года — 40-летию премии Нонино.

В начале 1970-х граппа была су-губо местным крестьянским напитком — максимально дешёвым, грубым и эффективным средством «согреться». Сегодня это целый мир, способный предложить альтернативу лучшим коньякам и виски — дистиллятам, которые значительно раньше встали на путь совершенствования. Элитная граппа — это тренд, и в него каждый год включаются всё новые производители.

Но есть одна женщина, которая мир граппы перевернула или, лучше сказать, пероткрыла и вместе с нарастающей семьёй продолжает расширять его границы. Это Джаннола Булфони Нонино, жена Бенито Нонино, фриуланского дистиллера в четвёртом поколении. Про его прадеда, Орацио Нонино, известно, что он ставил аламбик на телегу и объезжал крестьян, которым за всю их работу на винограднике доставался только жмых.

Чтобы сделать прорыв, мало быть выдающимся мастером своего дела, нужна одержимость некоей идеей, которая не вмещается ни в твой продукт, ни в твой регион, ни даже в твою эпоху. Именно это произошло с семьёй Нонино.

Антонелла Нонино:

/// Когда мои родители поженились, у них возникло желание сделать «лучшую граппу на свете» и всему миру показать, что это не просто лучшая граппа, а один из лучших крепких напитков мира. После долгих экспериментов они создали моносортовую граппу из сорта пиколит. Это был потрясающий продукт, лучшим сомелье достаточно было один раз попробовать его, чтобы тут же поставить в карту. Его сразу высоко оценил Луиджи Веронелли. Родители, вдохновлённые успехом, решили выступить с целой палитрой фриу-

ланских вкусов. И тут выяснилось, что эти вкусы находятся на грани исчезновения.

Золотые саженцы

Пиколит — один из самых благородных сортов Фриули. Его главный дефект — проблемное цветение, грозди формируются из рук вон плохо. В эпоху, когда мысль об обрезании гроздей для снижения урожайности никому не приходила в голову, пиколит был настоящим аристократом. Пассито из него получалось сверхудачное. В XVIII веке граф Аскуини ди Фоганья заливал его в тяжёлые бутылки зелёного стекла и успешно продавал по всей Европе. Его любили в Париже, Амстердаме, Петербурге и Лондоне. Сохранились свидетельства, что папа римский высылал фриуланский пиколит в подарок русскому царю. Исторические заслуги внушительные, поэтому не удивительно, что в 1973 году молодая амбициозная пара выбрала в качестве «тарана» этот сорт. Не удивительно и то, что к 1973 году посадок пиколита практически не осталось. Хрупкий, малопродуктивный сорт отступал под натиском совиньона, пино гриджо и шардоне. Для укоренения идентичности оставалось мало почвы.

В следующем году родители решили сделать граппу на основе риболлы. Но выяснилось, что найти жмых риболлы почти невозможно. Они обнаружили, что большая часть автохтонных фриуланских сортов находится на грани исчезновения. Риболла, сьонеттино, таццеленге, пиньоло — они даже не входили в число разрешённых сортов региона. Тогда-то они и решили учредить премию *Risit d'Àur*, что на фриуланском означает «золотой саженец». Они хотели привлечь внимание к этой проблеме, поощрить виноделов высаживать

забытые сорта, дать им вторую жизнь.

Автохтонный гуманизм

Премия в один миллион лир за новые посадки автохтонов, стипендия в полмиллиона лир на исследовательские проекты по автохтонам — так в 1975 году было положено начало фриуланскому возрождению. Однако Джаннола и Бенито на этом не остановились. Они взглянули на проблему шире. На их глазах уходила в прошлое целая эпоха, разрушался традиционный крестьянский быт, а вместе с ним начинали размываться те глубинные гуманистические ценности, из которых в конечном итоге выросла вся европейская культура.

Цивилизация крестьян

В 1977 году к номинации «Золотой саженец» добавилась номинация премии Нонино по литературе — в поддержку культурных традиций итальянского крестьянства. Ещё через несколько лет семья дистиллеров из Фриули вышла за пределы Италии и учредила Международную премию Нонино. Первым её получил бразильский писатель Жоржи Амаду в 1984-м. Затем первый президент Сенегала, поэт и философ Леопольд Седар Сенгор, затем выдающийся антрополог, историк культуры Клод Леви-Стросс. Премия явно начала переходить за границы литературы, и в 1990-м семья Нонино учредила номинацию «Маэстро наших дней» — для философов, мыслителей, учёных. Их объединяло глубокое внимание к социальным проблемам и гуманизм. Питер Брук, Ежи Гротовский, Клаудио Аббадо, Адонис, Эдгар Морен — из лауреатов постепенно сформировалось чрезвычайно авторитетное жюри во главе с нобелевским лауреатом по литературе Видьядхаром Найполом.

Пиколит пассито — нектар Фриули, тягучее, натуральное сладкое вино с богатейшим вкусом и ароматом. Nonino Cru Monovitigno Picolit — квинтэссенция этого нектара. Это единственная граппа которая вошла в «Зал славы» американского журнала Spirit Journal. Нонино делают её с 50% алкоголя, потому что она несёт невероятное ароматическое богатство — акациевый мёд, спелый инжир, абрикосы, персики, корочка свежее испечённого хлеба. Это «граппа для медитации», но в сочетании с выдержанным прошутто ди Сан-Даниэле и конфитюром из инжира она просто волшебна.



Найпол сначала получил нашу премию, а потом уже Нобелевскую. Таких историй у нас много. Ригоберта Менчу, отстаивавшая интересы коренных жителей Гватемалы, получила премию Нонино в 1988 году, а в 1992-м — Нобелевскую премию мира. Крупнейший шведский поэт Тумас Транстрёммер приезжал к нам в 2004 году, а в 2011-м стал нобелевским лауреатом по литературе. Китайский писатель Мо Янь получил нашу премию в 2005-м, а в 2012-м — опять же Нобелевскую по литературе. Мо Янь так и написал нам, что его путь в Стокгольм лежал через Ронки-ди-Перкото. И ещё он написал потрясающие слова: «У вашей граппы много общего с дистиллятом из сорго, который делали в моей родной деревне. Она не менее героическая, но чуть более благородная». «Алкоголь — не напиток, а культурный символ», — тоже его слова.

Жёлтые стрелы

Премия Нонино из инициативы по сохранению редких сортов винограда переросла в культурное событие мирового уровня. К ней серьёзно относятся издательские

7 фактов о Nonino

- только традиционные перегонные кубы
- только свежий жмых
- вклад в возрождение фриуланских автохтонных сортов
- впервые — моносортная граппа
- впервые — серия виноградных аквавитов
- впервые — граппы и аквавиты с отдельных виноградников
- впервые — выдержка в бочках из дуба, акации, дикой вишни

дома, да и всё культурное сообщество.

/// Когда Клаудио Аббадо, будучи директором Пасхального фестиваля в Зальцбурге, решил учредить литературную премию для молодых авторов, он обратился к нам, потому что знал, что у нас жюри очень высокого уровня. Премия вручалась писателю, которому ещё нет сорока, и составляла огромную по тем временам сумму в сорок миллионов лир, которая могла обеспечить финансовую независимость не на один год.

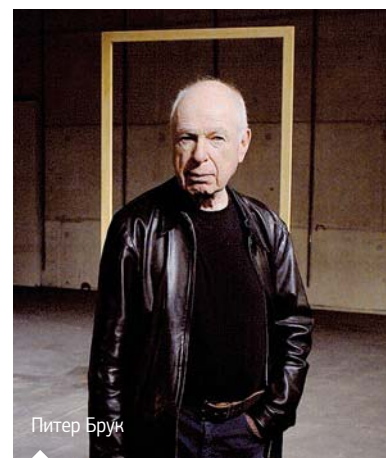
В 2001-м году зальцбургская премия Нонино досталась Виктору Пелевину — как лучшему иностранному писателю.

/// Я очень хорошо его запомнила. У меня тогда как раз родилась дочка Гайя. Я ходила с месячным ребёнком на руках, когда Виктор приехал навестить нас. Поначалу он был очень закрытым. На все интервью надевал непроницаемые чёрные очки. Но с нашей семьёй трудно долго закрываться. Мы очень экспрессивные, да и потом столько женщин разом, он был приветлив и много шутил. Кто знает, может быть, Пелевин продолжит славную традицию Нонино и скоро поедет в Стокгольм, но мне бы очень хотелось, чтобы он ещё раз навестил нас в Ронки-ди-Перкото.

Когда на 40-летию премии Нонино в феврале 2015-го журналист



Сестры Нонино и Клаудио Аббадо



Питер Брук



Ариана Мнушкина



Джаннола Нонино и Мо Янь

Премия Нонино вручается с 1975 года. Сегодня она включает в себя четыре номинации: «Золотой саженец», «Маэстро наших дней», «Международная премия Нонино», «Премия Нонино». Четыре лауреата премии Нонино стали нобелевскими лауреатами.

спросил у Питера Брука, в чём заключается секрет семьи Нонино, он не задумываясь ответил: «Все мы человеческие существа, но в некоторых из нас человеческого больше, эти люди до самых глубин пропитаны человечностью, которая поднимается из земли и сходит с неба». Ариана Мнушкина, создатель парижского «Театра Солнца», лауреат премии Нонино-2015 за важный вклад в развитие театра, добавила: «То, что мы сегодня наблюдаем, радость, оптимизм, музыка, дети на сцене, прекрасное вино, прекрасная граппа, вкусная еда — всё это при-

мер того, какой жизнь могла бы быть, если бы мы лучше трудились, больше сердца вкладывали в то, что делаем».

Напоследок я задаю вопрос Антонелле Нонино, не особо рассчитывая на крупную рыбу: «Что у вас за картинка на экране монитора?». «У меня заставкой стоит цитата из Павла Флоренского: «Приучайте себя всё, что бы ни делали вы, делать отчётливо, с изяществом... Не делайте ничего безвкусно, кое-как. Помните, в «кое-как» можно потерять всю жизнь».

Для моносортного анжавита из сорта пиколит каждый год семья Нонино заказывает новую бутылку у Venini, Baccarat или Riedel

