

SWN.RU

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

9 785427 400350 >  
ISBN 978-5-4274-0035-0

18+

# simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

## МАШИНА ВРЕМЕНИ РОБЕРТА ДЖОЗЕФА

simple wine news

МАШИНА ВРЕМЕНИ РОБЕРТА ДЖОЗЕФА

www.swn.ru

Бордо-2: барашки и башенки | Ca del' Bosco: Тридевятое царство Маурицио Дзанеллы  
Рождественский порт и винтаж века | METRO за Россию  
64 «шампенуа» по карману: покупательский гид | Гороскоп Grand Cru





ХОЗЯЙСТВО

**92**

**Космический метод**

Как бунтарь Маурицио Дзанелла революционизирует производство игристых во Франчакурте

КИНО

**24**

**Шпионские страсти**

Какие бутылки будут претендовать на «Оскар»

МАЭСТРО

**78**

**Всё будет по-другому**

Бордо без указания винтажа, поражение традиционного метода в игристых, пластиковые бутылки и другие прогнозы от Роберта Джозефа



РЕПОРТАЖ

**60**

**Российский «Ренессанс»**

Итоги традиционного саммита виноделов в Абрау и конкурса СВВР

**Ценовые категории**

- ..... до 1 000 руб.
- ..... до 2 000 руб.
- ..... до 3 000 руб.
- ..... до 4 000 руб.
- ..... до 5 000 руб.
- ..... до 8 000 руб.
- ..... до 12 000 руб.
- ..... до 16 000 руб.
- ..... более 16 000 руб.

ДИЖЕСТИВ

**72**

**Винтаж века**

Дегустируем портвейны винтажа 2011 (по мнению критиков и наших экспертов, выдающиеся)

ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

**151**

**Пузырьки в квадрате**

Доступны ли игристые, произведённые традиционным методом? Наши 64 ответа

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: Alaverdi [114] Alma Valley [112] Antinori [113] Arba Wine [114] Artevani [114] Belle Glos [28] Bodegas Graffigna [28] Bollinger [26] Cabbota [140-141] Ca' del Bosco [48,92-99] Campo Viejo [136-137] Castello di Ama [52-54] Castel Malesan [114] Catena Zapata [28] Château Angéus [26] Château Lafite Rothschild [26] Château Mere [114] Château d'Yquem [26] Dom Perignon [28] Louis Roederer [68] Matias Riccetti [28] Marqués de Riscal [34-35,38] Mondoro [138] Pacific Rim [70] Pierre Gimonet & Fils [30, 58] Piper-Heidsieck Rare [26] Prieuré Saint Jean de Bébian [40-44] Ruffino Selection des Châteaux [78-83] Schuchmann [114, 26] Torres [113] Veuve Clicquot [28] «Абрау-Дюрсо» [112] «Дивноморское» [112] «Вилла Виктория» [112] «Вилла Звезда» [112] «Гай-Кудзор» [112] «Мысхако» [111] «Раевское» [46-47, 112] «Шато ле Гран Восток» [112]



## 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 Расков, Илья Кирилин, Дилера Булганова

Председатель дегустационной комиссии  
Игорь Сердюк

Ассистент редакции  
Анна Шенгелия

Ведущий эксперт  
Сандро Хатишвили

Управляющий редактор  
Виолетта Буйнич

Фоторедактор  
Софья Маркова

Дизайнер  
Дария Кольченко

Препресс  
Алексей Кляк

Корректор  
Наталья Казанова

Книга подготовлена авторским коллективом в составе:  
Баня Берёзкин, Игорь Родин, Роман Суслов,  
Андрей Ковалёв, Руслан Валиханов

© 2015, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор  
Дмитрий Меренко  
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта  
Анатолий Корнеев

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

Менеджер по рекламе  
Алёна Бутенко  
AButenko@simple.ru

Заместитель директора по распространению  
Фёдор Бочкарёв  
FBochkarev@Simple.ru

Ассистент  
Дарья Сырова

Мерчендайзер  
Руслан Тетёркин

Редакционный совет серии:  
Максим Иаширин, Анатолий Корнеев,  
Сандро Хатишвили, Влада Лесниченко,  
Вероника Денисова, Didier Depond,  
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.

Машина времени Роберта Джозефа / Серия Simple Wine News. Редактор: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2015. — 160 с.  
ISBN — 978-5-4274-0035-0

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



ДЕГУСТАЦИЯ

## 84 Младшие старших

Насколько «вторые» вина классифицированных бордоских шато отражают стиль «первых»?



## 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)



# ИТОГИ ГОДА

редакция



**Максим Каширин,**  
генеральный директор Simple

Путешествия? Великие урожаи? Виноградники? Дегустации? В этом году у меня ничего этого практически не было. Работа в офисе, по 12 часов в день: только так, с личным контролем над всеми процессами можно было избежать губительных последствий для бизнеса от всего, что происходило и продолжает происходить вокруг. В шторм капитан должен стоять на мостике.



**Сандро Хаташвили,**  
директор по специальным проектам Simple

Мы запустили долгожданный винодельческий проект в деревне Киндзмараули в Кахетии. В этом году мы высадили 5 га саперави, ещё 15 га в плане. Всё это проходит под чутким руководством Dereponcourt Consultants, которые помогли нам высадить лозы с учётом лучших мировых практик. Их конёк — работа с автохтонами. Самое серьёзное пополнение нашего коллекционного портфеля произошло в американской части. Мы получили эксклюзив на первые имена калифорнийского виноделия: Schrader, Staglin, Araujo, Kosta Browne. Это было ещё сложнее, чем заполнить самые востребованные бургундские домены, американцы об экспорте не думают, им хватает своего рынка.

Кот-д'Ор вслед за бордоскими гран крЮ начал уходить в стратосферу. И видимо, настало время оценить по достоинству Божоле — особенно 10 божоле крЮ. Меня очень порадовал 20-летний моргон. Я всем советую пробовать выдержанный мулен-а-ван и моргон, чтобы забыть о печальном образе божоле, как кувшинного вина, и вспомнить, что гаме — родственник пинно нуар.

## Сальдо винного баланса

2015 год был стремительным и беспощадным. Анализировать его итоги рано, ведь номер мы сдаём ещё до начала декабря, так что учредители и редакторы SWN пунктиром вспомнили о профессиональном и немного о личном.



**Анатолий Корнеев,**  
заместитель генерального  
директора Simple

В любом кризисе надо искать позитивное. Мы максимально сблизились и с командой, и с клиентами. Я наладил контакты со всеми рестораторами и баерами и тесно общался с ними на протяжении года, выстраивая консолидированный ответ на изменения правил игры.

Рынок бурлит, меняются ресторанные форматы. Мы тоже в этом году вышли с новыми формами общения с потребителем. Это и мастер-классы по кухне — я сам лично готовил — и дегустации-семинары в Эрмитаже, в МММ.

Мой курс лекций по вину в Высшей школе экономики, а также программа «Энотри» на факультете гостиничного и ресторанного бизнеса Института отраслевого менеджмента РАНХиГС, деканом которого является Игорь Бухаров. Это сигнал того, что мы вплотную подошли к высшему образованию.

Вертикальная дегустация более сотни винтажей Marqués de Riscal с углублением до 1862 года стала для меня важной вехой профессионального роста. Мне стало понятно, что личность винодела порой значит больше, чем природные и геополитические катаклизмы.

В этом году мы начали выстраивать портфель российских вин, с некоторым опозданием, зато очень надёжно. В основу отбора мы положили не только качество, но и предоставленную нам возможность его контролировать. В следующем году мы продолжим строить пирамиду российского вина — по терруарам, типам, ценовым категориям.





**Анастасия Прохорова, главный редактор SWN**

Шампанское года — первая новинка дома Louis Roederer за последние 40 лет, юве Brut Nature 2006.

Дегустация года — 9 мая в питерском клубе WineJet вина года Победы растрогали до слёз. Marchesi di Barolo Barolo '45, Champy Savigny Dominaudes 1er Cru '45, Château Cantenac-Brown '45 были незабываемы.

Направление года — Пьемонт. И нет, это не банально, потому что кроме Ланге там уйма всего интересного. Теперь любимые, северные, неббиоло — Лессона и Карема.

Событие года — инаугурация погребца Prieuré Saint-Jean de Bébian, принадлежащего семье Пумпянских: мы страшно гордились, слушая, как отзываются наши французские и британские коллеги об этом «русском» хозяйстве в Лангедоке.



**Дмитрий Мерзжко, генеральный директор SWN**

В этом году я попробовал себя в качестве преподавателя «Энотрии». В самом разгаре учёба во WSET. Вместе с рестораном «Оранж Три» мы провели целую серию «Винных практик».

Учёба и подготовка к занятиям помогают свести воедино вещи, которые раньше казались абсолютно несвязанными: стиль и качество вин, их коммерческий успех, цена, популярность. Это помогает находить новые ракурсы для наших материалов, лучше понимать читателей SWN.



**Василий Расков, редактор SWN**

Был такой момент этой весной — люди вышли толпами на улицы и радостно встали, подняв лица к солнцу. Это был прекрасный перформанс. Они ждали затмения. Такую бесконечно радостную, мирную и молчаливую картину дегустации я видел только один раз в жизни — на Benvenuto Brunello, где был представлен винтаж 2010.

До меня дошёл сертификат WSET-3 — passed with distinction. Разлагать вино на составляющие не так уж сложно. Озарение ко мне пришло чуть позже, на премьере «Однорукий из Спокана» по Макдонаху, когда из чемодана главного героя вдруг вытряхнулась гора отрубленных рук. Очень похоже на кипу моих технических дегустационных заметок.

Главный итог моего первого путешествия по великим доменам Бургундии — влюблённость в Кло-де-Без, хоть и не взаимная.



**Илья Кирилин, редактор SWN**

Разочарование года — Top-100 от Wine Spectator. Калифорния, Вашингтон, Орегон делат места в первой тройке. Похоже, некогда всемирный конкурс превращается в соревнование штатов.

Регион года — уругвайский Канелонес, куда удалось сбежать весной. Это пример того, как один талантливый инвестор может с нуля поднять целый регион. Теперь здесь всё бурлит: лучшее оливковое масло Южной Америки, первые рейтинговые вина Уругвая, альбариньо, претендующий на звание главного белого сорта, и стайка вомбатов.

Дегустация года — Fontodi Flaccianello 2012, 1999 и 1988 в ресторане лучшего мясника Италии Дарио Чеккини. Незабываемое погружение в историю супертосканы.



**Дилара Булгакова, редактор SWN**

Энотеки и винные бары с дружелюбной, не пафосной обстановкой и демократичными ценами стали популярным форматом винных заведений. Хорошее вино перестало быть элитным напитком (пока это касается только крупных городов). Биодинамика, оранжевые вина, грузинские квери стали интересны не только специалистам, но и любителям. Это узкая ниша, но она у нас появилась, что трудно было себе представить года два назад. Личное открытие: терруар — это не только почва, климат, сорта, традиции и техника. Это человек, который делает вино.



**Анна Кукулина, обозреватель SWN**

Винный павильон на EXPO 2015 — фантастический по обустройству и снабжённый огромной очередью — показал, что даже на такой сумасшедшей по размерам и многолюдности выставке итальянское вино не теряется на общем фоне бесконечных пицц и шоколадок.

Эстель Тузе (Estelle Touzet) Эстель Тузе стала ещё одной женщиной, разрушающей жёсткую сексистскую систему винного мира Франции.





# ИТОГИ ГОДА

фото





# AUX ARMES, CITOYENS

По мнению редакции SWN, Франция — безусловно главная винная страна года. Не только потому что во всех регионах ожидается отличный урожай. Франция 2015 — символ всего самого важного, что происходит в мире. В том числе и для нас.

**Текст:** Дмитрий Мережко

**Ч**тобы рассказать всё о производстве красных вин, достаточно взять пять самых знаковых французских, объяснить различия их стилей, а потом показать, как эти идеи воплощаются в разных уголках земного шара. Для белых — хватит и четырёх. Если говорить об игристых, то стоит просто обратить внимание на то, из какого языка произошли названия главных стилей их производства: «шарма» и «шампенуа». Как и придуманный Арно де Вильнёвом для креплённых вин *mutage*.

Объяснить Францию, забыв про остальной мир, можно. Объяснить остальной мир без Франции — нет. И это касается не только вина. Идеи, которые положены в основу сегодняшнего мироустройства, которые мы до сих пор продолжаем, я надеюсь, считать своими идеалами, берут начало в трудах французских просветителей. Франция подарила миру не только вино. Ей мы обязаны идеями прямой демократии, республики, равенства, парламентаризма. Статуей Свободы. Старейшей в Европе традицией комикса и политической карикатуры.

Ей же мы обязаны вхождением в политический язык слова «террор». И если не по количеству жертв, то по силе воздействия 2015

год был для Франции не менее драматичным, чем якобинский террор конца XVIII века. А сегодня, когда мы сдаём номер, в Париже главы ведущих стран обсуждают изменения климата. И парижане, несмотря на антитеррористические запреты и угрозы арестов, выходят на улицы, чтобы сказать: для борьбы с экологическими нарушениями делается крайне мало.

Июль 2015-го был третьим по уровню температур с 1900 года, что напомнило 2003 год. Хотя виноградные лозы, особенно в северных регионах, наблюдали аномальные волны жары, гидростресс оказался умеренным, и почти везде созревание прошло равномерно, хотя и несколько раньше срока. Урожай в Шампани и Бургундии будет ниже, однако качество ожидается очень хорошим. А в Луаре и Бордо миллезим 2015 может оказаться выдающимся.

Уже следующей весной мы сможем сделать предварительные оценки урожая-2015. И пусть он принесёт винной сфере Франции, второй по значимости отрасли экономики страны, удачу, нам — замечательные вина, а нашим отношениям — способность выстоять под любыми, даже самыми непредсказуемыми мистральями. ■



# ИТОГИ ГОДА

## НОВОСТИ

# Год и сразу

**Текст:** Мы собрали на одной линейке главные винные новости 2015, *Илья Кирилин* не успев захватить лишь текущий декабрь.



**16 января 2015**

5000 виноградарей на своих тракторах прокатились по центральной улице Мендосы в знак протеста экономической политике теперь уже бывшего президента Аргентины Кристины Фернандес де Киршнес. Винодельческая отрасль представляет 1,3% ВВП страны, в ней напрямую или косвенно заняты 400 000 человек. Высокая инфляция, ограничения экспорта и коррупция привели к тому, что в 2013 году продажи вина за границу упали впервые с начала века. Непростой урожай-2014 не добавляет оптимизма.



**06.12.2014**

\$61 250 выложил за самый большой белый трюфель в мире (1,89 кг) неизвестный покупатель из Гонконга

**11-12.12.2014**

Мощные ливни в Калифорнии после трёх лет засухи, признанной самой тяжёлой за последние 1200 лет, все ждали как манны небесной. Надежду дожди принесли, но исправить ситуацию оказались не в силах, и засуха продолжилась.



**Январь 2015**

В Канаде собрали выдающийся урожай айсвайна 2014 года

**24.11.2014**

20-летняя годовщина второго открытия карменера в Чили



**Декабрь 2014**

Рекордные \$213 477 собрали на аукционе Christie's 16 бутылок рома 1780 года



**19.12.2014**

### Перетасовки по-австралийски

Самая крупная семейная винная компания Австралии Casella, известная брендом Yellow Tail (50 млн кейсов в год), приобрела контрольный пакет акций другой популярной марки Peter Lehmann Wines. На этом переделы не закончились: проблемный Treasury Wine (вторая группа в мире по объёму производства) распродаёт проблемные активы, сокращает персонал и планирует срезать затраты на \$50 млн. Новости приходят на фоне сообщений о разоряющихся частных виноградарях и о рекордно низких ценах — бутылку вина можно купить за один австралийский доллар, тогда как 0,35 л воды стоит 2,5 доллара.

**Январь 2015**

220 000 000 бутылок просенко было продано по всему миру в последние выходные уходящего 2014 года, что стало абсолютным рекордом итальянцев.

**08.01.2015**

В англоязычной газете, выпускаемой в Испании, появилась новость о якобы принадлежащей Владимиру Путину огромной вилле в Марбелье, куда завезли 65 лоз из Dominio de Pingus, а сам Питер Сиссек позиционировался как придворный винодел. Стоит посоветовать журналистам проверять свои источники — сам Сиссек опроверг новость и предложил придержать её до 1 апреля, а владельцем виллы оказался российский чиновник не столь высокого ранга.





**Февраль 2015**

Впервые после февраля 2013 года индекс Liv-ex Fine Wine 50 стабильно пошел вверх. Причиной тому стал новый репортаж Паркера по Бордо 2005 года, поднявший Château Mouton Rothschild с 96 до 99+, Château Montrose с 95 до 96 и Château Haut-Bailly с 95 до 98. Воодушевленный высоким качеством винтажа и свободный от ан-примёров, отошедших к Нилу Мартину, Боб к июню сделал полный обзор Бордо 2005, где набралась целая дюжина 100-балльников.

**21.01.2015**

После худшего за последние 50 лет урожая 150 итальянских виноделов, виноградарей и сомелье отправилась на аудиенцию к папе римскому Франциску вместе помолиться за урожай 2015 года. Через девять месяцев в Италии собрали отменный урожай.

**Февраль 2015**

\$100 000 заплатит калифорнийский винодел Пол Хоббс за выкорчевывание фермы рождественских деревьев и высадку виноградника на её месте.

**Февраль 2015****Новый Свет, Южное полушарие**

Сбор урожая в Южном полушарии начался раньше обычного, результаты, в отличие от Северного полушария, неоднородны. Порадоваться можно за ЮАР и Австралию: вегетативный цикл начался раньше обычного, серьёзных стихийных бедствий и капризов погоды не произошло, урожаем средний по объёмам и неплохой по качеству. В Новой Зеландии весенние заморозки и засуха сильно сократили урожайность; учитывая, что спрос на совинон блан не перестаёт расти, может случиться лёгкий дефицит.

Южной Америке досталось по всем фронтам: наводнения, пожары, извержение вулкана и засуха в Чили, постоянные дожди и болезни в Аргентине не позволили собрать привычно высокий урожай, да и качество нестабильно.

**25.03.2015**

Объявлено о покупке Михаилом Николаевым («Лефнадия») обанкротившегося в 2013 году хозяйства «Саук-Дере». На его базе планируется создать новый «шампанский» дом и цеха по производству дистиллятов.

**02.03.2015**

Мишель Беттан и Тьерри Дессов для второго выпуска гйда на китайском языке продегустировали вина Поднебесной. Из 173 представленных образцов выше 13/20 получило 31 вино. Первый выпуск справочника разошёлся тиражом 50 000 экземпляров, издатели ожидают всплеска интереса среди китайских виноманов.

**13.04-02.05.2015****Ан-примёры: затишье перед бурей?**

Апокалиптические предсказания критиков и экспертов о скорой смерти ан-примёров не оправдались. Бордосцы прислушались к общественности и не стали сильно завышать цены. Винтаж-2014 неплохо был оценен преемником Паркера Нилом Мартином, самыми ходовыми позициями у negociant-тов стали вина первой пятёрки, а также Rauzan-Ségla, Canon, Lynch Bages и Pichon Comtesse.

Sotheby's отчитался о росте в 90% по сравнению с прошлым годом, главными покупателями оказались американцы. Остаётся лишь гадать, не накрутят ли шато цены на примёры 2015 года, ведь уже сейчас понятно, что качество на уровне 2005 и 2010.

**31.03.2015**

Презентация справочника Артура Саркисяна «Российские вина. Авторский гид — 2015» вызвала столь неподдельный интерес у публики, что к столам виноделов было не пробраться, а тираж моментально раскупили. Можно с уверенностью сказать, что тренд на российские вина сложился!

**30.01.2015**

Бордо с акцентом Дмитрий Медведев подписал постановление «О государственном регулировании цен на алкогольную продукцию»

**02.02.2015**

Покупка Châteaux Renon (Cadillac Côtes de Bordeaux) стала юбилейной — китайские инвесторы довели количество своих владений в Бордо до 100! Если учесть, что в Бордо насчитывается 7400 владений, китайская сотня не превышает статистическую погрешность, однако тенденция набирает обороты.

**09.,02,2015**

Ушла из жизни императрица» Эльза-са Коллет Фаллер (Domaine Weinbach)

**13.02.2015**

Biondi-Santi стал первым из влиятельных производителей, заявивших об отказе выпуска brunello-ди-монтальчино урожая 2014 года.

**23-26.03.2015**

Серия мощных ливней прокатилась по северу Чили, вызвав серьёзные наводнения и даже человеческие жертвы. Сильнее всех пострадала долина Элки — успели собрать только белые сорта и пино нуар, с остальными красными ситуация непростая. В более южной долине Лимари дождь стал спасительным после семи лет непрекращающейся засухи.

**07.04.2015**

В возрасте 59 лет скончалась легендарный бургундский винодел Анн-Клод Леффлеф.

**23.04.2015**

На 95-м году ушел из жизни главный защитник эльзасских крематов Жюльен-Пьер Дофф.





# ИТОГИ ГОДА

## НОВОСТИ



**01.05.2015**

Открылась выставка EXPO-2015 в Милане, посвящённая тому, как накормить планету. Каждая страна представила собственные наработки и уникальные продукты питания, российский павильон стал одним из самых популярных. Впервые за всю историю всемирных выставок павильон, посвящённый вину, — совершенно уникальный по оформлению и начинке.

**07.05.2015**

Quinta do Noval подтвердила свою репутацию индивидуалиста, объявив винтаж-2013 — выйдет всего 1200 кейсов (3% от всего производства). Примеру хранения Новале не последовал никто, Симингтоны выпускают однокинтовые порто

**19.05.2015**

Стало известно о вхождении ростовского хозяйства «Ведерниковъ» в структуры «Абрау-Дюрсо», получившего 51% акций в обмен на инвестиции. Тем самым «Абрау» расширяет свое влияние на рынке тихих вин и получает доступ к новым виноградникам.



**02.06.2015**

Множество пересудов в винном сообществе вызвали сообщения о том, что хозяйство «Гай-Кодзор» нашло нового инвестора в лице Романа Абрамовича. Подробности стали известны позже. Структуры бизнесмена планируют масштабные преобразования: модернизацию мощностей винодельни, строительство отеля и культурного центра. С солидным финансовым бэкграундом «Гай-Кодзор» может вырасти в серьёзного игрока на рынке российских вин.



**09.05.2015**

В Гонконге распродали самую большую коллекцию Château Mouton Rothschild в истории — 153 бутылки, самая старая 1924 года, с 1945 по 2011 год собрана полная вертикаль, кроме этого есть магумы, жеробоамы, один империял и навуходоносор. Финальную стоимость лота, как и имя покупателя, не объявили.

**26.07.2015**

После того как Treasury Wine Estates продали Gallo свой калифорнийский актив Asti Winery, чилийский гегемон Concha y Toro с 10781 га стал мировым лидером по площади принадлежащих ему виноградников. Избавившись от ряда проблемных активов, австралийцы купили винный бизнес Diageo — за 361 млн фунтов они получили контроль над брендами Beaulieu Vineyards, Sterling Vineyards, Acacia, Provenance и Hewitt. Поможет ли это и без того проблемной группе наконец избавиться от долгов — неизвестно.

**27.04.2015**

### Мировой передел

OIV опубликовал последний отчёт по площади мирового виноградика, от которого многим стало не по себе: Китай (799 000 га) сместил Францию с почётного второго места (792 000 га), разрыв с Испанией (1 020 000 га) пока велик. Французам остаётся довольствоваться лидерством по объёмам производства (7,7 млн л) и самыми большими заработками с экспорта — €7 700 000.

**13.05.2015**

### Британский юмор

В рамках празднования 200-летия битвы при Ватерлоо на Sotheby's с молотка ушёл портвейн Ferreiga 1815 года — ни одного француза на торгах не было, а новый хозяин выложил за раритет с Британских островов €6,800. Не обошли стороной юбилей и английские виноделы — Nyetimber выпустил специальное кюве, в рекламной кампании герцог Веллингтон торжественно наливает раздосадованному Бонапарту английское игристое. Слоган «Ещё один британский успех» вполне соответствует результатам слепой дегустации Noble Rot — Hambledon Classic Cuvée и Nyetimber Classic Cuvée 2010 обошли несколько именитых шампанских домов.

**14.05.2015**

### Праймериз

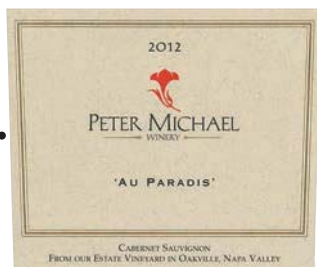
Впервые за 34-летнюю историю выставки Vinexpo на её открытие приехал президент Республики. Франсуа Олланд выступил с речью о значимости винной отрасли для страны. Новый CEO выставки Гийом Деглиз представил масштабные преобразования формата и инфраструктуры главного винного салона.

**01.07.2015**

Температурные рекорды по всей Европе, в Бургундии самое жаркое лето с 1949 года, а на теннисном турнире в Уимблдоне жара 35,7 градусов, так что официальное шампанское турнира Lanson еле успевает охлаждаться.







Объявлено вино года по версии топ-100 журнала **Wine Spectator**, самого ожидаемого рейтинга. После того как в 2013 и 2014 году на первом месте были Риоха и портвейн, публика с удовольствием гадала, чем же порадует WS на этот раз. ЮАР? Новая Зеландия? Словения? Или более привычные, но не менее заслуживающие кьянти классико винтажа 2011 или брунелло 2010? С 8 ноября на сайте WS начали постепенно раскрывать топ-10. С каждой открытой позицией становилось всё интереснее: Klein Constantia и Clos Fourtet, — неплохое начало, амароне и новозеландский пино нуар — ещё интереснее, рибера-дель-дуэро и калифорнийский шардоне — классика жанра. Испания своё отыграла, брунелло и орегонский пино нуар, — давно пора наградить орегонцев. На этом интрига закончилась: WS объявил американский год, второе и первое место достались каберне совиньонам из Вашингтона (Quilceda Creek Columbia Valley 2012, 96) и Калифорнии (Peter Michael Au Paradis Oakville 2012, 96). Оставим новые открытия году грядущему.

**Джеймс Саклинг** первым опубликовал свою сотню, получившей гораздо более демократичной: Риоха, Аргентина, Чили и Новая Зеландия, два эльзасских рислинга, пара брунелло, Австралия и супертоскана, а венчает список **Castelgiocondo 2010** от **Frescobaldi**. В похожем ключе вышел и топ от **Wine Enthusiast** с кьянти классико **Il Grigio Gran Selezione 2011** от **San Felice** на пьедестале. Поздравляем чемпионов!

**09.11.2015**

Дегустация года: 2 дня, 12 экспертов, 111 винтажей Marqués de Riscal начиная с 1884 года. Слова излишни.

**18.11.2015**

Наконец стало известно, что после 10 лет согласований, судебных исков и переговоров, в 2016 году начнутся съёмки по мотивам парижской дегустации 1976 года. Голливудский сценарист Роберт Кэмен, известный по работе с трилогией фильмов «Заложница» и «Каратепецан», винодел Kamen Estate Wines в Сономе, напишет сценарий, консультировать будет сам Стивен Спурье. Кастинг на главные роли ещё не проводился, но уже известно, что бюджет составит 12 млн долларов, среди инвесторов — Пьеро Антинори, купивший в 2007 году Kamen Estate Wines, и Майк Грчич.



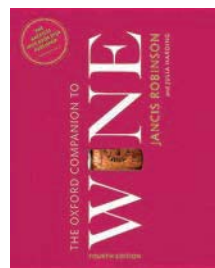
**15.11.2015**

Фольксваген-гейт года случился у компании Bayer. Немецкий фармацевтический гигант согласился выплатить компенсацию виноделам, пострадавшим от гербицида Moon Privilege — доказано, что его использование в Швейцарии стоило виноградарям 4,85% урожая или \$83 700 000. Сумма выплат не раскрывается, известно лишь, что в год корпорация продаёт фунгицида на \$279 000 000.



**3.09.2015**

Louis Roederer Cristal Rosé Brut 2004 признан победителем на чемпионате шампанских и игристых вин.



**17.09.2015**

Вышло четвёртое издание The Oxford Companion to Wine, куда впервые вошли статьи о виноградарях Англии, Китая, Турции и Армении.

**31.08.2015**

На Шабли обрушился сильный град, который в основном пришёлся на виноградники гран-крю. Потеряли около 10% урожая, благоприятная погода не позволила развиваться болезням, — по итогам года виноделы довольны качеством вино-



**17.09.2015**

В Чили в 20:00 по местному времени произошло землетрясение в 8,3 балла по шкале Рихтера. Очаг находился неподалёку от долины Лимари, винодельни практически не пострадали.

**16.10.2015**

Стало известно, что влиятельная группа AXA Millésime продала свой единственный актив в Лангедоке Mas Belles Eaux крупнейшему negociant-у Франции Chais de France. AXA серьёзно вложились в лангедокское предприятие, однако результаты не дотягивали до показателей других активов, таких как Quinta do Noval, Domaine de l'Arlot и Château Pichon Baron. У нового владельца дурная слава, так что будущее хозяйства туманно.

**Октябрь 2015**

Падение винного рынка России с начала года к середине октября зафиксировано на уровне 28%. Цены выросли минимум на 20%.



**28.07.2015**

Корсика стала первым французским регионом, где обнаружили бактерию Xylella fastidiosa, вызывающую болезнь Пирса, от которой калифорнийцы ежегодно теряют \$104 миллиона. Благодаря островному положению и своевременной реакции властей, риск распространения болезни минимален.



# ИТОГИ ГОДА

## урожай

# Сатисфакция

Самой скучной новостью года следует признать отчёты о прошедшем урожае 2015: весной выпало много осадков, запасы влаги спасли виноградники от изнуряющей летней жары, к концу осени как по заказу в самый правильный момент пошли дожди, так что урожай практически везде собрали хороший. Похоже, что прошлогодний визит итальянских виноделов к папе римскому дал о себе знать и понтифик постарался.



Виноградник хозяйства Prieuré Saint Jean de Bébian, Лангедок. 18 ноября 2015

роший обильный урожай мюскаде буквально смыли сентябрьские дожди, разразившиеся прямо в неделю сбора урожая.

### Бургундия

★★★★ | ★★★

Инструментом контроля урожайности в 2015 году стали не катаклизмы, а слабое цветение и жаркое лето. Ягоды пино нуар мелкие, здоровые, с толстой кожицей, ферментация прошла отлично. Белые вина комплексные и тельные, град в Шабли не радикально снизил урожай. Урожай он сочетает в себе признаки 2003, 2005 и 2009.

### Божоле

★★★★ | ★★★

В жаркий и засушливый год Божоле досталось меньше дождей, чем остальной Бургундии, урожай ниже обычного. Вина спелые, яркие, фруктовые и без высокой кислотности — как в 2009 или 2003 году.

### Бордо

★★★★ | ★★★★★

Недостатков не замечено: красные сорта вызрели как по учебнику, совиньон блан с отменной кислотностью, ботритис развился стремительно и эффективно и урожай собрали в четыре приёма. Единственную интригу внесли лёгкие дожди в августе и середине сентября, так что сложно предсказать, какая из коммун выстрелит на апрельских дегустациях.

★ Качество  
★ Количество

### Долина Роны

★★★★ | ★★★★★

Выделяют поразительную концентрацию и насыщенность вин, но жара сказалась на кислотности и уровне сахара. Ронские сорта и в прохладный год набирают 15 градусов алкоголя, что уж говорить о 2015-м! В Южной Роне ожидается бомба в стиле 2007, Северную Рону признают урожаем года во Франции.

### Долина Луары

★★★★ | ★★★★★

Неутомительный урожай. Совиньон блан собрали с неплохим балансом, упавшая яблочная кислота, дающая аскорбиновую кислотность, компенсируется винной. Пино нуар спелый, фруктовый, с хорошим уровнем танинов, а шенен блан поразил ботритис, поэтому выйдут и сладкие вина. И только в районе Нанта надежды на хо-



# ИТОГИ ГОДА

## урожай

### Шампань

★★★★ | ★★★

Институт вин Шампани признал лето-2015 самым сухим и жарким за историю наблюдений, но весной подпочвы накопили много влаги и справились с засухой. Урожай в прекрасной форме — все три сорта ко второй неделе сентября достигли идеальной фенольной и физиологической зрелости, хотя кислотность ниже обычной, как и урожайность.

### Германия

★★★★ | ★★★

Немцы до конца не могли поверить в идеальный год: ни привычных проблем с цветением, ни весенних заморозков, ни милдью, ни гнили, ни проблем с ботритисом, и даже «паразит 2014 года», азиатская фруктовая муха, не смог навредить.

### Пьемонт

★★★★ | ★★★

Стабильно и качественно — Пьемонт не отстает от остальной Италии. Идеальные грозди винограда собрали на неделю раньше обычного, всё в норме и алкоголь за 14% отлично сбалансирован кислотностью и мощными, но зрелыми танинами.

### Тоскана

★★★★ | ★★★

Урожай сравнивают с 2009 и 2011, лучшими в Кьянти Классико за последние годы. После влажного и фактически провального 2014 года земля накопила достаточно влаги, в середине августа прошли сильные ливни, сильно побившие



виноградники. Оставшиеся плотные грозди с мелкими упругими ягодами медленно развивались до самого сбора, показав отличный результат.

### Сицилия

★★★★ | ★★★

Прошлый год стал шоком для сицилийцев — урожай упал на 47%, только Этна показала высокий класс. 2015-й стал одним из лучших за последние 10 лет — лето по местным меркам было не слишком жарким, дожди шли в нужный момент, позволив собрать все сорта.

### Испания

★★★★ | ★★★

Жаркое лето по всей стране. В Риохе август выдался прохладным, алкоголь не зашкаливает, вина сохранили характерную для tempranillo высокую кислотность. Официально урожай получит квалификацию от совета в феврале, ожидания высоки.

### Дору

★★★★ | ★★★

Вероятность объявления винтажа велика. Сланцевые террасы неплохо справились с засухой и начали испытывать проблемы лишь к сентябрю. Пришлось начать сбор, чтобы избежать заизюмления, но вскоре прошёл сильный ливень. В выигрыше оказались те, кто выждал пять дней и собрал восстановивший необходимый баланс урожай.

### Орегон

★★★★ | ★★★

Необычный винтаж, сравнимый с 1959-м в Кот-д'Оре, давшим прекрасные долгоживущие вина. Лето выдалось жаркое, осенние дожди начались уже в конце августа, когда виноград почти созрел. Сентябрь был очень холодным, урожай начали собирать рано, вина сочетают зрелость и тонкость.

### Калифорния

★★★★ | ★★★

Из-за трёхлетней засухи урожайность упала, в некоторых зонах от 50% до 90%. За весь вегетативный цикл практически не выпало осадков, потребовалась тщательная сортировка урожая от заизюмленных ягод.



# ИТОГИ ГОДА

## ЛЮДИ



## Отличившиеся, год 2015

Год оказался богатым на события: хозяйства продавались, виноделы менялись, знаменитости ссорились. Мы собрали двадцатку самых интересных персон, отметившихся в мире вина.

- 1. Нил Мартин** принял от Паркера бразды правления над бордоскими ан-примёрами и не разочаровал ни Боба, ни виноторговцев.
- 2. Сильвио Берлускони** вместе с давним другом Владимиром Путиным побывал в погребах «Масандры» и не удержался от искушения испить старейшее вино в коллекции — испанский херес 1775 года.
- 3. Франсуа Олланд** защищает французский образ жизни на выс-

- шем уровне: в ответ на пожелание иранского президента Хасана Рухани провести обед без вина он отозвал своё приглашение и предпочёл пересечься на завтраке.
- 4. Хосе Пенедес** стал первым из иностранных экспертов мирового уровня, который не только оценил российские вина, но и опубликовал свои оценки в открытом доступе.
- 5. Борис Титов** приобрёл 51% акций «Ведерникова», продолжив экспансию «Абрау-Дюрсо» на рынок тихих вин и российских автохтонов.

- 6. Михаил Николаев-старший**, наоборот, приобрёл мощности для выпуска игристых вин, которые разместятся в подвалах «Саук-Дере», где сегодня хранятся тихие вина 90-х годов.
- 7. Сюзана Бальбо**, самая знаменитая женщина-винодел Аргентины, «Женщина года – 2015» по версии thedrinksbusiness, победила на национальных выборах и будет представлять родную Мендосу в Палате депутатов.
- 8. Обер де Вилен** получил премию Франсуа Рабле от Европейского фонда гастрономического наследия за достижения по продвижению Бургундии на включение





ние в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.

**9. Джорж Клуни** так увлёкся выпущенной им в 2013 году текилой Casamigos, что запустил торговую компанию Casamigos Spirits Company. Потеснить Diageo и Pernod Ricard актёр не собирается, в планах вывести марку в лидеры США.

**10. Принц Чарльз** успел многое: назвал бар в Дорсете в честь герцогини Корнуольской, на австралийской винодельне Seppeltsfield, оценил 100-летний порт и перевёл подаренный на совершеннолетие мамой Aston Martin DB5 на этанол с местной винодельни.

**11. Альваро Паласьос** стал Человеком года (по версии Decanter)

и объявил цену на новую топовую риюху из 100%-й гарначи: 1000 бутылок Valmira 2014 будут проданы на ан-примёрах за €380.

**12. Игорь Бухаров** добился признания профессии сомелье и внесения её в российский реестр профессиональных видов деятельности.

**13. Николя Жоли** после судебного иска от InterLoire по взысканию взносов на €5000 вышел из апелласьона, а на организованной Изабель Лежерон MW выставке RAW Wine заявил, что натуральные вина — это бессмыслица.

**14. Рут Бейдер Гинзбург**, 82-летняя судья Верховного суда США, уснула, слушая ежегодное послание Обамы Конгрессу. По её словам, причиной стала бутыл-

ка «прекрасного калифорнийского вина с «опус чем-то» в названии».

**15. Джон Пол Деджория** выпустил первую в истории текилу в декантере Lalique — blend самых старых и редких спиртов, 700 мл, 500 образцов и £5 000.

**16. Рэндалл Грэм** собрал \$171 605 на проект Popelouchum, первый гран крью Нового Света, где он планирует «вывести 10 000 новых сортов, каждый генетически отличный от другого, и создать уникальное кюве, которого мир не видывал».

**17. Яо Минь** собрал на crowdfunder.com \$3 000 000 на открытие двух дегустационных залов в Пекине и Шанхае — хотя в «первом периоде» сроком в месяц собрали 98,4% средств. Чтобы собрать остальное, пришлось брать дополнительное время и звать потенциальных инвесторов на личную дегустацию.

**18. Новак Джокович**, первая ракетка мира — 2015, стал лицом австралийской марки Jacob's Creek, а третья ракетка Роджер Федерер продолжает сниматься в «разгульных» роликах Moët&Chandon.

**19. Юрий Грымов** представил собственную марку вина Midsummer — в испанской Кариньене для режиссёра делают гарначу и другие местные сорта, а вскоре появится и кагор с освящённого православным священником виноградника.

**20. Джейми Оливер** объявил войну глобальным корпорациям и их лоббистам, запустив кампанию по поддержке законопроекта британских властей по введению налога на сахаросодержащие напитки.

**21. Борис Зарьков**, ресторатор, в содружестве с шеф-поваром Владимиром Мухиным впервые вывел российский ресторан White Rabbit на 23 позицию в TheWorld 50 Best Restaurants.



# ИТОГИ ГОДА РЕСТОРАНЫ

## ЗЕЛЁНЫЙ МИШЛЕН

Ведущие шефы всё чаще отказываются от мяса. Почти или целиком вегетарианскими только в Париже стали L'Arpege Алена Пассара, новая Plaza-Athénée Дюкасса и David Toutain. Пассар известен как главный «овощной повар» Франции уже больше 10 лет. Вегетарианские меню или сеты в ресторанах высокой кухни энергично внедряются в Нью-Йорке, Лондоне и скандинавских странах.



### Медленно, но верно

Улитки — привычный продукт, особенно для Южной Европы, но давно они не были настолько популярны в англоязычных странах. В США улитки появились в меню почти любого уважающего себя ресторана, претендующего на актуальность, от Сиэттла (ризотто с улитками Damn the Weather) до Нью-Йорка (Bar Boulud, с классическим соусом из чеснока, петрушки и миндаля и картофельными крокетами, выпеченными в той же форме, что и улитки).



### Свёкла снова в тренде

Колоритный корнеплод европейские повара открыли для себя лет семь назад, и мода на свёклу была тогда подобна цунами, но потом схлынула. И вот она снова покоряет тарелки. Её любят за удивительную способность сочетаться с чем угодно, от красной икры (нью-йоркский Little Park) до малины (лондонский Story).



### Не рассеется дым

Вернувшаяся популярность свёклы связана ещё и с тем, что она очень хорошо воспринимает дымный вкус, а коптят в этом году, как и в прошлом, всё подряд: взбитые сливки (Rebelle, Нью-Йорк), фундук (El Celler de Can Roca, Жирона), ту же свёклу (лондонский Hedone подаёт её к террину из кролика), венерки (Negua, Бильбао), и даже петрушку (для соуса к свежим креветкам в норвежском Мааемото).





# ИТОГИ ГОДА РЕСТОРАНЫ



## Prix le Montrachet в США

Один из самых почтенных конкурсов сомелье Prix le Montrachet наконец пришёл в США.

Приз получают сомелье, которые создали в своём ресторане очень хорошую винную карту с особенно сильным бургундским разделом. В США его получил Филлип Данн, шеф-сомелье Spago Beverly Hills. Среди предыдущих победителей — Сергей Полторацкий (Les Menus par Pierre Gagnaire в московском Lotte Hotel) и Агата Плантад из лондонского ресторана Алена Дюкасса в отеле The Dorchester.



## Tous au bistrot!

После терактов в Париже появилось движение Tous au bistrot! («Все в бистро»), цель которого — показать миру, что ничто не может сломить дух древнего города. На фейсбуке появился хештег Je suis en Terrasse, призыв к парижанам и туристам поужинать в бистро и brasserie поддержало множество шеф-поваров. Гастрономия — едва ли не самая мирная область человеческой деятельности, которая существует для того, чтобы люди радовались жизни, и эта идея стала одной из важнейших в «новом французском Сопротивлении».

## Японский миттельшпиль

Японские рестораны продолжают завоевывать мир, что бы кто ни говорил о спаде их популярности.

Теперь они открываются в пятизвёздочных отелях, что говорит о том, что формат окончательно устоялся и о том, что их по-прежнему любят — шикарные отели обычно работают с тем, что наверняка будет пользоваться спросом.

В мюнхенском Mandarin Oriental Нобу Мацухиса открыл ресторан своей новой сети Matsuhisa (всего в ней шесть ресторанов, от Беверли-Хиллз до Миконоса). Кухня в Matsuhisa — почти такой же никкей (японско-перуанская) как в Nobu, отличие лишь в атмосфере и подходе: гораздо более медленно развивающаяся сеть Matsuhisa принадлежит Нобу целиком, и здесь всё устроено именно так, как он считает правильным.

В Куршевеле тоже открывают японский ресторан — Koogi в отеле L'Apogée. В меню — блюда по мотивам никкей (чёрная треска в соусе мисо) и классической японской кухни (суши, сашими).



## Капуста

Листовая и брюссельская капуста в этом году даже немного потеснили цветную. В целом капустное семейство набирает популярность благодаря своей многочисленности и вариативности вкусов.

## Фурикаке

Японская приправа состоит из стружки бонито, кунжута, измельченного нори и чего-нибудь ещё, в зависимости от производителя. В этом году ею посыпали всё подряд, от яиц в мешочек до ризотто и салата из свежей капусты.

## Шакшука

Яйца, пошированные в соусе из помидоров и сладкого перца, дома за пределами Израиля и Северной Африки обычно не готовят, а вот в ресторанах шакшуку предлагают и едят всё чаще.



# ИТОГИ ГОДА

## бренд



В мае 2015 года BaikalSea Company объявила о сотрудничестве с компанией Simple, ставшей официальным дистрибьютором брендов природной воды Baikal Pearl и минеральной воды Baikal Reserve.

# Байкал здоровья

Теперь не только в Москве, но и по всей стране, бегают марафоны и меняют авто на велосипеды. Минеральная вода — один из важнейших трендов этого образа жизни. В прошедшем году в России впервые бутилированная минеральная вода обогнала по употреблению негазированные безалкогольные напитки (soft drinks).

И это при том что по статистике россияне пьют воду в три раза меньше, чем средний европеец: 30–40 л в год против 110–150 л — речь о покупаемой в бутылках воде, конечно. Но общая тенденция обнадеживает: молодые люди всё

чаще берут воду на тренировки и прогулки, заказывают в ресторанах и покупают домой. И врачи, и вкус подсказывают, что в таких ситуациях лучше пить воду не слишком минерализованную и хорошо бы негазированную. Как раз такую производит BaikalSea Company, которая в этом году окончательно закрепились в статусе национальной марки с брендами «Жемчужина Байкала» (негазированная питьевая вода) и Baikal Reserve (лечебно-столовая минеральная вода, которую добывают из источника у подножия Байкальских гор).

## Новый океан

Вода Байкала и окружающих его источников отличается высоким содержанием растворённого кислорода, благодаря чему у неё всегда очень свежий вкус, даже если подавать её при комнатной температуре. «Жемчужину Байкала» добывают из подземной реки, вода которой по составу почти идентична глубинной воде озера, но при этом защищена от внешних воздействий своим положением, поэтому и уникальную свежесть она сохраняет в полной мере.

## Внутренние резервы

Baikal Reserve появляется из источника в предгорьях Саян, и со-

став этой воды ещё древнее Байкала — в ней растворены минералы со дна древнего моря, которое было на этом месте 500 млн лет назад. Бутылка Baikal Reserve выглядит очень современно, но вообще её добывают с советских времён, и её лечебные свойства были признаны ещё 40 лет назад.

## Жемчужина России

«Жемчужина Байкала» отвечает всем требованиям современного горожанина — это негазированная вода из артезианского источника неподалеку от озера Байкал. В родном Иркутске вода давно пользуется популярностью, но теперь она появилась не только во всех крупных городах России, но и за её пределами (например, в Китае).

## Импортозамещение по воде

В октябре Baikal Pearl стала официальной водой «Российской гастрономической недели» в Испании, на которой испанские гурмэ могли познакомиться с творчеством лучших поваров российских регионов, от Мурманска до Краснодара. Почему организаторы выбрали именно эту марку, понятно: в России нет другой воды, которая была бы одновременно и отличным продуктом, и символом одного из лучших туристических направлений страны. ■





# ИТОГИ ГОДА

## КИНО

# X-WINES

**Текст:** Что сегодня пьёт шпион на экране, то завтра станет если не безумно популярным, то по крайней мере дороже. Ведь все хотят себя почувствовать красивыми и в смокинге. Ну хотя бы глубоко в душе. Так давайте познакомимся с алкогольным ассортиментом, который сделает нас ближе к мечте. А если и существуют в мире шпионы-трезвенники, то про них, слава богу, фильмов не снимают. Ну и герои комедий и мелодрам тоже любят пропустить бокал-другой.

Денис Юрченко



### «Kingsman: Секретная служба» (Kingsman: The Secret Service), реж. Мэтью Вон

Мэтью Вон установил высокую планку интереса к шпионским фильмам. Нахальный в хорошем смысле слова фильм, снятый в комиксовом стиле с подчеркнуто расставленными британскими акцентами. Шпионы безупречно одеты и формулируют свои мысли как выпускники Оксфорда. С алкоголем здесь тоже всё на высоком уровне, в самом начале фигурирует бокал Daltmore 1962. Как выразился про этот виски один из героев, «даже каплю пролить — смертный грех».

А в центральной винной сцене вдоволь оттянулись герои Колина Фёрта и Сэмюэля Джексона, сочетая биг-мак и чизбургер с Château Lafite Rothschild 1945 года и предлагая «добавить макфлури с Château d'Yquem 1937 на десерт». Сэмюэлю простиительно, он весь фильм в кроссовках проходил, но Колин куда смотрел?



### «Агенты А.Н.К.Л.» (The Man from U.N.C.L.E.), реж. Гай Ричи

Гай Ричи, давний друг и коллега Мэтью Вона, представил полнометражную версию известного сериала шестидесятых. Эпоху на экране режиссёр передал превосходно, вставив характерные детали и приправив отличным саундтреком. Главных героев, американского шпиона Наполеона Соло и советского разведчика Илью Курякина, помимо общей цели бороться с итальянскими террористами, одарил общим пристрастием к виски Johnnie Walker Black Label. В качестве «вишенки на торте» в фильме присутствует сцена дегустации кьянти от Ruffino Наполеоном Соло под мелодичную песню Perrino Gagliardi в тот самый момент, когда задание провалено и надо уносить ноги.

Мэтью Вон установил высокую планку интереса к шпионским фильмам. Нахальный в хорошем смысле слова фильм, снятый в комиксовом стиле с подчеркнуто расставленными британскими акцентами. Шпионы безупречно одеты и формулируют свои мысли как выпускники Оксфорда. С алкоголем здесь тоже всё на высоком уровне, в самом начале фигурирует бокал Daltmore 1962. Как выразился про этот виски один из героев, «даже каплю пролить — смертный грех».



### «Шпион» (Spy), реж. Пол Фиг

Фильм, заявленный как пародия на шпионские фильмы, на мой скромный взгляд, таковой не является. В пародиях если кто-то и умирает, то пародийному глупо, а здесь количеству и качеству смертей позавидуют некоторые серии «бондианы». Герои Джуда Лоу и Джейсон Стейтем брутально героически, злодеи продают атомную бомбу и пьют шампанское Piper-Heidsieck Rare.

А главная героиня в исполнении Мелиссы Маккарти заказывает вина в ресторане примерно так: «Хочу красного. Поярче, люблю, чтобы шумело. И чтобы рот немного вязало. Ещё люблю белое с ноткой хумуса. Такое, чтобы аж в небо стреляло, а затем подскочило и шипело. Чтобы был такой минеральный, землистый привкус. Что-нибудь с привкусом тоста и кизила, я полагаю».



### «007: Спектр» (Spectre), Реж. Сэм Мендес

Что будет носить на руке, на чём будет ездить и что будет пить «агент 007» в своём 24-м фильме со скромным названием «Спектр» было известно заранее. На то, что в кадре непременно появится шампанское Bollinger, не принял бы ставку ни один букмейкер. О появлении нового алкогольного напитка в «бондиане» — водки Belveder также объявили до премьеры, а будущая «девушка Бонда», мексиканская актриса Стефани Сигман успела стать лицом её новой рекламной кампании. Отчасти сюрпризом стало появление на экране Château Angélu, как обычно, в поезде. Миллезим разглядеть не удалось, так что ждём новых откровений владельца шато, месье Юбера де Буара де Лафоре. А в самом шато, видимо, пора расширять парковку, увеличение числа туристов в следующем году обеспечено.

Сэм Мендес