

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

Бордо:
НИЗЫ И БОГИ

Человек
мистера Пино

En Primeur 2016

а также: Луара, Шабли,
Калифорния, Грузия,
Кампания, Фриули

**Château
Margaux:**
обстоятельства
Вечности





ВИНОДЕЛ

44

Харизма Vie di Romans

Джанфранко Галло помогает разобраться в своих винах

ОСОБОЕ МНЕНИЕ

48

Под фиговым деревом

Юлия Высоцкая дегустирует совиньоны

COVER STORY

58

Марго, Коринн и Александра

Что происходит за воротами легендарного замка



БОРДО

66

Пляс и цены

Как устроено Бордо, где зарабатываются самые большие деньги и что толкает цену вверх

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.

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.

АН-ПРИМЕРЫ

74

Каждый пятый, как правило, был у руля

Нумерология снова не подвела: 2015 год превосходит ожидания

БОРДО

80

Латур по Котлеру

Как Фредерик Анжерер совмещает инвестиционную деятельность с винодельческой романтикой

ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ: Vie de Romans [44,45,46,148] Château Margaux [59,60,61,62,63,65,75] Château Latour [64,74,80,81,83] Château Rauzan-Ségla [72,75] Château Brane-Cantenac [73] Château Canon la Gaffelière [73] Château Canon [74] Château Cheval Blanc [74] Château Figeac [74] Château Pétrus [74] Château Haut-Bailly [74] Château Smith Haut Lafitte [74] Château Palmer [73,74] Château Ducru-Beaucaillou [74] Château Lafleur [75] Vieux Château Certan [75] Château Mouton Rothschild [76] Château Vray Croix de Gay [81] Château Le Prieure [81] Domaine d'Eugénie [82] Château Grillet [83,150] Domaine des Baumard [85] Domaine de l'Écu [87] Clos Baudoin [87] Domaine de la Taille [87] Beringer [96,97] Pahlmeyer [96] Paul Hobbs [97] Freemark Abbey [98] Fontodi [102,104,105] Lanson [146] Canti [146-147] Château d'Esclans [146]

СОДЕРЖАНИЕ



Фото на обложке:
Андрей Ковалёв

Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг
Анастасия Прохорова
Editor@SimpleWineNews.ru

Обозреватель
Анна Кукулина

Редакторы
Василий Раснов, Илья Кирилин, Стас Новак

Председатель дегустационной комиссии
Игорь Сердюк

Ассистент редакции
Анна Шенгелия

Ведущий эксперт
Сандро Хатиашвили

Заместитель главного редактора
Валерия Труфанкина

Фоторедактор
Софья Маркова

Дизайнер
Дария Кольченко

Препресс
Алексей Клак

Корректор
Наталья Казакова

Книга подготовлена авторским коллективом в составе:
Ваня Берёзин, Руслан Валиханов, Андрей Ковалёв, Игорь Романенко, Роман Суслов

© 2016, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор
Дмитрий Мережно
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта
Анатолий Корнеев

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

Менеджер по рекламе
Алена Бутенко
AButenko@simple.ru

Ведущий административный менеджер
Дарья Несмеянова

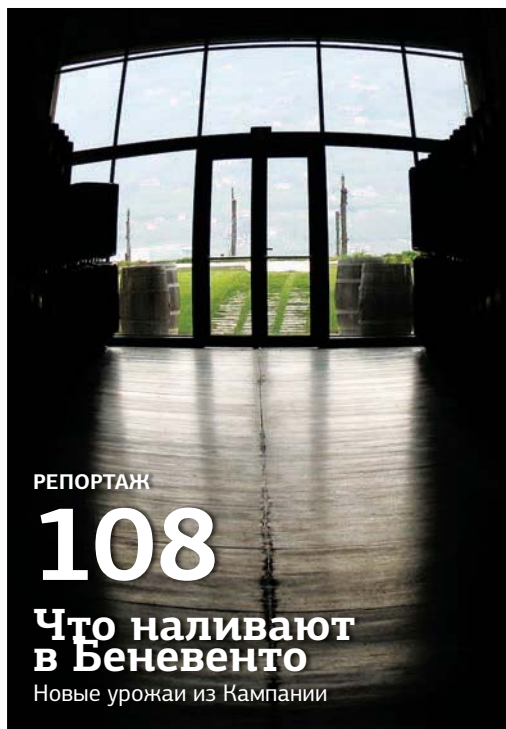
Менеджер по распространению
Ирина Рожкова

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

Издание предназначено для лиц старше 18 лет. Настоящая книга не является периодическим печатным изданием. Книга предназначена для распространения исключительно на территории предприятий розничной торговли и общественного питания, обладающих лицензией на продажу алкогольных напитков. Любое иное распространение этой книги в РФ запрещено. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламных материалов. Материалы в рубрике PROMO публикуются на правах рекламы.

Château Margaux: обстоятельства вечности / Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2016. — 160 с. ISBN — 978-5-4274-0037-4

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



РЕПОРТАЖ

108

Что наливают в Беневенто

Новые урожаи из Кампании

ХОЗЯЙСТВО

102

Суперская Тоскана

Удачливые Манетти делают престижную терракотту, растят отменных коров, не покидают высших строчек винных рейтингов и сделали одно из лучших в мире вин из амфоры. Весь супер от Fontodi



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
300 руб.

Подписка
на 6 выпусков
1500 руб.



ВЫГОДНО, ВЕРНО?

Подробности на www.SimpleWineNews.ru/digital

АССАМБЛЯЖ

фото



Группа Оперы

ОperaWine – это престижная дегустация, которую проводят накануне выставки VinItaly в Вероне команда VinItaly International и редакция журнала Wine Spectator. WS выбирает 100 (в этом году 101) итальянских виноделен, которые считает самыми важными, известными и востребованными. Заявленные винодельни сами выбирают одно вино для дегустации. На этот раз в честь 50-летия VinItaly организаторы просили старые винтажи. Мало кто из участников точно выполнил запрос, но всё же на «Опере» можно было попробовать, например, Amarone 1964 от Bertani (первый урожай дома, считающегося изобретателем стиля), Monprivato 2001 от Giuseppe Mascarello, Rubesco Vigna Monticchio Riserva 1977 от Lungarotti. Команда винодельни Стинга Tenuta il Palagio представила Sister Moon 2011, которое оказалось интересным вином на 91 балл по WS.

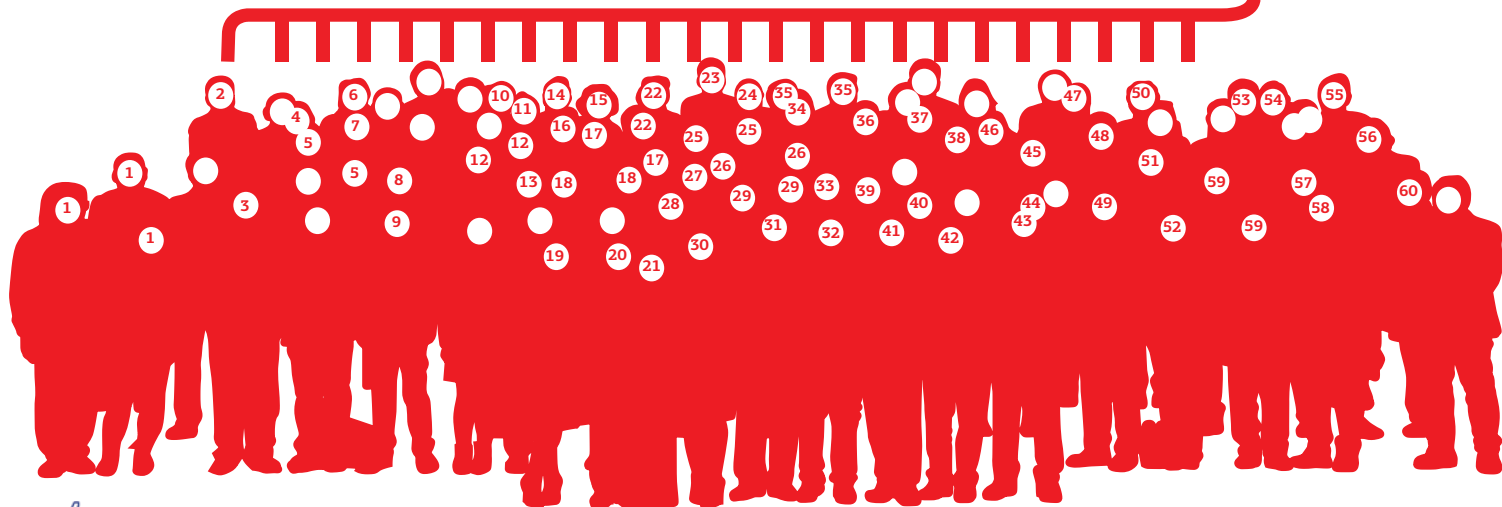


На традиционное общее фотографирование в перерыве между пресс-конференцией и ланчем пришли не все великие виноделы, хотя были на мероприятии почти все.

1. Роберто Феллуга и внуки Марко Феллуга, Marco Felluga
2. Представитель Bibi Graetz
3. Амброджо Фолонари, Tenute di Nozzole
4. Энолог Касимира Мауле, Nino Negri
5. Представительница Drei Dona
6. Франческа Моретти, Bellavista
7. Антонио Ралло, Donnafugata
8. Представительница Elvio Cogno
9. Адармандо Табаррини, Tabarrini
10. Франческо Домини, Feudi di San Gregorio
11. Представительница Schola Sarmanti
12. Рокко и Эрминия д'Анжело, D'Angelo
13. Представитель Castellare di Castellina
14. Массимо Джордзеттиг, La Tunella
15. Жозе Ралло, Donnafugata
16. Представитель Tenuta Il Poggione
17. Джованни Карло Саккет, Carpineto
18. Фабио и Алисия Лини, Lini 901
19. Марилиза Аллегрини, Allegrini
20. Джованни Мантовани, президент Veronafieri-Vinitaly
21. Стиви Ким, Vinitaly International
22. Кьяра и Тереза Лунгаротти, Lungarotti
23. Пьетро Ратти, Renato Ratti
24. Представитель Tenuta Sette Ponti
25. Джованелла и Карла Стианти, Castello di Volpaia
26. Елена Вальх с дочерью, Elena Walch
27. Внучка Ливии Феллуга, Livio Felluga
28. Антоньетта Тедески, Tedeschi
29. Антонио ди-Майо-Норанте, Di Majo Norante
30. Труды Стайлер, супруга Стинг, Tenuta il Palagio

31. Серджио Матарелла, президент Италии
32. Стинг, Tenuta il Palagio
33. Мария-Луиза Мурена, Galardi
34. Франческо Зонин, Zonin
35. Джованни Манетти с сыном, Fontodi
36. Пьеро Мастроберардино, Mastroberardino
37. Андреа Пьеропан, Pieropan
38. Марко Капрай, Arnaldo Caprai
39. Винченцо Ипполито, Ippolito 1945
40. Грациано Пра, Pra
41. Маурицио Данесе, президент Veronafiera
42. Леонардо Беллачини, San Felice
43. Винченцо Абреццезе, Valdicava
44. Кристина Марианни-Мэй, Banfi
45. Представитель Ornellaia
46. Микеле Йерман, Jermann
47. Guido Дамилано, Damilano
48. Маттео Лунелли, Ferrari
49. Леонардо Фрескоальди, Frescobaldi
50. Франческо Версио, Bruno Giacosa
51. Микеле Бернетти, Umani Ronchi
52. Альбера Антинори, Antinori
53. Франческо Маццей, Mazzei Siepi
54. Джузеппе Таска, Tasca d'Almerita
55. Алессіо Планета, Planeta
56. Джанкопо Бьонди-Сантти, Biondi-Santi
57. Альберто Дзенато, Zenato
58. Пьеранжело Томази, Tommasi
59. Джузеппе Палумбо, Tormaresca
60. Марио Кордеро, Vietti

Не фотографировались, но были рядом:
Лука Санджуст (Fattoria Petrolo), Франческо Рикасоли (Barone Ricasoli), Присцилла делла Рокетта (Tenuta San Guido Sassicaia), Лоренца Себасти (Castello di Ama), Надя Зенато (Zenato), Джузеппе Мадзоколини (Fattoria di Felsina) и другие.



АССАМБЛЯЖ

мир

Погода в винодельческих регионах на 30 мая: Бордо +21, облачно ▶ Бургундия +15, пасмурно ▶ Шампань +17, пасмурно ▶ Эльзас +20, облачно ▶ долина Роны +24, пасмурно ▶ Пьемонт +22, облачно ▶ Тоскана +18, пасмурно, дождь ▶ Венеция +21, небольшой дождь ▶ Сицилия +23, ясно ▶ Рихта +27, ясно ▶

Топ винных дорог

Мы сравнили несколько свежих рейтингов лучших направлений для винного туризма и выбрали 10 регионов-лидеров в Европе, куда было бы здорово отправиться этим летом.

РИОХА. Выдающиеся вина, богатая история, современная архитектура. Плюс рядом Страна Басков с музеем Гуттенхайма и великими ресторанами.

БОРДО. Наконец открылся многолетний долгострой «Город вина». Несмотря на все переипети в Бордо выстроили нечто воистину грандиозное с огромной винотеной.

АЛЕНТЕЖУ. Один из самых перспективных винных регионов Португалии с хорошо развитой инфраструктурой для винного туризма.

ТОСКАНА. Никогда не выходит из моды, ведь мест с таким сочетанием великих вин и великой культуры даже в Европе немного.

ШАМПАНЬ. Кроме обязательного набора «Реймс — Эперне — погреба какого-нибудь крупного дома» стоит посетить небольших рекольтанов — тогда почти наверняка дегустацию проведёт сам владелец или/и винодел.

КАТАЛОНИЯ. Кроме навь, ради которой ездят в дальнюю северную часть провинции, звезда Каталонии — Приорат: на здешние скалы непросто забраться, но вина стоят усилий.

ПЬЕМОНТ. Великие вина, отличные сыры, лучший в мире тартар, альпийские виды и старинная архитектура — идеальный набор.

ИСТРИЯ. Немного вглубь от побережья вас ждут виноградники с тераном (словенско-хорватским братом итальянского рефеско).

САНТОРИН. Самый красивый остров заменит своими ассиртико и винсанта.

БРДА. Фактически словенская половина Фриули, только цены словенские, и удивительных вин ещё больше.

НАПА

Dominus Estate возвращается к традиции с портретами владельца Кристиана Муэкса на этикетках по случаю 30-летия. Этикетка для вина 2013 года — работа южно-африканца Уильяма Кентриджа, коллаж из рисунков чернилами и углём, который «передаёт сложность, глубину и чувствительность её субъекта». Муэкс говорит, что 2013 — особенный: «Для меня это урожай на всю жизнь».



ПАРИЖ — МОСКВА

Состоялся глобальный релиз Veuve Clicquot 2008 в белой и розовой версиях. В ньюе преобладает пино нуар (61%), поэтому Москве его представлял «красный» винодел дома Пьер Казнёв (отвечающий за винификацию пино): в «Турандот» шеф Дмитрий Еремеев разработал к премьере винтажных VC особое меню. 2008 год в Шампани дал высокое качество, но небольшие объёмы производства. Ожидается, что следующим сопоставимым по уровню может оказаться только 2013 год.



МАНЧЕСТЕР

Вина Wolf Blass стали официальным спонсором клуба «Манчестер Сити». У «Горожан» около 240 млн фанов, Wolf Blass надеется, что клуб ждёт успешный сезон 2016/17. Это ещё и глобальная дуэль с Casillero del Diablo (Concha y Toro), у которой спонсорский контракт с «Красными дьяволами» (Manchester United).



БОРДО

Cité du Vin наконец открылся 31 мая. Президент Франсуа Олланд поднялся на сцену вместе с мэром Бордо Аленом Жюппе, чтобы провозгласить начало работы винного парка, заключённого в форму футуристического декантера. Ожидается, что Cité du Vin привлечёт полмиллиона посетителей в год.



НАНТ

Французское национальное общество женщин-виноделов, объединяющее 250 членов из региональных ассоциаций Бордо, Бургундии, Прованса и т. д., приняло десятого участника: Dames du Coeur de Loire. В луарском подразделении состоят 30 леди, которые занимаются серьёзными вещами вроде подбора кадров на винодельни.



ДАРЕМ

Британский картограф Кевин Шихан сделал новые карты, на которых показаны производители джина по всей Великобритании (около 90 дистиллерий и 150 торговых марок) и вискикурни Шотландии — все существующие от Лоуленда до Оркни, а также закрытые и строящиеся.



ЛОС-АНДЖЕЛЕС

Новую этикетку для арт-проекта Ornellaia сделал японский художник Ютака Сон, который отталкивался от собственного описания вина как «элегантное-элегантное».



ПАНТЕЛЛЕРИЯ

Ночью 28 мая виноградники вспыхнули сразу в нескольких местах, мистраль раздул огонь на треть острова. Пострадали более 600 га. Ходят слухи, что был поджог. Хотя Антонио Ралло (Donnafugata) и говорит, что ущерб огромный, но считает, что старые сильные лозы оживут на следующий год.

Рейнланд-Пфальц +18, облачно ▶ Рибера +18, ясно ▶ Вахау +20, малооблачно ▶ Калифорния +26, ясно ▶ Мендоса +7, пасмурно ▶ Кольчагуа +15 ясно ▶ Кейптаун +18, ясно ▶ Баросса +14, ясно ▶ Краснодарский край +20, пасмурно

ЭДИНБУРГ

Компания Brown-Forman приобрела BenRiach Co. за £285 млн. В пакет вошли вискикурни BenRiach, GlenDronach и Glenglassaugh и завод по розливу в Эдинбурге. Односолодовые скотчи показывают солидный рост, особенно в США и Канаде: в первой половине 2015 года экспорт увеличился на 5%.



ЛОНДОН

Несколько дюжин энтузиастов собрались 24 мая на ужин Стивена Спурье в честь 40-й годовщины «Суда Парина». Участие стоило \$1100. Вслепую пробовали потомков участников легендарной дегустации. Stag's Leap Wine Cellars SLV 2005 было признано лучшим красным, Chalone Vineyard Chardonnay 2011 — лучшим белым. Среди белых доминировала Калифорния (4 из 5 лучших). У красных вторым стал Château Haut-Brion'01.



МОСКВА

В мае Школа вина «Энотрия» получила статус провайдера учебных программ британской образовательной системы Wine & Spirits Educational Trust, дипломы которой наиболее востребованы для профессионалов в сфере вина. Теперь вы сможете пройти первый и второй уровень WSET в Москве на русском языке. Первый набор на 2-й уровень планируется с 11 июля, занятия будут проходить три раза в неделю по рабочим дням и завершатся теоретическим экзаменом.

Третий Черноморский форум винодела состоится 30 июня — 1 июля в Сочи под патронатом OIV. Специализированное отраслевое мероприятие. Включает конференцию, выставку, презентации компаний и мастер-классы. Конкурс и рейтинг винодельческой продукции «Вина Чёрного моря 2016». Среди гостей: делегация OIV во главе с генеральным директором Жан-Мари Ораном.

СЬОН

Семья Фрей, которой принадлежит Château La Lagune в Бордо и Paul Jaboulet Aîné в долине Роны, приобрела виноградник в Швейцарии, в кантоне Вале. Его назвали «Секретный сад» и планируют делать пти арвин позднего сбора, а также пино нуар и шассла. Первые вина ожидаются в 2018 году.



АСТИ

Около 70 тыс. л фальсификата изъято в Пьемонте. Два производителя из коммун Канелли и Санто Стефано Бельбо использовали виноматериалы из Молдовы, выдавая вина под категориями DOC и DOCG. Преступников накрыла Guardia di Finanza. Кроме этого обнаружена недостача налоговых поступлений свыше 1,5 млн евро, а также уклонение от уплаты НДС на € 400 000.



ПРАГА

Тайник редких вин стоимостью в 1 млн евро был найден в чешском замке, который когда-то принадлежал семье Бофор-Спонтан. Для оценки клада был приглашён Грег Ламбрехт, изобретатель Coravin. Среди 133 бутылок замечены Château d'Yquem, Corton Charlemagne 1892, портвейны XIX века. Находки будут проданы с аукциона.



ГРЕВЕ-ИН-КЬЯНТИ

В этом году Giro d'Italia посетила Кьянти Классико. 9-й этап 15 мая проехал 40 км от Радды до Греве. Миллионы людей наблюдали за триумфом словенца Приможна Роглика среди виноградников галло неро.



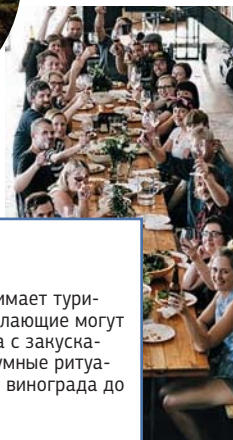
ПЛОВДИВ

Во время Concours Mondial de Bruxelles две компании были уличены в том, что представили на смотр жюри не те вина, которые продаются под теми же этикетками в рознице. Имена нарушителей пока не называют, но директор конкурса Томас Костенюль подал иск о мошенничестве и запустил кампанию по изъятию вин из супермаркетов. Оба обманных образца в прошлом году завоевали медали Concours Mondial.



МЕЛЬБУРН

С июня городская винодельня Noisy Ritual принимает туристов и горожан. По пятницам и субботам все желающие могут прямо в погребе пробовать любые местные вина с закусками. Владельцы решили, что надо возродить шумные ритуалы, помогающие брожению вина, — от топтания винограда до укупорки бутылок. Членство на год стоит \$350.



АССАМБЛЯЖ

ЛЮДИ



Жозе Моуринью, новый тренер Manchester United, в день объявления об этом назначении (27 мая) был застукан папарацци с бутылкой вина возле Hedonism Wines в Лондоне. Моуринью — знаток и коллекционер, а с Алексом Фергюсоном, директором «Красных дьяволов», у них давняя традиция обмена ценными бутылками.

Группа Motörhead

выпустила первый новый напиток после смерти фронтмена Лемми в декабре прошлого года — сидр Snaggletooth. Он сделан в Вустершире, описывается группой как Kick Ass, а с мая продаётся через Global Brews. «Я хорошо разбираюсь в сидре и могу его с гордостью рекомендовать», — говорит гитарист Фил Кэмпбелл. Ранее Motörhead уже сделали под своим брендом шираз, водку, пиво и виски.



На фото справа налево: министр сельского хозяйства Маурицио Мартина, премьер-министр Маттео Ренци, Джек Ма, президент Veronafiere Маурицио Данезе

Алибаба и четыреста ДОКов

Кроме Стинга, на VinItaly в этом году был ещё один гость, явление которого обсуждалось страстно и везде

Джек Ма (1964 г.р.), самый богатый китаец (по данным Bloomberg), 33-й в мировом зачёте миллиардеров (по Forbes), основатель крупнейшей e-коммерс платформы Alibaba, приехал на VinItaly, чтобы принять участие в круглом столе о будущем вина в интернет-газете La Repubblica. За столом также оказались премьер-министр Италии Маттео Ренци и глава минсельхоза Маурицио Мартина. Ма заявил, что обожает итальянские продукты и будет их послом. Он упомянул, что сейчас в Китае на вина Франции приходится 55% в структуре импорта, а на вина Италии — только 6%. Ма хочет, чтобы Италия получила 66%. Для начала он придумал «День вина»: 9 сентября (09) в 9:00 он стартует на Alibaba (число 9 в китайской нумерологии ассоциируется с вином).

« Два года назад на VinItaly мы озвучили цель достичь показателя в 7,5 млрд евро по экспорту вин Италии к 2020 году из 50 млрд общего экспорта сельхозпродуктов. В тот момент был достигнут уровень в 30 млрд евро, а сейчас мы уже сделали 36,9. По вину данные соответственно 4,9 млрд и 5,4 млрд: да, мы сможем выполнить обещание.

Из приветственной речи Маттео Ренци, премьер-министра Италии на VinItaly

Весной 2016 года нас покинули выдающиеся личности винного мира

21.03

Анри Бонно (1938), легенда Шатонёф-дю-Пап, представитель 12-го поколения винодельческой династии. Domaine Henri Bonneau принадлежит всего 6 га виноградников, но их шатонёф считается одним из лучших.

28.03

Поль Понталье (1956), бессменный управляющий Château Margaux с 1990 года, продолжатель дела великого Эмиля Пейно.

05.04

Луи Латур (1932), глава Maison Louis Latour на протяжении 40 лет, успешнейший негодант, один из grands propriétaires Бургундии.

07.04

Бернар Мишло (1926), великий винодел из Мерсо, шестое поколение семьи, которой принадлежит Domaine Michelot.

09.04

Этьен Хюгель (1959), амбассадор Эльзаса в целом и вин Hugel & Fils, энергичный и обаятельный, страстный поклонник рислинга.

10.05

Джакомо Ралло (1937), основатель Donnafugata, за 30 лет построивший мировую репутацию этого топового сицилийского хозяйства. Семья Ралло стала примером для подражания для огромного количества виноделов.

15.05

Эме Гибер (1925), герой Лангедока, создатель Mas de Daumas Gassac, незаурядная и неоднозначная личность, противник винной глобализации, который культивировал около 70 автохтонных сортов винограда со всего света.

16.05

Шарль Руссо (1923), патриарх Жевре-Шамбертена, владелец Domaine Rousseau, проработавший на виноградиках семьи более 70 лет.

18.05

Жан-Пьер Маренье (1956), мастер погреба Champagne Gosset на протяжении последних трёх десятилетий.

АССАМБЛЯЖ

лето

ВОПРОС:

Что меняется в выборе вина?

Отвечает Лариса Волгина, кавист и управляющий Grand Cru на Ленинском, 30

● Потребление скорее растёт

Люди не готовы платить за вино вдвое больше. Они ищут альтернативы. Тот, кто раньше покупал лугану от Zenato, теперь покупает чилийский совиньон блан. Тот, кто пил пино гриджо Colterenzio, открыл пино гриджо Romio. С Fourcas-Borie переходят на Christian Moueix или Bordeaux de Château Citran. Один клиент из Липецка закупал ящиками Riparosso, теперь берёт Brunì, но количество ящиков растёт.

● Готовое бордо

Всё больше покупателей хотят пить «готовое» бордо. У нас были замечательные старые винтажи Clos du Marquis 1998, La Lagune 2003. Для клиентов это настоящий праздник. За такими винами возвращаются. D'Angludet 2005 очень быстро распробовали и разобрали.

● Cristal всегда в тренде

Есть категория покупателей, которые пьют то же, что пили раньше. Если их и затронул кризис, то не на столько, чтобы менять предпочтения в вине. Здесь недалеко находится главный офис Сбербанка, так что Cristal у нас по-прежнему раскупается влёт.

● Патриотический тренд

Есть люди, которые хотят именно российское. У нас даже крымское появилось — игристое вино «Балаклава». «Ренессанс» от «Раевского» очень хорошо себя чувствует в своей ценовой категории.

● Образованность

Всё меньше тех, кто «пьёт этикетку». Всё больше людей, которым интересно учиться. Они начинают понимать, что можно найти очень хорошие вина на свой вкус и не обязательно тратить огромные деньги. Мы стараемся поспособствовать, в том числе с помощью наших четверговых бесплатных дегустаций и летнего образовательного курса.



АНОНС

В GRAND CRU на Ленинском в июне пройдёт курс «Вина Италии», а следом за ним планируются «Вина Франции» и «Основы винной культуры». Курсы рассчитаны на 4–5 занятий раз в неделю.

Расписание дегустаций Grand Cru по четвергам

1–14 июня

- ▶ «Раевское» Генезис
- ▶ «Раевское» Ренессанс
- ▶ «Раевское» Пино нуар
- ▶ Luigi Bosca Malbec
- ▶ Te Mata Sauvignon Blanc
- ▶ Arboleda Carmenère

15–30 июня

- ▶ La Scolca Il Valentino
- ▶ La Scolca Gavi dei Gavi
- ▶ La Scolca Villa Scolca

1–14 июля

- ▶ Faustino Dos Caprichos Joven
- ▶ Faustino Dos Caprichos Crianza
- ▶ Jaime Serra Cava Castell Llord
- ▶ Marqués de Riscal Rueda
- ▶ Marqués de Riscal Finca Montico
- ▶ Palacios Remondo La Vendimia
- ▶ Canti Asti DOCG Piedmont 2015
- ▶ Canti Prosecco DOC Veneto 2015

15–31 июля

- ▶ Sélection des Châteaux de Bordeaux
- ▶ Le Bordeaux de Citran
- ▶ Grande Cuvée 1531 de Aimery
- ▶ Crémant de Limoux
- ▶ Brocard Sainte Claire Chablis
- ▶ Domaines OTT Rosé
- ▶ Prieuré Saint Jean de Bébian

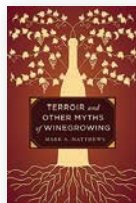
Почитать на пляже

«Все вместе! Главный кулинарный проект года, ИД «Эксмо»
Сборник кулинарных рецептов от проверенных авторов, известных поваров и кулинарных блогеров. От Юлии Высоцкой до Арама Мнацаканова, от Адриана Кеттгласа до Джейми Оливера, от Александра Селезнева до Михаила Ширвиндта.



Terroir and Other Myths of Winegrowing

Главный возмутитель спокойствия Марк Мэттьюз исследует самые обсуждаемые темы, начиная с кощунственного — а не является ли терруар просто маркетинговым ходом? Или — требуется ли для высококачественного вина сокращение урожайности? Всё ради развенчания мифов, мешающих прогрессу.



Il ghiottone errante

«Странствующий обжора» — эногастрономический критик Паоло Монелли увлекает в путешествие по продуктам, блюдам, винам, поварам, традициям, ландшафтам. Итальянским, естественно. Маленький шедевр «вкусной» литературы.





5 белых трендов этого лета

Елизавета Стаханова, совладелица винотеки-гастропаба Wine Religion:

1 Номер один — это король белых сортов, рислинг! Летом лучше всего пить мозельский — яркий, цветочный, с низким содержанием алкоголя, немножко сладковатый. Если его как следует охладить, получится идеальный летний аперитив.

2 На втором месте — совиньон блан. Мы любим экспериментировать и в карте у нас сейчас пять совиньонов из разных уголков мира. Белое бордо почему-то недолюбливают, но мы прикладываем все усилия, чтобы его распробовали.

3 Альбариньо — это море, соль, морской песок и камни, собранные в бутылке. Очень свежий, кислотный сорт, который идеально подойдет к морепродуктам и рыбным блюдам.

4 Лето бывает разное, и холодное, и жаркое: в прохладные дни можно согреться выдержанным в дубе вердехо.

5 Последний по порядку, но не по значению — грюнер вельтлингер. У него яркий букет, а за счёт не такой высокой кислотности он отлично подойдет тем, кому предыдущие четыре пункта кажутся «кислыми».



Демократичные новинки Simple*

Риоха Dos Caprichos

Joven (670 руб.), Crianza (760 руб.) — молодые, яркие и жизнерадостные 100%-е темпранильо. Вина производит Bodegas Faustino, один из старейших риоханских специалистов. Они не разочаруют настоящих любителей стиля современной Риохы.



Кава Castel Llord

Пока весь мир сходил с ума от просекко, испанцы оптимизировали производство кавы и теперь безусловно лидируют среди простых игристых категорий по соотношению цены и качества. Причём это ведь традиционный шампанский метод! У кавы Castel Llord (690 руб.) от Jaume Serra развитый аромат с тонами спелых яблок, айвы, кураги, сухих листьев и хлебных тостов, и сглаженный вкус с пикантной горчинкой. В прошлом году звездой лета был апероль-шприц, самое время попробовать леденящую сангрию с игристым!



Совиньон блан из Мальборо Paddle Creek

По популярности среди «летних» вин новозеландский совиньон блан уступает разве что итальянским пино гриджо, да и то из-за высокой стоимости. Впрочем, в июле в Москве появится долгожданная новинка — Paddle Creek, совиньон блан из долины Мальборо всего за 990 рублей!

* Цены указаны по данным интернет-витрины Simple.ru на 1 июня.



ВСПОЛОХИ НА СКАТЕРТИ

Разноцветная посуда Bormioli Rosso, новинка от Simple, создаётся в Парме уже два столетия. Среди последних технических ноу-хау — безсвинцовое стекло и суперпрочные ножки бокалов.

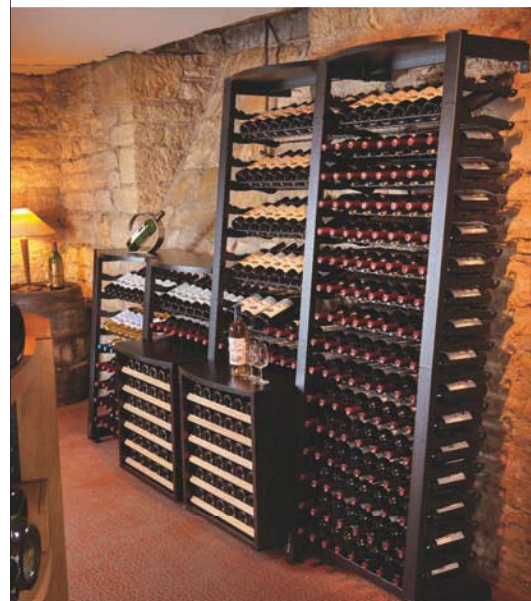
EUROCAVE



реклама



Кондиционеры и мебель для винного погреба



Москва, ул. Каретный ряд, д. 8
Тел: (495) 699-1690, (985) 991-1844,
(985) 769-2484

www.eurocave-russia.com
www.eurocave-russia.ru

Новое приложение для смартфонов и планшетов на русском языке



[Загрузить сейчас >](#)

<http://app.eurocave.com>

www.swn.ru/facebook

100% бесплатно — 100% практично — 100% конфиденциально

АССАМБЛЯЖ ...

вести с полей



Весеннее обострение

Безжалостные морозы, снегопады, грады — вот с чего начался сезон-2016 в Европе. Область поражения впечатляющая — Бургундия, Пьемонт, долина Луары, Тоскана, вся Австрия и даже юго-запад Франции. Особенно пострадали Кот-де-Бон, Шинон, Бургей и Штирия.

13 апреля

В Маконне мощный град продлился около 50 минут, в зону поражения попало 2500 га виноградников, местами завязи уничтожены на 100%. Пуйи-Фюиссе и Сан-Веран среди наиболее пострадавших областей.



Северные районы Божоле также заде-ты градом. Значительные повреждения в Сент-Амуре и Жюльена.

14 апреля

Каор — сильнейший град уничтожил от 20 до 50% завязей.

25–28 апреля

Фатальная комбинация накопленной в земле в результате ливней влаги и последовавшие сильные морозы практически уничтожили урожай в некото-рых апелласьонах долины Луары. В Монлуи повреждено 90% ви-ноградников, в Бургей и Сен-Николя-де-Бургей — 50–60%, в Шиноне — 40–50%, в Мюскаде 30–40%. Серьёзные повреждения



в Пуйи-Фюме и Рёйи, од-нако Сансер не тронут. Тюрень и Вувре постра-дали меньше всего.

Сильные морозы на всей территории Бургун-дии. Обычно мороз сте-лется по низам, представляя угрозу для коммунальных вино-градников. На этот раз холодный воз-дух спускался сверху, уничтожая завязи на виноградниках гран-крю и премье-крю. Были ата-кованы лучшие виноград-ники Пюлиньи-Монраше, Шассань-Монраше и Мер-со. Большие потери в Пер-нан-Вержеле, Савиньи-ле-Бон, Маконне. В Поммаре от морозов пострадало 80% вино-градников.

В Шампани температуры опустились до минус 1–3°C. Незначительные по-тери шардоне в Кот-де-Блане, Се-занне и южной части долины Марны.

В Австрии обильные снегопа-ды и несколько морозных но-чей уничтожили 90% будущего урожая Штирии, жертвой мороза стали 1000 га. В Бургенланде повреж-дено до 70% виноградников, в Нижней Австрии — 35%. Меньше всего постра-дали виноградники Вены (10%). Германия отделалась небольшим похо-лоданием, столбик термометра задер-жался на нулевой отметке, ущерб не за-фиксирован.

Виноградари Швейцарии успели отреа-гировать, они устали свои виноград-ники «свечами». В ночь на 28 апреля можно было видеть пылающие поля. Эта мера увеличила затраты производ-ства на 40%.

Похолодание задело и север Италии, в особенности горные виноградни-ки Валь д'Аосты. В Пьемонте и Тоска-не прошли снегопады. Тяжёлая ситуа-ция в Ирпинии: Авеллино, Ту-фо и Таурази оказались в зоне риска. Больше всего постра-дали от морозов Молизе и Абруццо, где поврежде-но 550 га виноградников.

6 мая

Межпрофессиональный комитет по виноделию Бур-гундии BIVB публикует данные об общих потерях:

15,797 га (54%) — менее 30%
6,669 га (23%) — от 31 до 70%
6,784 га (23%) — более 70%

13 мая

Мощный град снова обрушился на се-вер Шабли, пострадали 400 га вино-градников (10%). Кумулятивный эффект мороза и града удручающий. Больше всего повезло виноградникам гран-крю.

27 мая

Очередной мощный град на севере Бур-гундии окончательно лишил надежды на урожай виноградарей Сен-Бри, Ши-три, Сен-Сир-ле-Колон, Преи и Куржи.

АССАМБЛЯЖ off-trade



Топ перспективных категорий этого лета по версии Алексея Соловьёва, винного байера METRO

1. Просекко
2. Вина в сегменте 700–800 руб.
3. Российские вина 350–400 руб.
4. Российские игристые 270–400 руб.
5. Асти

«Спрос на российские вина стабильно растёт. Из иностранных категорий хорошие шансы выстрелить имеют вина до 400 рублей, в этом сегменте сегодня может сыграть Испания или так называемый Новый Новый Свет. Мы точно сделаем много сюрпризов для наших клиентов этим летом».

В «ГЛОБУС ГУРМЭ» во «Временах года» на Кутузовском, 48 прошла презентация вин Midsummer Юрия Грымова. За основу дизайна этикетки взят круг, логичным выбором для названия стало слово, обозначающее середину лета, когда родился сам Юрий. Вино с кругом на чёрной этикетке, по замыслу создателя, будет легче отыскать на полке.



В ЭНОТЕКЕ «АЗБУКА ВКУСА»

на Кутузовском 18 апреля было не протолкнуться: с визитом приехал звёздный винодел Стинг. Он представил вина своего хозяйства Il Palagio. По словам Стинга, в виноделии ему помогает супруга Труды Стайлер и профессиональные виноделы, а сам он любит исполнить пару собственных композиций в зале с барриками. Названия вин известны каждому меломану: Message in a Bottle, When We Dance, Casio delle Vie и Sister Moon. С 22 апреля вина можно приобрести во всех магазинах сети «Азбука вкуса».



В «ЕВРОПЕЙСКОМ»

на площади Киевского вокзала открылся совершенно преображённый за 38 дней «Перекрёсток». Он уже ставит рекорды — ежедневно через него проходит около 9000 покупателей.

Топ-5 вин компании Simple

в «Перекрёстках» за май (по объёму):

1. Bruni Garganega Pinot Grigio Delle Venezie IGT
2. Canti Cuvée dolce
3. Tini Trebbiano di Romagna DOC
4. Tini Montepulciano d'Abruzzo DOC
5. Cielo Tai Pinot Grigio Delle Venezie IGT



В СЕТИ METRO

появились долгожданные новинки из сортовой линейки «Раевского». Каберне совиньон и каберне фран в рознице можно встретить только в METRO, теперь на его полках появилось и пино нуар.



Новости контрафакта

Крымские чиновники приобрели алкоголь с поддельными акцизными марками в центре Симферополя. Товар отправили на экспертизу, а результаты деятельности рабочей группы по выявлению алкоголя признали неудовлетворительными (04.03.16) ▶ В Подмосковье с 1 марта в ходе дневных и ночных рейдов в рамках проекта #алкоконтроль изъяли более 30 000 бутылок контрафакта из 135 магазинов в 14 городах (18.04.16) ▶ В России растёт спрос на поддельные пробки и крышки для водки и коньяка. На Дальнем Востоке задержали контейнер с 6 млн подделок, а по всей стране число изъятых закупорочных компонентов для крепкого спиртного достигло 9 млн (26.04.16)

АССАМБЛЯЖ

наше



Где учиться российским виноделам?

При Севастопольском филиале МГУ открылся научно-методический центр «Лаборатория вина» — WineLab.

Фото: Ольга Апанасова

Счастливо сложились добрая воля руководства МГУ, энергия виноделов Павла Швеца и Алексея Сапсая, а также нашего коллеги Дмитрия Ковалёва, который стал директором лаборатории. Финансировала WineLab «Ассоциация виноградарей и виноделов «Севастополь».

Учебный класс оборудовали за рекордные два месяца по стандартам Международной ассоциации сомелье (ASI). 23 мая начала обучение первая группа слушателей курса «Управление винным предприятием».

Идея WineLab — 1) подготовка профессиональных кадров для виноделия — от энологов до управленцев со знаниями тенденций мирового рынка, винного маркетинга, федеральных законов и системы ЕГАИС; 2) организация курсов повышения квалификации виноделов, сомелье; 3) информирование потенциальных инвесторов.

Подробная программа на 2016/17 учебный год появится в июне.



Genesis 2014, «Раевское»

Анапская долина карменер, пти вердо, темпранильо, мерло и алиберне 12000 бутылок Simple (2)

Василий Расков, SWN:

Вот чем сильны русские? Задним умом, верно, умением авралью, с нечеловеческой устойчивостью вкалывать, а после месяцами пребывать в астрале, а также балетом и шахматами. С удивлением все эти признаки мы улавливаем в обманчиво украшенном крылами «Генезисе», краснодарском премиальном бленде карменера, алиберне, темпранильо, мерло и пти вердо. То есть крылья, конечно, появляются, но позже. А сначала всё, как мы любим: ликёрная вишня в горьком шоколаде, чернослив и какао, кофе и кекс, кирш и кассис, шоколадный маффин — плотно, гладко, скользко, тяжело, до блеска заглаженные тучные танины, лакричная цепкость на послевкусии. Впрочем, при всей авральности разыгрывается Генезис 2014 как классический ферзевый гамбит, где вместо ферзя мощный дрыый патриарх балага. Ну и в ветвистых ручищах он держит крылатую музу».



Филипп Рикю, энолог-консультант «Раевского»:

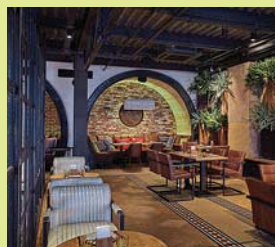
Я всё же не считаю Анапский регион схожим с Бордо, хоть и параллель 45-я. Если проанализировать климатические данные «Раевского», вы найдёте смесь трёх регионов — Риохи, Каталонии и долины Роны.

В Бордо пти вердо и карменер никогда не вызревали толком, у нас в Анапе они показали себя гораздо лучше. Именно поэтому я сделал их основой ассамбляжа Genesis. Эти сорта в Анапе индивидуальны, абсолютно непохожи на бордоский стиль. Это и было моим внутренним заданием — сделать вино с русским характером. Карменер с пти вердо — позвоночник Genesis.

Как рестораны и энотеки Москвы продвигают российское вино

I Like Wine

В июне будет дегустация верхней резервной линейки Alma Valley, которую проведёт Игорь Сердюк, заместитель директора «Альмы». Бренд-шеф Дмитрий Париков приготовит специальный сет из ярких блюд. Дата пока не утверждена.



«Валенок»

Здесь тоже идёт акция от Alma Valley: к обедам гостям дарят бокал вина, подходящего к выбранному блюду.

Сергей Нефёдов, сомелье ресторана Valenok:

«Мы постоянно ищем интересных производителей российских вин. Например, скоро наша карта пополнится винами от винодельни «Бухта Омега»

(Крым). Также в ближайшее время планируется дегустация вин от винодельни «Сикоры».

«45-я параллель»

В винной карте ресторана недавно появились вионье от «Гай-Кодзор», рислинг и пино нуар Cler Nummulite от Urra Winery, каберне совиньон от Burnier.

Илья Гостяев, сомелье ресторана 45th parallel:

«2/3 нашей винной карты составляют вина из регионов, находящихся на 45-й параллели, которая считается особенной для виноделия, поскольку захватывает Бордо. Через Краснодарский край она тоже проходит».



RESIDENCE

HOTEL & SPA

Отпуск по уходу за собой

Современный СПА-отель, расположенный в курортном поселке Репино, предлагает все для абсолютно комфортного отдыха.



К услугам гостей обширная аквазона (с тремя бассейнами), кабинеты СПА-ухода, отель на 66 номеров, два ресторана.



В продаже подарочные сертификаты

Санкт-Петербург,
п.Репино, ул. Вокзальная, д. 1
Тел. +7 (812) 406 79 06
www.repinospa.ru

Завидный холостяк

Михаил Николаев-младший, управляющий партнёр «Лефкадии», ещё два года назад заинтриговал нас обещанием выпустить особую коллекцию созданных в его вкусе, откровенных и выразительных сортов вин в линейке «Коллекция холостяка». Вот-вот они появятся в продаже. Сами вина ещё никто не пробовал, но их этикетки, созданные итальянским дизайн-бюро, уже можно назвать прорывом.



На каждой этикетке тень создателя вина, душевного состояния при его дегустации.

BIGGIE

В карте появилось два новых вина, которые, как уверяет сомелье Тимофей Назаров, идеально подходят к хитовым блюдам ресторана:

- филе говядины с гратеном из корнеплодов и муссом из фундука + выдержанный красностоп от Burgier;
- чавыча с открытым яйцом и овощами + розовое «Фламинго» от «Лефкадии».



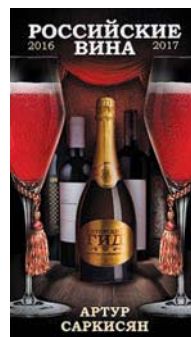
Благословенный вкус

Крымская винодельня Alma Valley выпустила вино с благословения Ново-Иерусалимского монастыря. «Алтарное 2015» — ассамбляж пино нуар, каберне совиньона и шираза, воссоздающий исторический стиль природно-сладких монастырских вин. Впервые оно вышло в свет 8 мая при освящении Воскресенского собора Ново-Иерусалимского монастыря патриархом Кириллом в присутствии премьер-министра Дмитрия Медведева.



В ожидании Гида

В этом году гид «Российские вина» Артура Саркисяна преданные читатели уже ждали: презентация намечена на первую половину июля. Редакции SWN удалось узнать некоторые подробности нового издания.



3 открытия Гида

- Винная страна: гид получился «един в двух лицах» — под одной обложкой выйдут сразу две книги.
- Пузырьки: после 4 лет ожидания мы узнаем, каких оценок достойно российское игристое.
- Мастерство: два лучших энолога, «открытых» Гидом, работают на разных полюсах — у одного 2 гектара, у другого больше 2 тысяч.

5 «засад» Гида

- Географическая: 5 тыс. км по дорогам винных регионов в поисках лучших вин. А кое-где и без...
- Органолептическая: 1108 образцов на отборочных тестах. Некоторые «потрясли» воображение.
- Бюджетная: почти 276 тыс. руб. на закупку контрольных образцов в рознице*. Некоторые пришлось закупать по 2–3 раза в нескольких местах для подтверждения качества. Россия подорожала.
- Законодательная: 50 малых авторских виноделен по всей России никак не выберутся из «гаражей». Некоторые достойны оценок в Гиде, но пока увы.
- Организационная: более 60 виноделен, более 200 вин, 4 мастер-класса и 5000 экземпляров Гиды предстоит собрать вместе на «Открытии винной России-2016».

* Гид оценивает только те вина, которые можно купить в официальной рознице или у дистрибьютора.

АССАМБЛЯЖ

ВЫСШИЙ СВЕТ



Никита Михалков и Константин Тувькин



Анджело Мильори

Внимание, любовь и страсть

Презентацию вин Dodici хозяйства Tenuta Dodici из Мареммы провели совладельцы хозяйства Никита Михалков и Константин Тувькин с виноделом Анджело Мильори в ресторане «Фаренгейт». Шеф-повар Антон Ковальков подготовил для этого события специальное меню.

— Никогда не думал, что однажды буду рассказывать специалистам не о фильме, а о вине. Да ещё и собственном. — Никита Михалков мастерски завладел вниманием собравшихся на дегустацию сомелье, ка-вистов, самих рестораторов и поклонников марки.

Пока гости пробовали в качестве аперитива **Solo Dodici Vermentino 2015**, лёгкое и воздушное, с намёками на белые цветы, яблоки и экзотические фрукты, с мёдоносками в послевкусии, Никита Сергеевич поведал, как он, по предложению Константина Тувькина, подключился к виноделию, а не просто отдал названия своих работ, и каким удивлением для него стало то, насколько трудоёмок процесс, и какое это чудо — рождение вина.

Следующее белое, **Solo Dodici 2014** (ансамбль верментино и вионье) с выразительными цветочными и цитрусовыми тонами

и деликатной текстурой оценивали под закуску из козьего сыра с джемом из свеклы и чёрной смородины. Г-н Михалков признался, что честолюбивый момент в проекте, конечно, есть: «Мне было радостно, когда вина появились в бизнес-классе «Аэрофлота», и их подавали во время Олимпиады в Сочи».

Чувственное и элегантное **Dodici Maremma 2013** (ассамбляж на основе санджовезе), характерное дружелюбное и шелковистое, удивило отличной сочетаемостью с морепродуктами в ипостаси закуски из креветок с булгуром.

Константин Тувькин, в свою очередь, поведал о том, как идея купить поместье в качестве хобби переросла в нечто большее. В серьёзности намерений партнёров убедили оба топовых красных: элегантное и структурное **Dodici Montereio 2011** (санджовезе и мерло) под утиную грудку с гранатовым соусом, и полнотелое и бархатистое **Dodici Montereio Riserva 2011** (санджовезе и каберне совиньон) в компании стейка бавет под соусом барбекю. На вопрос, в чём секрет выразительности его вин, Анджело Мильори ответил, что это просто — как растить своего ребёнка: «Нужны внимание, любовь и страсть». ■



Новая звезда светской жизни столицы

Снежана Георгиева, ставшая владелицей крымского предприятия «Золотая балка», намерена потеснить асти и просекко — встречайте премиальную линейку «Балаклава» в портфеле компании Simple.

Живописная Балаклавская бухта, горы и 1400 га виноградников: Снежана выросла здесь и в детстве собирала виноград. Теперь всё по-другому: запущены две новые линейки вин, предприятие ждёт масштабные инвестиции, приглашены мастера из Шампани, а 10 июня открывается шампанерия и творческий центр «ТерруАрт», так что расположенная всего в 15 км от Севастополя винодельня вскоре станет подлинным центром крымского винного туризма.

Ну а пока вы собираетесь в Крым, встречайте «Балаклаву» на лучших летних верандах и светских мероприятиях — гости последних модных показов, премьер и скачек уже попробовали блан де блан, розовый пино нуар и мускат и остались довольны!

Снежана Георгиева, из интервью главному редактору журнала Grazia Алёне Пеневои: «Помнишь тот переломный момент, когда все скептически относились к русским дизайнерам? Здесь та же история. И мне не стыдно за продукт. Ты же знаешь, что я разбираюсь в качестве напитков, поэтому уверена: наше шампанское достойное. Кстати, мы единственное предприятие на территории России, которое производит все продукты из собственного винограда. Остальные закупают сырьё в Южной Африке или Америке».

Золотая балка Балаклава

Пино Нуар Брют Розе

У вина лёгкий малиновый оттенок и стойкий перлаж со стройными рядами пузырьков. Аромат начинается с тонов малинового джема и слив, которые украшают тона карамели, луговых трав и лёгкий сырный тон. Зрелое игристое вино, сочное, тельное, с хорошей структурой и продолжительным муссом. **BP** ■



АССАМБЛЯЖ

рестораны

ЛЕГЕНДА

5 причин посетить возродившийся «Арагви»

Знаменитый с 1950-х годов московский ресторан «Арагви» был закрыт 15 лет и наконец открылся вновь под управлением ГК «Ташир», — уже не только как флагманский грузинский ресторан столицы, но и культурный объект.

[1] Во время ремонта под облицовочным камнем обнаружили своды боярских палат XVII века. Теперь в ресторане есть зал «Шубовские палаты» с заботливо отреставрированной старинной каменной кладкой.

[2] Бренд-шеф Антон Саркисов курирует два основных направления — кавказскую и черноморскую кухню, — собранные в компактное меню, где всё удивительно хорошо и ровно, а особенно удачны осетрина в ореховом соусе баже, хинкали, цыплёнок табака, шашлык по-карски и люля из баранины.

[3] Шеф-сомелье Дмитрий Базашвили составил огромную карту на несколько сотен вин, где доминируют вина Старого Света, а также обширно представлены Россия, Грузия и Армения.

[4] В «Арагви» есть бакалейная лавка, где продаются домашние сыры, бастурма, суджук, буженина, копчёное мясо и рыба, соленья, варенье и разнообразная выпечка.

[5] В конце лета в одном из залов начнет работать театр-кабаре под руководством Эдуарда Боякова.

Тверская ул., 6, стр. 2

+7 (495) 745 19 38



АНОНС

23–25
сентября

во Франции пройдёт очередная Fête de la Gastronomie. Тысячи шефов и поставщиков продуктов по всей стране будут устраивать затейливые дегустации.



— Прославленный шеф Марк Вейра, закрывший все рестораны несколько лет назад, не выдержал ранней пенсии и вновь возглавил La Maison des Bois во французских Альпах.



Оленья нога с венгерскими специями, грибами и копчёным салом мангалицы — блюдо победителя европейского отборочного тура «Золотого Бюкюза», прошедшего в Будапеште в начале мая. Впервые победила команда Венгрии — золото забрал шеф ресторана Олух Тамаш Шели.

СМЕНА

Гений вместо гения

Бернар Магре разорвал контракт с Жоэлем Робюшоном, который возглавлял ресторан отеля La Grande Maison. Его место на посту бренд-шефа классического ресторана пятизвёздочного отеля займёт Пьер Ганьер. Кто из его учеников будет непосредственно отвечать за кухню, пока неизвестно. Робюшон тем временем воскрешает свой нью-йоркский ресторан L'Atelier de Joël Robuchon, который должен открыться вновь зимой.

Серебряный пресс для утки из Tour d'Argent купили с аукциона за €40 000. Всего на торги 9 мая было выставлено более 3000 предметов утвари, 60 бутылок спиртного, 2700 бокалов Riedel из легендарного парижского ресторана. Продано всё, собрано €725 000.

СРЕДИ СПИРТНЫХ ЛОТОВ:

Grande Fine Clos du Griffier Cognac 1788
 Domaine de Semainville A. Camut Calvados du Pays d'Auge 1929
 Blandy Voal Madeira 1850 bottled 1887



ДВАЖДЫ ДВА

Анатолий Комм везде

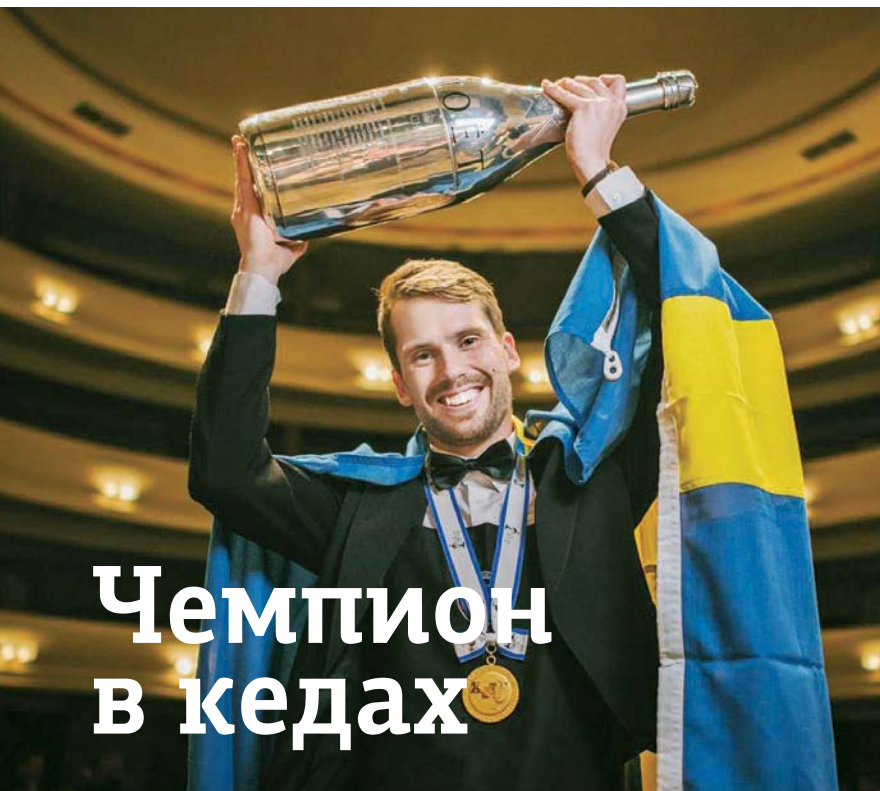
Самый известный российский шеф-повар открыл весной сразу два новых ресторана — в Суздале и во французском Эзе.

● В Суздале гастробар Le Bazar предлагает меню на базе знаменитых блюд Комма из закрывшегося ресторана «Варвары» и нынешнего Anatoly Komm for Raff House. Несколько блюд совершенно новые — жаркое из владимирских сморчков со спаржей и перепелиным яйцом, пирожки с лососем, курицей, бараниной и овощами, а также бургеры с говядиной или рыбой. Шеф-поваром ресторана стал Антон Тихий, проработавший с Коммом пять лет.

● В Эзе (неподалеку от Ниццы) в Hôtel Hermitage открылся ресторан Komm a la Guette, где кухня описывается как «микс традиционной прованской кухни и загадочности русской души».



Дизайн объекта в Суздале придумали архитекторы Анна Комлева и Екатерина Елисева: «смешение французского с нижегородским» было свойственно дореволюционной культуре в провинции.



Чемпион в кедах



Текст и фото:
Илья Кирилин

В апреле в Аргентине прошёл XV Всемирный конкурс сомелье. Он завершился победой шведа Арвида Розенгрена, хотя для нас главным событием стал выход в полуфинал представителя России Александра Рассадкина — ещё никогда россияне не забирались так высоко в мировом рейтинге.



Цифры

- 59 стран
- 61 кандидат, включая победителей континентальных первенств
- \$500 000 ушло на организацию конкурса
- 84 винодельни-партнёра
- Более 1 000 вин на дегустациях
- 14 000 бокалов

Прошедший в Мендосе XV чемпионат запомнится надолго. Дым съеденного асадо сложно было развеять даже в залах, где проходили испытания. Обстановка была исключительно радушной, организация — неторопливой, гостей было как никогда много: у аргентинской кандидатки была феерическая поддержка.

«Тенемос ла интенсион де disfrutar эль вино архентина и ун гран консорсо. Мучас грасиас пор эл апойо де тодос*», — президент ASI Шинья Тасаки открывал конкурс речью на испанском. Получилось как в пресловутом «лет ми спик фром май хат», но публика ликовала — организаторы вообще не сильно переживали из-за языкового барьера, многие из выступлений так и остались без перевода, Андрес Росберг, глава аргентинской ассоциации, в порыве восторга постоянно переходил на родной язык, члены технического комитета тоже подтянули испанский, и только Жерар Бассе, главный ведущих всех испытаний, продолжал на редкой смеси французского и английского.

*Tenemos la intencion de disfrutar el vino argentine y un gran concurso. Muchisimas gracias por el apoyo de todos. — Мы собираемся насладиться аргентинскими винами и отличным конкурсом. Большое спасибо за поддержку.



CV нового чемпиона

Арвид Розенгрэн:
Сомелье ресторана
Charlie Bird в Нью-Йорке
Лучший сомелье Скандинавии 2009
Лучший сомелье Швеции 2010
Лучший сомелье Швеции 2011
Полуфиналист мирового конкурса сомелье 2013
Лучший сомелье Европы 2013
Лучший сомелье мира 2016



Арвид Розенгрэн:

«Думаю, моя победа должна вдохновить сотни ребят по всему миру, которые поймут, что необязательно носить французский акцент, чтобы быть настоящим сомелье и получать от этого удовольствие. У нас в ресторане играет хип-хоп, а я хожу в кедах».

Жюли Дюпуи:

«Я долго готовилась к конкурсу. У нас в ресторане есть меню Discovery Wine Pairing, где я предлагаю вина малоизвестных регионов от Ливана до Индии, это очень расширяет понимание мирового виноделия, как и диплом WSET 4. Финал оказался слишком сложным для меня испытанием, эмоциональная усталость буквально парализовала меня, поэтому в ошибках в винной карте я наговорила откровенных глупостей».



Жюли Дюпуи, лучшая женщина-сомелье 2016, ресторан Greenhouse, Дублин



Давид Биро мастерски выступил в слепой дегустации, но уступил в других заданиях

Женщины в десятке

За всю историю конкурса ни одна женщина не становилась чемпионкой. Мишель Шантом была единственной представительницей прекрасного пола, входившей в технический комитет. Но времена меняются — несмотря на то что из 61 кандидата лишь четыре были женщины, все они вошли в первую десятку, а трое — в первую пятёрку. Представительница Ирландии Жюли Дюпуи на прошлом конкурсе стала пятнадцатой, и в Мендосе от неё не ожидали блестящего выступления, но первое же задание полуфинала — слепая дегустация, показало, что она намерена побороться за победу. О всеобщей любимице Марии Пас Левинсон можно было прочитать уже на подлёте: в бортовом журнале Aerolineas Argentinas интервью с ней занимало восемь полос. Она заняла почётное четвёртое место, что было встречено на гала-ужине чуть ли не как победа сборной по футболу в финале чемпионата мира. Канадку Элис Ламбер подвели нервы, но пятое место — это тоже очень серьёзно.

Подробный отчёт по конкурсу с образцами заданий и описаниями выступлений участников читайте на сайте swp.ru.

Тренерский штаб

В кулуарах было много разговоров о тренерах, богатых ассоциациях и спонсорских поддержках — Паоло Бассо, экс-чемпион, признался, что за 15 лет, которые у него занял путь к чемпионству (он победил лишь на пятый раз), он потратил более 200 000 евро на подготовку.

Большинство кандидатов признавались, что даже не надеются выйти в полуфинал, в одиночку достичь настолько высокого уровня практически невозможно. Впрочем, сильная теоретическая база способна довести до 14-го места, что показал Александр Рассадкин. Но подняться выше, опираясь только на свои силы, сложно. Вероник Ривест, которая в прошлый раз в Токио стала второй после Бассо, занялась тренерством: она готовила к конкурсу Элис Ламбер и Марию Пас Левинсон. Чемпиона тренировал Сёрен Полониус, и это уже второй триумф в его карьере — первым учеником был Андреас Ларсон, чемпион мира 2007 года. В чём секрет успеха? Глубокие знания теории, школа слепой дегустации, идеально отработанный тайминг, моральная выдержка и артистическая харизма.



Экс-чемпионы делают коллективное селфи

Ручной сбор профсоюз



Северяне

Скандинавская школа показала высший класс — в полуфинале северяне заняли 5 мест из 15. «Это показатель силы невинодельческих стран. Если добавить в этот список Польшу, Россию и Латвию, то они займут половину всех прошедших. Представителям традиционных стран сложнее ориентироваться в многообразии мировых вин, они слишком сосредоточены на себе», — говорит Андреас Ларсон.

Согласна с ним и Вероник Ривест: «В Аргентине винные карты на 95% состоят из местных вин. Пас Левинсон смогла добраться до 4-го места только потому, что она работает в Париже, и прошла немало стажировок в Канаде». Следующий чемпионат пройдет в Бордо в 2019 году.



Мировой рейтинг сомелье 2016

1. Арвид Розенгрэн, Швеция. Charlie Bird, Нью-Йорк
2. Давид Биро, Франция. Mandarin Oriental, Париж
3. Жюли Дюпуи, Ирландия. Greenhouse (*), Дублин
4. Мария Пас Левинсон, Аргентина. Virtus, Париж
5. Эли Ламбер, Канада. MS, Graziella, Монреаль
6. Кристиан Якобсен, Дания. Anarki, Копенгаген
7. Раймондс Томсон, Латвия. Vincent's, Рига
8. Сатору Мори, Япония. Conrad, Токио
9. Хейди Макинен, Финляндия. Perla Oy, Тампере
10. Петр Пьетрас, Польша. Launceston Place (*), Лондон
11. Хенрик Даль Янсен, Норвегия. Volgen & Moi, Ни-Хеллесунд
12. Роберт Андерссон, Швеция. Hornstulls Bodega, Стокгольм
13. Хироши Ишида, Япония. Souplesse, Йокогама
14. Александр Рассадкин, Россия. Grand Сги, Санкт-Петербург
15. Гарет Феррейра, ЮАР. 67 Pall Mall, Лондон

XVI в историю



XVI Российский конкурс сомелье прошёл в Москве 29–30 марта в отеле «Корстон». Победу одержал шеф-сомелье петербургского ресторана «Мансарда» Дмитрий Фролов. На втором месте — Григорий Чегодаев («Атон», Краснодар), на третьем — Константин Коробов (бутик «Академия вина», Санкт-Петербург). Заданием-сюрпризом в этом году стал сабраж шампанского, с которым лучше всех справился Григорий, но Дмитрий Фролов был сильнее в других заданиях и одержал уверенную победу. Дмитрий помимо чемпионского Кубка получил солидный набор призов от спонсоров конкурса, в том числе от компаний Simple, Besserat de Bellefont, Ramon Bilbao, Sella&Mosca, Talisman, «Фанагория», «Золотая балка», UPPA Winery, Macallan и Chef & Sommelier. В конкурсе приняло участие 72 человека из разных городов России, а также из других стран.

