

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

Потому что рекольтаны

Gimonnet, Paul Bara, Geoffroy, Chartogne-Taillet, Pierre Péters, Tarlant, Eric Rodez и другие маленькие шампанские против гранд-марок



ТЕМЫ: новая реальность в интернете / Бордо рядом с Пекином / **ЛЮДИ:** Джузеппе Маскарелло / Оз Кларк / Ирина Апексимова / Труды Стайлер / Макс Ридель / Джанфранко Сольдера / Снежана Георгиева / **ВИНА:** Тоскана-2011 и питомцы Такиса / белые фетиши Италии / битва пузырьков / грюнер вельтлинеры / красные из Альто-Адидже

ИСТОРИЯ С ОБЛОЖКИ

84

Первые на деревне

Низы Шампани выбились в люди, и теперь к реколтанам тоже относится поговорка «В Шампани бедный тот, кто сам моет свой роллс-ройс».

БИТВА ПУЗЫРЬКОВ

72

А гранд-марки против

На слепой дегустации великие бренды не пасуют перед дерзкой молодой когортой.

ОСОБОЕ МНЕНИЕ

54

Альтернативы

Тем временем Ирина Алексимова выбирает франкакорту.



ТЕРРУАР

64

Фаншань, Синьцзян, бэй-хонг и другие слова будущего

Сверхновая винодельческая держава, или Как это делают в Китае

Ценовые категории

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

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.

ИКОНЫ

104

Итальянские must

Перечитываем классику, доказываем теорему Тосканы-2011, открываем новые белые.

ТЕМА ГОДА

58

.wine

Особенности охоты на вино в интернете.

ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ: Onegin [32,33,34,35,36] «Золотая Балка» [40, 42, 44] Bott-Geyl [56] Francois Parent [56] Louis Roederer [56, 74, 79, 80, 82, 149] Ca' del Bosco [56] Pierre Gimmonnet & Fils [56, 74, 76, 80, 83, 84, 98, 99] La Scolca [56, 147, 149] Eric Rodez [56, 75, 76, 80, 83, 84, 97, 101] Jacques Selosse [73] Bollinger [73, 75, 78, 80, 82] Krug [73] Ruinart [73, 74, 77] Lanson [73, 77] Salon [73] Chartogne-Taillet [74, 77, 84, 88, 94] Pol Roger [74, 76] Le Brun-Servenay [74, 79] Étienne Calsac [74, 78, 80] Laurent-Perrier [74, 79] Dhondt-Grellet [74, 76, 80] Tattinger [74, 76] Piper-Heidsieck [74, 79, 80, 82] Ployez-Jacquemart [74, 77, 80, 83] Ayala [74, 76, 80] Herbert Beaufort [74, 77] Franck Bonville [74, 77] Robert Moncuit [74, 79] Gonet-Medeville [74, 78] Deutz [75, 78] Geoffroy [75, 76, 84, 85, 92, 93] Lassalle [75, 79] Georges Vesselle [75, 78, 80, 82] Veuve Clicquot [75, 78, 80, 82] Perrier-Jouët [75, 76] Moët & Chandon [75, 77, 80] Henri Goutorbe [75, 78] Paul Bara [75, 79, 80, 83, 84, 90] Serge Mathieu [75, 77, 80, 83] G.H.Mumm [75, 79, 80] Duval-Leroy [75, 78, 80] Bruno Paillard [75, 77, 80] Philipponat [75, 78] Pierre Péters [84, 86, 95] Tarlant [84, 96, 100, 101] Umani Ronci [105, 143] Agricola Punica [105] Donnafugata [106] Tenuta San Guido [106] Castello di Ama [107, 147] Riecine [107] San Felice [108] Castello Banfi [108] Feudi di San Gregorio [110] Marchesi de Frescobaldi [110] Colterenzio [110] Vigneti Massa [110] Vie di Romans [111] Vodopivec [111] Giuseppe Mascarello [113, 114, 116, 117] Masciarelli [118, 119, 120] Vinadeis [136, 137, 138, 139, 140] Ferrari [143] Vietti [143] Guicciardini [143] Two Hands [145] «Онегин» [145] Decordi [147] Capannelle [147] Domaine Antonin Guyon [149]

СОДЕРЖАНИЕ



Фото на обложке:
© The Irishman

Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг
Анастасия Прохорова
Editor@SimpleWineNews.ru

Главный дизайнер
Дария Кольченко

Обозреватель
Анна Кукулина

Редакторы
Василий Расков, Илья Кирилин, Стас Новак

Ассистент редакции
Анна Шенгелия

Редактор-стажёр
Айталима Максименко

Ведущий эксперт
Сандро Хатиашвили

Заместитель главного редактора
Валерия Труфакина

Фоторедактор
Татьяна Платонова

Вёрстка
Юрий Панкуев

Препресс
Алексей Кляк

Корректор
Наталья Казанова

Книга подготовлена авторским коллективом в составе:
Ваня Берёзкин, Андрей Ювалёв, Слава Швец, Руслан Валиханов, Роман Суслов, Иван Михайловский, Игорь Родин

© 2016, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор
Дмитрий Меренко
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта
Анатолий Корнеев

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

Менеджер по рекламе
Алёна Бутенко
AButenko@simple.ru

Ведущий административный менеджер
Екатерина Зубкова

Менеджер по распространению
Ирина Рожкова

Редакционный совет серии:
Максим Наширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хатиашвили, Влада Лосиченко, 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 несёт ответственности за содержание рекламных материалов. Материалы в рубрике PROMO публикуются на правах рекламы.

Уолш The Irishman: прогноз по Ирландии/Серия Simple Wine News: Редакол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2016. — 192 с. — ISBN — 978-5-4274-0041-1

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



ВИНО И ЕДА

142

Накрывают петербуржцы

Шеф-повара «города на вине», как теперь называют Санкт-Петербург, представляют свои версии новогоднего застолья.



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.



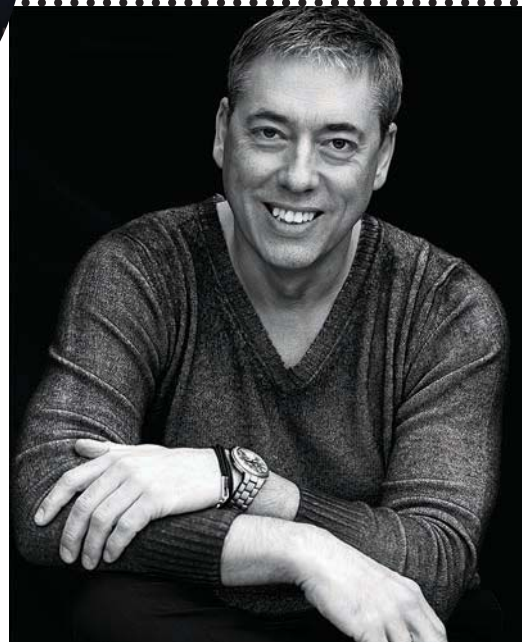
ВЫГОДНО, ВЕРНО?

Подробности на www.SimpleWineNews.ru/digital



Итоги года от Максима Каширина

Год был насыщенным и позитивным и на государственном уровне, и внутри Компании Simple.



1 | Ведомственный переворот

С января-2016 Федеральная таможенная служба и Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка были переданы в ведение Министерства финансов РФ. Для нашей отрасли это колоссально важное событие. Росалкогольрегулирование зачастую больше занято текущими проблемами на водочном рынке, нелегальным оборотом и так далее. У Минфина же более глобальный взгляд на формирование алкогольной политики и иной вес в правительстве. Слияние таможенной и налоговой баз данных также будет способствовать консолидации рынка, усилению позиций легальных игроков.

2 | ЕГАИС

Подключение розницы к системе ЕГАИС было правильным и своевременным шагом. Оно кардинально и положительно повлияет на рынок. Бизнес-среда стала иной с точки зрения дисциплины, и это хорошо, поскольку алкоголь действительно является особым товаром, требующим пристального госконтроля. Все знают, насколько жёсткие законы в этом вопросе в США, и здесь нет ничего удивительного.

Кроме того, создание замкнутой цепочки ЕГАИС от поставщика до конечного покупателя поможет нам наконец-то уйти от бумажного документооборота, ведь вся информация о легальном обороте, все сертификаты находятся в единой базе.

3 | Акцизные марки

По старой «традиции», введение акцизных марок нового образца, которые не были вовремя разработаны и напечатаны, чуть было не поставило нас в драматичную ситуацию в части снабжения рынка алкогольной продукцией. К счастью, благодаря вмешательству Минфина и импортёров, на этот раз правительство смогло разобраться с проблемой достаточно быстро. Летом пришлось понервничать, но к сентябрю ситуация с выдачей марок стабилизировалась.

4 | Интернет и розница

Почти пять лет у нас с коллегами по отрасли ушло на то, чтобы убедить РАР, Правительство и в целом руководство страны в необходимости либерализации подходов к интернет-торговле алкоголем и лицензированию розничных точек. Сейчас есть все основания ожидать, что соответствующие законопроекты будут внесены в Госдуму в 2017 году.

Мы надеемся, что продажа алкоголя через интернет будет разрешена, но это будет сложный и жёстко регулируемый механизм IT-контроля. Нужна будет специальная лицензия, которую смогут получить только оптовые компании. Работа интернет-магазинов будет так же ограничена по времени, как и у обычных розничных точек. Будет введён реестр доменных имён и провайдеров, на чьих мощностях можно будет размещать такие ресурсы. Все онлайн-чеки будут сразу поступать в налоговую базу, система автоматически подключится к ЕГАИС.

Онлайн-продажи будут развиваться в основном в области элитной продукции. Интернет поможет донести до покупателя самые интересные и редкие вина и напитки, которые не продаются в супермаркетах: им нужны другие способы продвижения, другая витрина.

Открыть алкогольный магазин в последнее время стало невероятно сложно из-за ханжеских и неясно сформулированных правил, по которым вблизи не должно быть никаких организаций, куда могут ходить дети, или связанных со здравоохранением. Но в Москве повсюду в ста метрах от тебя найдётся или салон красоты, или кружок лепки. Ситуация с лицензированием розницы настолько острая, что вокруг неё уже сложился целый коррупционный механизм. Но сейчас у властных структур вроде бы появилось более конструктивное видение этой проблемы и я надеюсь, что здравый смысл вот-вот восторжествует.

5 | Ритейл

Крупные ритейлеры продолжают активно развивать собственный импорт и СТМы (собственные торговые марки). Но я думаю, что со временем будет найден баланс между винами, чьё происхождение часто неочевидно покупателю, и известными и востребованными брендами, которым люди привыкли доверять, с которыми они сталкиваются и в других сетях и за границей.

6 Регионы

Региональные рынки переживают изменения, связанные с естественной консолидацией в отрасли. Таким крупным компаниям, как Simple, становится тесно в портфеле региональных дистрибьюторов. У нас огромный ассортимент, который требует особых подходов. Поэтому мы продолжим открывать собственные филиалы. Весной появится филиал Simple в Сочи. Уже активно работает Краснодар, а в Ростове за год работы филиала наши продажи выросли втрое.

8 Grand Cru by Adrian Quetglas

Наш концепт-шеф Адриан Кетглас получил первую звезду Michelin для своего авторского ресторана на Майорке. Это особенно приятно, ведь как мастер высокой кухни он сформировался именно в Grand Cru, здесь он впервые начал создавать дегустационные сетки, экспериментировать, воплощать своё творческое видение. И сейчас именно Grand Cru остаётся гастрономическим побратимом его проекта на Майорке, который он открыл летом 2015 года.

Мы изменили формат нашего винно-гастрономического бара на Малой Бронной, увеличили его, переделали интерьер. Для меня это был невероятно интересный опыт работы с российским архитектором — одной из звёзд ресторанного рынка Натальей Белоноговой. Наталья много работает для группы Аркадия Новикова, также в её активе Pinch, «Северяне», «Уголёк», AQ Kitchen, «Менделеев бар», «Рыбы нет» и премия «Архитектор года» журнала Elle Decoration. Восхищает то, как она прочувствовала аудиторию Grand Cru. Мы видим результаты. Атмосфера совершенно изменилась. Да, здесь высокая кухня, но это этнокафе, где по-прежнему шумно, динамично и очень уютно. Гостей стало гораздо больше, Grand Cru по-новому засверкал на ресторанном рынке Москвы.

9 Портфель

В течение всего года мы очень активно выводили на рынок новые позиции ассортимента. Формирование портфеля компании — процесс не бесконечный, но в том идеальном пазле, который я себе представляю, до сих пор не хватало некоторых вещей. Например, мы существенно усилили коллекцию брендов крепкого алкоголя. Среди новинок — ирландский виски The Irishman, японский Nikka, суперпремиальные скотчи Dalmore и Jura, кальвадос Boulard, арманьяк Darroze, джины Sipsmith и Gin Mare. Нам не хватало флагманских брендов в Калифорнии и Австралии, и сейчас мы готовы анонсировать, что стали эксклюзивными поставщиками компаний Fetzer и Penfold's. Вина Fetzer уже на складе, с Penfold's начинаем работу в 2017-м. Также мы закрыли лакуны в таких востребованных у любителей вина категориях, как Германия и Австрия, а у компании Vinopolis появилась коллекция шампанских вин от домов-рекольтанов. Много новых поступлений и в Simple Collection: великие кю, крошечные аллокации, подлинные раритеты — я совершенно уверен, что через 3–5 лет всё это будет крайне востребовано в России.

7 SimpleWine

Мы перевыполнили план по открытию новых винотек нашей сети, которая теперь называется SimpleWine (отныне Grand Cru только один, и имя шефа вынесено в название). Новый формат и интерьер магазинов явно нравятся покупателям. Все точки быстро развиваются, а такие акции, как «чёрная пятница», показывают, что у этого сегмента рынка большой потенциал: например, за один день Black Friday 25 ноября трафик покупателей винотек вырос в 2,5 раза. В Жуковке мы открыли новый розничный проект вне сети, — «Вино на даче»: это большая винотека, в которой представлены вина большинства ведущих импортёров, а не только наши.

10 HoReCa

Хочется сказать огромное спасибо всем участникам ресторанного движения за то, что они не просто выжили в кризис, а продолжают развиваться семимильными шагами! Ресторанные группы Аркадия Новикова, Андрея Делосса, Бориса Зарькова, Александра Раппопорта покоряют всё новые высоты. Выстреливают интересные демократичные форматы. Вы только посмотрите, например, на экспансию холдинга Алексея и Дмитрия Васильчуков. Они переформатируют «Чайхону №1», запускают грандиозный комплекс «354» и невероятный стейк-хаус Steak it Easy. Там будут вкуснейшие стейки и бургеры с хоспера по очень умеренным ценам. С вином тоже будет недорого и оригинально, так чтобы зацепило творческую молодёжь. Компания Simple выступает в этом проекте винным партнёром.

11 Водка «Онегин»

Мы долго готовили этот проект к запуску, очень тщательно работали над концепцией. Каждую деталь продумывали серьёзнейшим образом — форму бутылки, звук пробки, оттенки, фактуры, тактильные ощущения. Мы придумали новый формат подачи, роксы, чтобы подчеркнуть качество продукта и предложить новую эстетику его потребления. Мы сделали максимум, но не скажу, что я не волновался: как люди примут название, дизайн, бренд в целом? И вот реакция рынка оказалась настолько восторженной, что я немножко даже чувствую себя героем. Такое количество людей сказали мне, что вся концепция бренда совершенно органична и что даже кажется невероятным, что его не существовало раньше. Для меня также очень важно горячее одобрение со стороны некоторых гуру маркетинга. Просто шквал положительных эмоций!



12 Команда Simple

Обычно я не говорю в журнале о внутренних процессах в компании, но этот год оказался особенно важным и в вопросе завершения формирования команды. Стремление к тому, чтобы в компании на всех направлениях работали профессионалы высочайшего уровня, означает не только инвестиции в людей, но и идеальную отладку всех процессов, создание среды для реализации всего этого потенциала. Я считаю, что на сегодняшний день у нас сильнейшая команда в индустрии. Ещё многое предстоит сделать в части улучшения бизнес-процессов, но без правильной команды это невозможно, тем более что у нас высокие амбиции!

АССАМБЛЯЖ

ФОТО

Когда до Рождества остаётся четыре недели, в Европе закупают подарки и готовятся к празднику.

ВИШЕНКИ
НА РОЖДЕСТВЕНСКОМ
ТОРГЕ

В начале декабря наступает Адвент, время предвкушения Рождества. Пора готовить венки со свечами и выставлять на подоконник «световые арки». Дети каждый день открывают по окошечку на специальном «календаре Адвента», считая дни до Рождества и подарков. Подарки, кстати, доставляют местные специально обученные персонажи.

Дед Мороз и Санта-Клаус знакомы всем, но вот в Финляндии похожего дедушку зовут Йоулупукки, в Норвегии за подарки отвечают рождественские эльфы юлениссе, в Стране Басков — совсем нестарый мужчина по имени Оленцера, а в Исландии детей одаривает великанша Грила. Во многих германоязычных странах подарки дарит младенец Иисус, заменивший во времена Реформации святого Николая.

Итальянские дети могут заполучить дары из двух не связанных источников: от Баббо Натале («Отец Рождество»), и феи Бефана, которая выглядит как дожившая до пенсии и запрыгнувшая на метлу Снегурочка. Но подарки в приготовленные носки она кладёт только хорошим детям, а плохишам — угольки. Профит в том, что Баббо приносит подарки к Рождеству, а фея — накануне праздника Богоявления, 5 января.

Главное и самое притягательное действо во время Адвента — рождественские ярмарки. Любая из них обладает неотразимым обаянием, но некоторые стоит посетить специально.

ТОП-7 РОЖДЕСТВЕНСКИХ БАЗАРОВ

■ СТРАСБУРГ / ФРАНЦИЯ,

до 31 декабря

Ведёт историю с XVI века. Занимает 12 площадей в центре города.

■ ФАЛЬКЕНБУРГ / ГОЛЛАНДИЯ,

до 23 декабря

Ярмарка в огромной пещере. Два раза в неделю устраивается парад с песнями и танцами.

■ ВЕНА / АВСТРИЯ, до 23 декабря

С XIII века площадь перед городской ратушей заполняют ёлки, карусели, куклы, смешные шляпы и имбирные пряники.

■ ЛИЛЛЬ / ФРАНЦИЯ,

до 31 декабря

Рай для любителей вкуснятины: десятки сортов нуги и яблок в карамели, бесконечное дефиле рождественских поленьев и жареные каштаны.

■ БАРСЕЛОНА / ИСПАНИЯ,

до 23 декабря

Ярмарка святой Люсии проводится с 1786 года. Хит продаж — рождественское полено, которое в Каталонии положено пороть прутиками, чтобы оно «разродилось» конфетками и печеньем.

■ БОЛОНЬЯ / ИТАЛИЯ, до 6 января

Столицу Эмилии-Романьи называют самым прожорливым городом в Италии, и рождественская ярмарка там соответствующая.

ИТОГИ ГОДА

ЛЮДИ



МОЛОДЦЫ-2016

1. Стинг стал больше виноделом, чем музыкантом, и активно продвигает свои тосканские вина, аккомпанируя на гитаре на презентациях.

2. Юбер де Буар, проиграл иск к журналистке Изабель Сапорта, которая предположила в книге *Vino Business*, что он повлиял на классификацию Сент-Эмильона в 2012 году, повысившей его Château Angélus до Premier Grand Cru Classé A. Он также вошёл в топ-250 богатейших людей Франции, хотя занимается только вином.

3. Лоренцо Ланди, винодел и консультант, работающий в Тоскане, Умбрии, Фриули и на Сицилии, назван Человеком года по версии Даниеле Чернилли, гид Vini d'Italia 2017.

4. Джордж Клуни ограничен женой Амаль Аламуддин в употреблении вина и прочих спиртных напитков, а также во встречах с закадычными друзьями, во имя здорового образа жизни.

5. Принц Гарри удостоился коктейля The Prince's

Ginger в честь своего визита на Антигуа и Барбуда для празднования 35-летнего юбилея независимости.

6. Грейс Джонс, 110-летняя британка, назвала виски причиной своего жизнерадостного долголетия.

7. Шон О'Каллаган покинул Riescine после окончания уроков в начале октября, и в качестве дембельского аккорда представил годовалое санджовезе своего имени.



8. Дональд Трамп на одном из праймериз выставлял вино с принадлежащей ему Trump Winery, однажды получившее 91 балл от Wine Enthusiast. Хозяйству принадлежит крупнейший виноградник Вирджинии.

9. Джек Ма придумал и провёл на Alibaba в сентябре онлайн фестиваль «День вина», перед этим начав скупку шато в Бордо с исторического Château de Sours.

10. Гайя Гайя вернула в аппелласьон Barbaresco DOCG три знаменитых кроу Gaja — Costa Russi, Sorì Tildin и Sorì San Lorenzo с урожая 2013 года.

11. Лука Куррадо потряс весь винный мир, продав хозяйство Vietti американской семье Краузе. Но остался гендиректором и виноделом, с пополнением в 12 га на престижных кроу бароло.

12. Новак Джокович приобрёл в Сербии 5 га под виноградник в винодельческой зоне Опленец. Посадки лоз начнутся весной, а винодельню построят в 2017–18 гг.

13. Андреа Пирло, винодел из Ломбардии (Pratum Coller) и футбольная легенда (ФК New York City), получил от Nike кроссовки Tiempo Pirlo цвета его любимого мерло.

14. Хью Джонсон выпустил 40-е юбилейное издание карманного гида Pocket Wine Guide 2017.

15. Александро Булгерони добавил к своей винной империи Tenuta Vitanza в Монтальчино с 26 га виноградников. Стоимость покупки — около 15 млн евро.

16. Дэвид Росс решил делать вина из нерелло маскалезе на Этне после удачного опыта в Бароло (Giovanni Rosso) и карьеры сицилийского консультанта.

17. Дуэйн Уэйд договорился с Джейсоном Палмайером (Pahlmeyer, Напа) о производстве именного каберне совиньон 2012 года, когда выиграл чемпионат NBA с Miami Heat.

18. Роджер Долтри, фронтмен The Who, вместе с домом Charles Ogban в Эперне выпустил шампанское в честь 50-летия рок-группы.

19. Кристоф Вальц, австрийский и немецкий «тарантиновский» актёр, стал лицом шампанского Dom Pérignon P2 Plénitude Deuxième.

20. Массимо Боттура вывел Osteria Francescana на позицию лучшего ресторана мира премии The 50 Best Restaurants (впервые на этом месте оказалась Италия) и открыл благотворительный ресторан в фавелах Рио-де-Жанейро.

21. Карло Кракко открыл ресторан Ovo в Москве, первый за пределами Италии.

22. Дарья Дзуцева победила на первом российском чемпионате сомелье для женщин.

23. Владимир Жириновский отметил с депутатами Госдумы победу Трампа игристыми: «Абрау-Дюрсо Русское шампанское брют» и коллекционным «Абрау-Дюрсо Империял Брют Винтаж 2010».

ИТОГИ ГОДА

люди

Первая звезда

Ресторан Adrian Quetglas на Майорке получил первую звезду Michelin. Москва считает её «своей».

СПРАВКА

Адриан Сантьяго Гарсия Кетглас родился 26 августа 1968 года в Буэнос-Айресе, куда переехал с Майорки его отец. Получил поварское образование в Париже, в коллеже Marie-Blanche de Broglie, стажировался у Марко Пьера Уайта, работал в майоркинском ресторане Vaschus известного шефа Марка Фоша. В 2005 году Марк взял его с собой в Москву в ресторан Cippollino, а в 2009-м Адриан возглавил кухню в ресторанах сети Grand Cru, где до сих пор является концепт-шефом. В 2015 году открыл свой ресторан Adrian Quetglas Restaurant в Пальме, который стал лучшим новым рестораном 2015 года по версии «Ассоциации гастрономических журналистов Балеарских островов». Сам Адриан недавно получил премию Where to Eat как «Лучший шеф-повар» Москвы.

Хотя Адриан Кетглас — испанский шеф, эта звездочка — фактически первая для новой российской кухни. Даже в комментарии мишленовского инспектора указано, что ресторан отличает «современная кухня с русскими и средиземноморскими влияниями. Резервируйте стол заранее, ресторан всегда заполнен».

За 10 лет в Москве Адриан Кетглас настолько хорошо прочувствовал русскую кухню, что сегодня чрезвычайно легко использует её мотивы на жаркой и солнечной Майорке. Единственное постоянное блюдо в дегустационных сетях его испанского ресторана — борщ.

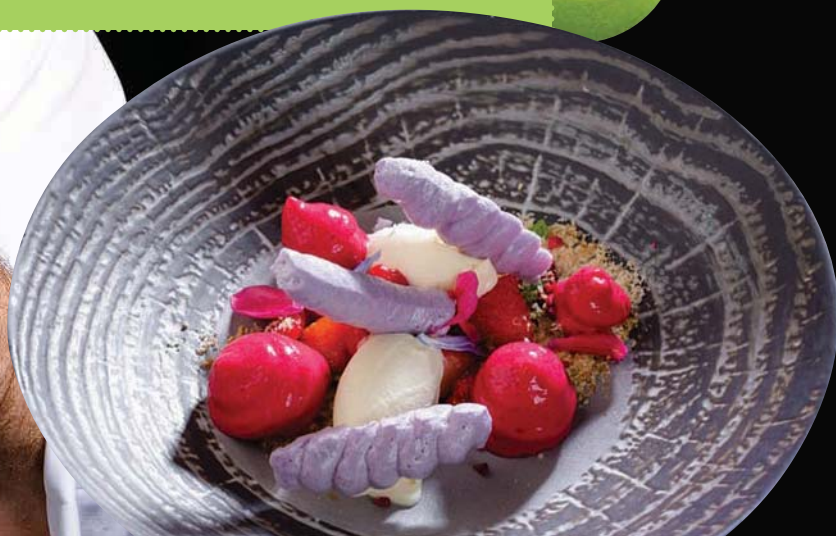
Те, у кого не получается доехать до Пальмы в ближайшее время, могут попробовать почти то же самое меню в москов-

ском Grand Cru by Adrian Quetglas. Здесь Кетглас впервые стал делать авторские дегустационные сетки, получив полную свободу для творчества. Последний год Адриан в Москве проводит не так много времени, поскольку углубился в создание репутации на Майорке. Там он меняет дегустационные сетки каждые две недели, а самые удачные блюда появляются на полтора-два месяца в Grand Cru на Малой Бронной.

В интервью SWN в феврале Адриан сказал, что «Сейчас поварам надо работать для себя, подумать, что ты хочешь и почувствовать свой стиль. Он может быть простой или сложный, но свой, а не чей-то ещё». Теперь можно уверенно сказать, что у Адриана есть свой стиль, — и он нравится очень многим, включая самых строгих критиков. ■

Мишлен и Москва

До сих пор в гиде Michelin проекты русских шефов и рестораторов появлялись дважды: женеvский ресторан Анатолия Комма был упомянут, а нью-йоркский Betony Андрея Деллоса в 2014-м получил звезду. Но оба ресторана выдержаны в духе скорее классической



ИТОГИ ГОДА

ЛЮДИ

Мы попросили нескольких очень важных людей рассказать о главных событиях года в вине и не только.



Фредерик Рузо

ПРЕЗИДЕНТ ГРУППЫ LOUIS ROEDERER

Глобальное потепление оказывает позитивное влияние на Шампань. Мы изобрели игристые вина только потому, что виноград не вызревал в классическом понимании. Есть два типа винтажей — влажный океанический, как начинался 2016 год, и тёплый сухой континентальный, как он завершился. В последние десятилетия сложными оказались только 2001-й и 2011-й, поэтому становится возможным применять биодинамику на всё большей площади, сегодня 70 га из 240, в большей части отведённые под Cristal, уже переведены.

Мы продолжаем искать возможность расширить наше портфолио тихих вин во Франции или Италии. Что я думаю по поводу покупки Taittinger земли в Англии? Лично я не собираюсь инвестировать в этот регион по одной причине: там преобладают годы с океаническим климатом, а в эти годы мы не можем сделать великих вин даже в Шампани.

- ★ **ЧЕЛОВЕК ГОДА:** Дени Дюбордые
- ★ **ВИНО ГОДА:** Château Margaux 2015
- ★ **ДЕГУСТАЦИЯ ГОДА:** 10 винтажей Cristal
- ★ **ИННОВАЦИЯ ГОДА:** Louis Roederer Brut Nature 2009
- ★ **ЗАПУСК ГОДА:** Pichon Lalande 2015
- ★ **ВЕЧЕРИНКА ГОДА:** Prix de Flore, Париж
- ★ **НАПРАВЛЕНИЕ ГОДА:** Бордо
- ★ **РЕСТОРАН ГОДА:** L'Ambroisie, Париж
- ★ **УСПЕХ ГОДА:** открытие винодельни в Château de Selle (Domaines Ott*)
- ★ **ЛУЧШИЕ КРЮ:** до 80% потерь во Флэри, до 75% в Мулен-а-Ване, большие потери также в Сент-Амуре, Жюльене и Ширубле

Louis Roederer Brut Nature 2009

• новый урожай фетиша

Филипп Старк втянулся во вкус натура: в соавторстве с Louis Roederer на рынок вышел второй винтаж Brut Nature 2009. Жаркий год, терруар премье крю Кюмьер с большой долей холодной глины и ноль граммов сахара. Второй релиз отличается экспрессией и фруктовой яркостью, что Старк подчеркнул в новом дизайне: насыщенный оранжевый цвет более уравновешенного и осеннего винтажа-2006 сменил яркий и взрывной неоновый-жёлтый.



Louis Roederer Cristal

• чуть новая этикетка

Даже совершенство нуждается в обновлении. У культовых юве Cristal и Cristal Rosé немного изменился внешний вид, оттенок кольеретки и капсулы. Винтаж сместился с медальона с логотипом вправо, а техническая информация переехала на контрэтикетку. Чёткость, чистота линий и благородство.

На данный момент в продаже у Simple два последних урожая Cristal: 2007 и 2009. Впервые в истории юве мэтр-де-ше принял решение выпустить на рынок более молодой урожай (2009) раньше предыдущего (2008), которому пойдёт на пользу провести ещё пару лет в погребах.





Труди Стайлер

АКТРИСА, ПРОДЮСЕР, РЕЖИССЁР,
СОВАДЕЛИЦА ТОСКАНСКОГО
ХОЗЯЙСТВА IL PALAGIO, ЖЕНА СТИНГА



Была в Москве в ноябре по приглашению «Азбуки вкуса», официального поставщика вин Il Palagio

/// Англичан всегда привлекала Италия своей открытостью, радушием и жизнелюбием. Мы давно хотели перебраться в Тоскану, но через пару лет поисков я уже потеряла всякую надежду — как только узнавали имя покупателя, сразу предлагали роскошные дворцы с огромными залами. Нам повезло найти Il Palagio — вилла была не в лучшем состоянии, но место совершенно волшебное, хоть и заброшенное. Оно стало нашим раем на земле.

/// Откуда у двух британцев из рабочего класса вкус к вину? В молодости мы пили крепкие напитки, водку или коктейли — до сих пор люблю «отвёртку». Во время гастролей Стингу дарили лучшие вина, он отдавал всё басисту Дэнни, у того собралась отличная коллекция. Как-то звукозаписывающая компания подарила ему кейс Château Haut-Brion и пару бутылок Шассань-Монраше. Это был шок, не только от величия самого вина, но и от осознания упущенных лет и прекрасных вин!

/// Огромное впечатление на меня оказала встреча с мадам Ан-Клод Лефлеф* на приеме у принца Чарльза. Нас со Стингом всегда интересовала судьба нашей планеты, и для неё отказ от пестицидов и переход на биодинамику стал одним из залогов величия её вин.

/// Биодинамика — не подвиг, которым стоит размахивать по сторонам. Мой гид по Москве сказал, что правила в России существуют, чтобы их нарушать. Это очень соответствует мое-

му характеру, я предпочитаю узнать все устои и нарушить их. Жизнь должна быть практичной, но не бесстрастной. В биодинамике есть элементы, которые я считаю поистине прекрасными. Взять, например, лунные циклы Рудольфа Штайнера. Мы, женщины, живём согласно циклу, отличающемуся от календарного, так почему растения должны ему следовать? Я полностью согласна с этой идеей, как и с подготовкой всевозможных препаратов для защиты и удобрения лоз, но когда дело дошло до совсем мистических отклонений, настало время нарушить правило!

/// Я давно практикую йогу, это единство не только разума, души и тела, но и единение с другими людьми. То же самое можно сказать и о ритуале совместного потребления еды и вина, он настолько же древен, сколь и человечество. Но есть одно отличие — если медитация хороша наедине, то пить в одиночку мне не приходит в голову.

/// Наш первый винодел Алан Йорк** большое внимание уделял окружающим нас вибрациям и энергетическим волнам. Музыка настолько же древняя и необыкновенная материя, как и вино, они способны менять настроение человека и сблизать практически любое общество. Стинг любит спуститься в погреб и сыграть пару песен. Думаю, что это влияет на вино, но не просите меня предоставить доказательств, до таких высоких материй мы ещё не дошли.

* Умерла в 2015 году.

** Умер в 2014 году.

★ **ЧЕЛОВЕК ГОДА:** Барак и Мишель Обама

★ **РАЗОЧАРОВАНИЕ ГОДА:** выборы в США и Brexit

★ **УСПЕХ ГОДА:** премьера моего первого полнометражного фильма в качестве режиссёра Freak Show

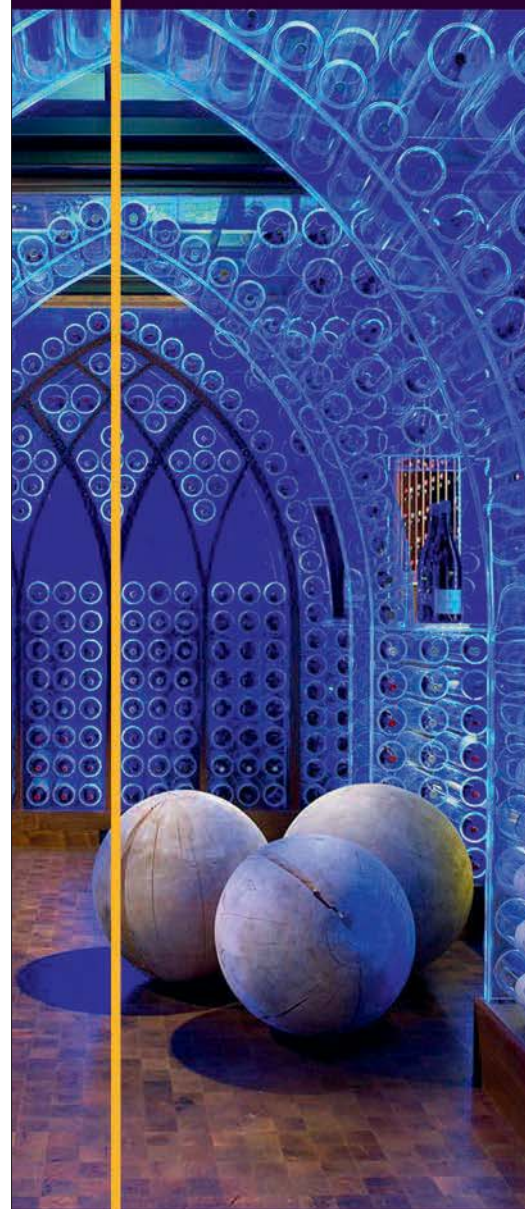
★ **СОБЫТИЕ ГОДА:** Wine Spectator внёс нас в список 100 лучших виноделен Италии и мы презентовали наши вина на OperaWine и Vintaly

★ **ВИНО ГОДА:** Il Palagio Sister Moon 2012, мы только что получили 90 баллов от WS, как бы эгоистично это ни звучало

★ **РЕСТОРАН ГОДА:** в Москве это был определённо «Пушкинь»

★ **НАПРАВЛЕНИЕ ГОДА:** Северная Дакота, куда я еду после Москвы, чтобы поддержать представителей коренных народов Америки против газопровода.

МЫ ПОСТРОИМ
ВИННЫЙ ПОГРЕБ
ВАШЕЙ МЕЧТЫ



ПРОЕКТИРОВАНИЕ
СТРОИТЕЛЬСТВО
НАПОЛНЕНИЕ
ПОДДЕРЖКА И СЕРВИС

simplecellars™
...создаём традиции

8 495 510 50 01
8 800 700 50 01
cellars@simple.ru




Colterenzio LR 2011

Кристалл из Альто-Адидже

LR — это авторский проект Вольфганга Райфера. Вино названо в честь его отца Луиса Райфера, стоявшего у истоков Colterenzio. Требования к винограду настолько высоки, что в 2011 году произвести удалось всего 3060 бутылок. В Россию в ноябре привезли 60.

LR — ассамбляж знаковых для Альто-Адидже белых сортов, для каждого подобрано оптимальное время выдержки в бочке на осадке. Гевюрцтраминер и совиньон отвечают за яркую ароматику, шардоне и пино блан — за плотность и текстуру. Виноград с высокогорных участков с низкой урожайностью.

Бутылка оформлена ажурной металлической сеткой и двусторонней этикеткой со сценой веселья и отдыха.

Simple 

Джанфранко Сольдера

CASE BASSE
МОНТАЛЬЧИНО, ТОСКАНА

★ СОБЫТИЕ ГОДА

Премия Brunello di Montalcino Case Basse 2015», которую мы вручили в феврале. Первое место жюри присудило работе, посвящённой биометрическому анализу чувственного восприятия во время дегустации вина. Результаты ошеломляющие: чем выше качество вина, тем сложнее реакция мозга. Я всегда считал, что обоняние — ведущее чувство, оно предупреждает нас об опасности. Если нам не нравится запах человека, мы отдаляемся от него. И наоборот. Обоняние — это чувство любви. Это очень важная область исследований, и я рад, что учёные проявили интерес к ней.

★ ОТКРЫТИЕ ГОДА

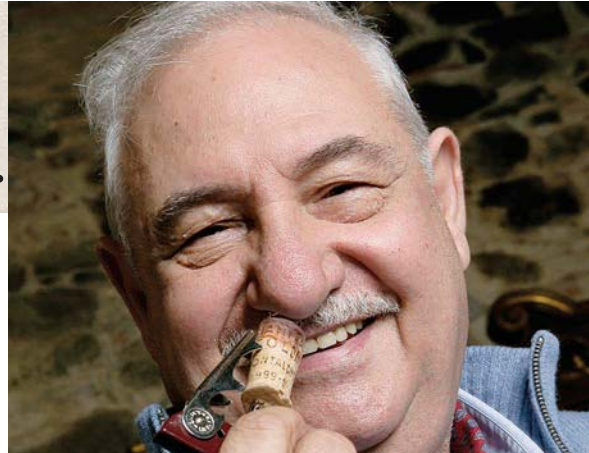
Мы поставили видеокамеры на винограднике, которые регистрируют все изменения вегетативной части лозы с зимней обрезки до сбора урожая. Насекомые и птицы тоже попадают в объектив. Я начинаю лучше понимать лозу. Сенсоры регистрируют температуру гроздей по разные стороны куста. Это помогает точно выбрать момент, когда нужно убрать листву с той и с другой стороны в конце августа. Раньше я делал это, руководствуясь интуицией.

★ ИССЛЕДОВАНИЕ ГОДА

Совместно с университетом Флоренции мы начали очень важное исследование дрожжей. Каждые десять минут термодатчики регистрируют температуру на двух уровнях — в шапке и в сусле. Информация передается напрямую в лабораторию. 24 часа в сутки в режиме реального времени я могу наблюдать за активностью процесса ферментации.

★ ВЫПУЩЕННЫЙ ВИНТАЖ ГОДА

В этом году я выпустил на рынок 2009-й. Он разошёлся мгновенно. О характере вам решать. Лично я получаю от него огромное удовольствие, больше чем от 2008-го, но и тот и другой спокойно проживут лет 50 при правильном хранении. Каждый раз, когда я пью эти вина, мне хочется их перепробовать — вот что важно. Но никто никого не может научить чувствовать то, что чувствует его нос. «Мокрая трава», «табак», «шалфей» — всё это чепуха. Нельзя и невозможно разобрать на части гармонию. Она состоит из тысяч ароматов, но сами по себе они не имеют смысла.



★ САМОЕ ТЯЖЁЛОЕ РЕШЕНИЕ ГОДА

Case Basse 2010 не выйдет в продажу. У меня осталось всего 442 литра. Это вещь в себе, его нет, оно выброшено из истории. Бочек объёмом меньше 1200 литров у меня нет и не будет, я вынужден держать 2010-й в стали, хотя это против моих правил. Старые дубовые ботты — единственный контейнер для выдержки вина, точка. Я решил разлить его в большие форматы от 3 до 16 литров и раздать благотворительным фондам.

★ ЧЕЛОВЕК ГОДА

Ёсинори Осуми, лауреат Нобелевской премии 2016 по медицине. Его исследование базируется на изучении хлебных дрожжей, тех же самых Saccharomices, что и в вине. Он открыл механизм, с помощью которого клетка самообновляется. Эти открытия уже применяются в лечении болезни Паркинсона, болезни Хантингтона, рака.

★ ДЕГУСТАЦИЯ ГОДА

Раз в год я устраиваю дегустации своих любимых вин: Джованни Контерно, де Бартоли, Мауро Маскарелло, Квинтарелли, Беппе Ринальди, Теобальдо Ривелла. Ближайшая намечена на декабрь, придет Йошко Гравнер со своими винами. Это лучшие белые вина планеты.

★ ВИНО ГОДА

Столовое вино 1975 года с моего виноградника Case Basse. В течение года я пробую все винтажи Case Basse, начиная с первого, они доставляют мне массу удовольствия. 1975-й — мой первый винтаж. Лозам было всего три года, тем не менее они сумели дать фантастическое вино. Это всё земля. Не будь этой земли, я бы не смог сделать такие вина.

★ КНИГА ГОДА

«Uomini, Erbe, Salute», Maurice Messegue*. Я перечитал её в этом году с огромным интересом спустя 50 лет. Заказал несколько экземпляров, подарил дочке, сыну, друзьям. Каждый должен прочесть её.

* «Травы. Люди. Здоровье» французского ботаника Мориса Мессега стала бестселлером в 70-е, как и другие его несколько книг о травах и их роли в готовке, косметике и лечении болезней.

ИТОГИ ГОДА

ЛЮДИ



Lanson Clos Lanson 2006

• совершенно особое юве, самое дорогое, в Россию отправлено лишь 60 бутылок блан-де-блан, брют-натюр

—
Главные секреты зачистую хранятся у всех на виду. Виноградник в центре Реймса прямо напротив Нотр-Дам-де-Реймс, 1 га лоз, окруженных стеной. Секретный сад дома Lanson, о существовании которого мало кто догадывался — только поэтому купленный в 1926 году виноградник сохранился во владении хозяйства до сих пор. Участок — чистый известняк. Метод — биодинамика. Шардоне, возведенное в культ. Первый винтаж 2006 вышел в количестве 7870 бутылок, почти всё расписано по коллекционерам.
Simple



Максимилиан Ридель

ПРЕЗИДЕНТ RIEDEL

/// Чтобы продавать бокалы Riedel, нужно хорошо понимать экономическую и политическую ситуацию в стране. Самый крупный рынок США весь год пребывал в оцепенении, ожидая нового президента, в Латинской Америке опять напряжённая ситуация из-за рецессии в Бразилии, хотя на нового главу Аргентины у нас большие надежды. Удивил резкий рост африканских стран, у Европы большой потенциал, в особенности в Германии, Австрии и Швейцарии, британцам с Vrexit не до бокалов, а вот в Азии я заметил полномасштабный кризис. Сингапур, Гонконг и Макао сильно зависят от финансовых рынков, которые всё ещё трясёт на фоне новостей из США, Европы и Украины.

/// Рынок значительно уменьшился после 2008 года, традиционные производители стекла, фарфора, серебра и другой кухонной утвари оказались банкротами, выжили только те, кто сам себя финансировал. Сегодня люди больше не хотят покупать резной хрусталь и антикварную посуду, мы потеряли arte de la table, искусство сервировки и украшения стола, символ статуса и достатка семьи. Сегодня о благосостоянии хозяйки судят не по тому, что на столе, а по тому, что под ним — сумки Prada, Hermès, Gucci и туфли Louboutin.

/// У нас нет конкурентов среди производителей стекла, большинство из них настолько глупы, что просто копируют нас. Наш конкурент — это Ikea, которая уничтожает традиционный ритейл, предоставляя иную концепцию места семейного отдыха, где можно купить всё от цветов и заканчивая детской кроваткой. Бокалы Ikea — недорогие, некрасивые и некачественные, но они отвечают главной задаче и именно с них начинают молодые семьи.

- ★ **ВИНО ГОДА:** Château Margaux 1950. Не самый великий винтаж, но это год рождения моей матери и я пил его вместе с ней в прекрасный солнечный день в Венеции.
- ★ **КРЕПКИЙ НАПИТОК ГОДА:** Шнапс Рохольд 2007. Я коллекционирую бурбон, но никогда его не пью, да и в этом шнапсе для меня главное не вкус, а история — плоды для него собирали неподалёку от моей исторической родины, его сделали ровно через 40 лет после моего рождения, и вообще возрождение индустрии шнапса — важный тренд для Австрии.
- ★ **РЕСТОРАН ГОДА:** Per Se в Нью-Йорке и French Laundry в Напе моего друга Томаса Келлера.
- ★ **БЛЮДО ГОДА:** белый трюфель из Альпы
- ★ **ДЕГУСТАЦИЯ ГОДА:** мастер-класс Riedel в лондонском Waldorf Astoria
- ★ **ЧЕЛОВЕК ГОДА:** моя жена Розанна, родившая мне второго ребенка
- ★ **ОТЕЛЬ ГОДА:** Ritz-Carlton. Я счастливый обладатель секретной «Нобальтовой карты», о которой мало кто

слышал, и ещё меньше людей могут похвастаться тем, что она у них есть. Пару лет назад я познакомился на Гран-при Японии с джентльменом, который оказался большим любителем вин и бокалов Riedel. Он был исполнительным директором сети, и пару недель спустя я получил таинственную карту, которая гарантирует лучший номер в любом из отелей сети.

- ★ **ИННОВАЦИЯ ГОДА:** явно не новый iPhone 7, он меня не возбуждает. Я бы назвал новую водонепроницаемую камеру — мой сын Франц-Иосиф, которого я назвал в честь последнего императора Австро-Венгрии, обожает принимать ванную и утопил уже парочку iPhone.
- ★ **БОКАЛ ГОДА:** Riedel O. Мой любимый персонаж из детства — капитан Кирк из Star Track. И что же мы видим в последнем фильме? На дворе XXIII век, корабли «Звёздного флота» отправляются в неизведанные галактики, от привычной нам жизни не осталось ничего. Но что мы видим в руке капитана Кирка, когда он празднует свой день рождения? Бокал Riedel серии O.

Стивен Спурье

★ СОБЫТИЕ ГОДА

40-летие суда Парижа. Фактически целый год был этому посвящён. В январе меня попросили представить Stags' Leap и Montelena на благотворительном аукционе во Флориде, мой лот ушёл за двести тысяч долларов. В мае я эти хозяйства посетил, там были впечатляющие вертикали. Из Напы я полетел в Вашингтон на приём Тэда Бейслера из Château Ste. Michelle. Гостей было человек триста, включая Уорена Виньярски, Джорджа Тейбера. А на следующее утро над зданием Конгресса США был поднят флаг в мою честь, а день 24 мая 1976 года был признан Палатой представителей Днём национальной гордости.

★ ОТКРЫТИЕ АН-ПРИМЁРОВ

Calon Ségur сравнялся с Montrose, Figeac великолепен, Haut-Bailly потрясающе, Pontet-Canet превосходен. Влияние Паркера, я думаю, достигло своего пика в 2009 и 2010, это самые жаркие винтажи Бордо, уровень алкоголя во многих винах достиг исторического максимума. 2014 и 2015 были тоже достаточно жаркими, но я с облегчением замечаю, что многие замки отходят от мощного, концентрированного стиля и возвращаются к идеалам элегантности. 2015-й, который мы попробовали в апреле, продолжает линию пятёрки 1985, 1995. Это был мой последний репортаж с ан-примёров для Decanter. Мне будет их немного не хватать.

★ КНИГА ГОДА

Не хочу, чтобы это выглядело нескромно, но главная книга для меня сейчас — это мемуары, которые я начал писать. Пока написал шесть страниц и как-то устал. Я стараюсь держаться насмешливо-иронической манеры, чтобы читатель скушал. Не хочу никого обличать, но не буду скрывать, что вино очень зависит от денег. Мой путь в вине во многом получился таким, каким он получился, потому что с самого начала я был абсолютно независим финансово. Я всегда делал только то, чего хотел. Это редкость. Основной лейтмотив — вино как удовольствие.

★ РАЗОЧАРОВАНИЕ ГОДА

Английский климат. Урожай 2016, как и 2015 в Bride Valley — это сущий кошмар. С созреванием всё в порядке, но весенние заморозки погубили большую часть урожая ещё в завязи. Чтобы покрыть издержки, мне нужно делать по 20 тысяч бутылок в год. В 2014-м нам удалось сделать 21 тысячу бутылок, в 2015-м — семь тысяч, в 2016-м — восемь тысяч. Я теряю по 75 тысяч фунтов в год. Ещё пара таких урожаев, и лозы придется корчевать.

★ САМОЕ БОЛЬШОЕ УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ГОДА

MS — это и master selection, и инициалы двух фамилий: Мази и Спурье. Пьеро Мази — главный энолог индийского хозяйства Fratelli Wines. Несколько лет назад он позвал меня в качестве консультанта, и мы вместе придумали два вина. Белое — это бленд шардоне и совиньона, красное — санджовезе, каберне фран и сира. Мне очень нравится, как вино развивается. В ноябре мы сделали второй винтаж.

Новшество этого года — 100% розовый санджовезе, фантастика. Окажись вы на виноградниках Fratelli Wines, вам бы и в голову не пришло, что это Индия, скорее Италия.

★ РЕГИОН ГОДА

Долина Роны. Абсолютно выдающееся качество вин 2015.

★ РЕСТОРАН ГОДА


«Les 110 de Taillevent» в Лондоне, что-то среднее между рестораном высокой кухни и шумным винным баром. 110 вин побокально, маленькие, недорогие порции, что побуждает скорее пробовать чем есть. Это больше приключение, чем еда.

★ ВИНОДЕЛ ГОДА

Эдуардо Чедвик. В сентябре у нас было несколько дегустаций его вин. Мне кажется, впервые в жизни я поставил такие высокие оценки новосветским винам. Я поставил по 97 баллов трём винам: Señal 2013, Don Maximiliano 2005 и Viñedo Chedwick 2014. Это очень редкий для меня случай.



Lanson Green Label

В ассортименте дома Lanson неожиданное пополнение — стилизованный мальтийский крест впервые выкрашен в зелёный цвет. Green Label — это первое органически сертифицированное юве Lanson, к тому же с биодинамических виноградников (16 га в деревне Верней в долине Марны). Simple 

«Модное вино, стильно сочетающее все шампанские тренды последних лет. Во-первых, зубдобрительная кислотность в духе брют натюр (хотя это и не натюр, а просто брют, но презрение к малопластике, свойственное Дому Lanson, даст фору любому натюру). Она даёт длинноногий силуэт, выпирающие лопатки и ключицы, на которых так здорово смотрятся дизайнерские изыски шеф-поваров. Во-вторых, акцентированная минеральность. Ослепительные белые камни настолько явственны, что их можно ощутить тактильно, благодаря чему мощный автолизный тон приобретает уманно-морские свойства, а кружево яблочной и лимонной кожуры благородную ранушечную блёклость. В-третьих, слова «biologique» и «organic», настойчиво облепляющие этикетку и контр-этикетку, не должны оставить сомнений в том, что выпивая бокал этого шампанского, ты помогаешь спасти планету. Оголётный шампанский нерв. Сексуальность аскезы. Рекомендуется к свежайшим, полезным для здоровья апетайзерам с высоким содержанием белка, например, устрицам».

BP



ИТОГИ ГОДА

ЛЮДИ

Сёрен Полониус

Секрет силы северных стран, куда с уверенностью можно включить и Россию, в доступе к лучшим винам со всего света. Один мой хороший друг работает сомелье во Флоренции, он знает буквально всё об итальянских винах, но на мой вопрос о последних винтажах сансера ответил, что американские вина — не его конек. Сомелье из винодельческих стран излишне сосредоточены на собственных винах.

В Швеции вино в последние 10 лет дико модная тема. Если раньше на любой вечеринке народ собирался вокруг юристов или докторов, то сегодня сомелье всегда в центре внимания, а в каждом доме на видном месте лежит парочка книг о вине. Это стало частью образа жизни, разбираться в вине сегодня — правило хорошего тона. Но есть и обратный процесс. В винодельческих странах молодёжь переходит на пиво и коктейли, а шведы забывают о традиционных аквавитах.

Я очень рад, что в последние годы всё реже слышу фразы типа «не люблю шардоне, может попробовать шабли?», но есть один опасный тренд: рост популярности так называемых вин RAW. Мало кто знает, что это такое, их пытаются позиционировать как единственно правильные и аутентичные, но в большинстве из них больше дефектов, чем характера. Это моё мнение. Мадс Клеппе, сомелье Noma, мой хороший друг и я его очень люблю, но 90% всех жалоб на ресторан происходят именно из-за вина (а у него на 100% «органическая» карта, и многие позиции «полежали в погребе»)! Как можно работать с тем, что нестабильно и непредсказуемо? Кому нужна так называемая «жизнь» в бутылке, пусть заведут себе аквариум!



Тренер шведской сборной сомелье, подготовивший двух мировых чемпионов — Андреаса Ларсона и Арвида Розенгринга. Был в ноябре в Москве по приглашению РАС, провёл серию мастер-классов.

★ **ЧЕЛОВЕК ГОДА:** Лине Венг Анкерсё. Её не знает 99% винного сообщества, но без неё Арвид Розенберг вряд ли бы победил. «За каждым великим мужчиной стоит сильная женщина» — лучше сказать про девушку Арвида нельзя.

★ **ВИНО ГОДА:** Domaine Leroy Richebourg 1999, поданное вслепую у плиты во время готовки с моими друзьями.

★ **ДЕГУСТАЦИЯ ГОДА:** 20 образцов Côte Rôtie винтажа 1990.

★ **ИННОВАЦИЯ ГОДА:** содовая вода Cascara, которую делают из кофейного жмыха. Казалось бы, мелочь, но это на 50% увеличивает доходы беднейших работников кофейных плантаций.

★ **ОТКРЫТИЕ ГОДА:** Teatern в Стокгольме, открывшийся в здании потрёпанного торгового центра, где одни из самых лучших шведских шефов готовят фаст-фуд. Magasinet Fäviken, Operakällaren, Nook и Hierta уже здесь!

★ **ВЕЧЕРИНКА ГОДА:** три дня в Париже с командой сомелье Esperanto to Paris. Любая хорошая вечеринка должна длиться минимум три дня.

★ **НАПРАВЛЕНИЕ ГОДА:** Нью-Йорк. В этом городе есть всё, что только можно желать: люди, еда и вино.

★ **РЕСТОРАН ГОДА:** неприлично назвать наш ресторан Esperanto? Просто мне сложно скрыть гордость, ведь мы стали лучшим рестораном Скандинавии по версии White Guide. Всё же выберу Geranium (Копенгаген).

★ **УСПЕХ ГОДА:** было бы глупо не назвать победу Арвида Розенгринга на чемпионате мира в Мендосе.

СОВЕТЫ ОТПРАВЛЯЮЩИМСЯ В СИБИРЬ

от регионального дивизиона Компании Simple (подробнее истории дивизионов Simple по стране читайте в региональной или электронной версии Simple Wine News)

1) Что посмотреть?

2) Куда сходить?

3) Что съесть?

4) Что выпить?

НОВОСИБИРСК ДЕЛОВОЙ ЦЕНТР СИБИРИ

1) Зоопарк

2) гастрономический театр PuppenHaus

3) заварная медвежатина в крапиве и щавеле

с клюквенными драниками

4) Guidalberto

КРАСНОЯРСК город с 10-рублевой купюры

1) Заповедник «Столбы»

2) Bistrot de Luxe Home

(ул.Красной Армии, 16а)

3) Карпаччо из томлёной оленины с черничным соусом и филе косули

4) Flor de Pingus Dominio de Pingus

ТОМСК Сибирские Афины

1) Воскресенская гора

2) Ресторан «Тот самый Пармезан»

3) Шоколадный фондан с мороженым

4) Nine Rare Fine Champagne VSOP

ОМСК

Столица Государства Российского (Белой России)

1) Ворота Омской крепости

2) Ресторан «Европа»

3) Стерлядь запечённая

4) Olivier Leflaive Puligny-Montrachet

АЛТАЙ Сибирские Альпы

1) г. Белуха

2) Природно-оздоровительный комплекс «Алтай Резорт»

3) Пельмени из мяса марала

4) Valpolicella Classico Superiore. Domini Veneti

КЕМЕРОВО

Город шахтёрской славы

1) Музей-заповедник «Красная Горка»

2) Ресторан «Вечный зов»

3) Блинчики «По-купечески» с икоркой лососевой

4) Prosecco Canti

НОРИЛЬСК самый северный город мира, население — свыше 150000 человек

1) Северное сияние

2) Ресторан «Норильск» (ул. Кирова, 36)

3) Северный мусун на гриле

4) Marqués de Riscal Sauvignon



ИТОГИ ГОДА

урожай



Пусть потише грянет буря

Подготовила:

Валерия
Труфакина

В сложный год все важные регионы пострадали от штормов, дождей, пожаров, грибковых заболеваний или хотя бы заморозка. Потери урожая в 10% на фоне 50–100% выглядят сплошным профитом. Естественно, все при этом говорят о невиданно высоком качестве. Сезон отмечен рекордным количеством гневных эпитетов.

Бордо 2 / 3 *

Лето было рекордно сухим в XXI веке (1/10 обычного уровня осадков). Перед сбором, 13 сентября, грянул дождь, напугав несколькими градинами, но виноградники освежились. Собирать каберне закончили 10 октября, что поздно по местным меркам. Медленное созревание означает разумные уровни алкоголя (ок. 13%) в сочетании с энергичной кислотностью. В отличие от других французских регионов, Бордо готовится к «исключительному, классическому» миллезиму.

Бургундия 1 / 1

Мощный град около 50 минут лупил Маконне 13 апреля, в зоне поражения оказались 2500 га, завязи местами погибли все. Пуйи-Фюиссе среди наиболее пострадавших. Через две недели морозы уже уничтожали завязи на гран крю Кот-д'Ора. В мае град лишил надежд на урожай виноградарей северных коммун Сен-Бри и Шитри, в Шабли более всего пострадал виноградник гран крю. В конце июня боролись с мощной атакой милдью: многим пришлось задвинуть свои биодинамические принципы. Спасённые крохи винограда, по оценкам, дадут «классический урожай». На вопрос, как прошёл сбор урожая, бургундцы отвечают: «Быстро!»

2016-Й (ПО ДАННЫМ OIV, В СРАВНЕНИИ С 2015-М)

- самый маленький урожай во Франции за последние 30 лет, при этом в Бургундии потери до –80%, а в Бордо рост на +7%
- существенное падение в Австрии (–21%) и Португалии (–20%)
- относительно спокойно в США (–2%)
- обвал в Аргентине (–35%), Чили (–21%), Бразилии (–50%)
- на подъёме только Австралия (+5%) и Новая Зеландия (+34%)

Божоле 1/1

Три круга града (в конце апреля, мая и июня) обидным образом посекали лучшие крю: до 80% потерь во Флэри, до 75% в Мулен-аван, большие потери также в Сент-Амуре, Жюльена и Ширубле.

ОБЪЕДИНЁННЫЙ МОНРАШЕ

Шесть хозяйств (DRC, Comtes Lafon, Domaine Leflaive, Guy Amiot, Lamy-Pillot и Fleurot Larose), которые владеют 1,25 из 7,9 га Монраше, решили выпустить общее Montrachet 2016: получится лишь две 228-литровых бочки, в 10 раз меньше, чем обычно.

Шампань 2 / 3

Заморозки в апреле, много осадков в мае-июне, мало солнца, в результате — агрессивная милдью. В августе температура рванула вверх, ускоряя созревание: пино нуар



и меньше пришли к пику раньше шардоне, что бывает очень редко. Спасённый чудом урожай начали собирать 12 сентября.

Лангедок-Руссильон 1 / 1

В Каоре в апреле град уничтожил до 50% завязей. В середине августа шторм бушевал вокруг Монпелье: сотни гектаров погибли. В сентябре в Корбьере сгорело 800 га. Худший урожай за всё время, говорят старики.

Прованс 2/2

В Бандоле было слишком сухо (–30% урожая). Из-за засухи ошалели кабаны: они «упивались» ягодами.

Эльзас 2 / 3

Счастливчик года! Хотя после мокрого июня случилась милдью, редчайшая в регионе, в целом всё было замечательно. Следующий дождь был только 18 сентября. После трёх лет скромных урожаев в конце сентября началась одна из самых длинных и лихорадочных кампаний.

Рона 2 / 3

Урожай сравнивают с «классическим» 2010-м, проблем особо не было. Только в Эрмитаже весной был град. Белые хорошего качества, с умеренным алкоголем. У красных спелые и мягкие танины.



* Объём / качество по шкале от 1 до 3.



Тоскана 3 / 3

Урожай брунелло выдался не таким ярким, как 2015-й. Лето было не слишком жаркое, и у винограда хорошая кислотность, хотя он успел вызреть. В Кьянти-Классико, Монтальчино и Маремме также рапортуют о здоровом винограде высокого качества.

Венето 3 / 3

В Консорциуме Вальполличеллы урожай оценивают как «очень хороший», лучший за последние шесть лет. В Соаве говорят о суперкачестве гарганеги, которую собирали на две недели позже из-за того, что лоза впадала в кому от зноя.

Пьемонт 3 / 3

В этом году хилый урожай трюфелей — в соответствии с местным законом компенсации бешено уродил виноград. Летом ливни и небольшой град слегка повредили Ла Морру, в частности на Брунате побило до 80% ягод. Проблемы

— Министр сельского хозяйства Франции Стефан Ле Фоль в связи с тем, что из-за катаклизмов многие виноградники потеряли до 50-75% урожая, разрешил им... покупать виноград. Но... только в своём апелласьоне (а соседние тоже пострадали также). И статус будет RM (Récoltant Manipulant).

с низкой кислотностью у арнеиса и совиньона, не их год. Зато у барберы кислота вдвое выше нормы, рекорды по цвету и полифенолам. Неббиоло же по качеству и количеству превзошёл самые смелые ожидания.

Аргентина 1 / 2

Столько винограда до уборки страна последний раз потеряла в 1957 году. Всему виной Эль-Ниньо. Сырая весна утроила осадки, что добавило ботритис к списку проблем наряду с милдью и оидиумом. В Catena Zapata виноградники пришлось опрыскивать 8 раз (вместо обычных для региона 2-х). Фенольная зрелость проявилась слишком рано, надо было выбирать: срочно собирать виноград и отказаться от структуры и концентрации или ждать и рисковать. Те, кто решил ждать, в этом году проиграли: в конце апреля виноградники засыпал снег. Общие потери Мендосы 50%.

Ударим спортом по наводнению! Австралийцы единственные нашли способ смириться с затопленными виноградниками — заняться на них вейкбордингом.

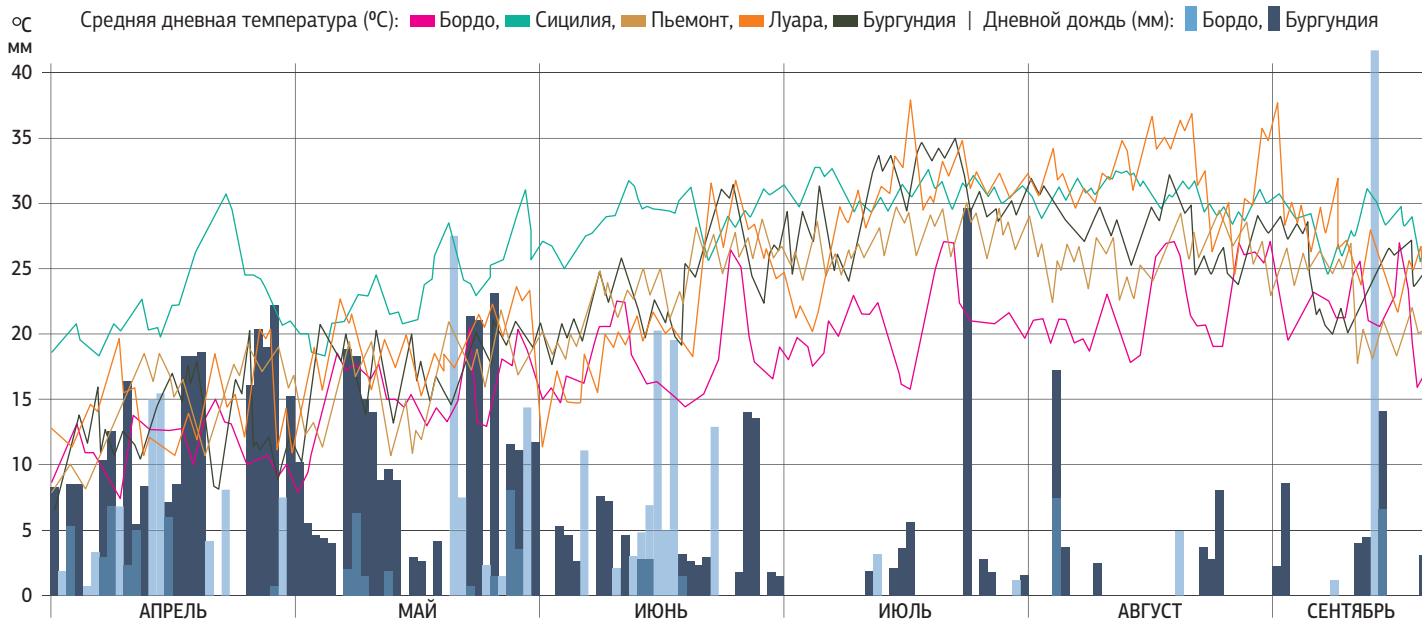
Австралия 3 / 3

В долине Баросса и долине Макларен ожидают выдающиеся густые ширазы и каберне. В Аделаиде особенно удались белые сорта, шардоне и совиньон блан, в Хантер — семильон.

ЮАР 2 / 2

Самый маленький урожай за 5 лет. В Стелленбоше, Паарле и Свартланде горячий и сухой сезон, были пожары. Но санитарные условия для созревания винограда отличные. Грозди компактные, ягоды маленькие, вина суперконцентрированные.

График температур и дождей в винодельческих регионах в 2016 году



ИТОГИ ГОДА

урожай



Австрия 1 / 2

Весной заморозки уничтожили 90% будущего урожая Штирии. В Бургенланде повреждено до 70% виноградников, в Нижней Австрии — 35%. Меньше всего пострадали виноградники Вены (10%).

Германия 2 / 3

Немецкие виноделы в целом весьма удовлетворены качеством урожая: хорошее созревание и очень здоровые ягоды, любители вина могут рассчитывать на зрелую фруктовость в белых винах и превосходный цвет у красных. Рислинг позднего сбора уже в погребах, многие хозяйства надеются и на айсвайн.



Риоха 3 / 3

Последние годы регион везучик, откровенно неудачных урожаев Риоха не видела давно. 2010, 2011 — выдающиеся, классические. 2012, 2015 — очень хорошие. Прогноз на 2016-й хороший, говорят об исключительном качестве при приличном количестве. Медленная вегетация после влажной весны, жара летом нарастала, в сентябре бывало и +40°C, но жару гасили небольшие дожди.



ПАРАЗИТ ГОДА

Цикадка Scaphoideum littoralis

Золотистое пожелтение винограда охватило винодельческие регионы, его называют новой чумой. Листья приобретают золотистый металлический блеск и свертываются. Соцветия осыпаются, оставшиеся ягоды несъедобны. Переносчик: цикадка Scaphoideum littoralis. Она прокусывает листья и заносит фитоплазму. Для борьбы с цикадкой используют инсектициды, вредные для всей остальной фауны. В местах, где выявлено заболевание, использование инсектицидов обязательно под угрозой штрафов. В Италии корчуют больные лозы, в Испании обязательному уничтожению подлежит виноградник, если более 20% поражено фитоплазмой.



НАПАСТЬ ГОДА

Милдью / пероноспора

Самая опасная грибная болезнь европейских сортов натворила бед ввиду большого количества дождей. Урон в Германии и во Франции местами до 100%. На некоторых виноградниках уже соцветия были покрыты белым пушком грибницы. Даже Анже-ло Гайя признаётся: «В этом году милдью особенно агрессивна! Обработку виноградников пришлось проводить в 2–4 раза чаще».

ВИНОДЕЛЫ ОБ УРОЖАЕ-2016

АЛЕССАНДРО ЧЕРЕТТО, CERETTO, ПЬЕМОНТ



— Это великий, великий урожай! Арнеис был выбран почти на две недели позднее, а с неббиоло мы начали немного раньше, чем планировали. И всё было идеально, идеально!

ПЬЕР ТРИМБАХ, TRIMBACH, ЭЛЬЗАС



— Всё началось сложно: мороз, дожди, милдью, град — бедный рислинг! Лоза страдает от гидростресса. Август и сентябрь были слишком сухими. Нам придётся проявить мастерство.

БАРБАРА ВИДМЕР, BRANCAIA, ТОСКАНА



— Май был дождливый, за ним было очень тёплое лето. В сентябре снова зарядили дожди, но качество санджовезе отличное: всё на месте — сахар, кислотность, полифенолы.



ЮБЕР ДЕ БУАР, CHÂTEAU ANGÉLUS, БОРДО

— В середине июня мы начали беспокоиться. Три месяца без дождя — беспрецедентное событие в Сент-Эмильоне, сколько себя помню.



— АНРИ БУРЖУА,
HENRI BOURGEOIS,
ДОЛИНА ЛУАРЫ
2016-й мы запомним надолго. Не было и недели без экстремальных новостей. Сансер в шоне.

БЕРОНИК ДРУЭН, JOSEPH DROUHIN, БУРГУНДИЯ И ОРЕГОН



— В Бургундии печальная ситуация, особенно в Шабли. В Орегоне всё отлично и по качеству, и по количеству. Сбор был ранний, с начала сентября. И пино нуар, и шардоне показали совершенную зрелость. Красивый цвет, интенсивные фруктовые вкусы, хорошая текстура. Всё в диапазоне от высокого до очень высокого качества.

РАФФАЭЛЛА БОЛОНЬЯ, BRAIDA, ПЬЕМОНТ



— Урожай большой элегантности, отличного качества, которое обещает долгоживущие вина. Год заслуживает 110% похвалы. В июле и августе у нас было несколько срывов с проливным дождем и даже градом. Виноград с пострадавших лоз не собирали, но остальные дали на 30% больше, чем в предыдущие засушливые годы. Проблем с грибковыми патогенами не было, благодаря природосообразному комплексу мероприятий, которые мы применяем.



ЖИВОТНОЕ ГОДА

Кабан европейский

От нашествия копытных страдают почти все европейские виноградники. Зоной бедствия объявлена Тоскана, где только на начало сентября кабаны разграбили 10% урожая. Общая численность копытных здесь достигла 450 тыс. (70% кабаны). Принятое 9 февраля 2016 года постановление о снижении численности путем отстрела до 150 тыс. за 3 года блокируется Конфедерацией охотников. Виноградники огораживают сетками и электрифицированной проволокой (15 евро за метр), которые «уродуют пейзажи и мешают туристам». Виноделы говорят: «Каждое утро мы должны проверять периметр на обрывы и подкопы. Мы в осаде».

ЭРМАННО МОРЛАК- КЕТТИ,

CASTELGIOCONDO,
МОНТАЛЬЧИНО:



Здоровые зрелые гроздья, насыщенный цвет. У нас хорошие перспективы для действительно интересного урожая.

ХОСЕ МОРО, BODEGAS EMILIO MORO, РИБЕРА-ДЕЛЬ-ДУЭРО



Год оказался сухим, ровным, стабильное качество здорового винограда. Мы оцениваем урожай как очень хороший, обильный и качественный.

АНТонио КАПАЛЬДО, FEUDI DI SAN GREGORIO, КАМПАНИЯ



Два месяца перед урожаем лил дождь. Последний альянко для таурази собрали 26 октября. Винограда меньше на четверть, но мы отбирали только лучшие гроздья.

ЖЮЛЬЕН БРОКАР, JEAN-MARC BROCARD, ШАБЛИ



Чёрный день этого года — 27 мая, когда нас накрыл сильный ураган с градом. Около 60% потенциального урожая было уничтожено. В регионе пострадало 1000 га. Сказать, что мы в очень тяжелой ситуации, — не сказать ничего.

ДИДЬЕ И ОЛИВЬЕ ЖИМОНЕ, PIERRE GIMONNET, ШАМПАНЬ



Весна была самой отвратительной с 1997 года. Красивое «бабье лето» в конце сезона спасло. Гроздья на 50% крупнее обычного.

ФРАНСИСКО УРТАДО ДЕ АМЕСАГА, MARQUÉS DE RISCAL, РИОХА



Сухое и жаркое лето обеспечило медленное созревание. Погода смягчилась в сентябре дождем, снявшим стресс с лозы. Урожай начали 23 сентября, при сильных перепадах дневных и ночных температур. Ягода здорова, с оптимальной концентрацией алкоголя и полифенолов.

