

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

**Вино, мода
и немного
ЗОЖ**





АССАМБЛЯЖ

- 20 **Бокалы.** Новое поколение потеснило «ручное» стекло
- 28 **Зелёный выбор.** Все эковина
- 34 **Теория заговора.** Еда будущего
- 42 **Не-мясо с не-вином.** Странная дегустация
- 48 **Особое мнение.** Тигран Аветисян, Виктория Газинская
- 62 **Dolce & Gabbana для вина.** Проект на Сицилии
- 70 **Душевное в Шабли.** Молодые люди и старые лозы Ruggeri
- 76 **В «логове» биодинамистов.** Как это работает у Брокеров
- 84 **От Мексики до Таиланда.** Любопытные винные регионы
- 94 **Натюр-эксперты.** Актуальное про бессерное

ДЕГУСТАЦИЯ

- 102 **Покупательский гид.** Белая Луара и каберне фран

РЕСТОРАНЫ

- 118 **ЗОЖ и вино.** Сомелье советуют



Цифровую версию любого выпуска Simple Wine News можно приобрести в **ЛИТРЕС** и **ZINIO**. Там же можно оформить подписку, и выпуск будет прилетать к вам раньше, чем выйдет из типографии печатная версия



www.swn.ru/podpiska

УДК 663.2/3
ББК 36.87
К28

18+



ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
Beatrice Pilotto
[ОСНОВНОЙ ТИРАЖ]

ИЛЛЮСТРАЦИЯ НА ОБЛОЖКЕ:
Марина Павликовская
[ЛИМИТИРОВАННЫЙ ТИРАЖ]

simple wine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

РЕДАКТОРЫ **Ольга Бебекина, Валерия Труфакина, Глеб Короленко, Анна Шенгелия**

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР **Татьяна Платонова**

АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ **Иван Барсуков**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хаташвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОР **Софья Конева**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:
Анна Кукулина, Илья Кирилин, Галина Воронцова, Марина Павликовская, Анастасия Кондратьева

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА **Мария Гонжарова**

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА
Ксения Никифорова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:
Агентство Universum Communitye
Наталья Кокорина
nkokorina@simple-adv.ru
www.universum.ru.com

АДМИНИСТРАТИВНЫЙ МЕНЕДЖЕР
Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ
Максим Каширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хаташвили

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.

Вино, мода и немного ЗОЖ.
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2021. — 128 с.

ISBN: 978-5-4274-0074-9

Цена договорная. Тираж 25 000 экземпляров. Отпечатан в типографии «РИДО» rido@rido.ru

Конкурсу — БЫТЬ!

Главное мероприятие в жизни РАС, Российский конкурс сомелье перенесли второй раз за последний год. **Он состоится 19-20 марта в Центре Международной Торговли.** Все подробности ниже.

Проклятый COVID-19 спутал нашим сомелье все карты. Впервые за историю конкурса пришлось пропустить один год из-за всеобщего локдауна, рассвет которого пришёлся на весну-2020. Всероссийский конкурс сомелье должен был состояться 20-21 марта прошлого года, а состоится только 19-20 марта текущего. Членам РАС обидно: не совпала круглая цифра. Двадцатый по счёту конкурс в идеале должен был пройти в двадцатом году, но, как говорится, хочешь насмешить бога — расскажи ему о своих планах. Буквально за неделю до мероприятия президент РАС Алексей Сидоров сообщил на своей странице в Фейсбук, что состязание переносится на конец мая. А потом и вовсе решили отказаться от круглой даты в пользу здоровья участников: отменили же в 2020 году конкурс на звание лучшего сомелье Европы и Африки — мы должны быть солидарны. В связи со всеми этими пертурбациями действующий чемпион Григорий Чегодаев уже два года держит кубок в своём краснодарском ресторане Wine&Vine. В конце марта Григорий привезёт его в Москву и по традиции примет участие в судействе следующего конкурса. Помимо всего прочего, второй раз поменялась локация. Предыдущие 19 состязаний проходили в ставшем уже привычным Korston Hotel на улице Косыгина, но когда анонсировали 20-й конкурс, в планах было провести его в гостинице Radisson Славянская. Финальная локация — Центр Международной Торговли на Краснопресненской набережной. На этот раз всё должно пройти красиво и по-юбилейному масштабно. Мы будем пристально следить за развитием событий и от имени редакции SWN желаем удачи всем конкурсантам!



Григорий Чегодаев, действующий чемпион России:

«Чемпион после очередного конкурса чемпионом быть не перестаёт. Это как с олимпийскими чемпионами. Кто из них лучший? — Все равны. В этом году мы узнаем имя нового лучшего сомелье России, и я буду принимать непосредственное участие в процессе. Что касается дальнейших планов, главное для меня — это получить титул Master Sommelier, к чему я иду уже пять лет. Надеюсь, это получится. Также я планирую принять участие в отборе на мировой конкурс. На XX состязании РАС я хотел бы увидеть новый уровень наших молодых сомелье. Ребятам ничего не нужно бояться, нужно стремиться к победе, и всё получится!»



Победители 2019 года:
Григорий Чегодаев,
Светлана Добрынина,
Владимир Косенко и президент РАС
Алексей Сидоров



Победители 2018 года: **Роман Сосновский,**
Руслан Девятьяров,
Надежда Косенко в окружении членов жюри и чемпионов прошлых лет

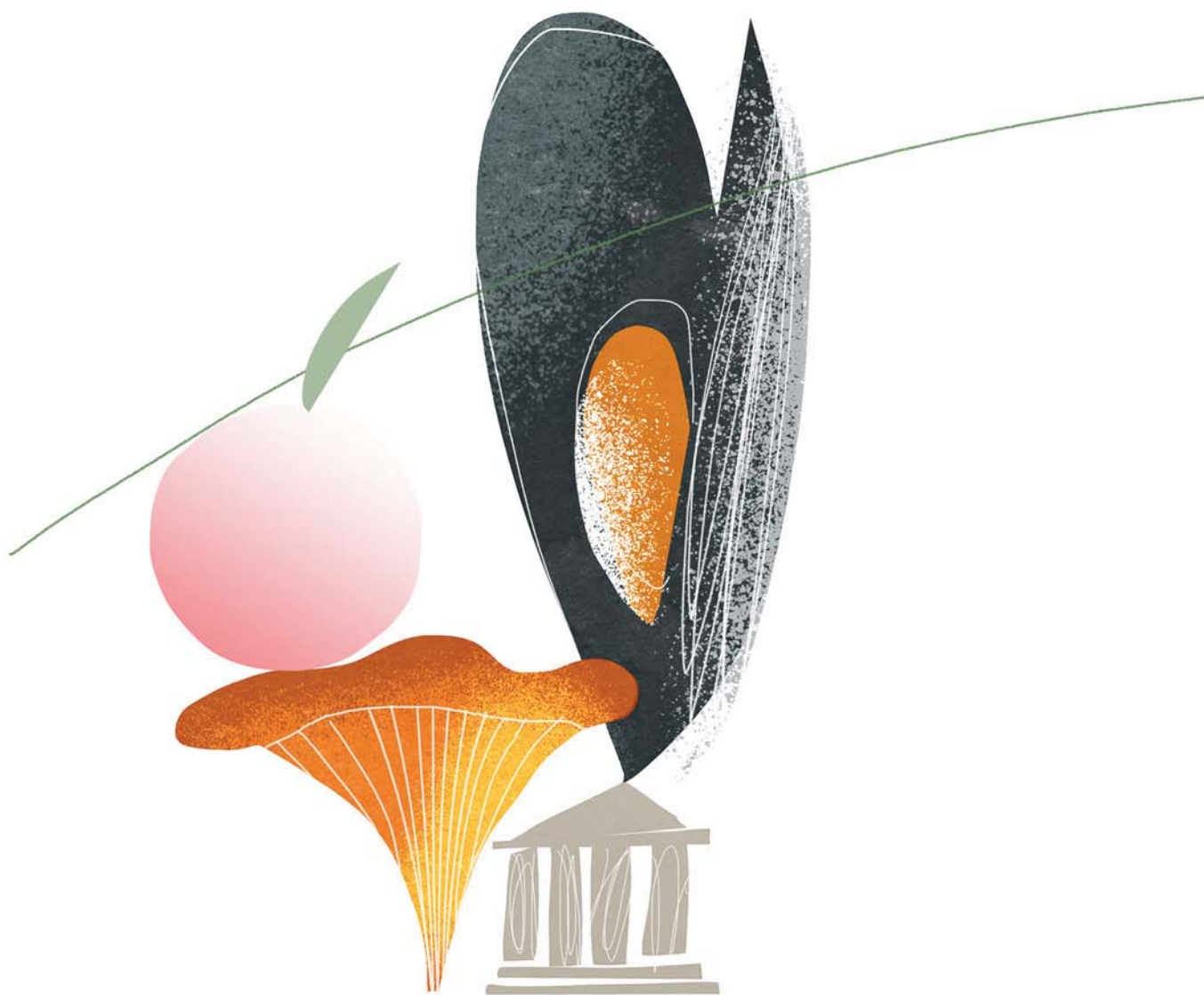
Все победители Российского конкурса сомелье



РОССИЙСКАЯ АССОЦИАЦИЯ СОМЕЛЬЕ

Регистрация
гостей на Финал
конкурса
и Салон сомелье
20 марта
открыта на сайте
www.sommelier.ru

- 2001 **Павел Швец,** Москва
- 2002 **Юлиана Григорьева,** Москва
- 2003 **Владимир Басов,** Москва
- 2004 **Антон Панасенко,** Москва
- 2005 **Павел Кравченко,** Москва
- 2006 **Артур Саркисян,** Москва
- 2007 **Леонид Стерник,** Санкт-Петербург
- 2008 **Алексей Басов,** Москва
- 2009 **Юлия Хайбуллина,** Санкт-Петербург
- 2010 **Егор Алешков,** Санкт-Петербург
- 2011 **Максим Наумкин,** Санкт-Петербург
- 2012 **Николай Утебеков,** Санкт-Петербург
- 2013 **Влад Маркин,** Москва
- 2014 **Евгений Богданов,** Москва
- 2015 **Александр Рассадкин,** Санкт-Петербург
- 2016 **Дмитрий Фролов,** Санкт-Петербург
- 2017 **Евгений Шапов,** Санкт-Петербург
- 2018 **Роман Сосновский,** Москва
- 2019 **Григорий Чегодаев,** Краснодар



Манифест 369

Сергей Собянин объявил, что в Москву наконец приходит ресторанный гид Michelin. Что это значит? В столице накопилась критическая масса гастрономических заведений, которые могут попасть в справочник и даже претендуют на звезду. И наша с вами задача — помочь рынку подготовиться к столь важному событию. Как? Конечно же, через знания.

ТЕКСТ: АНАТОЛИЙ КОРНЕЕВ И САНДРО ХАТИАШВИЛИ ИЛЛЮСТРАЦИИ: МАРИНА ПАВЛИКОВСКАЯ



В далёкие 1990-е, когда пиджаки были малиновыми, когда уже повсюду были разрешены валютные операции, но в Уголовном кодексе всё ещё существовала статья 88 (она же «бабочка»), дающая от трёх лет до расстрела за оборот иностранных купюр, начинал формироваться алкогольный рынок. В тех социально-экономических условиях ещё недавней павловской денежной реформы и вчерашнего разгона танками парламента ключевым словом было «алкогольный». «Рынок» означал что-то другое. Например, Лужники или Коньково. Среди нищего в подавляющем большинстве населения страны, торгующего пуховиками и копчёной колбасой в одном пространстве узких железных контейнеров, с трудом можно было разглядеть будущих адептов любых форм спиртного с приставками *grand cru*. Хотя уже и тогда было понятно, что маркетинговому чуду в зелёных бутылках с бело-красными надписями или подмигивающему мужику на капсуле более идут названия латиницей. К ним доверия и пиетета в России испокон веков было больше. И неважно, что спиртом Royal травились целыми областями, но каждый раз выбирали именно его, а не русскоязычный аналог. На риск в России, особенно в сочетании с возможностью извлечения ожидаемого эмоционального фона вследствие возлияния, всегда шли хорошо. Охотно шли. Кому в нашем этническом контуре не знакомо разухабистое «кто не рискует, тот не пьёт шампанского»? Шли годы. Менялось многое. Время, люди, явления, окружение, объект этого окружения, снова окружение. Менялись законы. Появились и сменились элиты. За это время успели вырасти и состариться поколения, для скоротечия и удобства идентификации получившие свои литеры, опять же латинские. XYZ (и неверно изображённое, заваленное набок для привычно прочитываемой надписи на покосившемся русском заборе)... Известная реплика Кнурова успела потерять смысл, а заодно и все коннотации. Действительно, как понимать сейчас Мокия Пармёныча: «Не угодно ли вам ехать со мной в Париж на выставку? [Лариса отрицательно качает головой.] И полное обеспечение на всю жизнь? [Лариса молчит.] Стыда не бойтесь, осуждений не будет. Есть границы, за которые осуждение не переходит: я могу предложить вам такое громадное содержание, что самые злые критики чужой нравственности должны будут замолчать и разинуть рты от удивления».

Помилуйте! Для большинства пассаж непонятен! Незамужней девушке из приволжского Бряхимова такое предлагает олигарх из списка Forbes. Чего здесь сомневаться? Не то чтобы этот факт смены вектора настраивает на лад возрастного брюзжания, но, увы, многие принципы и устои общества подвергаются реформированию, пересмотру или интерпретациям.

Например, в 1990-е рукопожатие считалось абсолютно окончательным актом, подтверждающим нерушимость сделки. Это был бетон, сцепка, надёжнее и сильнее советского флота или любого клея. Контрактов и даже договоров внешнеэкономической деятельности частенько не было. Договаривались и шли вперёд. Неверно было бы думать, что не случались и промахи. Тем не менее. Купеческое слово, которым так дорожит другой персонаж Островского, Василий Данилыч Вожеватов, сейчас для многих пустой звук, архаика. Изменились правила торга. Выгоду извлекать нужно до последнего. Даже тогда, когда по рукам ударили. Ну а если есть ещё предложения? А вдруг урвёшь лучше условия? То, что ранее было недопустимым, сегодня часто становится нормой. Кто из коллег не проходил через такие договоры с их клиентами или поставщиками? Мамою клянусь... Более того, кто не слышал о продажах 110–120% долей за бюджет? А знакомое слово «откат», целомудренно и стыдливо заменённое эвфемизмом «мотивация»? Банальнейшие вещи, ставшие незаметно частью системы. Или, как модно говорить, «экосистемы». Какая экология, такая и система. А потому не об этом. Поговорим о том, что нужно и можно исправить, если очень захотеть.

Мы не хотим менять систему, выходить на площади и говорить, как всё прогнило. Но мы как сообщество можем повлиять на изменение нашего рынка. Рынка, на который пришёл Michelin. И сегодня мы обращаемся к нашим партнёрам, конкурентам и единомышленникам. Давайте все вместе сделаем новый скачок в развитии, эволюционный апгрейд, чтобы встретить приход критиков во всеоружии. Что для этого нужно? Знания.

Мы хотим, чтобы люди, работающие в HoReCa: от менеджеров, сомелье до в первую очередь собственников, — посмотрели на сферу своих доходов по-другому. Чуть более профессионально, с пониманием полной картины действительности, а не своей узкой реальности. Давайте сделаем над собой усилие и встанем на один уровень с ведущими

странами, где винная культура развивалась веками, а не всего три десятилетия, как у нас. Для этого есть и время, и возможности. И именно поэтому в течение года на страницах журнала, на площадке школы вина «Энотрия» и других порталах мы будем готовить новые программы, чтобы сделать качественный рывок.

Придётся понять, как устроен Michelin. Мы вместе будем как кинокритики разбираться в оценках, подходах, анализировать работу гида в мире, пытаться найти закономерности. Почему кому-то дают три звезды, а у кого-то беспощадно отнимают? Почему у Noma нет трёх звезд, а у Geranium есть? Насколько важна винная карта? Мы попытаемся ответить на такие вопросы.

Не факт, что наша версия будет единственно верной. С нами можно спорить и не соглашаться, сейчас главное — развязать конструктивную дискуссию, по итогам совместно выработать руководство к действию, чтобы «Мишлену» было над чем подумать, придя в Россию. В конечном итоге наша задача — сделать так, чтобы индустрия гостеприимства заработала на уровне самых прогрессивных стран мира, чтобы в перечне туристических достопримечательностей помимо Большого, Третьяковки и Пушкинского музея прочно закрепились десятки ресторанов как минимум обеих столиц.

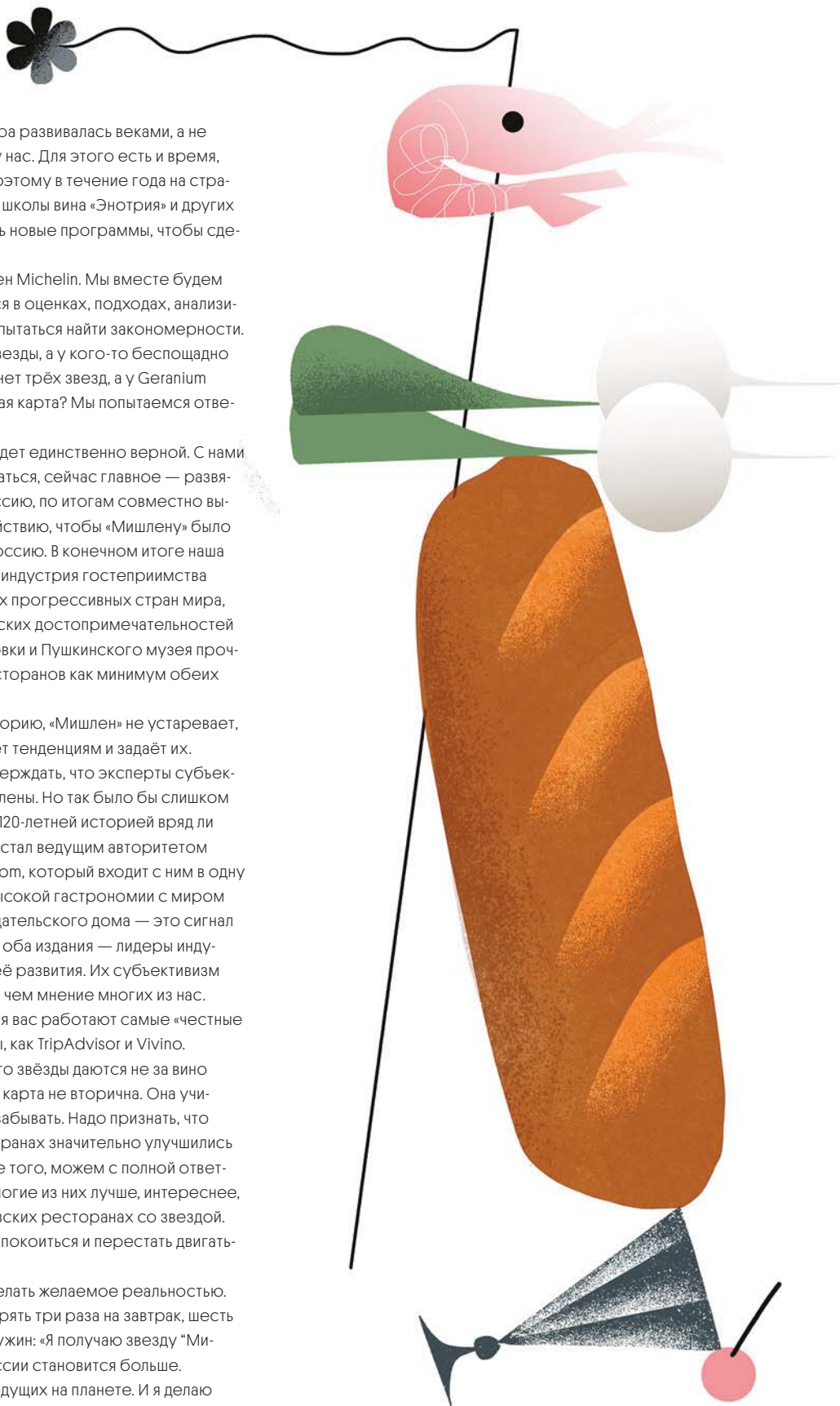
Несмотря на огромную историю, «Мишлен» не устаревает, он эволюционирует, следует тенденциям и задаёт их.

Диванные критики могут утверждать, что эксперты субъективны, а высокие оценки куплены. Но так было бы слишком просто, и гид Michelin с его 120-летней историей вряд ли получил бы такое реноме и стал ведущим авторитетом планеты, как и RobertParker.com, который входит с ним в одну группу. Соединение мира высокой гастрономии с миром вина под крышей одного издательского дома — это сигнал рынку. На сегодняшний день оба издания — лидеры индустрии, определяющие ход её развития. Их субъективизм гораздо более объективен, чем мнение многих из нас.

А если вы не согласны, то для вас работают самые «честные и непредвзятые» платформы, как TripAdvisor и Vivino.

Мы прекрасно понимаем, что звёзды даются не за вино и креатив в карте. Но винная карта не вторична. Она учитывается, и об этом нельзя забывать. Надо признать, что винные карты в наших ресторанах значительно улучшились за последние пять лет. Более того, можем с полной ответственностью сказать, что многие из них лучше, интереснее, креативнее, чем во французских ресторанах со звездой. Но это не даёт нам право успокоиться и перестать двигаться вперёд к познаниям.

«Манифест 369» помогает делать желаемое реальностью. Мы будем как мантру повторять три раза на завтрак, шесть раз на обед и девять раз на ужин: «Я получаю звезду “Мишлен”. Я вижу, как звёзд в России становится больше. Мой рынок растёт среди ведущих на планете. И я делаю всё, чтобы обеспечить качественно новый виток роста». Это наш личный манифест на 2021 год. Присоединяйтесь!

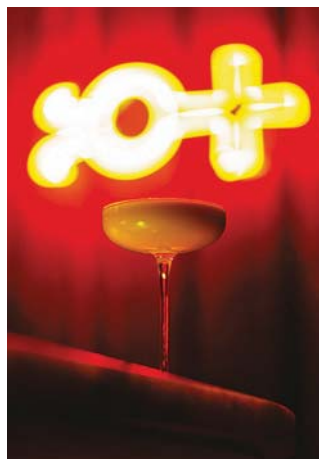




Тайная комната **Nonino**

В феврале внутри итальянского ресторана Salone pasta&bar в Санкт-Петербурге **открылся иммерсивный бар Nonino Secret Room**. Анна Шенгелия уже побывала там и разузнала, какие секреты кроются за бордовой бархатной портьерой тематического пространства.

Просто так секретный бар не обнаружить. Намёков на ещё одно помещение, которое «прячется» на самом виду, нет — на то оно и тайное. Однако Nonino Secret Room не ограничивается форматом классического спикизи-бара, здесь всё напоминает камерный театр, а примадонной выступает граппа. Первая ассоциация — театр из сказки «Золотой ключик, или Приключения Буратино», проход к которому спрятан за старым холстом с нарисованным очагом. Внутри обволакивающий полумрак, много томного бархата, роскошного хрусталя и точечного алого неона. ярко, совсем как сцена, освещена только барная стойка, всё остальное пространство на восемь гостей тонет в сумерках. Сеанс с бармендером длится около часа, и за это время «зрителей» угощают коктейлями на основе граппы в сопровождении закусок и потчуют интригующими историями легендарного бренда Nonino. Меню внешне похоже на красиво раскрывающийся дамский веер. Концепция крутится вокруг Nonino: коктейли названы именами членов семьи и их друзей. За каждым из восьми напитков на граппе стоит своя история. Для сета гостя бармен выбирает три коктейля из карты, к которым подадут вителло тоннато и кусочки манго с пармской ветчиной. На «десерт» — дигестив от Nonino. Чтобы попасть в этот дегустационный клуб, надо забронировать время на сайте, и прийти на «сеанс» минут за десять до начала.



Коктейли Nonino Secret Room

Corretto

эспрессо,
граппа Tradizione,
кокосовый
кордиал, херес
Valdespino

Marchello

ликёр Mandorlata,
банановый
кордиал,
ликёр Galliano,
каштан в банане

Djanola

грейпфрутовый
фреш, L'Aperitivo
Nonino Botanical
Drink, ликёр
Frangelico,
кордиал крапива

Benito

амаро
Quintessentia,
ликёр Merlet
Lune d'Abricot,
St-Germain,
абсент, курага

Dilieto

граппа
Lo Chardonnay
di Nonino
Barrique, пер-
сиковое пюре,
банановый кор-
диал, амаретто,
просекко

La Bellezza

ликёр Mandorlata,
граппа Tradizione,
малина

Enzo

ликёр Mandorlata,
ваниль, арахисо-
вая водка, клуб-
ника

Giovane

(безалкогольный)
банановый
кордиал,
каффир-лайм,
герань

Уверена, что люди любят концепцию и получаемый опыт в **Nonino Secret Room**, а также, очевидно, и граппу Nonino!



Виктор Мельков
совладелец

« В ресторане было небольшое незадействованное помещение, появилась идея наполнить эту комнату смыслом. Не было варианта сделать просто VIP-ку или склад — думали про что-то интересное и хотели привлечь итальянский бренд. Не было желания делать что-то с заезженными «героями», которые ассоциируются с тусовками, типа Martini, Campari или Aperol: мы их любим, но искали немного другое. Вспомнили про Nonino с их классным логотипом, историей и специфическим, но известным напитком. С SimpleWine мы дружим, поэтому договорились за пару недель. Для работы над проектом мы подключили нашего проверенного дизайнера Ксению Смирнову, которая создала интерьеры «Ателье Tapas&Bar» и Salone pasta&bar. Титаническими усилиями за две недели мы сделали бар в нашем стиле **low and high**.

« Идея родилась во время пандемии, поэтому с семьёй Nonino мы общались онлайн. Нам удалось выудить у них кучу интересной информации: байки, шутки, истории, забавные детали. Например, что фанатами граппы были предприниматель и автогонщик Энцо Феррари и актер Марчелло Мастоаянни, что у Nonino было совместное мероприятие с Bulgari. Узнали, как «топливо» для итальянских бедняков стало люксовым продуктом, продающимся в дорогих элегантных бутылках. Nonino очень качественно работают с точки зрения маркетинга, позиционирования и коллабораций.



Багратион Гагуа
шеф-бармен

« Есть куча спикизи-баров, к которым не каждый гость может прикоснуться. В нашем случае мы подключили итальянскую тематику и решили продвинуть концепцию монопродукта. Я всегда считал итальянцев очень находчивым народом, а тут ещё и такой революционно быстрый взлёт бренда: президент Италии сделал семью Nonino официальными послами граппы в мире. А ещё безусловная красота во всём — компанией управляют женщины.

« У нас индивидуальный подход к каждому гостю, ведь у всех свои вкусовые предпочтения. Сервис переходит в личное общение, когда открытость помогает понять, какие у посетителя желания. С виноградными спиртами сложно работать в коктейлях, миксы получаются внушительной крепости, поэтому в сете их только три — идеально, чтобы ощутить вкусовую палитру и остаться с приятными впечатлениями.



Франческа Нонино

« Nonino Secret Room — первый фирменный бар Nonino, и это воплощение мечты! Мы так взволнованы! Это блестящая идея, что есть место, в котором человек может прочувствовать истинный семейный опыт и дух Nonino. Решение сделать его секретным, создавая интимную атмосферу, — лучший способ передать опыт «семейной кустарной винокурни». Я была в Санкт-Петербурге и влюбилась в этот город. Когда возник секретный бар Nonino, у меня появилась причина посетить его снова. Этот удивительный город с яркими космополитичными видами идеально подходит для создания нашего бара, ведь здесь соприкасаются итальянская и российская культуры. Уверена, что люди любят концепцию и получаемый опыт в Nonino Secret Room, а также, очевидно, и граппу Nonino! Пожалуйста, поделитесь своими впечатлениями под тегом **@grappanonino**. ♦



Nonino Secret Room
Фонтанка, 30
Часы работы: ЧТ.-СБ.,
с 18:00 до 23:00
Стоимость посещения:
3500 рублей

@noninosecret



Женских рук дело

Девушки-бартендеры из Москвы и Санкт-Петербурга приготовили на крепких напитках из коллекции **Simple** яркие весенние коктейли. А мы расспросили их о растущей girl power в индустрии, барменском опыте и о любимых вкусах и барах.

ТЕКСТ: АННА ШЕНГЕЛИЯ ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН, ВАНЯ БЕРЁЗКИН, НИКОЛАЙ ДОКУЧАЕВ



Вопросы SWN:

- ① Каково быть девушкой за барной стойкой?
- ② Какие любимые вкусы, ингредиенты и крепкие составляющие в коктейлях?
- ③ Любимые коктейльные места.

Валерия Плотникова

бренд-амбассадор ITALICUS в России

① Сейчас почти в каждом баре работают девушки. Лет 7-8 назад было достаточно сексистское отношение, и нужно было доказывать, что ты можешь быть барменом. В России, мне кажется, тенденция девушек-барменов связана с погоней за европейскими стандартами. У нас вообще все глобальные тренды гиперболизированы, мы гонимся за чем-то и не понимаем, что во всём мире уже все успокоилось. Например, тренд на более сложные напитки: как это никаких кислот, ферментаций и дистилляций?

Мне удалось добиться многого в индустрии, и я не чувствую тяжести от того, что я девушка и стою за баром. Мой опыт в барах помогает мне в моей новой роли амбассадора бренда Italicus, ведь мне хорошо понятны потребности барменов и нюансы их работы. Мне, безусловно, помогает

Italicus Tropical Punch

ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 мл ликёра Italicus
Rosolio di Bergamotto,
50 мл грейпфрутового фреша,
10 мл кокосового ликёра
(можно заменить на сироп),
цедра грейпфрута,
содовая

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В наполненный льдом бокал хайбол налить все ингредиенты, кроме содовой, добавить кубиковый лёд. Перемешать барной ложкой, долить содовую и украсить цедрой грейпфрута



опыт создания коктейлей — практически для каждого мероприятия с Italicus я готовлю новую карту напитков. Но, кстати, профессия представителя бренда [а среди амбассадоров девушек ещё меньше, чем в барах] оказалась намного глубже, чем я ожидала, а бар не всегда бывает прав. Раньше я всегда защищала сторону барменов и не понимала, почему компания не может пойти на мои условия. Сейчас мы стараемся сделать всё, что в наших силах, для благоприятной совместной работы. Я, как представитель бренда, стараюсь выбирать для сотрудничества максимально человечных и дружественных партнёров. Взаимное уважение и понимание превыше всего. Я не так давно работаю с Italicus, но за это время успела посетить четыре города. Мы постоянно проводим мастер-классы, обучение и проработки для персонала, устраиваем госты. Наша миссия — максимальная социализация бренда. Я горжусь не отдельными активностями, а тем, как лояльно мы стараемся интегрировать продукт в бары на лучших условиях. Это скрупулёзный душевный и очень личный подход. Каждую активность мы стараемся

сопроводить каким-то арт-перформансом, и это искусство, которое рядом, — настоящий дух бренда.

② Я люблю дижестивные, более плотные и горькие напитки с лёгкой сладостью. Горечь в напитке, как кислотность в вине, — это основная ось, она крепит на себя все ингредиенты. Сложное сочетание сладости, горечи и сухости есть в Hanky Panky. На втором месте — сауэры с их сухостью и кислотностью. Мне нравятся объёмные вкусы, которые приходят волнами, раскрываются. Очень хочется, чтобы к напитку подходили с пониманием. Если это авторский рецепт, то под твистом должна быть объяснимая классика.

③ «Кабинет 3.14» на Трубной — там мало коммерческой истории, ребята делают коктейли вкусно и качественно. Sartoria Lamberti, там сейчас новый шеф-бармендер Андрей Кобяков. Shortlist. Books & Spirits — дружеская атмосфера, хороший вкусовой профиль. Insider bar, куда всем нужно сходить за нереальными космическими напитками.



Алёна Ковальчук

шеф-бармендер Tagliatella
Caffe от El Copitas Bar
в Санкт-Петербурге

① Круто быть девушкой за барной стойкой! Вообще, гостеприимство и умение заботиться о гостях, напоить и накормить — это очень про женщину в нашем постсоветском пространстве. Ты просто делаешь свою работу и даришь людям приятные эмоции вне зависимости от пола: тут больше вопрос в личности. Я работаю в барной индустрии всего три года, но даже три года назад большой редкостью было встретить девушек в баре. Сейчас девчонок больше. И мы надеемся стать вдохновляющим примером для тех, кто сомневается, идти в профессию или нет [в Tagliatella, открывшемся 8 марта, команда полностью состоит из девушек — прим. SWN].

② За три года работы вкусы очень трансформировались: начинала я, как и все, наверное, с простых кисло-сладких коктейлей. Потом познакомилась с горечью, которая может интересно



раскрываться. Потом был период увлечения Martini. Сейчас любимый напиток — Last Word на джине с добавлением травяного ликёра, очень насыщенный и ароматный. Ещё мне очень нравятся амаро, так что мне повезло, что Tagliatella — про всё про травяные настойки и ликёры.

③ Первые, конечно, — El Copitas и Paloma Cantina. В баре Orthodox мне нравится атмосфера, напитки, а ещё бармены приятные. Xander — и вкусно, и приятно всё, но не на каждый день. И Apotheke Bar — первый бар, с которого началось моё знакомство с барной жизнью Петербурга.

Bergamot Martini

ИНГРЕДИЕНТЫ:
40 мл джина Gin Mare Capri,
20 мл ликёра бузины,
20 мл сухого вермута,
15 мл хереса фино,
цедра лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Влить все ингредиенты
в охлаждённый смеситель-
ный стакан, добавить лёд,
перемешать. Перелить
в бокал Nick & Nora и
украсить цедрой лимона



Александра Чурилова и Анастасия Гвак

шеф-бармендер и бармендер
Noor Bar в Москве

① **АЧ:** Я за барной стойкой уже давно, для меня это образ жизни. В самом начале пути мне было важно утвердиться, что я такой же профессионал, как мужчина. Хотелось доказать больше даже самой себе, что я справляюсь. Сейчас девушек за баром становится больше, это некий виток эволюции. Но гости всё равно выбирают своего бармена, к которому приходят, тут пол не важен. Должно быть разнообразие, это элемент экономики бара.

АГ: Всё-таки это определенный склад характера и менталитет девушки, выбирающей профессию, которая не подходит под стандарты женского образа. Могу сказать по своей барменской школе жизни, что я никогда не сталкивалась с какими-то послаблениями, нет внутри бара гендерного разделения. Разделяет только публика.

② **АЧ:** Сейчас я могу уже точно сформулировать, что люблю горечь, биттеры. Мне нравится делать коллинзы. Люблю работать с белым ромом и джином, у него понятный профиль. Если говорить про умеренную горечь, то

предпочитаю Americano. Сейчас я сама пью больше вино, мне нравятся, например, сардинский верментино и пикантный галисийский альбариньо.

АГ: Люблю, когда напиток сухой и кислый, либо сухой и крепкий, либо просто сухой. Люблю пить Tom Collins, разные виды джин-тоников — это, наверное, пришло с возрастом. Сейчас я тоже предпочитаю больше вино, в основном игристое, белое и розовое.

③ **АЧ:** Veladora, Shortlist Books and Spirits и Chainaya Tea & Cocktails. Ещё я всегда рекомендую гостям Dry&Wet Виталия Екименко, своих земляков из Pinch и Leveldva, у которых очень хорошая коктейльная карта. Мне, как и всем сейчас, интересно сходить в Insider.

АГ: Любимые места — это всегда те, где работают друзья и единомышленники. Pinch люблю за классного шефа и атмосферу. Veladora — это всегда какие-то сумасшедшие танцы. Всегда радушно, тепло и вкусно — это про Chainaya Tea & Cocktails. ♡



Vine Riz

ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 мл L'Aperitivo Nonino Botanical Drink,
10 мл яблочного ликёра,
100 мл рислинг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В стакан для смешивания влить все ингредиенты. Наполнить кубиковым льдом и аккуратно перемешать барной ложкой. Процедить в бокал для мартини



Помогу преодолеть творческий кризис

В портфеле компании **Simple** появилась новая линейка ирландских виски от создателей The Irishman Walsh Whiskey под именем **Writers' Tears**, причём в обновлённом формате. Мы узнали у совладельца марки, Бернарда Уолша, чем же он нас вновь удивляет.

ТЕКСТ: ВАЛЕРИЯ ТРУФАКИНА

Семейная компания Уолшей возвращает на наш рынок обновлённого настоящего «ирландца», который общается с требовательным потребителем живым современным языком. Мягкий, идеально сбалансированный и удивительно гастрономичный, Writers' Tears предлагает выбор из 4-х оригинальных виски. Посмотрите на его креативный внешний вид — его создатели рассчитывали не на массовую аудиторию, а на тех, кто оценит сдержанный подход. В индустрии не много брендов подобной стати и красоты интеллекта. Он заявляет о себе негромко и не всем.

Ирландские творения

« На рубеже 19 и 20 веков в Ирландии была золотая эра как для виски, так и для великих ирландских поэтов и драматургов. Виски пользовались многие ирландские писатели того времени, ценя за его вдохновляющие качества, а также за его насыщенный, ароматный вкус и кремовую текстуру. Говорят, когда они плакали, из их глаз от восторга вместо слёз текли виски. Walsh Whiskey's Writers' Tears — это воссозданная экспрессия.

« Более всего нас с женой Розмари вдохновляют два великих ирландских писателя — Джордж Бернард Шоу и Джеймс Джойс. Они оба были модернистами, раздвигали границы литературной, интеллектуальной и политической мысли. Как и наши виски, оба произвели на международном уровне даже большее влияние, чем в своей стране.

Джордж Бернард Шоу значительно повлиял на городок Карлоу, где мы живём с Розмари и четырьмя нашими дочерьми. У нас даже есть Театр Бернарда Шоу, куда мы всей семьёй ходим несколько раз в год. Моя любимая цитата из Шоу: «Жизнь состоит не в том, чтобы найти себя. Жизнь состоит в том, чтобы создать себя».

« Моя любимая цитата из Джеймса Джойса: «Закрой глаза и смотри!» В пятой главе «Улисса» рассказывает об аптеке Sweny's. Она существует по сей день и выглядит точно так же, как в 1904 году, когда её посещал Джойс. Несколько лет назад мы с Розмари решили сделать Sweny's доступной для туристов, поддержав её нашим брендом Writers' Tears. 16 июня люди одеваются в викторианском

стиле и гуляют по Дублину, реконструируя «Улисса». Этот роман уникален, а Sweny's и Writers' Tears — его части.

Шампанское по-ирландски

« Когда ирландские производители виски в 19-20 веках безуспешно защищали традиции своих лучших Pot Still Whiskey от низкопробной их смеси с ректификатом из колонны коффи, был один тип виски, который ценился на вес золота. Его так и называли, «шампанское среди ирландских виски». Это мастер-бленд виски пот стил и молта, дистиллированных в медных кубках. Мы возродили этот стиль, и это наше значительное достижение. Это нечто особенное на очень загруженном ирландским, шотландским и американским виски рынке. Такой виски наверняка гастрономичен. У Writers' Tears насыщенный ароматный и «жирный» вкус с кремовой текстурой. Пряность Pot Still ласкает губы, предвещая симфонию имбиря, перца и ванили, в то время как шелковистый и долгий солод с дольками садовых фруктов создаёт великолепное завершение. Воистину, ирландское шампанское!