



simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news

ART

&

WINE

ПОМЕСТЬЕ «ГОЛУБИЦКОЕ»: ВДОХНОВЕНИЕ В ПРИРОДЕ

ХУДОЖНИКИ

В

МИРЕ

ВИНА





ART & WINE

- 10 **Ornellaia.** 13 урожаев с художниками
- 14 **«Совриск» в вине.**
Комьюнити сомелье VS классики
- 20 **Красный нерв.** Инсталляции под INOX
- 26 **Дегустации искусства.**
Насмотреться и понять
- 28 **Louis Roederer.** Результаты конверсии
- 34 **Винный детектив Морин Дауни.**
Подделки за 2020-й
- 38 **История с обложки.**
Голубицкое в новом ракурсе
- 46 **Владей и Enjoy!** Владимир Овчаренко
- 52 **Храмы вина.** Пулитцеровские
лауреаты для виноделия
- 62 **Вид вина.** Этикетки в галерее
- 70 **Музейная еда.** Мишлены и «Гараж»

ГЕРОИ ДНЯ

- 92 Commando G в Гредосе
- 100 Этна
- 104 Австрия
- 108 Моргон

РЕСТОРАНЫ

- 116 Тизер «ГЭС-2»
- 122 Сомелье о выдержанных винах

ДЕГУСТАЦИИ

- 132 **Покупательский гид.**
Санджовезе до 5000 рублей



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+



ОБЛОЖКА:
архив пресс-службы
«Поместье Голубицкое»

simplewine 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 Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОР **Софья Конева**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:
Анна Кукулина, Илья Кирилин, Семен Кузьмин, Александр Платонов, Галина Воронцова, Маша Бойнова, Игорь Родин, Ваня Берёзкин

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 Хатиашвили

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.

Фредерик Бегбедер о вине для вечной жизни.
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2020. — 144 с.

ISBN: 978-5-4274-0075-6

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



Фотографии к одному из последних интервью со **Стивеном** в журнале **Club Oenologique** нам предоставила фотограф Люси Поуп. Интервью вышло в начале **декабря 2020**. На этом фото Стивен на фоне картины художника, однофамильца и тёзки, Стивена Спурье. В интервью наш Стивен говорит, **что купил её когда-то из-за этого забавного совпадения имени**

Штрихи к портрету

Вместо некролога Стивену Спурье мы собрали из разных его выступлений и текстов за последний год то, что, кажется, он хотел сказать нам всем на будущее.

Ниже — маленькое **руководство к действию в честь Стивена**, которого все в мире вина буквально обожали за его невероятную щедрость и бесконечное количество других прекрасных человеческих качеств.

ФОТО: LUCY POPE



Из интервью для Simple Wine News 2011 года

Вы выглядите лет на 20 моложе своего возраста. В чём секрет?

Думаю, гены. Мои родители до сих пор очень молодо выглядят, они дали мне здоровые гены. Единственное, что я сделал, — не испортил их. Я наслаждаюсь жизнью, и мне нравится быть здоровым. Я пью много вина, но, видимо, это не помеха. Жизнь моя складывается счастливо, и я стараюсь не нести на своих плечах тяготы всего мира.

Стивен, можете ли вы сказать о себе, что вы классический английский джентльмен?

Я 30 лет даю интервью, и никто меня до сих пор не спрашивал, являюсь ли я джентльменом. Но это вопрос, на который я обязан ответить — да, потому что это, собственно, то, кем я являюсь в первую очередь.

Что значит быть джентльменом?

Говорить правду, вести себя достойно, уважать других людей.

Ашер Дюран работал с красками, Роден работал с бронзой, Дебюсси с фортепиано, Бодлер с языком, а Анри Жайе и Филипп де Ротшильд работают с виноградом. Хорошее вино — это большое искусство, и получается, что я — пастырь, чья задача обратить внимание публики на это проявление большого искусства и помочь ей в его постижении». Это первая реплика, которую в фильме *Bottle Shock* [2008] произносит Алан Рикман, совершенно не похожий на Стивена Спурье, которого он играет. Известно, что Спурье фильм не понравился, в разных интервью он повторял примерно, что «там ни слова правды». И как, опять же, он говорил в разных интервью, в том числе и SWN, после фильма он решил наконец написать книгу о своей жизни: *Wine — a Way of Life* с фотографией Стивена в окружении бутылок на обложке, сделанной его женой в 1981 году, вышла в 2018-м. В ней бездна весёлых и правдивых историй из жизни истинного джентльмена со штопором.

2 апреля 2020 года в *Decanter* вышла прощальная, 321-я по счёту колонка Стивена. В ней он написал, что две вещи, которыми он особенно гордится за свою жизнь в вине, — это создание *L'Académie du Vin* в Париже [первой частной винной школы во Франции] и запуск глобального винного конкурса *Decanter World Wine Awards* вместе с командой журнала. Но все, конечно, при упоминании имени Стивена Спурье вспоминают в первую очередь «Суд Парижа» 1976 года, его маленький дерзкий перформанс, неожиданно повернувший ход винной истории, ставший самой знаменитой винной дегустацией ever.

Собственно, год назад он объявил, что уходит из *Decanter*, чтобы «направить всю энергию сохранившихся клеток мозга» в проект *L'Académie du Vin Library*: небольшое издательство, созданное на базе винной школы годом ранее после разговора с **Хью Джонсоном**. Стивен и Хью пришли к заключению, что настоящую винную литературу пора спасать от засилья здоровенных справочников и покупательских гидов, которым так не хватает живых историй, образов, лиц, героев, атмосферы, элегантного писательского стиля.

Под логотипом *L'Académie du Vin Library* за год вышел десяток правильных книг, которые лично Стивен советовал нам всем почитать. Здесь переиздания бесценных работ, как *Wine Tasting Майкла Бродбента*, умершего 17 марта 2020, и *The Story of Wine Хью Джонсона*, который после ухода Спурье и Бродбента остался, кажется, последним из старой гвардии. Здесь же коллекция текстов, которые Стивен отнёс к категории **fine wine writing** от главных эрудитов винной публицистики под общим заглавием *In Vino Veritas*. Также в серии вышла *10 Great Wine Families. A tour Through Europe Фионы Моррисон* и другие эффектно оформленные книги. Последнее пополнение — *Viking in the Vineyards Питера Виндинг-Дирса*, одного из первых «летающих виноделов». Книги продаются на Amazon и на сайте *L'Académie du Vin Library*.

Во время пандемии Спурье дописал две главы к своей книге, вышедшей в новом издании в декабре 2020 года под заголовком **A Life in Wine**. Последняя глава, кстати, называется **Wine and Art**. Две страсти были равновеликие. «Я до сих пор не могу пройти сквозь галерею, чтобы чего-нибудь не купить». Картинами были увешаны все стены в лондонской квартире. Картины и скульптуры заполняют всё пространство сада и большого дома в Дорсете, в долине *Bride Valley*, где Стивен высадил собственные виноградники. Сад открыт для посетителей, туда приходят туристы. Первый урожай для игристых **Bride Valley** собрали в 2011. Книги и вино — наследство Стивена Спурье для каждого из нас.



АССАМБЛЯЖ
Sassicaia 2018:
85% каберне совиньон
15% каберне фран

Другие релизы Tenuta San Guido

Guidalberto 2019
60% каберне совиньон
40% мерло

В жаркий 2019 год вино получилось насыщенное, яркое и ароматное. Текстура и высокая кислотность зарядили Guidalberto 2019 нешуточным потенциалом, почти таким же, как у главного вина хозяйства.

Le Difese 2019
55% каберне совиньон
45% санджовезе

В 2019 санджовезе вызревал на неделю дольше, чем обычно, что позволило ему набрать больше текстуры и вместе с тем сахара. Сочная, новосветская стилистика — как результат.

Sassicaia 2018: ПОЛВЕКА ПОД ЗВЁЗДАМИ

Звезда Sassicaia [кто-то говорит, что это роза ветров] загорелась в конце 1970-х. **С тех пор мир знает 50 винтажей этого культового вина.** Последний из них недавно вышел на рынок.



2018-й по всем правилам нумерологии стал выдающимся для **Tenuta San Guido**, как и все его предшественники, заканчивающиеся на восьмёрку. С классического 1968-го началась официальная история Sassicaia, а 1988-й по сей день считается основным конкурентом столбальной Sassicaia 1985-го. Восьмёрки, как вертикально повернутый знак бесконечности, как бы обрекают это легендарное вино на вечную жизнь. Вот и 2018-й стал для хозяйства со всех сторон особенным. Во-первых, он завершает полсотни винтажей Sassicaia, во-вторых, именно в 2018-м Wine Spectator поставил Sassicaia 2015 на первое место в своём топ-100, а в-третьих, 2018-му по-настоящему благоволила природа. Была прекрасная, умеренно тёплая зима, но в конце февраля до Болгери долетел циклон, который в Европе окрестили «Beast from the East». Сибирские ветры как следует охладили итальянский «сапог», в Болгери пошёл снег. Виноградники очистились от паразитов, которые начинают свой цикл жизни именно в этот пери-

од. Март и апрель были холоднее нормы, а после начались тёплая весна и ровное по погоде лето с жарким июлем. Мощные дожди в конце августа и прохлада сентября продлили время гроздей на лозе и позволили им набрать концентрацию. Каберне совиньон собирали с 16 сентября по 4 октября.

Энолог Tenuta San Guido **Карло Паоли** говорит: «В 2018 году был отличный баланс между фенольной и технической зрелостью винограда, получилось не слишком много сахара, а значит, умеренное содержание алкоголя [14%], и, наконец, сезон позволил добиться шикарной ароматической концентрации».

Вино получилось сбалансированное, насыщенное и яркое, требующее времени. Критики уже сейчас оценили его огромный потенциал. Паоли утверждает, что легендарный 1988-й винтаж был таким же закрытым сразу после розлива, но выдержка преобразила его, и он расцвёл и стал легендой. Этому же могут ожидать от 2018-го и те счастливицы, что пополняют им свою коллекцию.

Ornellaia 2018: грации за грацию



La Grazia — имя нового винтажа Ornellaia. Создатели обещают небывалую мягкость и нежность текстуры. Первые бутылки будут доступны в России уже в середине апреля. Заглядываем в будущее одним глазком.

податливость и нежность — как новое дыхание. 2018 год стал 13-м по счёту в проекте **Vendemmia d'Artista**. Напоминаем, что каждый релиз, начиная с 2009-го, Ornellaia в сотрудничестве со знаменитыми современными художниками рождает концепцию винтажа в том или ином виде. У каждого винтажа Ornellaia есть своё имя и свой арт-образ. Оформлением 2018 года занимался бельгийский художник **Ян Фабр**. Из красного коралла он создал три статуэтки: A Candle of Mercy, The Crown of Kindness и The Heart of Virtue. Их названия можно перевести как «Свеча Милосердия», «Корона Добра» и «Сердце Добродетели». Эти статуэтки украшают сальманазар. Всего же 111 бутылок крупного формата украшены работами Яна Фабра, два дабл-магнума приедут и в Россию в мае. В чьи коллекции уйдут эти уникальные крупные лоты, на момент сдачи этого номера SWN в печать неизвестно, однако каждый покупатель кейса из шести стандартных бутылок Ornellaia 2018 найдёт внутри бутылку с одной из 10 уникальных этикеток цикла Grazia авторства Яна Фабра. Что же от Фабра достанется вам: сердце, крест или корона?

АССАМБЛЯЖ
Ornellaia 2018:
40% каберне совиньон,
51% мерло, 7% каберне фран,
2% пти вердо

Другие релизы Ornellaia

Le Volte dell'Ornellaia 2019
Каберне совиньон,
мерло, санджовезе
Очень разнообразный
по погодным условиям 2019-й
винтаж подарил особенно
яркое, насыщенное
и экспрессивное Le Volte.

Poggio Alle Gasse dell'Ornellaia 2019
78% совиньон блан,
16% верментино,
6% вердиккио
В белом балом правят
ароматы citrusовых
и экзотических фруктов.
Минеральность и кислот-
ность, как обычно, держат
всё это богатство
в балансе.

Первые виноградники **Ornellaia** посажены в 1981 году, и сегодня в пору праздновать 40-летний юбилей хозяйства, но главный энолог **Аксель**

Хайнц предлагает подождать ещё четыре года. В 1985-м свет увидел первый винтаж, и в 2025 на рынок попадёт сороковой — вот тогда и будет грандиозная вечеринка. Но и сейчас есть о чём посудачить. Например, в Ornellaia 2018 исторически максимальное содержание мерло: 51%. Винтаж назван Grazia в значении «изящество» не просто так: прохладное начало сезона позволило сделать нежное, открытое вино, готовое к употреблению уже сейчас, но с большим будущим. Аксель Хайнц рассказал нам, что у Ornellaia 2018 самое широкое окно оптимальной зрелости среди всех винтажей этого века. Его

Аксель Хайнц: «Урожай принёс вина умеренной концентрации, в которых особенно чётко видна синергия и переплетение микротерруаров хозяйства. Эта стилистика выставляет на первое место баланс и сложность. Вино гибкости и податливости, вино шёлковой текстуры, в которой переплетаются все элементы, красиво и грациозно.»



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

Аксель Хайнц: «Можно ожидать чуть более тонкого стиля Ornellaia»

Ornellaia Vendemmia d'Artista

Каждый год начиная с 2009-го приглашённый художник создаёт визуальный концепт нового урожая. В его работу входит создание как этикеток, так и произведения искусства (будь то инсталляция, скульптура или что-то подобное), которое остаётся на винодельне. В каждом кейсе с бутылками Ornellaia (6 x 0,75) есть одна бутылка с этикеткой арт-проекта. Также выпускается 111 крупноформатных бутылок с соответствующим оформлением: 100 двойных магнумов (3 л), 10 мафусаилов (6 л) и один сальманазар (9 л). За большими бутылками **Vendemmia d'Artista** охотятся коллекционеры.

Главный винодел и управляющий **Ornellaia** ответил на несколько вопросов SWN о новом урожае и художниках.

В 2018-м мерло аж 51%. Это нетипично для Ornellaia. Обычно его доля примерно 25%. С чем это связано?

Когда мы делаем финальный blend винтажа, мы думаем не о процентах, а о том, чтобы вино получилось гармоничным. Мы просто ищем лучшую пропорцию в контексте конкретного винтажа. Для нас самих такой процент мерло, честно говоря, оказался сюрпризом. Мы заранее знали, что каберне

совиньона будет минимум половина, потому что он прекрасно вызрел и обладал отличной ароматической экспрессией. Blend в стандартной пропорции был чуть более мощным и танинным, чем обычно. С помощью мерло мы постарались этот баланс восстановить.

Скажется ли это на потенциале Ornellaia 2018 к выдержке?

Не думаю. Да, вино получилось не такое мощное, как в предыдущие винтажи. Его можно сравнить, например, с 2002, который не был сверхконцентрированным, но в итоге развился великолепно. Лёгкий (по меркам Ornellaia) 2000-й сейчас прекрасен. Я пришёл работать в Ornellaia в 2005, и мне повезло дегустировать этот винтаж на разных стадиях взросления, и всегда он был потрясающим. Также очень деликатным был 1996 (по сравнению с 1997 и 1998 он был просто эфемерным), но и он показал прекрасное развитие. Я уверен, что то же самое произойдёт и с 2018-м.

Несмотря на очевидные различия в винтажах, Ornellaia — одно из самых



2017

Solare /
Солнечный

Томас Сарацено
Призыв к союзу с главным источником энергии ради жизни на земле, ода солнцу

2006

L'Esuberanza /
Изобилие

Луиджи Онтани
В каллиграфии на этикетках зашифрована смена времён года

2016

La Tensione /
Напряжение

Ширин Нешат
Строки Омара Хайяма о вине и женские руки (и другие части тела), закрывающие текст

2007

L'Armonia /
Гармония

Гада Амер и Реза Фаркондех
Стилизированные буквы на этикетках складываются во фразу Happily Ever After: «Жили они долго и счастливо»

2015

Il Carisma /
Харизма

Уильям Кентридж
Рисунки на этикетках и вокруг них сконцентрированы на моменте сбора винограда

2008

L'Energia /
Энергия

Ребекка Хорн
Проект о трансформации жидких, твёрдых и газообразных элементов в энергию

последовательных вин с точки зрения стиля и качества. Но в мире многое меняется: климат, тренды... Каким вы видите Ornellaia через 10 винтажей?

Мы весьма насторожены в связи с глобальной переменной климата. Такие урожаи, как 2018-й, озадачивают. Вместо ожидаемой жары и засухи мы получили дождливые май и июнь. У нас есть опыт работы на виноградниках в экстраординарную жару, но нужно адаптироваться и к иным климатическим сдвигам. Несмотря на высокий процент мерло в 2018-м, мы всё же продолжим ставить на каберне совиньон. Кроме того, мы планируем увеличить посадки каберне франа, как и некоторых других, более поздно вызревающих сортов. В будущем, я думаю, можно ожидать чуть-чуть более рафинированного, лёгкого и нежного стиля Ornellaia.

В октябре 2020 под Миланом обнаружили крупную партию контрафактного Sassicaia. Недавно вы объявили о системе безопасности Bubble Tag, которая защищает от подделок. Расскажите, как вы к этому пришли.
Мы начали думать о подобного рода без-

опасности довольно давно. С 2005 года мы отслеживали все наши бутылки с помощью системы RFID-чипов, но она нам не очень понравилась. В 2011-м мы перешли на Bubble Tag, и это настоящая революция. Я не могу рассказать в деталях, чтобы кто-нибудь не использовал эту информацию с целью создания контрафакта. Важнейший элемент — опечатанная капсула с незаметной полимерной меткой, которая работает, как отпечатки пальцев. К сожалению, вопрос защиты от подделок сегодня становится всё более и более актуальным.

Термин «супертоскана» давно утратил первоначальный смысл. Скажите, стоит ли в 2021 году называть вина, подобные вашим, супертосканскими?

Разумеется, есть некая историческая связь между нами и этим словом. Solaia, Ornellaia, Sassicaia, Tignanello, Le Pergole Torte, Flaccianello и другие вина в своё время стояли за рамками системы аппелласьонов, и всем им дали общее имя за неимением другого термина. Но что это слово значит в мире вина сейчас? Теперь это слишком широкая

категория, в неё входят сотни вин, потребителю в них сложно разобраться. Я думаю, супертоскана как категория должна уйти в прошлое. Сейчас в Тоскане многие задумываются о терруарности конкретного вина. Что до нас, с 1994 года мы работаем в рамках аппелласьона Bolgheri и мы видим себя как вино именно из этой зоны, вместо того, чтобы пользоваться какими-то терминами.

Расскажите, как вы выбираете художников для программы Vendemmia d'Artista?

В первую очередь я хочу отметить, что мы — виноделы, виноградари, наша задача — работать с природой, и нам непросто разбираться в высоких материях искусства. Для этого у нас есть целая команда. Один из важнейших людей в этом проекте — директор римского музея современных искусств MACRO Бартоломео Пьетромарки. Когда дело доходит до создания нового шедевра, всё крутится вокруг имени винтажа. Мы определяемся с профилем, с имиджем каждого нового урожая, а потом наш куратор помогает найти художника, которому ближе всего этот образ. Творцы получают полную свободу.



2014

L'Essenza / Суть

Эрнесту Нету
Проект о балансе внутри человеческого сообщества, о нужности иерархии

2009

L'Equilibrio / Равновесие

Чжан Хуань
На этикетках портреты Конфуция и афоризмы о возрасте и мудрости

2013

L'Eleganza / Элегантность

Ютака Сонэ
Под кофром этикетки с рисунками о дружбе на фоне мраморных карьеров Каррары

2010

La Celebrazione / Празднование

Микеланджело Пистолетто
Всё о зеркалах, отражающих как смотрящего, так и мир вокруг

2012

L'Incanto / Очарование

Джон Армледер
Мгновенно запечатлённые и застывшие навсегда моменты восторга

2011

L'Infinito / Бесконечность

Родни Грэхэм
Сам художник сочинил для этикеток стихи о традициях и мастерстве

Картина из серии
Поля Сезанна «Игроки в карты»
[1892-1893] на данный момент
занимает третью строку
в рейтинге самых дорогих
произведений живописи:
она сейчас находится
в семейном собрании
эмира Катара, была куплена
в 2011 году за **\$250 млн**



Как вино стало ИСКУССТВОМ

В этом тексте **Сандро Хатиашвили** между делом признаётся в любви к Калифорнии, называет лучший джаз под бордо, сравнивает «натюр-вина» с произведениями художников Ротко и Твомбли и музыкантов Коулмана и Эйлера [чем, кажется, делает им честь], описывает виноделов поколения дзальто и упоминает некоторых сомелье-трендсеттеров.

ТЕКСТ: **САНДРО ХАТИАШВИЛИ**

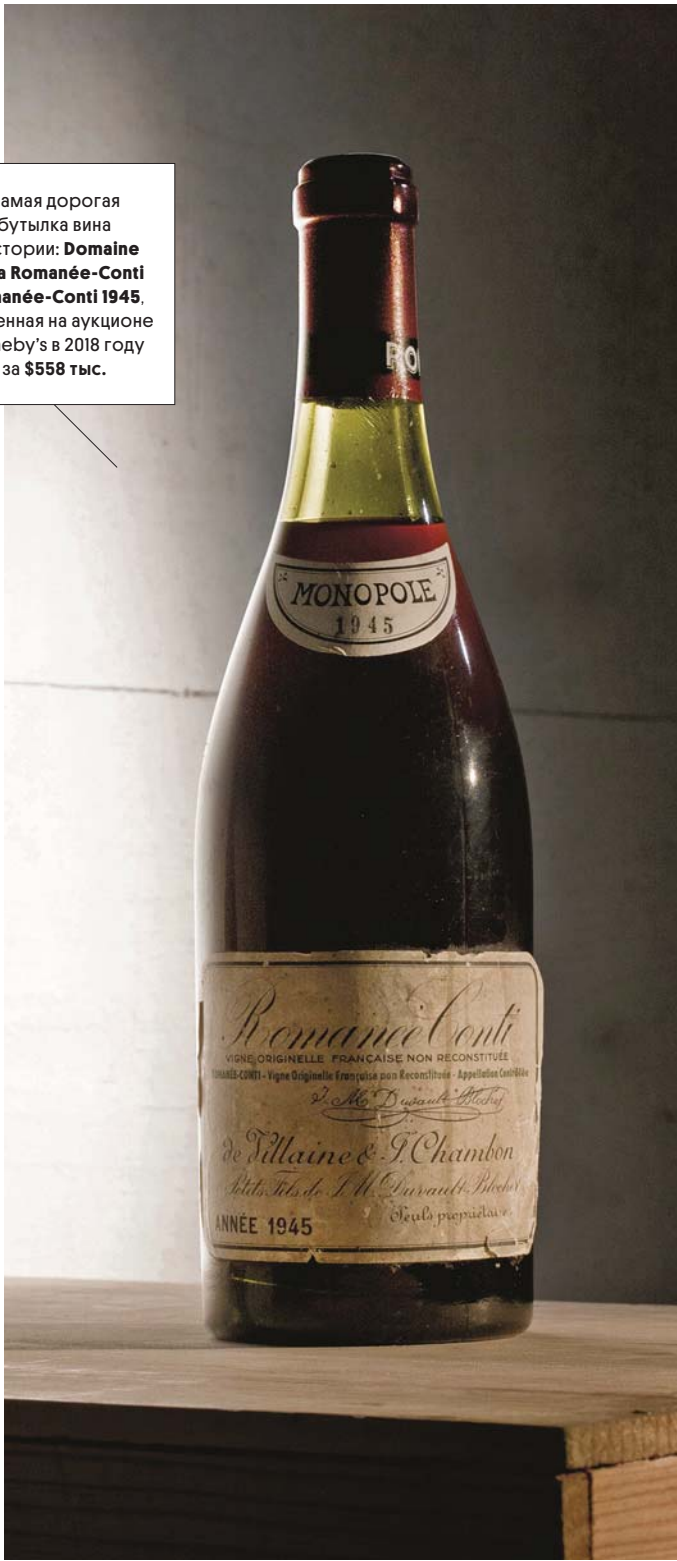
Принято считать, что отношение к винам высокой гаммы как к виду искусства (в том смысле, что они, как искусство, способны вызывать эмоции и тормозить интеллект) появилось в Англии в работах первых винных

писателей **Андре Симона** и **Джорджа Сейнсбери** в начале XX века. Искусство ли вино, или всё-таки оно со всех сторон ремесло — вопрос по-прежнему остаётся умозрительным.

Однако совершенно точно то, что за последние 15-20 лет рынок вин категории fine & rare приобрёл вид рынка искусства, где есть предсказуемая классика (и там понятно, что особо котируется), но есть и новые направления, как в современном искусстве, где непредсказуемо что угодно новое может вдруг выстрелить и стоить сколько угодно дорого, где есть свои прозорливые галеристы, ценовые рекорды, голубые фишки и сенсационные подделки.

Винные аукционы были и раньше (специализированный департамент у Christie's появился в 1966-м с лёгкой руки недавно ушедшего **Майкла Бродбента**), но всё же об осознании некоего существенного инвестиционного потенциала вина можно говорить с 1980-х, когда американцы благодаря **Роберту Паркеру** и журналу Wine Spectator массово заинтересовались темой и начали покупать много и щедро. Бордоские примёры вызывали всё больший ажиотаж. 2000-й год, миллениум, совпавший с великим урожаем, снёс психологический барьер. В Бордо знали, что в год с такими красивыми нулями (и пятью столбальниками по Паркеру) американцы купят всё: отважные владельцы шато с **Mouton-Rothschild** в авангарде повысили ставки сразу вдвое (Mouton 2000 вышел в первом транше по \$130 за бутылку и, кстати, за истекшие 20 лет показал прирост в +1800%). С тех пор 100, 300, 500 евро за бутылку вина воспринимаются спокойно. К 2009-му, новому «урожаю века» в Бордо (15 столбальников по Паркеру), на мировой винный рынок, кроме США, стал сильно влиять Китай. Та кампания вышла неудачной, однако впервые цены на релизе

Самая дорогая бутылка вина в истории: **Domaine de la Romanée-Conti Romanée-Conti 1945**, купленная на аукционе Sotheby's в 2018 году за \$558 тыс.



Сандро Хатиашвили, член совета директоров ГК Simple, ведущий эксперт Simple, ведущий преподаватель Школы вина «Энотрия»

ФОТО: SOTHEBY'S



Картина Марка Ротко No 1 на аукционе Christie's в марте 2017, продана за 10,7 млн фунтов стерлингов

у некоторых топовых шато были четырёхзначными. И хотя система eп primeur некоторые аналитики который год пророчат крах, никакого краха там не наблюдается, всё на подъёме, и сегодня мы, как и каждый год, с нетерпением ждём начала кампании по бордо-2020. В октябре 2018 на торгах Sotheby's в Нью-Йорке установили действующий по сей день рекорд цены за одну бутылку вина стандартного объёма: **Romanée-Conti 1945** из личного погреба Роберта Друэна [Drouhin] была продана за \$558 тыс., что в 17 раз превысило эстимейт. Ещё одна такая же бутылка ушла за \$496 тыс. Этот рекорд DRC можно воспринимать как своего рода манифест. Отныне ценообразование на рынке fine wine зависит лишь от наличия покупателя, готового заплатить любую цену за желанную бутылку. Мир, кажется, немного сошёл с ума, ведь никакое вино как продукт не может стоить тысяч евро: в итоге оно так или иначе должно быть выпито (или оно умрёт), и ничего от него не останется. Но на рынке искусства свои правила.

«Совриск» в вине

Итак, давние урожаи особо редких вин ведут себя на аукционах, как картины старых мастеров. Новые урожаи традиционных грандов [в основном бордо] штабелями кейсов укладываются в бондовые склады, соревнуясь в доходности с ценными бумагами. В этой официальной реальности, где по-прежнему важны оценки Wine Advocate и Wine Spectator, Нила Мартина и Антонио Галлони, Джеймса Саклинга и Аллена Мидоуза, кроме Бургундии, Бордо и Калифорнии, котируется ещё пара сотен классических вин из дюжины регионов по миру.

Можно сказать, от всего прочего искусства новое винное отстало примерно на век. В нашей среде пока хорошо оформилось понимание классики, а теперь начал пробиваться разного рода модерн, который нам только предстоит осмыслить.

Поиск новых способов выражения движет современным искусством. Но сколько художников, изобретших, с их точки зрения, новый язык, так и остались в небытии? Не всем уготовано стать **Пикассо**, **Дэмиеном Хёрстом** или **Дэвидом Хокни**. Помню время в начале 2000-х, когда в Москве сомелье соревновались, у кого в карте больше супертосканского, их могло быть и 30, и 50 позиций, и ещё вертикальные коллекции. Что случилось дальше? Sassicaia, Ornellaia, Masseto перешли в «голубые фишки», в индексы liv-ex, туда, где бордо и инвестиционный потенциал, а многие бренды, столь популярные 20 лет назад, продать сейчас очень сложно. Примерно тот же финал постиг и движение гаражистов в правобережном Бордо.

Амбразузы Воллары со значками MS

Буквально 5-6 лет назад появилась очередная новая реальность. Параллельно с мейнстримом на рынке раритетных и порой очень дорогих вин сформировался альтернативный кластер. Где-то в соцсетях, на пересечении инстаграм-каналов возникают новые тренды. Этим течением управляют не критики, не издания, не виноторговцы, а сомелье.

С некоторых пор именно сомелье начали диктовать предпочтения. Раньше у этих ребят не было такой силы влияния, а теперь, можно сказать, потребитель выбирает то, что ему хочет продать сомелье. Сомелье, кависты, владельцы модных винных баров сплотились



Рекомендованные альбомы под левобережное бордо крью классе



в некое мировое комьюнити. Там есть свои гуру и паства последователей, и всё немного кулуарно, с ореолом некоей секты, без явок/паролей на неё не выйдешь. У многих в этом комьюнити своеобразный взгляд на вещи. И вот они обмениваются между собой в соцсетях тайными знаниями о новых винах, которые им кажутся особо стильными. Это они, а не Wine Spectator, создают теперь культовые бренды. Критики-авторитеты сами подписаны на каналы гуру-сомелье и, вероятно, прислушиваются, как великие кутюрье прошлого черпали вдохновение в уличной моде.

Комьюнити влияет на рынок через своих клиентов. Например, во Франции для любителя вина кавист — как семейный доктор или адвокат: «мой кавист так сказал», «мой кавист устроил мне посещение погреба».

Сами сомелье, конечно, в последнее время стали значительно более профессиональны, это хорошо видно по конкурсам, и мировому, и российскому: чемпионы 15-летней давности сегодня, пожалуй, не вышли бы и в полуфинал. Такому росту профессии способствует и работа ASI (Международной ассоциации сомелье), и институт Master Sommelier, в котором учатся и некоторые ребята из России.

Сумбур вместо музыки

В комьюнити ещё пару лет назад все танцы с бубнами были вокруг «натуральных вин». Сейчас в целом с этим наигрались, вина, которые больше похожи на сидр или капустный рассол, где всяческая мышиная вонючесть и скотный двор вплоть до канализации только приветствовались, надоели авангардистам. Хотя люди со странным, так скажем, вкусом, наверное, будут всегда, кто-то ведь и вправду

Среди влиятельных персонажей андерграунда:

основатели журнала **Noble Rot** и двух винных баров в Лондоне **Дэн Килинг** и **Марк Эндрю** (Дэн, кстати, до вина работал в музыке, менеджером в звукозаписывающих студиях, в частности, с группой Coldplay, а Марк — Master of Wine);

Раджат Парр, бывший сомелье, а теперь винодел в Калифорнии. Парр в 2011 основал группу виноделов Pursuit of Balance (ИРОВ; «В поисках баланса»), очень продвинул тему с пино нуарами из Санта-Барбары — настолько, что там теперь обосновался даже сам Screaming Eagle, там же и восходящие звёзды, как Chanin;

Майкл Сэгер, создатель винных баров Hackney Road и Paradise Row в Лондоне, @michael_sager в инстаграм;

Паскалин Лепелтье (Pascaline Lepeltier), сомелье в Racines New York;

некоторые маргинальные американские виноторговцы, как **Louis Dressner** и **Kermit Lynch** и другие.

С некоторых пор именно сомелье начали диктовать предпочтения. Раньше у этих ребят не было такой силы влияния, а теперь, можно сказать, потребитель выбирает то, что ему хочет продать сомелье. Сомелье, кависты, владельцы модных винных баров сплотились в некое мировое комьюнити

Вообще же, новое поколение радуется и умиляет. **Их отцы, восьмидесятники, были первыми в истории, кто перестал делать вино по наитию, начав осваивать научный подход ко всем процессам.** А сами они не только унаследовали знания, но и приобрели опыт путешествий, широкий взгляд на мир вина

восхищается искусством таких, в моём понимании, проходимцев, как Марк Ротко или Сай Твомбли. Сейчас, бывает, услышишь, как кто-то, закатывая глаза, говорит: «Это же не вино, а чистый виноградный сок!» Недешёвый сок, надо сказать. «Чистый сок» — это то, чего ждуть теперь от лучших натуристов.

Если вы с этим направлением не сталкивались, пожалуй, стоит попробовать. Ведь человек, считающий себя меломаном, должен быть ознакомлен не только с музыкой **Майлза Дэвиса** (для меня его *So What* или же *Somethin' Else* **Кэннонболла Эддерли** как нельзя лучше соответствуют образу хорошего бордо), но и с фри-джазом (послушайте, если не знаете, **Альберта Эйлера**, **Сэсила Тэйлора**, и, конечно, основателя направления *Free Jazz* **Орнетта Коулмана**). Так или иначе, фанатизм вокруг «натюра» спал, а определяющей идеей в альтернативном направлении остаётся приверженность «артизанам», «виньеронам»: маленькие хозяйства, нишевые истории, забытые или полузабытые сорта и вот это вот всё. Они не обязательно сторонники радикальных взглядов, многие больше склонны к sustainability и некоему разумному, даже научному осмыслению биодинамических практик, «бессерного» производства или «диких дрожжей».

Поколение Zalto

Кроме прочего, комьюнити придумало, что теперь все вина мира, чтобы их одобрили сомелье, должны быть в «бургундском стиле»: лёгкие, с алкоголем пониже, в идеале 12%, прозрачные, если речь о красных (так, чтоб читать можно было сквозь бокал), эфемерные. И как когда-то виноделы по всему миру пытались делать вина, такие же насыщенные, как помроль в стиле **Мишеля Роллана**, так теперь везде пытаются делать Бургундию. С мишель-роллановским стилем ассоциировались новые баррики из французского дуба, жёсткое понижение урожайности (ради концентрации), поздний сбор, экстрактивные техники виноделия (ремонтажи и т. п.). Теперь же субтильные проявления сортов, которым субтильность вообще не свойственна, особенно учитывая меняющийся климат, объясняют, как водится, особыми проявлениями терруара, на котором в идеале должны произрастать очень старые лозы. На

деле же просто применяются противоположные роллановским техники: собираем виноград пораньше, пусть лучше не дозреет, чем перезреет, вместо ремонтажа нежно поливаем «шапку» из леечки или ведёрка, вместо бочек обзаводимся глиняными амфорами и далее по списку.

Вы не поймите неправильно, мне всё это очень нравится, просто я против крайностей, когда либо одно, либо строго другое. Вообще же, новое поколение радуется и умиляет. Их отцы, восьмидесятники, были первыми в истории, кто перестал делать вино по наитию, начав осваивать научный подход ко всем процессам. А сами они не только унаследовали знания, но и приобрели опыт путешествий, широкий взгляд на мир вина.

У молодых виноделов в разных регионах схожие манеры: даже в погребе на бочках [вышедших из употребления] дегустацию вам устроят обязательно из бокалов **Zalto**, а как же иначе, вино-то такое тонкое. А в доме, конечно, красуется батарея пустых бутылок из-под замечательных вин: не только таких же альтернативщиков, но и первые крью бордо, и маститая Напа, и Орегон, и Баросса, и что только не. Эти люди открыты миру и пробуют всё. Кстати, некоторые виноделы и сами стали гуру в сомельешном комьюнити, где нахваливают не свои вина, а вина друзей и единомышленников. Некоторые из новых вин-фетишей, для которых **Джейми Гуд** уже придумал определение **The New Fine Wines**, за очень короткий срок по ценам начали догонять и обгонять великие классические вина. Но у них мало бэкграунда, истории урожая, мы ничего не можем сказать об их потенциале развития, нет гарантии, что ещё через пять лет вся эта милота не развеется прахом.

Ещё о градусе

Откуда-то взялось убеждение, что хорошее вино должно быть с низким алкоголем: 12% — то что надо, 14,5% не годится. Вот с этим я категорически не согласен. Почему на вопрос, люблю ли я калифорнийские вина, я сразу отвечаю: да, искренне восхищаюсь? Они всегда с высоким алкоголем, но дело не в градусе, а в том, как он интегрирован. Или, скажем, пробуешь гениальное вино Альваро Паласьоса **La Montesa**: в нём 14,5%, а ощущается максимум на 12.

Новая эстетика

Кого же раскручивают альтернативщики? В самой Бургундии (как, впрочем, и во многих других регионах) из-за мелкодисперсного устройства отрасли, из-за бесконечного деления виноградников между наследниками, из-за отказа от сотрудничества с кооперативами и негодьями всё время возникают свежие доменчики и персонажи. Среди новых звёзд, скажем, Арно Ант из Мерсо (**Arnaud Ente**). Он учился в Coche-Dury, сейчас возделывает свои 4,75 га. Если посмотреть оценки в «официальных источниках», например на Vinous.com, они не такие высокие (на уровне 90-91 баллов), при этом мерсо Анта сейчас бьют все рекорды по ценам: даже его алиготе, по данным wine-searcher, стоит в районе 180 евро за бутылку. Или взять Жан-Ива Бизо (**Bizot**), у которого коммунальное вон-романе оценивается в среднем в 400 евро (тогда как у гораздо более заслуженных виноделов Вон-Романе, как **Méo-Camuzet**, оно будет вдвое-втрое дешевле).

«Бургундию» теперь ищут даже в Монтальчино, и не только у **Soldera**, но и у ряда хозяйств, ставших модными не так давно, как **Stella di Campalto**, **Le Potazzine** или **Pian dell'Orino**. Их вина явно отличаются subtilностью и мягкостью от трёхбокальных образцов признанных корифеев brunello, как **Banfi**, **CastelGiocondo** или **Casanova di Neri**.

Обидно за Испанию — её сомелье-инфлюенсеры не воспринимают, за исключением раскрученной некоторыми товарищами гарначи из Гредоса (см. стр. 92), которая тоже считается теперь представителем «бургундского стиля» (хотя по мне самое изысканное проявление гарначи — это всё же **Quinon de Valmira** Альваро Паласьоса из Риохи-Ориенталь, это даже круче «единорога» **Château Rayas**).

Последний писк у альтернативщиков — Северная Рона. Тут и про старую гвардию во главе с **J.-L. Chave** вспомнили, и относительно новые имена пришли к месту, как **Jamet** в Кот-Роти и **Gonon** из Сент-Джозефа. Поразительно, как работает сарафанное радио сомелье. Мы в **Simple Collection** недавно завезли небольшую аллокацию **Gonon** и сами этих бутылок даже не увидели. Всё было ментально раскуплено, хотя раньше этого вина в России не было, то есть наши продвинутые сомелье и частные клиенты знали о нём только в теории или из поездок.

Честно говоря, такая заинтересованность и осведомлённость сомелье — это то, о чём я мечтал с тех пор, как компания Simple в 2000 году первой в России занялась развитием импорта и дистрибуции вин из небольших, культовых хозяйств со всего мира и начала готовить специалистов в созданной в том же году Школе вина «Энотрия».

Но хочу всё же предостеречь коллег от крайностей и напомнить о том, что мир вина прекрасен, прежде всего, своим разнообразием. Именно поэтому в лучших музеях мира полотна **Рафаэля** и **Вермеера** соседствуют с работами **Уорхола** и **Бэкона**.

Кстати, о Джейми Гуде.

В марте на **wineanorak.com** он впервые оценил (поставив довольно высокую оценку, 89 баллов)... пикет из Южной Африки. Пикет — это такой субпродукт, привычный для винодельческих регионов для локального употребления, когда жмых разбавляют водой и добавляют сахар, так что получается легкоалкогольный напиток. Гуд буквально написал, что «в мире натуральных вин нам нужен какой-то базовый уровень», подешевле, и на эту роль прочит пикет. Из пикета натуралисты уже всю производят петнаты. Эта «перспективная» категория вполне вписывается в картину мира альтернативщиков и борцов за безотходное, натуральное производство. Плюс эти напитки по содержанию алкоголя приближаются к пиву. Что ж, новое слово.



**Pian dell'Orino
Brunello di Montalcino
Vigneti del Versante
2015**



**Stella di Campalto
Brunello di
Montalcino
Riserva 2012**



**Arnaud Ente
Meursault
Premier Cru Les
Gouttes d'Or 2015**

Красной линией

Обнаружили небольшой тренд в винном арте: у виноделен, хорошо известных связями с современным искусством, **одни из последних по времени инсталляций внедрены прямо в цеха первичной ферментации.**

Сила природы (2014)

Lions Heads // Hess Family

📍 КАЛИФОРНИЯ

Тим и Сабрина Персон решили оставить в своём погребе этот чан, повреждённый во время землетрясения в долине Напа в 2014 году, в качестве арт-объекта и как напоминание о непредсказуемости природы, перед которой винодел может лишь сохранять смирение.

Сабрина — падчерица Дональда Хесса, которому принадлежат несколько виноделен в Калифорнии и Аргентине, флагманская — Hess Collection в Маунт-Видер.

При этом **Дональд Хесс** [1936 г. р.] — один из самых известных в мире коллекционеров современного искусства, его музей на винодельне считается одной из наиболее значительных частных коллекций в мире, хотя в постоянной экспозиции находится лишь четверть собрания Хесса. Посещение музея бесплатное, входит в тур по винодельне: нужно только добраться до Калифорнии.

Первой приобретённой юным Хессом работой «случайно» оказался портрет Амбруаза Воллара Пикассо, а с некоторых пор он решил покупать работы только ныне живущих художников. В Аргентине у Хесса винодельня в модном регионе Сальта: Bodega Colomé. И там тоже открыт музей, причём в необычном формате: он посвящён творчеству одного художника, Джеймса Таррелла.

30 лет назад швейцарский авангардист Рольф Изели отказался продавать Хессу свои картины, объяснив это тем, что производства Хесса (а у него в активе была также пивоварня) загрязняют окружающую среду вредными выбросами. Это подтолкнуло Хесса к переходу на концепцию sustainability.

