

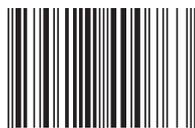
simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

# wine news



НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ, АРТИЗАНАЛЬНЫЙ МЕТОД И НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА ТЕРРУАР ДОЛИНЫ ЛЕФКАДИЯ



9 785427 400763 >  
ISBN 978-5-4274-0076-3

## COVER STORY

ЛЕФКАДИЙСКИЕ НОВОСТИ:  
**ОПИУМ, РИТОН, ФЕРМА,  
СЫРЫ И ТРЮФЕЛЯ**

## ПЛЯЖНОЕ ЧТИВО

ВИННАЯ КЛАССИКА,  
УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ РЕТРО,  
**СЕРЬЁЗНЫЕ РОЗОВЫЕ**

## ЛЕТНИЕ РАДОСТИ

РЫБА, МОРСКИЕ ГАДЫ  
И **33 УДИВИТЕЛЬНЫХ  
БЕЛЫХ АВТОХТОНА**



114



88

## АССАМБЛЯЖ

- 6 **Solui.** Первая новинка от La Scolca за долгое время, исключительно выверенная
- 8 **It-glasses.** Тот самый Курт Цальто создал новый бренд восхитительных бокалов
- 12 **Подарки от Lanson.** До 15 июля «Сила ветра» — фанатам шампанского
- 14 **Крепкие новинки.** Новые для России джины и «коктейльный» белый порт
- 18 **Гениальное просто.** Лёгкие в приготовлении и новые по концепции коктейли
- 22 **California dreamin'.** Маленький тур по долине Напа
- 26 **Земля арени.** Очень серьёзные вина из Армении прибывают
- 30 **История с руке.** Ещё один пьемонтский автохтон для любителей
- 34 **Гид Саркисяна.** Артур негодует
- 40 **Горизонты Лефкадии.** Николаевы представляют новый бренд

## КРУИЗНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- 52 Президент ASI о мире вина и планах Ассоциации
- 60 Шассёй открывает музей
- 64 Старые вина: за и против
- 70 Этикеты: Бургундия
- 76 Бар-хоппинг: новые концепции
- 82 Рислинг против Бургундии
- 88 Реформы по составу вина
- 92 Up & Coming регионы
- 100 Важные розовые без Прованса

## РЕСТОРАНЫ

- 108 Конфеты гран крю
- 110 Сочинские высоты
- 114 Дары морей на столах Москвы

## ДЕГУСТАЦИЯ

- 126 33 богатыря. Белые автохтоны Европы, не entry level



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.swp.ru/podpiska](http://www.swp.ru/podpiska)



## Куда сходить в выходные?

Новые **идеи** каждую пятницу на **swp.ru**

## Куда переехали новости?

Ищите их на **swp.ru**

# ЭКО-СОВИНЬОН от La Scolca

**Solui** — новинка сезона  
лето-2021 от La Scolca,  
создателя легендарных Гави.



**В**ладелица La Scolca **Кьяра Сольдати** — икона стиля итальянского виноделия. Больше ста лет её семья работала с единственным сортом, кортезе, создавая эталонные Gavi dei Gavi. Но Кьяра мечтала о новом белом вине XXI века. Как любая элегантная женщина, она обожает луарский сансер, отсюда интерес к совиньону блан: винограду с этим сортом выделили почётный участок рядом с виллой, где живёт семья Сольдати.

Глядя на Кьяру, несложно догадаться, что она фанат здорового образа жизни, йоги и всего экологического. Три года назад La Scolca закончили возведение инновационной винодельни, устроенной по принципам sustainability и вписанной в естественную экосистему семейных виноградников. Теперь даже дизайнерская этикетка Solui сделана из переработанной экобумаги.

Совиньон Кьяры выдержан на осадке (как делают французы), но характер у него всё же итальянский, безмерно солнечный. Solui в представлении Кьяры — вино почти «диетическое». Оно лёгкое и нежное, но с очень интенсивным ароматом пряных трав, слегка приправленных перечной мятой, яблок и цитрусовых. За счёт этой яркости Solui, как особая специя, сделает изысканным ужином, составленный из одних только овощей, будь то «стейк» из цветной капусты, артишок или гуакамоле. Кстати, именно совиньон блан — первый классический выбор сомелье под любые зелёные салаты и блюда со свежими помидорами. А ещё молодые сыры: буш, фета, моцарелла — всё это совиньонные мотивы. Охлаждённое примерно до 12 градусов, Solui также чудесно выступит в паре с нежными блюдами из белой рыбы. Кьяра, конечно, знает толк в лёгкости не без изыска.



# Josephine: бокалы для вина и для души

На российском рынке появился новый бренд бокалов **Josephine**, созданный на фабрике с двухвековой историей и **под руководством лучшего мастера-стеклодува современности Курта Цальто.**

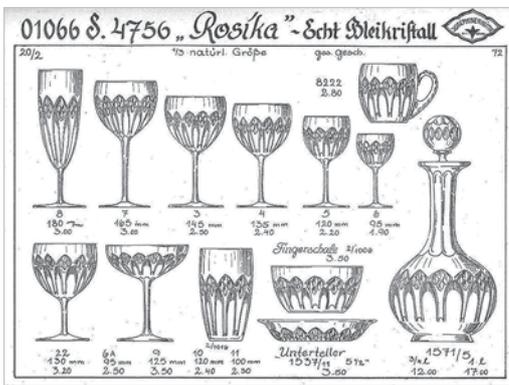
Австрийцу удалось второй раз перевернуть представление об идеальных бокалах для вина. Его новое творение стало воплощением лёгкости и изящества, стирая всякую грань между вином и человеком.

ТЕКСТ: **ОЛЬГА БЕБКИНА**

**С** бокала начинается наше знакомство с вином, от него во многом зависит, какое впечатление оно произведёт на нас. В его власти подарить нам определённые тактильные ощущения и наилучшим образом раскрыть все грани великого вина. За последние несколько лет европейская стеклотарная индустрия совершила большой рывок как в качестве, так и в дизайне. Новые стандарты диктуют, что стекло должно быть лёгким как пёрышко, но при этом прочным и функциональным. Красота и элегантность даже не обсуждаются. Да, мы хотим всего и сразу. Эта высокая планка была задана австрийским потомственным стеклодувом Куртом Йозефом Цальто, который сегодня раздвигает рамки привычного уже не под своим именем, а вместе с возрождённой фабрикой Josephinenhütte.



Рекламные проспекты 1942 года



**Исторический аспект Josephinenhütte очень важен для нового старта.** В одном только каталоге Josephinenhütte 1936 года около 250 коллекций стекла — даже по сегодняшним временам такое просто невероятно! Причём большинство из них выглядят вполне актуально по сей день

**Свежий старт.** Фабрика по производству бокалов Josephinenhütte была основана графом Леопольдом Шафготчем в 1842 году в Силезии и названа в честь его любимой жены Жозефины. Долгое время производство считалось самым новаторским и уважаемым в Европе. Большая команда из 1400 мастеров-стеклодувов создавала изделия из хрустального стекла уникального качества и дизайна, от бокалов для вина до флаконов для духов — всего около 2,5 тыс. наименований! Тонкая резьба, которая была в моде в то время, и оригинальность изделий принесли фабрике славу и множество наград и золотых медалей на международных выставках, в том числе в Париже в 1900 году. Даже во время Второй мировой войны Josephinenhütte работала почти без перебоев. Спустя десятилетия, в 2019 году, трое друзей решили возродить славу легендарной фабрики и пригласили для разработки концепции лучшего мастера современности Курта Цальто. Знаменитый австриец — потомок венецианских стеклодувов, мастер в седьмом поколении. Так что страсть Курта к созданию бокалов буквально у него в крови. С младых ногтей он занимался созданием стекла. Как вспоминает мастер, он рос в отцовской студии, наполненной жаром от печей. В свои 18 лет Курт уже представил первый дизайн бокалов из тончайшего стекла. В 2000-е созданные им бокалы Zalto стали одним из эталонов и синонимов совершенного бокала, настоящим прорывом в индустрии. Сегодня Курт Цальто работает над новой авторской коллекцией на бутиковой фабрике Josephinenhütte. И Курт, и Josephinenhütte начали всё с чистого листа, но с внушительным багажом и современным взглядом.

**Линии и изгибы.** У Курта Цальто и правда получилось превзойти самого себя: бокалы ручной работы настолько изящные, тонкие, лёгкие, но при этом прочные, что сама граница между ними и человеком едва ли существует. Кажется, ещё никогда мы не были в таком близком контакте с вином.

Мастер полностью переосмыслил форму, какой мы её знали, сделав силуэт с волнистыми волнистыми изгибами и стремительно сужающимся конусом у ножки. В дизайне Josephine эстетика и функциональность существуют в естественной гармонии.

Изгибы бокала выполняют не только декоративную функцию, но и играют важную роль: благодаря им вино после раскручивания возвращается в чашу по спирали, лучше насыщаясь кислородом. Сомелье и виноделы подтвердили, что в Josephine вино раскрывается по-особенному и намного быстрее, чем в любых других бокалах. Кристиан Райнер, сомелье и совладелец ресторана Peter Brunel [одна звезда Michelin] на озере Гарда, назвал эти бокалы лучшими за всю историю стекла. По достоинству их оценили и винодел из Мозеля Маркус Молитор, и звёздный сомелье Билли Вагнер из берлинского ресторана Nobelhart & Schmutzig [одна звезда Michelin].

А что думает о своём произведении сам мастер? Курт Цальто скромно называет Josephine пока лучшим своим творением. По его словам, здесь больше линий, больше контуров, за счёт чего бокалы получились более естественными и аутентичными. Но главное — в них есть чувственность и душа.



Мастер выдувает жидкое стекло в форму из бука, создавая сложную и изящную форму чаши: так рождается каждый бокал Josephine. Производство экологично: в составе хрустального стекла нет оксида свинца



**В КОЛЛЕКЦИИ JOSEPHINE ПЯТЬ ВИДОВ БОКАЛОВ:**

- » **объёмный**, но изящный бокал для красного
- » **универсальный** подойдёт для белых, розовых и молодых красных вин
- » **узкий бокал** для белого вина
- » **бокал для шампанского** с крупной чашей и сужением по краям — такую необычную форму не спутать ни с чем
- » **элегантный бокал для воды**

# Лето с рислингом

Кажется, уже нет вопросов, **что пить на верандах этим летом**, ведь фестиваль немецких вин **Riesling Weeks 2021** снова врывается в рестораны и винотеки России.

## Riesling Weeks

**Л**етний винный, организованный Институтом вин Германии (Wines of Germany), становится доброй традицией. С 1 июля по 31 августа он пронесётся по 42 городам России и обратит ещё больше ценителей в сторону немецких вин и флагманского сорта страны — рислинга.

Тему фестиваля выбрали актуальную — стиль жизни в городской среде и разумное потребление. В программе будут прослеживаться такие понятия, как экологическая устойчивость, мобильность, природа и зелёные оазисы в городе, здоровый образ жизни. Например, в рамках экологической программы Wines of Germany вместе с сервисом «Собирастор» обеспечит передачу винных бутылок со всех площадок фестиваля на переработку.

### Stay tuned

Анонсы дегустаций и всех других мероприятий в рамках фестиваля выходят на официальном ресурсе [rieslingweeks.ru](https://rieslingweeks.ru) и телеграм-канале [/rieslingweeksrussia](https://t.me/rieslingweeksrussia). Подписывайтесь, чтобы не упустить что-то интересное.



### Что нас ждёт

**1** Откроется фестиваль 1 июля в Ростове-на-Дону, который по итогам прошлого года стал самым активным среди городов-участников, а Максим Любимов, шеф-повар небезызвестного ресторана Leo Wine & Kitchen, стал победителем конкурса Riesling Cup 2020, организованного ресторанной премией WHERETO EAT.

**2** В этот раз фестиваль **Riesling Weeks** охватит **330 баров, ресторанов, винотек и 12 торговых сетей России**. Участниками стали «ОКЕЙ» «Перекрёсток», «Пятёрочка», «Карусель», «Гиперглобус», «Азбука вкуса», «Винлаб», Duty Free аэропорта Шереметьево, а также региональные сети «Семья» [Пермь], «Самбери» [Дальний Восток], «КиноДомино» [Урал], «Табрис» [Краснодар], сеть алкомаркетов «Дилан» [Дальний Восток]. В магазинах торговых сетей можно будет купить немецкие рислинги по специальным ценам.

**3** **Винные школы подготовят специальные курсы и мастер-классы по немецким винам.** Среди участников — «Энотрия», Wine People, Wine State, «Академия Вина»,

«Миллезим», винная школа компаний Fot, «Ваххадемия» Василия Раскова и другие. Главным гостем и экспертом образовательной программы станет Master of Wine из Германии Романа Эхенспергер.

**4** В программе **Riesling Weeks** участвуют рестораны по всей России, в том числе из топ-50 премии WHERETO EAT-2020: «Белуга» [Москва], «Баран-Рапан» [Сочи], Leo Wine & Kitchen (Ростов-на-Дону), Zupa [Владивосток], «Плакучая Ива» [Сочи]. И везде будут рислинг-сеты, спецпредложения на немецкие вина по бутылкам, расширенный выбор бокальных позиций. Также пройдут конкурсы с возможностью выиграть мерч фестиваля или главный приз — швейцарский велосипед Scott.

**5** **Национальная ресторанный премия WHERETO EAT проведёт эногастрономический конкурс Riesling Weeks Cup при поддержке компании Miele.** Шеф-повара лучших ресторанов России в видеороликах раскроют секреты приготовления специальных блюд под рислинги, а сомелье подберут к ним конкретное вино.



Специально для фестиваля эногастрономический эксперт ресторана Grand Cru **Татьяна Мани** с шоколатье **Юлией Харитоновой** создали эксклюзивные шоколадные конфеты со вкусом рислинга



# Любовь это...

## НОСИТЬ БЕЛОЕ

Помните эти легендарные вкладыши с надписями, которые стали почти афоризмами? Если бы **Lanson** выпускали жвачку, возможно, они написали бы на одном из вкладышей заголовки этой статьи. Но Lanson — великий и старинный шампанский дом, провозгласивший своим девизом слова **It's all about Love**. И свою любовь к белому цвету, к шампанскому и ко всем нам они выражают гораздо красивее.

**В** 2021 году исполняется 20 лет с того момента, как **Lanson** стало официальным шампанским **Уимблдонского турнира**. А вообще шампанское из бутылки с мальтийским крестом впервые составило пару главному угощению Уимблдона, знаменитой клубнике со сливками, ещё в 1977-м, в год столетия турнира. При этом из всех четырёх турниров Большого шлема именно Уимблдонский турнир отличается самыми строгими традициями.

В 1963 году организаторы турнира потребовали от участников надевать на матчи «преимущественно белую форму», в 1995-м — «почти полностью белую», а в 2014-м теннисистам и вовсе запретили иметь на себе больше каких-либо других цветов, кроме белого, чем по одной полоске в сантиметр шириной на воротнике, по краю футболки или шорта. Подкладка головных уборов, банданы, напульсники, носки, даже бельё — всё должно быть белым. Можно сказать, полный блан де блан!

В доме Lanson белый цвет, похоже, любят ничуть не меньше, чем во Всеанглийском клубе лаун-тенниса, и деятельно участвуют не только в Уимблдонском турнире, но и в проходящей каждый год в Реймсе Soirée Blanche, то есть Белой вечеринке — грандиозном пикнике на

3,5 тысячи человек. Конечно, участие в таком мероприятии должно быть незабываемым, но у ежегодного праздника в Шампани нет каких-то черт, которые нельзя воспроизвести в парке, на природе или у себя на даче (ну разве что 3,5 тысячи человек там не уместятся, но дело ведь в качестве гостей, а не их количестве). А для по-настоящему качественного суаре необходимы в первую очередь три ингредиента: белый дресс-код, хорошее настроение и Lanson!

Но что же делать тем, кто не может представить себе времяпрепровождение на природе без активных игр и спорта? Добавляем несколько элементов — например, ракетки, воланчики и клубнику со сливками — и вот мы уже проводим почти Уимблдонский бадминтонный турнир на родных просторах. Пункты про хорошее настроение и Lanson остаются обязательными!

Для тех, кому сухопутных просторов мало и требуются водные, у нас есть особенно хорошие новости. Simple предугадала ваши желания и с 1 по 14 июля будет дарить за покупку двух любых бутылок Lanson в винотеках SimpleWine или интернет-витрине simplewine.ru прогулку от «Силы ветра». В конце концов, разве может быть что-то более спортивное и белое, чем парус яхты на фоне летнего неба? Отдать швартовы! Держим курс на лето вместе с Lanson!



Подкладка головных уборов, банданы, напульсники, носки, даже бельё — **всё должно быть белым. Можно сказать, полный блан де блан!**



Едва ли найдётся лучшая пара к клубнике со сливками, нежели **Lanson Le Black Réserve** с его отчётливой земляничной нотой в аромате. Помимо неё Le Black Réserve на основе урожая 2014 года может похвастать ароматами сот и жёлтых фруктов, а также намекнёт на тёплое печенье и апельсиновое масло. **92 балла** от **Wine Advocate**.



**Lanson Le Blanc de Blancs** на основе винтажа 2014 года обладает телом, которое точнее всего можно описать словами «приятная полнота». Уильям Келли разглядел в нём не только ароматы цитрусового масла, цветов, белого персика и бриоши, а также минеральное послевкусие, но и значительный потенциал развития. Всё это великолепие эксперт **Wine Advocate** оценил в **92+ балла**.

# ДЖИН и ещё не раз ДЖИН

**Продолжает расти спрос на джины, в том числе и в России.** Рынок жаждет новинок, и они у нас есть.

**Н**овый британский продукт иконического стиля **London Dry** под именем **Portobello Road Gin**

был задуман в 2011 году в съемной квартире над питейным заведением XIX века на одноименной улице, где три фана джина: Гед Фелтэм, Джейк Бёргер и Пол Лейн — открыли **Ginstitute**, желая ошеломить всех огромной коллекцией джина. Успех был быстрым, но неполным без собственной марки, для которой они экспериментировали с такими ботаникалс, как корень ириса, семена дягиля, лакрица, цедра лимона, мускатный орех и т. д. Под Portobello Road Gin были открыты джинокурня и джин-отель. Первое золото за джин-отель.

Партнеры получили в 2013 и с тех пор косят медали безостановочно. Для классики, **Portobello Road Navy Strength Gin** крепостью 57,1%, используется только английская пшеница, девять ботаникалс и английская морская соль.

Несколько стилей, в том числе уже утраченных, оставшихся в описаниях Чарльза Диккенса, объединяет **Celebrated Butter Gin**.

Солодовый, сладкий и характерный **Portobello Old Tom** должен привлекать поклонников виски.

Для фантазийного **Portobello Road Sloeberry & Blackcurrant Gin** классическую версию смешивают с такими ботаникалс, как ягоды тёрна

из Бургундии, французский ликёр из чёрной смородины и итальянский вишнёвый ликёр.

В пьянящие солнечные дни лета на Средиземное море перенесёт **Portobello Road Savoury Gin**, вдохновлённый корсиканской природой. Для него использованы бергамот, розмарин, базилик и зелёные оливки, а также крошечная щепотка морской соли после дистилляции.

Для тех, кто хочет снизить употребление алкоголя, не теряя вкуса джина, создан **Portobello Road Temperance Spirit** [4,2%] с хорошо сбалансированным растительным вкусом с интенсивными нотами можжевельника и цитрусовых.



**А** вот другая джин-версия происходит из Ирландии: говорят, **Drumshanbo Gunpowder Irish Gin** создали восточные пряности, чай ганпаудер и ирландское любопытство. 12 азиатских ботаникалс, медленная ручная перегонка в старинном медном джиновом кубе — и вы наслаждаетесь мягкой свежестью цитрусовых и экзотикой восточных нот во главе с ганпаудер. Волшебно и загадочно.



# Кальвадос финиширует

**М**ода среди крепких напитков последних лет — финишная довыдержка в бочках из-под других напитков, которую завели шотландские производители виски из Хайланда и Спейсайда, перекинулась даже на тех, от кого не ждали. Теперь и в Нормандию — страну камамбера, ливаро и 800 сортов яблок — везут бочки от производителей виски из-за океана: мировой производитель кальвадосов №1 **Bouard** разнообразит вкусы своей коллекции. Теперь нам доступны две лимитированных версии обновлённых кальвадосов:



**Bouard VSOP Rye Cask Finish** — краткая рихтовка в бочках из-под ржаного виски дала необычные и обаятельные «зерновые» тона среди привычных нот запечённого яблока, сухофруктов и крем-брюле;

**Bouard VSOP Bourbon Cask Finish** — после экс-бурбоновой бочки в аромате обнаруживаются ноты персика, абрикоса и ванили. Вкус по-прежнему богатый, плавный, с намёками на ванильный дуб, специи, зелёное яблоко и абрикос.



## «Вишенка» № 5

Как только лет пять-семь назад могучий классический регион Долина Дору решил не отставать от времени со своими порто, так в моду в городе Порту и окрестностях вошли коктейли. Первыми среди равных — те, что уже завоевали мир в другом исполнении. Как джин-тоник, который здесь стал портоником. Каждый бар предлагает свою собственную версию! Картина пёстрая, но туристы довольны. Теперь за дело взялись гранды: сам дом **Graham's** выпустил белый порто, который предназначен чётко для коктейлей. Пятое поколение семьи Симмингтон назвало его **Blend № 5**, создав из несущего свежесть винограда мальвазия фина и ароматического мошкатель галегу и одев в белый «наряд» с флористичным дизайном. Мимо точно не пройдёшь. И удивись породистому звучанию коктейлей на Blend № 5: он вселяет в них хрусткую свежесть, воздушность, фруктовость и энергию.

## Айла меняет форму

Островные виски-дистиллеры побеспокоились о тех, кто не может везде носить с собой початую бутылку. Теперь нам доступны подарочные версии объёмом всего 0,2 л наших любимцев:

- › **Bunnahabhain Stiùireadair** — по-прежнему сливочно-сухофруктовый и пикантно-соленоватый «рулевой»;
- › **Bunnahabhain Aged 12YO** — чуть дымный, лёгкий, с выраженной фруктово-ореховой сладостью;



- › **Bunnahabhain Toiteach A Dha** — торфяной монстр, как и обещает название «Второй дымный», мгновенно согревающий и умиротворяющий хересно-дубовой тональностью.

## Виски-бар открыт



**Е**сли вы поклонник Deanston, у вас появилась возможность открыть его заново в достаточно демократичной и понятной широкой публике версии: **Deanston Kentucky Cask Matured**, как понятно по этикетке, воспитан в бочке из Кентукки. В нём нет сладко-хересных или пикантно-винных нот, характерных для тех «шотландцев», что выдержаны в бочках из-под хереса. Стоит обратить внимание на всего 40%-ную крепость и мягкую фильтрацию, которая сгладила текстуру и аромат. У нового молодого и звонкого Deanston молтовый и яблочно-грушевый привкус с лёгкой коричнестью.



**Д**ве новинки от **Tobermory**, дистиллерии, выпускающей два бренда — Tobermory и **Ledaig**, тоже добрались до России. **Tobermory 23 YO Oloroso Sherry Cask Finish** [46,3%] с финишем в экс-хересных бочках от Gonzalez Byass — тот самый виски популярного релиза 2008 года **Tobermory 15 YO**, части которого позволили дозреть ещё несколько лет, и его потрясающий вкусовой профиль развивался дальше. Карамелизованные финики и грецкие орехи с апельсиновым джемом на бриоши в аромате, вкус с тонами топленого масла, ром-бабы и инжира с лёгким солоноватым привкусом — и где-то там вдали нежный молочно-шоколадный финал.



**Н**овая серия розливов **Sinclair** названа в честь основателя дистиллерии Джона Синклера. Начало положено односолодовым **Ledaig Rioja Cask Finish Sinclair Series** [46,3%] с довыдержкой в бочках из-под риохы. Он дарит хороший объём дымности наряду со сладостью спелых красных фруктов, которые явно идут от бочек, где раньше жил темпранильо. Прекрасный вечерний драм.



**В** течение 26 лет лоулендовская Rosebank спала, и поклонники готовы были внести её молты в раздел «архив» учебников истории. Но тут **Ian Macleod Distillers** разбудили спящего гиганта и с момента покупки в 2017 перестраивают его — в следующем году обещают открыть новую дистиллерию. А пока выпустили первый глобальный релиз: **Rosebank Aged 30 YO 1990 Vintage** [48,6%]. Выдержка: 62% в экс-хересных бочках, 38% — в экс-бурбоновых хогсхедах. Мягкий и сливочный аромат с нотами карамельных вафель, ванили и мускатного ореха. Во вкусе супербаланс сиропа, груши и приятных тонов дуба. На финише засахаренные фиалки, апельсин и чуть мяты.



**Б**очки из-под карибского рома — вот кто виновен во вкусе **Smokehead Rum Rebel** [46%] от дистиллерии с Айлы. Сладкие и солёные ноты, торфяной дым и тропические фрукты, маслянистость и сухие специи, мускатный орех и карамель сходятся в драме в буйном танце — поклонников шокирующих напитков из классических регионов ждёт угощение.

# California Road Trip.

## Долина Напа

Путешествие по винодельческой Калифорнии начинаем с легендарной **Долины Напа**. В особенностях местного винного туризма нам помочь разобраться **Коннор Бест**, директор по международному маркетингу Napa Valley Vintners.

ТЕКСТ: КСЕНИЯ НИКИФОРОВА ИЛЛЮСТРАЦИИ: МАША БОЙНОВА



### 16 AVA ДОЛИНЫ НАПА / ОСНОВНЫЕ СОРТА

- |   |   |
|---|---|
| 1. Calistoga AVA / КС, 3, С, ПС                   | 9. Mount Veeder AVA / КС, М, 3, Ш                           |
| 2. Diamond Mountain District AVA / КС, КФ         | 10. Yountville AVA / КС, М                                  |
| 3. Howell Mountain AVA / КС, М, 3                 | 11. Stags Leap District AVA / КС, М                         |
| 4. Spring Mountain District AVA / КС, М, КФ, 3, Ш | 12. Atlas Peak AVA / КС, Ш                                  |
| 5. St. Helena AVA / КС, КФ, М, СБ, 3              | 13. Oak Knoll District of Napa Valley AVA / КС, Ш, М, СБ, Р |
| 6. Chiles Valley District AVA / КС, М, КФ, 3      | 14. Los Carneros AVA / Ш, ПН                                |
| 7. Rutherford AVA / КС, СБ, М, КФ                 | 15. Coombsville AVA / КС, М, Ш, С, ПН                       |
| 8. Oakville AVA / КС, М, КФ, СБ                   | 16. Wild Horse Valley AVA / ПН, Ш                           |

#### СОРТА КРАСНЫЕ:

КС — каберне совиньон  
М — мерло

КФ — каберне фран  
З — зинфандель

С — сира  
ПТ — пти сира  
ПН — пино нуар

#### БЕЛЫЕ:

СБ — совиньон блан  
Ш — шардоне  
Р — рислинг

**Н**еповторимый микс почв, разнообразие климатических зон, солнце, горы — вытянувшись почти на 2000 км вдоль побережья Тихого океана, Калифорния прочно завоевала своё место под солнцем. В новой серии статей мы предлагаем совершить путешествие в основные винодельческие регионы штата: **Напу, Соному, на Центральное побережье и во Внутренние долины.**

## Диапазон Напы

Напа стала первой винодельческой зоной, AVA Калифорнии, выделенной в 1981 году, за счёт своего уникального ландшафта и климата, который обеспечивает постоянство урожая, чем могут похвастаться не многие винодельческие регионы. Её почвы подходят для выращивания разных сортов винограда, среди которых каберне совиньон, мерло, пино нуар, шардоне, совиньон блан, зинфандель и каберне фран. Из Напы выросло всё качественное виноделие США. Долина, меньше 50 км в длину и восьми в ширину, стала домом для 16 «внутренних» AVA, каждая из которых привносит в регион свой колорит.

1 Городок **Напа** раньше был захолустным, но за последние 10 лет расцвёл и стал настоящим туристическим центром. Здесь есть бутик-отели, городские дегустационные залы, винные бары, рестораны, театры и магазины. Туристам, впервые приехавшим в Напу, особенно понравится всегда шумный рынок Oxbow. А ещё отсюда отправляется знаменитый винный поезд в сторону Калистоги.

2 Чуть севернее ищите **Black Stallion Winery** (в России вина представлены у Alianta Group). Хозяйство названо в честь конного центра, постройки которого до сих пор служат нуждам винодельни. В мае 2010 года Black Stallion был приобретён Delicato Family — одним из ведущих производителей вина в США.

3 Ещё выше, у подножья горы Видер, расположилось **The Hess Collection** (MBG) с его столетними погребями и музеем современного искусства. Среди туристов особенно популярны дегустации с местными сырами

в парке поместья. Кстати, здесь можно почувствовать себя виноделом и создать собственный ассамбляж из трёх сортов.

4 Дальше на север находится город **Юнтвилл**, кулинарная столица Долины, куда стекаются туристы, чтобы посетить лучшие рестораны региона, включая знаменитую пекарню Bouchon, отмеченную звездой Michelin, легендарный The French Laundry [\*\*\* Michelin], а также множество роскошных отелей, например, Bardessono и воплощающий французский дух Lavender A Four Sisters Inn.

5 Направляемся вверх по Долине: города **Оуквилл** и **Резерфорд** расположены в так называемом «округе каберне». Маститые традиционные винодельни Grgich Hills и Robert Mondavi Winery, культовые Opus One и Screaming Eagle привлекают истинных ценителей калифорнийских вин.

Хозяйство Grgich Hills (VinDom) было основано в 1977 году в Резерфорде опытным виноделом Милженко Гргичем и владельцем виноградников Остином Хиллсом. С 2006 года 366 акров виноградников хозяйства получили биодинамическую сертификацию Demeter.

6 **Robert Mondavi** [L-Wine] — лучшее место, где можно начать знакомство с регионом. Если есть возможность посетить только что-то одно, остановите выбор на этом хозяйстве. Здесь прекрасно организована программа приёма гостей, которая погрузит в историю виноделия Калифорнии.

Тут же находится легендарный виноградник To Kalon, известный своими лозами каберне совиньон и самыми старыми посадками совиньона блан в США. Если бы в Штатах были виноградники гран крью, то To Kalon, без сомнений, был бы одним из них. Constellation Brands владеет крупной долей (76 из 212 га) через свою дочернюю компанию — Robert Mondavi Winery. 36 га принадлежат Beckstoffer Vineyards, а еще 40 га To Kalon — винодельне Opus One. Детище Мондави и Ротшильдов появилось на свет в 1978-м. Посетителей на винодельне принимают по предварительной записи.

7 Здесь же в Оуквилле расположилась винодельня **Screaming Eagle**. Название, которое стоит за рождением культовых кали-

форнийских вин, не нуждается в представлении (не обошлось без Андре Челищева). Дегустаций не проводят: вина производится слишком мало, более того — это одно из самых дорогих вин мира.

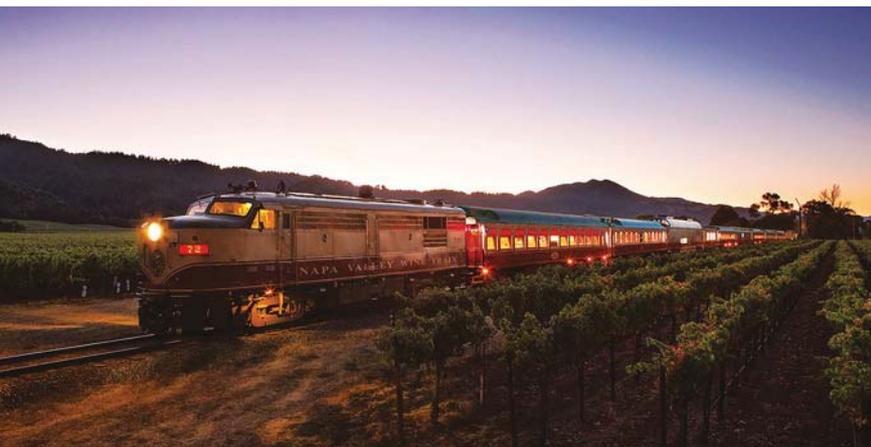
8 Продолжайте движение на север, и вы попадёте в очаровательный **Сент-Элен**, где есть дегустационные залы, стильные магазины, галереи и рестораны. Окружённый живописными виноградниками, Сент-Элен также является домом для многих известных виноделов, таких, как Beringer и Charles Krug. Винодельня Beringer (DP-Trade), символ винодельческой истории Долины, была основана в 1886 году Фредериком Беринджером. Здесь можно попробовать местные вина в сопровождении сезонных продуктов, а также приобрести 30-минутный тур по погребам с дегустацией трёх вин хозяйства.

9 Любителям максимально расслабляющего отдыха подойдёт **Калистога**, самый северный город маршрута, предлагающий множество спа-центров с грязевыми ваннами, бассейнами и здоровой дозой непринуждённой роскоши.

В Калистоге, у подножия горного хребта Палисадес, находится Eisele Vineyard (Simple). Поместье в 1990-м купили Барт и Дафна Араухо, которые переняли эстафету у основателей, семьи Эйзеле, и одними из первых в Напе внедрились биодинамические практики. Считается одним из величайших терруаров Долины Напа, известным своим каберне.

## Устройство AVA

**American Viticultural Area** (американская винодельческая зона) — это винодельческий регион со своими климатическими, почвенными и ландшафтными особенностями. 85% винограда должно быть выращено в пределах указанного на этикетке AVA, а само вино должно быть произведено в том штате, где находится AVA



## ОКОЛО ВИНА Топ-5 активностей в Долине:

**1. Рынок для гурманов Oxbow.** Шумный, изобильный и атмосферный. Как говорится в одном из отзывов о посещении рынка: «Так много еды, и только один желудок!» Устрицы, рёбрышки, самые разнообразные тако, фермерские сыры и, конечно, отличный выбор вина по бокалам. Наслаждаться всем этим великолепием можно с видом на центр города Напа.

**2. Винный поезд.** Отреставрированные вагоны начала XX века от компании Pullman [как в «Восточном экспрессе»] и дорога в 70 км, пролегающая по виноградникам. Красивый способ за три часа насладиться одновременно и видами, и винами под отличное гастрономическое сопровождение. На поезде можно даже свадьбу отпраздновать!

**3. Culinary Institute of America.** Неподдалёку от винодельни **Beringer** в Грейстоне расположен один из кампусов Кулинарного института Америки. Здесь будет интересно не только тем, кто готов связать свою жизнь с кулинарией, но и любителям еды и вина. Администрация предлагает несколько туров на выбор, каждый включает обзорную экскурсию и купон на скидку в магазинчиках рынка **Spice Islands®** и опционально — бокал вина и закуски. Отдельно можно попасть на тематические дегустации вин из местного погреба.

**4. Napa Valley Aloft.** Пролететь над виноградниками на воздушном шаре? Почему бы и нет. Полёт стартует в **V Marketplace** в Юнтвилле. Это специализированный центр с развлечениями, садами для пикников, ресторанами и барами на любой вкус. Здесь же можно увидеть отреставрированное здание одной из старейших виноделен региона — **Groezinger**. А после полёта рекомендуем остаться на бранч с «Мимозой» и закрепить впечатления.

**5. The Meritage Resort and Spa.** Комплекс окружён виноградниками и расположен в винном погребе. В спа-программах используют органический виноград из Долины. Винные процедуры рекомендуем проводить не только наружно.