

**SWN.RU**

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

9 785427 400084 >  
ISBN 978-5-4274-0008-4

**18+**

# simple wine news

СЕРИЯ КНИГ



## Женское царство в Хересе

**Эльзас**

в гостях у сказки

**Погреб мечты**

эстеты и инвесторы

**Высокая кухня**

тенденции года

## Воспитание вкуса

вино и возраст



50

## Оперативный простор

Хозяйка Вальдеспино любит конные прогулки и вино, которое делает сама

ОСОБОЕ МНЕНИЕ

38

## Женщина с белым

Ольга Шелест выбирает белые вина Бордо, рассуждая, что первично: вино или еда к нему.



ИСТОРИЯ

42

До чего дошли женщины в употреблении вина с античности до наших дней.



ВОСПИТАНИЕ ВКУСА

62

## С чего начать

Воспитывать вкус и правильное отношение к алкоголю — более правильный путь, чем просто игнорировать тему.



РЕГИОН

68

## Спорная территория

Эльзас как центр средневропейской культуры, кухни и виноделия.

КОЛЛЕКЦИЯ

82

## Главная полка

Какие винтажи и хозяйства Бордо должны быть в идеальном погребе.



Вина, упомянутые в номере, относятся к одной из ценовых категорий, каждой из которых соответствует своя пиктограмма.

## Ценовые категории

- ① ..... до 1000 руб.
- ② ..... до 2000 руб.
- ③ ..... до 5000 руб.
- ④ ..... до 10 000 руб.
- ⑤ ..... до 20 000 руб.
- ⑥ ..... более 20 000 руб.

**ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ:** Aldo Conterno [36], Allegrini [29], Ammiraglia [142], Arboleda [64], Bouchard Pere & Fils [33], Bricco Rocche [66], CastelGiocondo [65], Château Carbonnieux [41], Château de Cerons [40], Château de Fleuzal [40], Château Larrivet Haut-Brion [41], Château Les Hauts de Baboye [28], Château Talbot [40], Domaine Bott-Geyl [135], Domaine Bruno Clair [33], Domaine Laport [33], Domaine Marc Kreydenweiss [24-25], Domaine Trimbach [134], Donnafugata [64], F.X. Pichler [33], Finca Nueva [140], Flaccianello della Preve [64], Gunderloch [66], I Collazzi [142], Inama [33], Joseph Drouhin [66], Kurni [30], La Capra [64], La Chêne [65], Lanson [64], Leoville [65], Louis Roederer [64], Lynch-Bages [40], Pacific Rim [64], Quinta do Noval [66], Reserve Mouton Cadet [40], Robert Weil [66], Salon [66], Two Hands [64], Valdespino [1, 51-60], Vie di Romans [33], Viña Maipo [20-21]

## СОДЕРЖАНИЕ

HAUTE CUISINE

# 96

## Мадридский слет

Лучшие повара мира рассказали, чем приправить консервированного тунца и как готовить планктон.

РЕСТОРАТОР

# 104

## От «Двух палочек» до Таймс-сквер

Михаил Тевелёв и секреты его ресторанного бизнеса.

МАСТЕР-КЛАСС

# 108

## Кровь без Мэри

Безалкогольные коктейли от Бека Нарзи.



Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг  
Анастасия Прохорова  
Editor@SimpleWineNews.ru

Арт-директор  
Вениамин Фридельман

Заместитель главного редактора  
Дмитрий Меренко

Редакторы  
Дмитрий Ковалев, Александр Плетнев,  
Василий Расков, Илья Кирилин

Ведущий эксперт  
Сандро Хатишвили

Обозреватель  
Анна Кукулина

Управляющий редактор  
Виолетта Буйнич

Фоторедактор  
Софья Маркова

Дизайнер  
Владимир Нелюбин

Допечатная подготовка  
Руслан Валиханов

Корректор  
Елизавета Федоришина

Книга подготовлена авторским коллективом в составе:  
Темо Бардзимашвили, Ваня Березкин,  
Виорел Курносов, Игорь Родин,  
Роман Суслов, Pepe Franco

© 2013, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор  
Константин Чернозатонский  
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта  
Анатолий Корнеев

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

Заместитель директора по рекламе  
Элина Сейранян

PR-менеджер  
Илья Степаненко

Заместитель директора по распространению  
Федор Бочкарев  
FBochkarev@Simple.ru

Ассистент  
Анна Катасонова

Курьеры  
Руслан Тетеркин, Юрий Шепелев

Редакционный совет серии  
Максим Наширин, Анатолий Корнеев,  
Сандро Хатишвили, Влада Лесниченко,  
Полина Куликова, Вероника Денисова,  
Didier Depond, Nicolo d'Afflito, Rudi Buratti

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

Воспитание вкуса и другие материалы / Серия Simple Wine News: Редакол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство СИМПЛ, 2013. — 144 с.  
ISBN: 978-5-4274-0008-4  
УДК 663.2/3  
ББК 36.87  
K28

Цена договорная.

Тираж 20 000 экземпляров.  
Отпечатан в RR Dornelley, Польша.  
Тираж сертифицирован  
Национальной Тиражной Службой.

Адрес редакции серии:  
Россия, 123007, Москва, ул. 4-я Магистральная,  
11, стр. 2. Тел.: +7(495) 510 5001  
SimpleWineNews.ru



## Давайте дружить на facebook

Акции, новинки, анонсы мероприятий и скидки-скидки-скидки на FB-странице группы компаний Simple. Вам нравятся наши вина? Вы нравитесь нам!

Facebook.com/SimpleGroup



О вине и гастрономии — просто, интересно и увлекательно на FaceBook-странице Simple Wine News. Хотите знать о вине больше? Читайте нас на facebook!

Facebook.com/SimpleWineNews



## Цифровая подписка

Подпишись на SIMPLE WINE NEWS  
Полная цифровая версия издания для планшетных и персональных компьютеров

**все,**  
Можно купить один выпуск, годовую подписку и архивные номера

**сразу,**  
Электронная версия выходит раньше бумажной

**езде,**  
На iPad, Android или любом персональном компьютере

**навсегда.**  
Приобретенные выпуски вы можете читать всегда и на любом устройстве

1 выпуск  
69 руб.

Подписка  
на 10 выпусков  
490 руб.



ВЫГОДНО, ВЕРНО?

Подробности на [www.SimpleWineNews.ru/digital](http://www.SimpleWineNews.ru/digital)

# АССАМБЛЯЖ .....

ФОТО





Гела Паталишвили, винодел-технолог, в погребе ("марани") хозяйства "Слезы фазана", р-н Сигнахи, Кахетия

# Открыто движение на Винно-Грузинской дороге

После семилетнего перерыва грузинские вина были представлены на московской выставке «Продэкспо».

«**К**ак-то слышал от одного приятеля, что Онищенко нужно памятник ставить в Телави, так как качество вин сильно улучшилось», — рассказывает Шалва Хецуриани, грузинский винодел и президент Грузинской ассоциации сомелье. После введения в 2006 году эмбарго на поставки грузинского вина в Россию закавказской республике пришлось искать новые рынки, в том числе европейские. Это привело к тому, что качество вин резко выросло, а ведущие мировые критики теперь свободно оперируют словами *saregavi* и *qvevri*.

В начале 2013 года потепление отношений между Россией и Грузией ощущается с каждым днем. 5 февраля в Москве открылось представительство Союза экспортеров Грузии, а через неделю «запретная» винодельческая продукция оказалась на крупнейшей продовольственной выставке. Однако директор представительства Максим Савчук заявил ИТАР-ТАСС, что «заключать договоры на поставку в Россию вин коньяков Союз экспортеров Грузии на этой выставке не будет, но при положительном стечении обстоятельств возможны подписания протоколов о намерениях по поводу поставок грузинского вина».

В течение года вина из Грузии могут появиться в наших супермаркетах. Однако далеко не все из них окажутся нашими «старыми знакомыми». Шалва Хецуриани выделяет четыре стиля вин современной Грузии, и некоторые окажутся для россиян в новинку.

Красная сухая Грузия — возможно, самое перспективное направление на основе саперави. Потрясающие образы, достойные самых лучших оценок мировых конкурсов, где Грузия активно участвует в последние годы.

Сладкая Грузия — знаменитые на русскоязычных рынках полусладкие вина хванчкара, киндзмараули, твиши, оджалеши, ахашени и т. д. Это как бы «советский вкус», но появляются образцы такого качества, что способны привлечь и нового ценителя.

Вина квеври — это белые вина с продолжительной постферментационной мацерацией в глиняных амфорах, вкопанных в землю. Это густые, тельные и танинные вина, которые кахетинцы, придумавшие этот способ много веков назад, до сих пор употребляют к шашлыку.

Ну и, конечно, белая сухая Грузия. Почему конечно? Потому что эти вина основные на грузинской супре («застолье»). В белой сухой Грузии много достойных образцов, таких как один из старейших кахетинских апелласьонов Цинандали, одно из лучших белых кахетинских манави и т. д.

Шалва считает, что главным фактором в борьбе за качество стало не столько эмбарго, сколько общее развитие страны. «Созданы единая база данных производителей и несколько лабораторий европейского уровня, протоколы испытаний, от которых производители предоставляют данные в Национальное агентство вина (при Минсельхозе), когда хотят экспортировать вино. Мы наконец-то смогли создать систему контроля качества вина», — говорит главный грузинский сомелье. ■

# АССАМБЛЯЖ

## мир

**Погода в винодельческих регионах на 19 февраля, день:** ▶ **Бордо** +16, ясно ▶ **Бургундия** +7, ясно  
▶ **Шампань** +7 малооблачно ▶ **Эльзас** +8, пасмурно ▶ **Долина Роны** +11, малооблачно  
▶ **Долина Луары** +11, ясно ▶ **Пьемонт** +11, ясно ▶ **Тоскана** +11, ясно ▶ **Венетто** +11, малооблачно

### ВИННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ — 2016

Vinexpo, ведущий мировой эксперт в области вина и крепких спиртных напитков, совместно с IWSR (International Wine and Spirits Research) презентовал ежегодный доклад, в котором производство и потребление вина подвергается глубокому анализу и на основании существующих трендов дается пятилетний прогноз. Что же нас ждет в будущем?

### КРАСНЫЙ ЛИДЕР

Мировое потребление вина к 2016 году вырастет на 5,3%, достигнув невообразимого количества — 34 481 млрд бутылок в год. Красное вино уверенно лидирует среди таких вин, составляя 54,7% от общего объема, причем тенденция в будущем только укрепится: категорию красных вин ожидает рост в 9,1%, игристых вин — 8,52% и розовых вин — 7,58%, в то время как белые вина вырастут только на 2,75%.

### НОВЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ

Основные драйверы роста — Китай, США, Россия и Австралия. В Европе же, напротив, пить стали меньше вина — впервые за 15 лет в Германии и Великобритании сократилось потребление (на 2,73% и 4,07% соответственно); в Италии — на 7,13%, во Франции — на 4,07%; в Испании же из-за кризиса потребление упало на целых 19,67%.

### «СПЯЩИЙ ГИГАНТ»

Так Ксавье де Эйзагир, председатель Vinexpo, назвал Россию, один из самых перспективных рынков. По итогам 2011 года Россия вошла в первую десятку стран по уровню потребления вина, опередив Испанию и Австралию и оказавшись на 8-м месте. К 2016 же году прогнозируется рост в 17,79%, уступающий только темпам роста потребления в Китае. При этом рост популярности вина в России считается устойчивым трендом, так как она ближе к западной культурной традиции, в отличие от Китая, невероятный интерес которого к вину может оказаться проходящей модой.

### 62 000 БУТЫЛОК

австралийского вина было украдено во время длинного уик-энда в честь национального праздника. Прицепы, направлявшиеся из Южной Австралии в Сидней, были найдены пустыми в 4 км от склада. У полиции нет никаких идей, каким способом было похищено вино.

### РОЧЕСТЕР

На конференции Viticulture 2013 были представлены два новых «винных» сорта винограда — белый аромелла и красный арандель. Сорта были выведены в Корнельском университете специально для выращивания на Восточном побережье США. Они переносят температуры, при которых выращивание классических европейских сортов невозможно.

### НЕАПОЛЬ, ФЛОРИДА

Ежегодный Florida's Naples Winter Wine Festival собрал около \$8,6 млн — на треть меньше, чем самый успешный фестиваль 2007 года. Он является самым главным благотворительным фестивалем США, в котором участвуют редкие вина, коллекционные автомобили, украшения и другие вещи класса люкс. Среди прочих были замечены коллекция из 65 винтажей Château Mouton-Rothschild Artist Label с 1945 по 2010 год и 100-балльная Verité от Jackson Family Wines.

### МОСКВА

Второй конкурс «Fresh faces — Талантливые сомелье» приглашает к участию всех желающих! Отель «Балчуг Кемпински» поддерживает молодых и перспективных профессионалов и предлагает им показать свои умения перед высокоуровневым жури. Конкурс пройдет 16-17 марта, а заявки уже сейчас можно слать на [freshfaccsommelier@gmail.com](mailto:freshfaccsommelier@gmail.com).

### ТОРОНТО

Канадские виноделы собрали виноград выдающегося качества для айс-вайна, названный экспертами «лучшим в истории виноделия Онтарио». Обычно подмороженный виноград собирают в декабре, но в этом году он был слишком теплым. В январе же температуры упали до -8-15 °С. Содержание сахара по шкале Brix в ягодах достигло 40°, тогда как по местным законам достаточно уже 35°.

### КЕЙПТАУН

Появление южноафриканского сладкого вина Vin de Constance 2004 во второй книге трилогии «50 оттенков серого» всколыхнуло интерес американской публики: гостям ресторанов предлагают ощутить себя в роли персонажей романа и оказаться на инсценированном ужине, который оканчивается подачей Vin de Constance. К слову, это вино не впервые попадает на страницы книг: им утешалась героиня романа Дж. Остин «Разум и чувства», его воспевал французский поэт Бодлер, а у Паркера оно получило максимум для южноафриканских вин — 97 баллов.



- ▶ Сицилия +12, небольшой дождь ▶ Риоха +11, пасмурно, небольшой дождь ▶ Рибера +10, пасмурно, небольшой дождь
- ▶ Рейнгессен +4, пасмурно, небольшой дождь ▶ Вахау 0, пасмурно, снег ▶ Калифорния +8, облачно, дождь ▶ Кольчагуа +24, облачно
- ▶ Мендоса +25, малооблачно ▶ Кейптаун +19, облачно, дождь ▶ Барроса +24, ясно ▶ Краснодарский край +6, пасмурно

## ЛОНДОН

Министр здравоохранения Великобритании решила совместить борьбу с чрезмерным употреблением алкоголя и борьбу с лишним весом, предложив введение новых требований к оформлению этикетки: наряду с количеством порций, содержащихся в бутылке, необходимо будет указывать количество калорий в каждой порции.

Согласно исследованию Global Trends in Alcoholic Drinks 2013, примитивные инстинкты, несмотря на развитие передовых технологий, все еще определяют наш выбор еды и напитков. Ключевые инстинкты — стремление соответствовать, исследовать и получать награду — лежат в основе отношения потребителей к брендам вне зависимости от уровня образования человека.



## БЕРЛИН

На Берлинском международном кинофестивале произошла премьера документального фильма «Одержимость красным» (Red Obsession). Сюжет фильма строится вокруг одного из главных трендов последних лет — повышенного интереса к коллекционным бордо со стороны китайских покупателей. Создатели интервьюируют самых влиятельных критиков, торговцев и производителей, а голос за кадром принадлежит самому Расселу Кроу.

## ЧЖУХАЙ

Китайский чиновник был уличен в проведении дегустационного ужина, в ходе которого были распиты Château Latour и Haut-Brion (6-литровая бутылка 1961 Château Latour была продана на аукционе китайскому покупателю за £135 000). Чиновник заявил, что коллекционные бутылки были пустыми и использовались для того, чтобы «узнать больше о вине».

## ПЕКИН

По прогнозам экспертов IWSR и VineExpo, к 2016 году Китай выйдет на 6-е место среди производителей вина в мире, при этом обойдя Великобританию по уровню потребления вина и переместившись на второе после США место. Рост внутреннего потребления приведет к замедлению роста импорта вина в следующие четыре года, что еще сильнее накалит и без того сильную конкуренцию зарубежных производителей на китайском рынке.

## РЕЙМС, БОН

Шампань и Бургундия вывели из борьбы за статус объекта Всемирного наследия ЮНЕСКО, уступив доисторическим пещерам Шове и Региональному природному парку вулканов Оверни. Представители Бургундии, «мозаики уникальных терруаров», не сдаются и решили принять участие в выборах кандидата от Франции 2015 года.



## РЕЙМС

Простой работник шампанского дома Lanson обнаружил клад, состоящий из 497 американских 20-долларовых монет, датированных с 1851 по 1928 год. Монеты будут проданы на аукционе в июне, а работник, честно сообщивший о находке во время чистки оборудования, получит половину вырученной суммы — около \$1 млн.

## СИЕНА

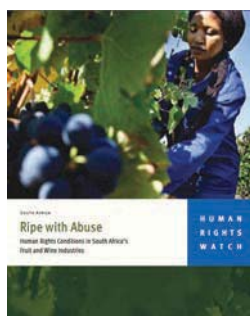
Поместье в Монтальчино Tenuta di Argiano, один из крупнейших производителей брунелло, было продано группе международных инвесторов. Прежний владелец, графиня Чинзано, заявила, что «это было крайне тяжелое, но необходимое решение для семьи и для меня лично». После продажи графиня собирается сосредоточиться на Bodega Noemia de Patagonia в Аргентине.

## БРИСБЕН

Набор австралийских коллекционных крепленых вин Seppeltsfield Para Tawny Anthology, состоящий из 100-миллилитровых бутылочек винтажей 1912, 1911, 1910, 1909, 1908 и 1907, был продан меньше чем за 90 минут в аэропорте города Брисбен за 4000 австралийских долларов. Винодельня Seppeltsfield, одна из старейших в Австралии, известна своими 100-летними винами в стиле портвейна тони.

## ПРЕТОРИЯ

Конгресс южноафриканских профсоюзов, недовольный «рабскими условиями труда» работников плантаций, угрожает призывом к мировому бойкоту фруктов и вин из ЮАР. Бойкот вряд ли поможет улучшить условия труда, скорее он приведет к еще большему сокращению рабочих мест в стране, где, по оценкам экспертов, около 40% работников плантаций не имеют работы.



## АДЕЛАИДА

Январская жара перед самым началом сбора совиньона блан, тонкая кожица которого весьма чувствительна к высоким температурам, уничтожила в Южной Австралии от 10 до 20% урожая. Похожая ситуация складывалась в 2006 году, но тогда жара наступила на две недели раньше, когда виноград еще не достиг аналогичной степени зрелости, и урожай не пострадал.



# АССАМБЛЯЖ

## ЛЮДИ



**Антонио Галлони**, отвечавший в команде Роберта Паркера за такие ключевые регионы, как

Италия, Бургундия и Калифорния, покинул The Wine Advocate. Комментаторы связывают это с продажей издания и позицией Лизы Перотти-Браун, нового главного редактора, заявившей, что удерживать никого не собирается. Сам же Галлони говорит, что собирается сосредоточиться на собственном проекте, ориентированном на более молодую аудиторию.



**Пенни Ричардс**, профессиональный журналист и шеф Азиатско-Тихоокеанского бюро

ВВС, назначена новым исполнительным директором Института магистров вина. Помимо редакторской деятельности, ее послужной список включает работу в НКО, таких как Фонд Билла и Мелинды Гейтс. Ричардс сменил Шивен Тёрнер, проработавшую на этом посту девять лет.



**Motörhead**, легендарная британская хард-рок-группа, выпустила свой нашумевший Sacrifice

Shiraz в тетра-паке, оформленном в стиле гитарного усилителя. Также коллектив занимается производством розового вина, водки и пива. Motörhead — не единственная группа, занимающаяся вином: AC/DC, Iron Maiden, Slayer, Whitesnake и Satyricon также порадовали своих фанатов фирменным вином.



## Вина в мешке не утаишь

Сырные и винные вкусы Леди Гаги оказались не столь экстравагантны, как ее имидж.

Леди Гага пока не стала виноделом, хотя об этом год назад ходили упорные слухи. Зато в ходе судебного разбирательства с бывшей ассистенткой Дженифер О'Нил стали известны винные предпочтения дивы. Помимо странных позиций типа «манекена в человеческий рост», райдер Гаги включает «две бутылки хорошего белого вина», преимущественно шардоне, и «бутылку качественного красного вина» из сортов сира, гренаш, мальбек или каберне совиньон. Должное отдано и сыру: в райдере значатся бри, чеддер, козий сыр и гауда.

«...Запомните, охота за натуральными винами столь же опасна, как охота на бен Ладена. Как бен Ладен, натуральные вина окружены фанатиками и приверженцами «истинной веры», готовых умереть за свои святыни...

...Натуральные вина появились в Европе, но быстро распространились по всему свету, как голуби, крысы, Леди Гага и прочая зараза...»

Рон Уошем (HoseMaster of Wine) — в статье на сайте Тима Аткина

**Майкл Симингтон**, португальский винодел шотландского происхождения, командор Британской империи, скончался в возрасте 87 лет. Его компания в настоящее время — крупнейший поставщик портвейна в мире. Майкл начал заниматься семейным бизнесом еще в 1947 году в крайне непростой экономической ситуации, а в 1965 году возглавил компанию. За его время пребывания на посту президента произошло немало событий: покупка Graham's в 1970-м, португальская революция гвоздик 1974-го. После ухода с поста руководителя в 1990-м он посвятил себя работе на винограднике в долине Пиньян.



# АССАМБЛЯЖ

## цифры

### Как часто вы пьете вино?

- 93% американок выпивают бокал раз в неделю
- 63% всех опрошенных употребляли вино в последнюю неделю
- 42% японок пьют вино чаще двух раз в неделю
- 24% француженок редко позволяют себе вино

### Когда и где вы предпочитаете выпить бокальчик вина?

- 71% испанок наслаждаются вином дома в кругу семьи
- 67% американок пьют, чтобы расслабиться после работы
- 33% итальянок сопровождают вином ужин в ресторане
- 30% британок предпочитают выпить бокал, лежа в ванной

### Почему вы пьете вино?

- 92% американок ценят вино за его вкус
- 76% кореянок пьют для создания «дружественной атмосферы»
- 66% француженок не представляют ужин без вина
- 11% всех опрошенных пьют вино за его модность

### Какое вино вы предпочитаете?

- 100% горячих испанок не откажутся от красного
- 84% китайок тоже предпочитают красное
- 36% британок останавливают выбор на белом вине
- 18% француженок выбирают розовое вино

### На что вы обращаете внимание при выборе вина?

- 70% француженок полагаются на происхождение
- 68% американок выбирают вино исходя из сорта винограда
- 77% японок смотрят в первую очередь на цену
- 42% британок обращают внимание на дизайн этикетки



## Гендерный принцип

В самом масштабном в истории исследовании женских предпочтений, проведенном специально для Vinexpo, приняли участие более 10 000 любительниц вина из крупнейших винных стран мира. Итоги довольно неожиданные.



### Что влияет на ваш выбор вина?

- 61% независимых британок сами принимают решение
- 44% всех женщин опираются на рекомендации друзей
- 36% американок уважают мнение экспертов журналов и газет
- 4% француженок пользуются интернетом для поиска вин

### Кто в семье выбирает вино?

- 80% британок не доверяют покупке вина мужчинам
- 54% австралиек сами выбирают в магазине
- 50% китайок готовы положиться на мнение мужчины
- 20% американок сами заказывают вино в ресторане

### Нужно ли вино на свидании?

- 50% француженок видят идеальное свидание с бокалом хорошего вина
- 40% китайок из Гонконга не отказались бы от вина на свидании
- 20% женщин не считают вино необходимым
- 10% британок не пойдут на второе свидание, если на первом не было вина

### Что для вас вино?

- 72% американок считают вино составляющей образа жизни
- 72% китайок видят вино как элегантное дополнение к их стилю
- 43% француженок воспринимают вино как важную традицию
- 42% опрошенных обращают внимание именно на культуру вина

### Для кого вы покупаете вино?

- 88% швейцарок покупают вино для дружеского ужина
- 55% испанок подбирают вино для семейной встречи
- 54% гречанок выбирают вино для дома
- 22% итальянок покупают вино для встречи с друзьями и коллегами

# АССАМБЛЯЖ

## вещи



Колье «Виноградная лоза» от российского ювелирного бренда Why Not Sky — это темная ветвь из прочного карбона с бриллиантовой лозой и элементами из желтого золота и белого титана. Сами ягоды сделаны из старинных бирманских рубинов.



Кто-то увидит в этом изящном творении de Grisogono веточку красной смородины, но мы уверены, что это все же виноград.



Итальянский ювелирный бренд Fabio Salini представляет коллекцию Venus, в которой морская тематика переплетается с винной.



В тему кольца Roberto Coin создал подвеску в виде бокала для шампанского — разумеется, из золота и бриллиантов.



## Знаки отличия

Знаменитые ювелиры тоже люди и любят вино не меньше нас. И конечно, выражают любовь в своем фирменном стиле. Эти грозди винограда, пожалуй, самые дорогие в мире. Зато это точно лучшие украшения для настоящего виномана.

Кольцо Roberto Coin в виде пробки от шампанского украшено красными, коричневыми и прозрачными бриллиантами и желтыми сапфирами.

# АССАМБЛЯЖ рестораны



## Дани Гарсия

открыл в Нью-Йорке бар и ресторан Manzanilla.



Идея — «испанская brasserie»: тапас, много хересов, черные крокеты с каракатицей, жареный молочный поросенок с хрустящей корочкой и прочие достижения современной «быстрой» испанской кухни.

## Энрико Бернардо

обосновался неподалеку от Парижской оперы — в ресторане Goust



на первом этаже центра искусств и танцев Elephant Paname. За кухню в новом заведении отвечает молодой испанский шеф Хосе Мануэль Мигель, работавший раньше в Hotel Le Bristol, за винную карту — сам Энрико, бывший чемпион мира среди сомелье.

## Элвин Люн

мятежный гонконгский генеральный, начал мировую экспансию



с Лондона, где открыл Vo London с двумя меню: «От шефа» с лихо перекрученной китайской кухней и «Ода Великобритании» с не менее лихо перекрученной английской, например, «жаба в норе» представляет собой лягушачьи лапки в йоркширском пудинге с корнями лотоса.



## Vive la France

Французская кухня, судя по всему, выходит из кризиса. По крайней мере, если судить по результатам международных конкурсов: в начале 2013 года французские повара заняли первые места на «Золотом Бюкке» и на Кубке мира по кондитерскому искусству.

На «Золотой Бюкке» съехались повара из 24 стран, прошедшие региональные отборочные туры. По условиям конкурса им надо было за пять с половиной часов приготовить рыбное и мясное блюда. В жюри вошли представители всех стран-участниц под председательством прошлого победителя датчанина Расмуса Кофода. На пьедестал в этот раз вззошли Тибо Руджери (Франция), Джеппе Фольдагер (Дания) и Нориюки Хамада (Япония). Французы ликуют по поводу золота, но бронза, пожалуй, в этом году важнее — первая медаль японских поваров означает, что гастрономическую культуру этой страны наконец признали во всем мире. Не менее важно и четвертое место Англии, которая неожиданно обогнала фаворитов Норвегию и Швецию.

На Кубке кондитеров французская команда тоже выиграла золото, за ней идут Япония (серебро) и Италия (бронза). Здесь надо было извлекать скульптуры из шоколада, карамели и льда за десять часов, используя обязательные ингредиенты: шоколад Valrhona, замороженные фрукты и т. д.

Отборочные российские туры на 2015 год на «Золотой Бюкке» и Кубок кондитерского искусства пройдут во время выставки SIRHA в Москве в конце апреля.

## Новости одной строкой

▶ В Нью-Йорке звезда сериала «Красавцы» Адриан Гренье запустил вагончик SHFT Mobile Kitchen Classroom, где вместе с поваром Сериз Майо учит детей и взрослых принципам правильного питания и готовке здоровой пищи.

▶ В ресторане парижского отеля W Paris-Opera запустили специальное меню от Серхио Аролы, в котором зафиксирована не только цена, но и время: с полудня до пяти часов здесь кормят за €29 и за 35 минут.

▶ elBulliFoundation приобрел официальный статус: Ферран Адриа и Жули Солер получили все документы для своего фонда, а Ферран сообщил, кто будет в нем работать — как он и обещал, это значительная часть его бывшей команды.

# АССАМБЛЯЖ

## бары



— ТРИ ВОПРОСА ПРОФИ

### Сальваторе Калабрезе,

Глава британской Королевской ассоциации барменов, посол Martini, бартендер в Playboy Club

#### Как создать великий коктейль?

Главное — чтобы у человека был правильный настрой и амбиции, мало просто уметь смешивать алкоголь в шейкере. И кстати, очень важная часть коктейля — название. Чем оно проще, тем быстрее его запомнят и будут узнавать.

#### А что вы предпочитаете пить сами?

Мне нравится готовить мартини, это настоящий король коктейлей, и я на нем построил множество своих миксов, но для себя я делаю негрони.

#### Какая у вас мечта?

Любой бармен мечтает придумать такой коктейль, за который его имя войдет в историю. Один из своих главных коктейлей я уже создал 15 лет назад, он называется «Мартини для завтрака». Но главное — не останавливаться на достигнутом.

— ТОЧКА МЕСЯЦА

## Французский шик

Недавно открывшийся бар Pour Vous в Лос-Анджелесе создан в утонченном французском стиле и имеет такую же направленность в коктейльной карте. Красные вельветовые диваны, резные пуфы, изящные светильники по всему залу создают ту неповторимую атмосферу, которую привычно видеть в Париже, но никак не в Калифорнии. Коктейли основываются на французских напитках и отнесены в необычные категории, например, «Парфюм», где советуем перепробовать все. А для курильщиков на улице поставили старый трамвай, в котором можно дополнить вечер, например, сигарой. Кстати, Джим Михан рекомендует, а среди гостей была замечена Линдси Лохан.

## Новости одной строкой

Скандал вокруг бурбона Maker's Mark: чтобы удовлетворить огромные запросы на продукт, они умышленно снизили крепость на 3%, разбавив напиток водой. ▶ Courvoisier запустил в магазинах беспошлинной торговли новую линейку коньяков Le Voyage de Napoleon. ▶ На пивоварне Vopeyard создали специальное пиво для собак Dawg Grog. ▶ ТВ-повар Саймон Риммер запустил линейку пива, которое создано для сочетания с конкретными блюдами — стейком, цыпленком и карри. ▶ В Соединенных Штатах арестованный мужчина смог убежать из полицейской

### Имя Glenfiddich Age of Discovery 19 YO Darwin Edition

Один из трех релизов в рамках кампании, посвященной великим первооткрывателям, продается в магазинах беспошлинной торговли — как раз для начинающих путешественников.



### Джин FEW Aged Gin

Выдержанный джин нечасто встретишь на наших полках, но в США его с успехом производят и продают. Хотя этого разлили всего 150 бутылок.



### Классика Jack Daniels Unaged Rye

Jack Daniels представил свой вариант знаменитого white dog — виски, не выдержанного в бочках. К сожалению, продукт представлен только в США, так что захватите бутылочку, если окажетесь там.

## КОКТЕЙЛЬ МЕСЯЦА

# PDX

Начала весны все ждут с нетерпением, и мы предлагаем вам встретить ее именно с этим миксом: легким, тонким и освежающим.

### Ингредиенты:

- PDX готовится в винном бокале
- 1 дэш Angostura Bitter
- 1 унция грейпфрутового фреша
- 0,25 унции лаймового фреша
- 0,25 унции сахарного сиропа
- 1 унция Martini Extra Dry
- 1,5 унции Aperol
- Крупный, колотый лед
- 2 унции содовой

Американская компания Proprietors llc открыла в Москве бар-ресторан Far Rockaway и предлагает оригинальные и не избитые миксы. Чтобы создать легкое весеннее настроение, смешайте все ингредиенты в винном бокале, добавьте льда и размешайте ложкой.



## ТРИ САМЫХ ДОРОГИХ КОКТЕЙЛЯ

### Ничего не жалко

Уже не знаете, что заказать в баре? Мы выбрали самые эксклюзивные и дорогие коктейли со всех частей света.

**1** Самый дорогой коктейль в мире **Diamonds Are Forever** включает в себя водку Grey Goose, свежесжатый сок лайма и бриллиант в один карат. В токийском Ritz-Carlton вам подадут его за какие-то \$18 000.

**2** **Vegas Ono Champagne Cocktail** делают в Лас-Вегасе из Louis XIII Black Pearl Cognac, Charles Heidsieck 1981 Champagne Charlie, свежесжатого апельсинового сока, абрикосового пюре и розового нектара. Заплатить придется \$10 000.

**3** Знаменитый Сальваторе Калабрезе (см. «Три во-проса бармену») создал коктейль **Salvatore's Legacy** на основе Clos de Griffier Vieux Cognac 1778, Kummel Liqueur 1770, Dubb Orange Curacao circa 1860 и пары дэшей биттера Angostura circa 1900 года. Счет: £5500.

машины, но по дороге решил остановиться в баре на пинту пива, за распитием которой и был вновь пойман. ▶ Scandic Pop Vodka представила пакетированную водку в порционных упаковках. ▶ Вискикурня Middleton запустила линейку однобочковых виски. ▶ Kahlua представила новый продукт Midnight, который отличается повышенным содержанием алкоголя. ▶ Из-за возможного запрета на продажу алкоголя в duty-free могут подорожать авиабилеты. ▶ Gordon's выпустила свой готовый коктейль в индивидуальной упаковке с тоником и огурцом.



### Дерево Glenmorangie Ealanta 19 YO

Еще одна девятнадцатилетка, выдержанная в бочках из белого американского дуба. А название в переводе с гэльского означает «искусный, изобретательный» — советуем убедиться в правоте!



### Интересно Absolute Tune

Шведы совместили свою фирменную водку с новозеландским соевым бланом и получили этот своеобразный 14-градусный микс.



### Неожиданно Oddka Fresh Cut Grass

Польская компания Oddka выпускает целую серию ароматизированных водок с необычными вкусами. Но нам особенно приглянулся вкус свежескошенной травы.



### Эксклюзив Angostura Legacy

Одна из двадцати бутылок самого дорогого рома в мире будет презентована в конце марта компанией Simple. Потенциальным покупателям устроят дегустацию.