

SWN.RU

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

9 785427 400114 >  
ISBN 978-5-4274-0011-4

18+

# simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

## Хулиан Чивите

все оттенки Наварры

Жизнь  
после  
Паркера

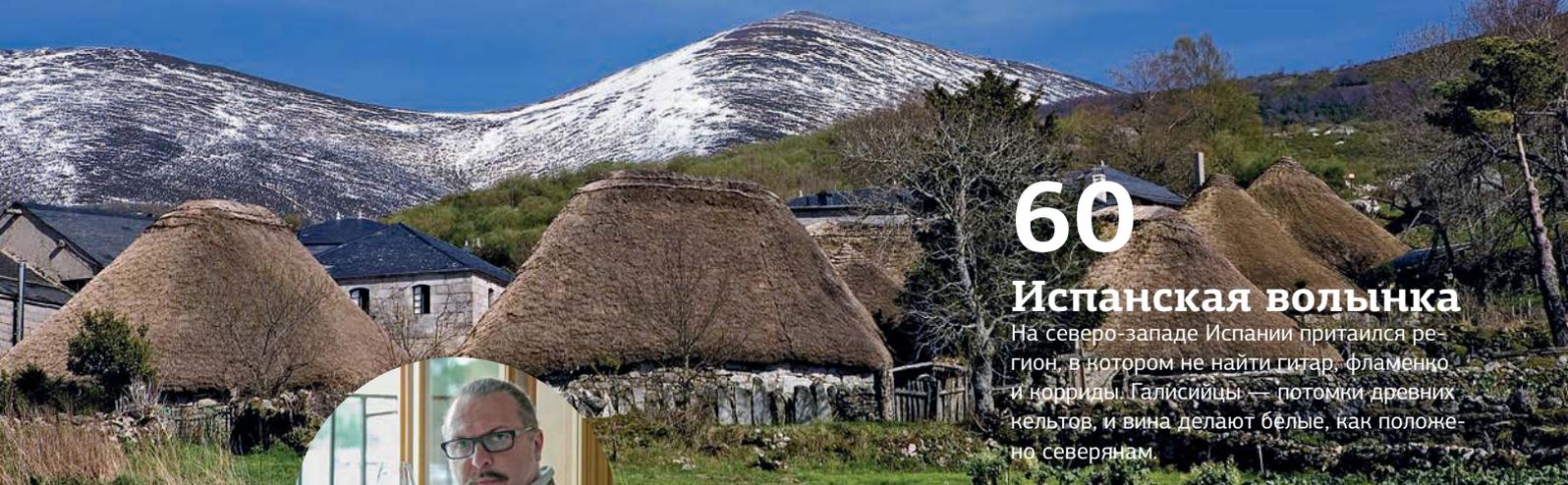
Антонио Галлони

Галисия

белый берег Испании

Как стать  
чемпионом?

Инструкция для сомелье



## 60

### Испанская волынка

На северо-западе Испании притаился регион, в котором не найти гитар, фламенко и корриды. Галисийцы — потомки древних кельтов, и вина делают белые, как положено северянам.

#### ОСОБОЕ МНЕНИЕ

## 28

### «Я прошёл через Pétrus»

Юрий Грымов — о познании винного мира, коллекциях декантеров и маленьких бутылочек и лучших совиньонах из Италии



#### ДЕГУСТАЦИЯ

## 34

### Сыр доморощенный

Как сочетается с винами продукция российских фермеров



#### ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

## 72

### Рыбосочетания

Справочник по практическому использованию применению имеющихся на российских прилавках видов рыбы

#### МАЭСТРО

## 80

### 7 лет спустя

После первого интервью нашему журналу Антонио Галлони стал суперзвездой. Мы снова беседуем с ним уже в новом статусе: независимого эксперта.



#### ИНТЕРВЬЮ

## 40

### Чивите в Москва-Сити

Знаменитый наваррец — о том, зачем нужны паго, вторые вина и почему с бутылки Gran Feudo исчез его автограф



Упомянутые вина 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 10000 руб.
- ⑤ ..... до 20000 руб.
- ⑥ ..... более 20000 руб.

**ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ:** Viña Maipo [38], Ruggeri [38], Fairview [38], Trimbach [12, 38], H. Brochard [38], Conti [12, 38],

«Юдзу Вайн» [38 ], Banfi [39], Gran Feudo [39], Christian Moueix [39], Felsina [39], Bodegas Palacios Remondo [39], Bouchard Pere et Fils [39], Chivite [41],

Louis Roedere [12, 128], Lagrange [130], Patron [128], Spice Route [32], Rolland [20], Marco Felluga [28], Inama [28], Volpe Pasini [28], Colterenzio [28], Vie di Romans [28],

Domaines Ott\* [12], Angostura [105], Black Bottle [106], Nonino [108], Castello di Ama [52], Umani Ronchi [78], Casa Defra [25], Herederos del Marques de Riscal [25],

Joseph Drouhin [25], Jean-Marc Brocard [25]



## СОДЕРЖАНИЕ

РЕПОРТАЖ

# 94

## Полсотни лучших

Испанская школа снова подтверждает своё гастрономическое лидерство с помощью пиренейских ресторанов и шефов и их учеников из Латинской Америки



ХОЗЯЙСТВО

# 78

## По Марке

В этом итальянском регионе одинаково хорошо получают мощные красные и тонкие белые, причём из автохтонных сортов.

.....  
ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

# 132

## Белая классика

Шардоне и совиньоны показали высокий и ровный уровень качества

# 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](https://www.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](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)

## Цифровая подписка

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

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

**сразу,**  
Электронная версия выходит раньше бумажной

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

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

1 выпуск  
69 руб.

Подписка  
на 10 выпусков  
490 руб.



## ВЫГОДНО, ВЕРНО?



Редакционная коллегия

**Главный редактор серии книг**  
Анастасия Прохорова  
Editor@SimpleWineNews.ru

**Арт-директор**  
Вениамин Фридригельм

**Заместитель главного редактора**  
Дмитрий Меренко

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

**Ведущий эксперт**  
Сандро Хатиашвили

**Обозреватель**  
Анна Кукулина

**Управляющий редактор**  
Виолетта Буйнич

**Фоторедактор**  
Софья Маркова

**Дизайнеры**  
Владимир Нелюбин, Алексей Клан

**Корректор**  
Наталья Казакова

**Книга подготовлена авторским коллективом в составе:**  
Ваня Березкин, Руслан Валиханов,  
Александр Котляров, Игорь Родин, Роман  
Суслов, Слава Швец, Simone Donati

© 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**  
Мария Семенова

**Курьеры**  
Руслан Тетеркин, Юрий Шепелев

**Редакционный совет серии**  
Максим Каширин, Анатолий Корнеев,  
Сандро Хатиашвили, 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. Материалы в рубрике PROMO публикуются на правах рекламы.

**Хулиан Чивите: все оттенки Наварры и другие материалы /**  
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство СИМПЛ, 2013. — 144 с.  
ISBN — 978-5-4274-0011-4  
УДК 663.2/3  
ББК 36.87  
К28

Цена договорная.

Тираж 20 000 экземпляров.  
Отпечатан в RR Donnelley, Польша.  
Тираж сертифицирован  
Национальной тиражной службой.

**Адрес редакции серии:**  
Россия, 123007, Москва, ул. 4-я Магистральная,  
11, стр. 2. Тел.: +7 (495) 510 50 01  
[SimpleWineNews.ru](http://SimpleWineNews.ru)



# АССАМБЛЯЖ

фото



Фото: AFP/East News



# В ожидании солнца

Холодные весна и июнь во Франции, сопровождавшиеся дождями, а местами и подтоплениями виноградников, заставляют усомниться в качестве миллезима-2013 уже на начальном этапе.

**Д**ожди шли и в марте, и в апреле, они заливали красную ковровую дорожку во время фестиваля в Каннах и знаменитый понтонный мост — «пассрель» на бордоском Vinexро. Метеорологи обещают французам самый холодный год за последние десятилетия. Уже значительно пострадали овощеводы: созревание помидоров и огурцов задержалось на 2-3 недели. Даже у парниковых культур урожайность упала на 30% из-за нехватки солнца, а потребление электричества в это же время выросло на 10% по стране. Французские фермеры, выращивающие дыни и арбузы, уже смирились с мыслью, что их продукцию в любом случае вытеснит импорт из солнечного Марокко.

В мае были подтоплены некоторые крью Бургундии, в том числе Монраше, досталось и Шампани, а в июне о небывалом всплеске зловердных оидиума и милдью отчитались в Провансе и Южной Роне. Конечно, рассуждать о плюсах или минусах урожая еще рано, первые итоги можно будет подве-

сти лишь в августе, хотя виногари люди суеверные и до сбора всё равно делать этого не станут. Но, судя по погоде начала лета, значительно (третий год подряд) достанется Бордо, Юго-Западу и Провансу, где температуры порой опускались до +15. Получше ситуация в Бургундии и Шампани. В своём блоге критики Беттан и Дессов уже выразили сдержанное удовлетворение урожаем в Южном полушарии (местами, особенно в Новой Зеландии, он оказался лучшим за последние годы). Ещё бы! Новосветские вина могут вытеснить с полок базовую Францию, да и в Испании с Италией погода получше. По прогнозам синоптиков, жара установится лишь к исходу июля, и это может быть слишком поздно для великих красных вин Бордо, Прованса и Шатонёфа.

И все же положительный эффект есть: как отмечает AFP, на 10% по стране выросли продажи вина. Ведь бокал — хороший повод спокойно подождать солнечной погоды. ■

# АССАМБЛЯЖ

## мир

**Погода в винодельческих регионах на 25 июня:** ▶ **Бордо** +19, солнечно  
▶ **Бургундия** +17, пасмурно ▶ **Шампань** +16, облачно ▶ **Эльзас** +17, облачно ▶  
**Долина Роны** +18, малооблачно ▶ **Долина Луары** +17, малооблачно ▶ **Пьемонт** +24, ясно

## Плавучие погреба

Сомелье «плавучих» погребов советуют пить молодые вина, ведь старые плохо переносят кризисы. Мы выбрали лайнеры с самыми внушительными коллекциями.

### CELEBRITY REFLECTION, 3

#### 3046 человек, Карибы

Изящная двухъярусная колонна, выполненная по проекту дизайнера Адама Тихани, вмещает 1800 бутылок, хранящихся при идеальной температуре. На борту не должно быть скучно: к вниманию гостей и бар Cellar Master, оснащенный эноматами, и обучающий курс от компании Riedel, и программа Taste of Vineyards, включающая вина от Penfolds, Luigi Bosca, Château d'Esclans, Joseph Drouhin и др.



### QUEEN MARY

#### 2620 человек, Трансатлантические круизы

Самое большое пассажирское судно в мире, больше Титаника, имеет на борту 6 ресторанов и 6 баров и лаунжей, выбор в которых просто безграничен: от шампанского Veuve Clicquot в баре до и Pétrus 1994 — всего лишь за \$1000. В меню также можно найти винтажные портвейны, редкие спиртные напитки, такие как соевая водка, и молекулярные коктейли.



### OCEANIA MARINA

#### 1250 человек, Северная Европа

Почувствовать себя критиком журнала Wine Spectator можно в баре La Reserve: лишь 24 человека одновременно могут принять участие в дегустациях, специально подготовленных журналом для начинающих виномаманов. А в ресторанах блюда от знаменитого Жака Пепена можно сопроводить винами из внушительной винной карты, в которой преобладают вина Нового Света.



## КАРАКАС

Продовольственный кризис в Венесуэле продолжается: после дефицита туалетной бумаги в стране началась нехватка вина для религиозных культов. После заявления Bodegas Romar (единственного крупного производителя в стране) о перебоях в поставках, представители католической церкви сообщили, что вина осталось на два месяца. Венесуэла вынуждена закупать вино-материалы, что сложно из-за нехватки иностранной валюты.



## ГОРГОНА

Первое в мире «тюремное вино» под руководством семьи Frescobaldi было произведено на острове Горгона, который находится чуть севернее Эльбы: 2700 бутылок ассамбляжа верментино и ансоники вышли под аппелляцией Gorgona DOC. Сами заключенные, работавшие на виноградниках и на производстве, смогут попробовать результаты своего труда лишь на свободе. Проект уже одобрили в Министерстве правосудия, предложив его другим тюрьмам.



## РЕГУА, ПОРТУГАЛИЯ

14 британских виноторговцев поучаствовали в благотворительном велозабеге вдоль реки Дуэро (Дору), стартовав в Аро (Риоха) и финишировав уже в Португалии. Собранные средства — около 25 000 фунтов — пойдут в благотворительный фонд The Benevolent, оказывающий поддержку представителям алкогольной индустрии.

## НАПА

Июнь пройдет в долине Напа под знаком празднования столетия со дня рождения Роберта Мондави. На винодельне вдова патриарха калифорнийского виноделия Магрит Мондави организует коктейль, следить за которым можно по хеш-тегу #Mondavi100. В Kalon Vineyard одному из лучших участков дадут имя Роберта; американский художник Франк Полларо представит некий арт-объект под названием «Стол столетия Роберта Мондави»; компания Riedel в течение месяца будет продавать юбилейные декантеры, оформленные Магрит Мондави.

Власти Напы после 8 лет согласования одобрили создание на 62 га заброшенных земель в долине Напа проекта Napa Pipe, где в том числе будет создано «винное гетто», где соберутся гаражные виноделы, производящие менее 1000 кейсов в год, и смогут независимо друг от друга использовать общие производственные мощности.

Беспилотники, как оказалось, могут быть использованы не только в военных целях: на виноградниках Напы проходит эксперимент по использованию беспилотного вертолета, созданного Университетом Калифорнии и Корпорацией Yamaha. Подобная техника уже 20 лет используется в Японии на рисовых полях для распыления пестицидов и гербицидов.



**\$16 900 000**

собрал рекордный 33-й ежегодный аукцион долины Напа. Предыдущий рекорд 2005 года — \$10 миллионов — был превышен почти на 60%. Собранные средства идут на здравоохранение и помощь молодежи.



- ▶ **Тоскана** +25, облачно ▶ **Венето** +23, ясно ▶ **Сицилия** +29, ясно ▶ **Риоха** +26, ясно ▶ **Рибера** +19, ясно ▶ **Рейнгессен** +17, малооблачно
- ▶ **Вахау** +18, небольшой дождь ▶ **Калифорния** +23, малооблачно ▶ **Кольчагуа** +14, малооблачно ▶ **Мендоса** +16, ясно
- ▶ **Кейптаун** +14, дождь ▶ **Баросса** +13, малооблачно ▶ **Краснодарский край** +31, ясно

### ТРИЕСТ

Итальянцы и словенцы наконец вывернулись и придумали название для своего сорта токай фриуляно, чего от них требовала Еврокомиссия с 2008 года: вместо Tokaj они теперь будут писать на этикетках Jakot, что есть перевернутое оригинальное название. В кастинге также участвовали Sauvignonasse и Sauvignon Green, но у потребителей они ассоциировались с незрелым виноградом.



### БОРДО

Ни месяца без покупки: по данным экспертов с 2011 года каждый месяц китайские инвесторы покупают в среднем по одному шато в Бордо. Всего с тех пор им продано 50 замков. По прогнозам, бум продолжится до 2018 года, а количество проданных шато достигнет 200. Среди последних сделок: Château La Commanderie (Помроло) за 8 млн евро ушло молодой паре из Гонконга; Мишель Роллан за неназванную сумму расстался со своими правобережными шато Le Bon Pasteur, Rolland-Maillet и Bertineau Saint Vincent.



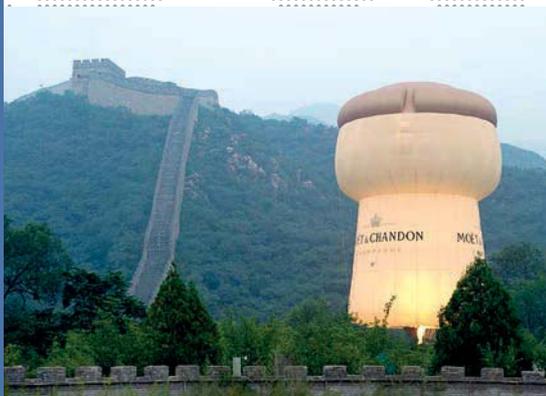
### ФЕКАН, ДОЛИНА ЛУАРЫ

Биологическое виноделие от лозы до магазина: более 3000 бутылок из долины Луары на парусном корабле прибыли в Лондон для участия в выставке RAW fair. Все бутылки будут иметь специальный стикер «Доставлено на паруснике». Компания Trans Oceanic Wind Transport, продвигающая концепт парусных кораблей, не загрязняющих окружающую среду, уже два года осуществляет доставки вин в порт Копенгагена.



### РЕЙМС

Победой французов завершились переговоры с китайскими властями, которые официально признали, что наименование «шампанское» (xiangbin jiu) может быть присвоено только игристым винам из Шампани. Основные усилия по достижению признания приложила компания Moët & Chandon, активно наращивающая продажи за пределами Европы. По словам представителей индустрии, последние бастионы, где еще можно встретить нефранцузское «шампанское» — это США, Россия, Аргентина и, как ни странно, Вьетнам.



### ЛОНДОН

Акционеры британской корпорации BVC, недовольные высоким уровнем расходов, в особенности на алкоголь, решили пойти на сокращение шампанского, потребляемого на корпоративных мероприятиях. Работники быстро нашли выход, перейдя на более дешевые игристые, но зато в большем количестве: если в 2011 г. было куплено 560 бутылок, то в 2012 г. — уже 812. Любимые игристые — чилийское Undurraga Brut и Prosecco Corte Alta.

### ДУБЛИН

Ирландское правительство решило пойти по пути британского и французского и объявило о распродаже государственного погреба: все осевшие в нем вина дороже 30 евро будут проданы. 2340 бутылок из погреба были оценены в 77 767 евро, а то, что планируется продать, — в 40 000 евро. Эксперты сомневаются, что аукцион удастся: хранимые в коллекции Château Léoville Barton 1997 и Château Kirwan 2000 почти не выросли в цене со времени покупки.



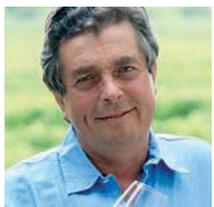
### КАНБЕРРА

Первое в мире специализированное программное обеспечение для виноделия планируется создать силами компании VINx2 из Австралии и eWinery Solutions из Калифорнии. Облачные технологии должны позволить небольшим производителям полностью контролировать процесс от лозы до стола конечного потребителя, интегрируя разрозненные программы в одну, включающую в себя и инструмент для онлайн-продаж.



# АССАМБЛЯЖ .....

## ЛЮДИ



**Пьер Луртон и Дени Дюбордье** (на фото) выпустили вина для сочинской Олимпиады: La Medaille d'Or

Special Reserve Claret 2010, сделанное в Château Cheval Blanc, и La Medaille d'Or Special Reserve Blanc Graves 2012, ассамбляж семильона и совиньона блан из «одного из лучших бордоских шато». Вырученные деньги пойдут британской команде по скелетону.



**Лиза Перотти-Браун**, главный редактор The Wine Advocate, опровергла сделанное negociant-ской компанией Bordeaux Wine Selection заявление о том, что личная подпись Паркера будет стоять на ящиках так называемой коллекции 100/100 — вин, получивших 100 баллов от Паркера: Clos Fourtet, Smith Haut Lafitte, Leoville Poyferré, Cos d'Estournel и Pape Clément Blanc.



**Мишель Шапутье** из долины Роны раскритиковал вышедший недавно доклад о влиянии гло-

бального потепления на виноделие. При этом винодел признал, что за последние 20 лет из-за повышения уровня CO<sub>2</sub> в атмосфере повысился средний уровень алкоголя в винах, в Le Pavillon например, с 12,5 до 14%. Среди решений, предложенных им в INAO, — повышение плотности посадки, разрешение жароустойчивых сортов и, наконец, разрешение использования воды для снижения в вине уровня алкоголя.



## Этикеточная зависимость

Четыре дня придется потратить, чтобы подсчитать хранящуюся в 123 обувных коробках потенциально самую большую коллекцию винных этикеток в мире.



Житель Торонто **Ален Лалиберт**, в чью коллекцию входит примерно 160 000 винных этикеток, подал заявку в Книгу рекордов Гинесса, считая, что он готов побить существующий рекорд в 16 349 этикеток. Ален по профессии сомелье и начал заниматься коллекционированием с 1995 года, а примерно 125 000 экспонатов ему достались в наследство от покойного друга. Любимая часть коллекции Алена — этикетки Château Rauzan-Segla, которые никогда не использовались, а также этикетки из несуществующей уже страны — Югославии.

«Однажды мне позвонил один из моих клиентов и заказал пять ящиков вина, хотя я и предупредил, что для него у меня есть три. Когда он приехал на своем ошеломительном «феррари» и мы сложили на пассажирское сиденье три ящика, они смотрелись просто божественно! Но пять я ему все равно не продал, мое вино — высокоморально, оно не смотрит на толщину кошелька и блеск роскоши.»

**Эмилио Рохо** (Bodega Emilio Roja), винодел из Галисии

Ушел из жизни в возрасте 80 лет пионер годелью и основатель Bodegas Godeval **Орасио Фернандес Преса**. Еще в далеком 1974 году он вместе с энологом Луисом Идальго создал программу по восстановлению сорта годелью в Вальдеоррасе, Галисия, что положило начало движению за автохтонные сорта в регионе. Его собственные вина завоевали мировое признание, а девиз «не использовать виноград, который сам бы не съел» был взят на вооружение многими его последователями.

# АССАМБЛЯЖ

## НОВИНКИ

### Selection Ott\* Les Domaniers 2010

**Виноградники:** Clos Mireille, Château de Selle, Château Romassan на побережье Прованса

**Почвы:** мергель, сланец

**Сорта:** гренаш 60%, сенсо 25%, сира 15%  
Под апелласьоном Côte de Provence вышло долгожданное «второе вино» доменов Ott\*, сочетающее лучшие черты трех принадлежащих этой семье хозяйств, два из которых являются классифицированными провансальскими крЮ. Нежно-розовый цвет, тона белой сливы, шалфея, цедры, устойчивое послевкусие провансальских трав.

WS 88°10, ST 89°10  
Simple (1)



### Clos St Hune Три великих рислинга

Лишь немногие рестораны и коллекционеры способны позволить себе вертикальную коллекцию Clos St Hune, «романе-канти Эльзаса». Урожай этого крошечного виноградника рислинга столь невелик, а спрос на него так огромен, что монополичный владелец кло дом Trimbach держит старые урожаи только для собственного потребления и очень редко выпускает их на рынок, оставляя создание коллекций на откуп винолюбам. Этот редкий сет поступил в Россию в количестве всего лишь 24 бутылок, причем за счет редчайшего 2005 года, который Trimbach представил эксклюзивно для русского рынка. Вино будет стареть десятилетиями, но лучшими винтажами десятилетия можно наслаждаться уже сейчас.

Simple Collection (6)

### Conti Serristori Chianti Classico 2010

**Виноградники:** 145 га в исторической части Кьянти, Каstellина

**Почвы:** известняк

**Сорта:** санджовезе, канайоло, мальвазия nera

**Особенности производства:** двухнедельная ферментация с мацерацией, выдержка 12 мес. в фр. дубе

Conti Serristori — отличное соотношение цены/качества для желающих познакомиться с винами великого региона Италии. Название хозяйства происходит от знатной флорентийской семьи, родственной с Николо Маккиавели. Кьянти ярко-рубинового цвета, выраженный, цельный аромат, с оттенком корицы и других специй, цветочными нотами ириса и фиалки. Сбалансированное и свежее вино на каждый день.

Simple (1)



# Ручной сбор | ВЫСТАВКА



Фото: Анна Старченко

# Грузия, приди

Грузовики на изготовке. КПП Верхний Ларс — Казбеги, простоявший семь лет на замке, теперь будет работать, по-видимому, круглосуточно. За годы эмбарго винодельческая отрасль Грузии вынуждена была мутировать, чтобы выйти на новые рынки сбыта, хотя до сих пор больше половины винного экспорта приходится на не очень-то придиричивые Украину и Казахстан. Впрочем, Германия, Великобритания, США и другие страны уже начали привыкать к названиям грузинских сортов и деревень. Состоялась ли винная революция? Во всяком случае, началась. Репортаж SWN с 6-й выставки грузинских вин WinExpo Georgia 2013

**Текст:** Василий Расков

## Хозяйства-лидеры «Новой Грузии»:

Badagoni  
Marani (TWC)  
Kindzmarauli Marani  
Château Mukhrani  
Château Mere  
Teliani Valley  
Khareba  
Tbilvino  
Shumi

Подробные заметки о путешествии по винодельням Грузии, а также Топ-10 грузинских вин с дегустационными заметками читайте на нашем сайте [simplewinenews.ru](http://simplewinenews.ru)

**В** современной Грузии существует четыре подхода к виноделию. Первый — европейский, со всеми новейшими достижениями западной энологии в применении к местным сортам и почвам. Таких виноделен по пальцам перечесть, они молодые, много экспериментируют и уже добились кое-каких выдающихся результатов. У них уже налажен сбыт в Европу, США и даже Китай. Будем надеяться, что и нам перепадет этой «новой Грузии».

Второй подход — старо-советский, который, увы, никуда не делся, и жить ему долго, пока есть спрос на дешевое «полукрасное-полусладкое». Эти заводы будут демпинговать и пропихивать на российский рынок не только Alazani Valley, но и слабенькие версии Мукузани, Цинандали и т. д., давая почву для разочарований.

Третий подход — традиционный, условно говоря, домашний. Таких микровиноделен огромное множество, они делают «натуральные» вина в квеври, порой рустичные, порой нестабильные, для внутреннего рынка, не для нас.

Четвертый подход — нео-традиционный, главная задача которого сделать из кахетинского метода визитную карточку Грузии, «квеврийное» вино, понятное не только в Грузии, но и во всем мире. Парочка образцов до нас дойдет и оседет в бутиках и ресторанах задорого.

## Масштаб отрасли

WinExpo Georgia, прошедшая 7-9 июня 2013 в Тбилиси, собрала около 30 винодельческих хозяйств (почти половина от всего, что есть в отрасли) и любопытствующую публику из 20 с лишним стран. Среди участников попадались и гиганты, которые разливают по 4 млн. бутылок в год, и микровиноделы, у которых в распоряжении два-три квеври.

# Ручной сбор выставка



Грузинское застолье — лучшая проверка гастрономичности вин



70 виноделен — не так уж много для древней винодельческой страны, в которой насчитывается 48 000 га виноградников. Дело в том, что в Грузии виноделием занимается почти каждая семья, даже горожане. 300–400 литров «гаражного» или «балконного» вина одной семье хватает до середины весны. Дальше — в розлив, канистры, от кума, из винной лавки или соседней деревни. Бутилируется весьма небольшая часть, экспортируется и того меньше. Из лидеров «новой Грузии» на выставке были представлены далеко не все. Тур по Кахетии и Картли был необходим, чтобы получить полное представление об идущих к нам винах.

## Цифры Грузии

— **Более 500**

автохтонных сортов

— **48.100 га**

виноградников

— **40%**

рост импорта в 2012 году

— **2/3** вина

даёт Кахетия

## Белое богатство

WinExpo Georgia была на 99% автохтонной. В Грузии более 500 своих сортов (данные Национального агентства вина), из которых активно используются 15–20. Грузинам неинтересно делать вино из каберне-мерло-шардоне. На всей выставке была единственная вино-

дельня с международной специализацией — Eristavi, да и та из долины Напа. Даже винодельни «европейского» типа очень патриотичны.

Ркацители — главный сорт Кахетии (85% посадок), а следовательно, Грузии. Тем не менее разнообразие автохтонных белых впечатляет: кахури мцване, киси, хихви, горули мцване, цика, цоликоури, крахуна. В одних больше сахара и щедрых ароматов, в других кислотности и травянистости, в третьих структуры, в четвертых специй. Чаще всего встречаются сортовые вина, иногда — вариации классического ассамбляжа Цинандали (85% ркацители, 15% мцване).

Частое впечатление на дегустации — нехватка кислотности, хотя у лидеров «новой Грузии» с ней все в порядке — по всей видимости, правильные сроки сбора и термоконтроль помогают.

## Гегемония саперави

Саперави — красный сорт номер один, при этом на номер два претендентов нет. Александрои

и муджуретули (Хванчкара), оджалеши и усакелаури, используемые для производства натуральных сладких, не в счет. Из саперави делается десяток стилей, от нежного полусладкого, до сверхтанинного квеври (Twins Wine Cellar), от среднетельного коммунального, сделанного в стали, до блокбастеров с 1-2-летней выдержкой в новом дубе (Chateau Mukhrani, Badagoni, Kindzmarauli Marani).

Основное впечатление от сухих красных — вина лёгкие, с нежными, зрелыми танинами, хорошим балансом кислотности, с ягодами (малина, ежевика, зрелая черноплодка, вишня) и травами (хочется думать, грузинскими травами). Довольно часто встречается молочно-грибной тон. Но у лучших производителей сортовой саперави получается ясным, чистым, с сочными ягодами и набором трав (Lukasi, Marani (TWC), Khareba, Kindzmarauli Marani). Выдержка в дубе, в том числе в новых барриках, саперави к лицу, но все это пока на уровне экспериментов.

У Мукузани (апелласьон для саперави), как правило, более открытый и сочный ягодный аромат, но тело не мощнее — такое же легкое и бархатное. Цены сухой Грузии на наших полках будут сопоставимы с Новым Светом, но это совершенно другой стиль.

## Два слова о вкусном

Каждый производитель на WinExpo Georgia, за исключением бутиковых виноделен, имеет в линейке Alazani Valley, одно белое, другое красное, сахар — чуть выше 30 г/л. Здесь по техрегламенту решено использовать концентрированный виноградный сок. Единицы (например, Badagoni) этим правом не пользуются. В этой категории всё плоско, сладко, нет ни кислотности, ни танинов, однако при цене 250 рублей на полке эти вина найдут своего покупателя.

Kindzmarauli AD — апелласьон натуральных полусладких вин из сорта саперави, здесь все интереснее, структурнее, ароматичнее, но в целом без восторгов. Только два образца были из ряда вон, они показали потенциал этой категории — Kindzmarauli Bio 2012 от Marani (TWC), продегустированный на месте, и Shalvino Kindzmarauli 2012 на выставке. Взрывная сочность, подкрепленная хорошей кислотностью. Чаше всего встречается другой стиль — более рафинированный, без буйства, легкотельный и, как ни странно, гастрономичный. Полусладкий, воздушный, ароматичный саперави вполне себе пара к целому ряду блюд грузинского застолья: баклажаны под соусом из грецких орехов, всевозможные пхали, даже кисленький чахохбили. Трудно сказать, кто, кроме ностальгирующих граждан, будет его покупать в России по цене 600–800 рублей. Барбарисово-клубничная Хванчакара (AD), с ценой ещё в 1,5-2 раза выше, похоже, будет уделом NoReCa.

## Квеври не квеври

За последние два-три года экспериментов по адаптации кахетинского метода радикально прибавилось. Всякая уважающая себя винодельня европейского типа помимо баррикой устраивает «квеврийю» — погреб с «кратерами» от закопанных в землю огромных глиняных сосудов. Виноделы стали частенько отступать от классики: они укорачивают сроки мацерации, вводят температурный контроль, изымают гребни, проводят довыдержку в дубовых бочках. «Недокахетинский» тип от хозяйств Khareba, Tbilvino или Marani (TWC) понятнее европейскому вкусу.

Однако и среди квевристов-традиционалистов идет мощное движение по стабилизации качества (Gotsadze, Babaneuris, Alaverdy Monastery Cellar). Квевристам был выделен целый ряд выставочного павильона. Здесь можно было встретить вина тяжелого янтарного цвета, с почти приторным ароматом кураги и персиков, концентрированные, мощные, с танинами наждачно-рашпильного свойства, или наоборот чистые, элегантные, с легким телом и вполне удобными танинами. Были вина и с ощутимым остаточным сахаром, и абсолютно сухие. Некоторые частники не смогли избежать летучей кислотности и брета.

Отдельный зал WinExpo Georgia был отдан квевристам всего мира, где наряду с квеврийным ркацителем и мцване можно было попробовать вионье по кахетинскому методу. Тяга к исконному, здоровому и «натуральному» многих приводит к квеври, но если во всем мире кахетинский тип — сектантство, то в Грузии — это часть рациона, норма,verified местной кухней. Стоит попробовать, и есть шанс влюбиться.

Благодарим за организацию тура Грузинскую ассоциацию сомелье в лице Шалвы Хецуриани и Национальное агентство вина в лице Элэнз Кикнадзе



# simpletravel

НОВЫЕ ПРОГРАММЫ:

ВИНО + ГОЛЬФ + SPA  
с Сандро Хатиашвили  
/Тоскана, Италия/  
20-24 июля

ВИНО + Охота на тунца  
/Италия/  
июль-сентябрь

ГРУЗИЯ  
с Сандро Хатиашвили  
8-12 августа

ПОРТУГАЛИЯ  
с Анатолием Корнеевым  
7-11 сентября

ИЗРАИЛЬ: вино и культура  
12-18 октября

World Wine Symposium  
/Комо, Италия/  
07-19 ноября

## СВАДЬБЫ НА ВИНОДЕЛЬНЯХ

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

Визовая поддержка  
Прямая выписка билетов

[www.simpletravel.ru](http://www.simpletravel.ru)  
8 495 775 5552



реклама

## Бургондист в Провансе

Еще несколько лет назад Château la Martinette и Domaine Le Prieure — 400 га в департаменте Вар — находились в запустении, хотя вино, несмотря на небрежный подход, получалось неплохое. О том, как всё изменилось с приходом русских владельцев, SWN рассказал Алексей Дмитриев, партнёр-управляющий и главный реформатор хозяйства.

Интервью: *Илья Кирилин*

**ЭТО ОДНО ИЗ САМЫХ СТАРЫХ ПОМЕСТИЙ ПРОВАНСА, ОНО БЫЛО ОСНОВАНО В 1620 ГОДУ. В XIX ВЕКЕ НА ЭТОЙ ТЕРРИТОРИИ ПРОЖИВАЛО 2000 КРЕСТЬЯН И УЖЕ БЫЛ ВИНОГРАДНИК.**



**1 | Как вы по жизни связаны с вином?**  
По образованию я переводчик с французского. Когда давным-давно приехал во Францию учиться, понял, какое место вино занимает в жизни французов и вообще в цивилизации, занялся самообразованием по винной части. Потом стал ездить по Европе, сопровождая разные высокие делегации, и попробовал много хороших дорогих вин. 20 лет назад я переехал в Швейцарию, и вино стало частью повседневной жизни: стал ездить по виноделам, покупать у них вино. В какой-то момент друзья из Москвы попросили меня помочь в поставке вин и я стал немного заниматься экспортом вин в Россию, но когда у вас ввели ЕГАИС и прочее, это занятие превратилось в сплошную головную боль и я его забросил. Зато начал писать о вине, сделал свой сайт [www.vinolub.ru](http://www.vinolub.ru).

**2 | Как вы оказались в Провансе?**  
Я вообще-то бургондист, конечно, было бы интересно попробовать в Бургундии делать вино. Но там не найдешь такого простора, как здесь: 400 га, река, канал, оливковая роща, трюфельные дубы, горы — всё, что хотите. Плюс живность: кабаны, косули, фазаны, рябчики. Пришли мы сюда случайно: позвонил приятель и попросил подыскать недвижимость на берегу моря, набрали на Martinette, причем мы даже не хотели туда ехать, потому что досье было очень плохо подготовлено. Но как только мы всё это увидели, поиск прекратился. Владелец трое, но вместе мы только годовой бюджет утверждаем, а так всеми делами я занимаюсь, и живу здесь же.

**3 | Саша Лишин, тоже российского происхождения винодел, создал один из самых модных сейчас проектов в Провансе. Вы с ним знакомы?**  
Да, он был у меня здесь, и я у него был много раз. У Château d'Esclans колоссальный коммерческий успех. Whispering Angel — просто прорыв, базовое Château d'Esclans — отличное вино. Но мне кажется, что Лишин слишком усердствует с дубом в производстве топовых кюве Les Clans и Garrus. Хотя Роберт Паркер и называет их лучшими розовыми винами в мире, но по-моему они не отражают идею прованского розе, это уже что-то другое.

**4 | В каком состоянии вам досталось поместье?**  
Владелец — пожилой голландец, он особо не вмешивался в дела, а управляющий украл у него несколько миллионов: все работало в автономном ре-

жиме, за работниками никто в общем-то не следил, но при этом вино получалось неплохое. Это одно из самых старых поместий Прованса, оно было основано в 1620 году. В XIX веке на этой территории проживало 2000 крестьян и уже был виноградник.

### 5 | Какие планы по переустройству поместья?

Планов у нас на несколько поколений: мы начали делать оливковое масло, сейчас высаживаем фруктовый сад, приводим в порядок трюфельные роши и уже к осени рассчитываем собрать первый урожай трюфелей. У нас есть здание 1886 года, которое принадлежало винному негоднику, внутри стояли огромные бетонные резервуары, куда он сливал скупленное вино, а потом продавал его вагонами. Но потом эта коммерция захламилась, а дом так и стоял неосвоенный. Там у нас будет магазин и тапас-бар. А в другой части поместья в зданиях XI и XVIII века, где сейчас располагается офис, откроются отель и ресторан. В тапас-баре мы планируем работать с Клеманом Брюно, которого во Франции называют «Королем трюфеля».

У нас комплексный проект, который должен быть закончен к 2021 году. Виноградник нам достался в очень плохом состоянии, по-хорошему две трети нужно пересаживать. Пока пересадили одну треть. К 2016 году у нас должна появиться и новая винодельня: я пригласил знаменитого архитектора Бернара Мазьера, который строил новые погреба в Pétrus, Mouton Rothschild, Latour, Rauzan-Ségla. Для Мазьера это первый проект в Провансе и он к нему относится с большим энтузиазмом: для него это возможность поработать на холме, а не на равнине. Довольно трудно было уговорить его приехать, но оказавшись здесь, он согласился за пять минут. Винодельня будет гравитационной на четыре уровня. Не уверен, что в Провансе еще такие найдутся.

### 6 | Как местные виноделы к вам отнеслись?

Довольно дружелюбно. Когда мы купили поместье, некоторые соседи прислали поздравления, другие приглашали в гости, я тоже всех пригласил. Общаемся. Все, разумеется, пристально присматриваются к тому, что мы делаем, но те две коммуны, в которых находится наше поместье, очень довольны, потому что за полтора года мы приняли на работу 15 человек местных.

### 7 | Вы сотрудничаете со Стефаном Деренонкуром. Как он оказался вовлеченным в проект?

Стефана я знаю давно, еще со времен моих скитаний по виноградникам. Я тогда познакомился с Франсуа Тьенпоном, который работал вместе со Стефаном, и он нас познакомил. Это было в начале 2000-х, мы потом поделились на салонах, он меня образовывал, показывал,

знакомил, ну и в шутку говорил, что если я займусь сам виноделием, то он меня возьмет под свое крыло. Так и случилось. Перед покупкой поместья компания Стефана сделала аудит виноградников и разработала программу реструктурирования. Мы каждую неделю созваниваемся, он присылает инструкции. Сам Стефан приезжает 2-3 раза в год, а его младший компаньон Жюльен Лавиню 2-3 раза в месяц. Деренонкур посоветовал мне и нашего технического директора Гийома Арана.

### 8 | Акцент на розовых винах сократится?

Так исторически сложилось, не мы это выдумали, не нам это менять. Розовое будет составлять по меньшей мере 70% производства. У нас три розовых вина: Rollier de la Martinette — более массовое типичное прованское розе, летнее, для пикника, сардин на гриле; Château la Martinette — богаче, серьезнее, его скорее стоит пить к ресторане; и наконец топовое — Aurore sur la Moskova («Рассвет над Москвой-рекой»). Его мы винифицируем в бочках, но дуб используем очень деликатно. Плюс выдержка на осадке 3-4 месяца. Деренонкуру сначала не понравилась идея с бочками, но результат получился поразительный, вино маслянистое, но легкое, с прекрасным балансом. Откуда взялось его название? Мои родители — музыканты, я хорошо разбираюсь в музыке и когда стал искать ассоциации с розовым вином в России, мне в первую очередь в голову пришла прелюдия Мусоргского «Рассвет на Москвой-рекой». Топовые белое и красное — это Caviar Blanc (100% роль) и Tournée des Princes («Угощение от великих князей», на рынок выйдет в январе).

### 9 | Надеетесь ли вы окупить инвестиции?

Нет, инвестиции можно похоронить. Суть вот в чем: если поместье было куплено за X миллионов и в него было инвестировано Y миллионов, то после всех реноваций его стоимость будет не X+Y, а X+Y в квадрате. Но планы продажи его у нынешнего поколения владельцев вряд ли появятся. Рассчитываю со временем перейти на «хозрасчет».

### 10 | Увидим ли мы ваши вина в России?

В Россию недавно сделали пробную поставку, ведем переговоры, надеемся, что-то получится. Сейчас примерно половина наших вин продается в Провансе, еще треть в остальной Франции, Бельгии и Швейцарии, но мы хотим немного развить дальний экспорт. Главное для меня — присутствие наших вин в «мишленовских» ресторанах. Я на прошлой неделе был в резиденции премьер-министра Франции, и они собираются покупать наше вино. Еще я отправил вино князю Альберту в Монако, и есть шанс, что они тоже будут покупать. ■



400 га земель  
300 га лесов  
10 га трюфельных дубов  
21.5 га виноградников  
38 га — планируемая площадь виноградников  
2011 — покупка поместья тремя инвесторами российского происхождения  
80 000 бутылок в 2012 году