

# simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

## Погружение в Грузию

Вина Badagoni  
в исполнении  
энолога-учёного  
Донато Ланати

### Южная Австралия

старейшие лозы мира

### Кастинг для брунелло

### Сочи

общепит  
по-олимпийски

Новый год покупателямского гида:  
33 мальбека, 36 шардоне





# 50

## Звёзды Аделаиды

Все апелласоны Южной Австралии — в теории и на практике с Игорем Сердюком

### РУЧНОЙ СБОР

# 23

## Бургундское пришествие

25 виноделов из Кот-де-Бона приехали спеть застольные песни и наградить московских сомелье.



### ОСОБОЕ МНЕНИЕ

# 38

## Гренаш для Атоса

Вениамин Смехов между Испанией и Францией



### ВИНОДЕЛ

# 64

## Двурушник

Майкл Твелфтри о виноградниках, хогсхедах, винной критике после Паркера и потенциале гренаша в Австралии.

### ХОЗЯЙСТВО

# 42

## Тайные знания

Из-за чего ведущий итальянский энолог обрёл в Грузии вторую родину.

### ИНТЕРВЬЮ

# 72

## Концентрация Бароссы

Уникальные старые лозы на виноградниках Чарли Мелтона



Упомянутые вина относятся к одной из ценовых категорий, каждой из которых соответствует своя пиктограмма.

### Ценовые категории

-  1 ..... до 500 руб.
-  2 ..... до 1000 руб.
-  3 ..... до 1500 руб.
-  4 ..... до 2000 руб.
-  5 ..... до 2500 руб.
-  6 ..... до 4000 руб.
-  7 ..... до 8000 руб.
-  8 ..... до 12000 руб.
-  9 ..... до 16000 руб.
-  10 ..... более 16000 руб.

**ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ:** Alta Vista [163] Alvaro Palacios [40] Aneluna [163] Arboleda [171] Atamisque [162] Avarus [172] Badagoni [42-48] Banfi [87] Barone Ricasoli [173] Beringer [168] Bishop [50-63] Black Bottle [128] Bouchard Pere et Fils [34] Brunier [40] Castello di Ama [158] CatenaZapata [164] Cedre [161] Chacra [36] Charles Melton [72-75] Chateau de la Gardine [40] Chateau le Grand Vostock [169] Chateau Tamagne [30] Cobos [163] Colome [164] Concha y Toro [168] Cono Sur [167] Dodici [158] Domaine de la Roquette [40] Domina del Plata [165] Fairview [171] Felsina [169] Fleur Cognac [156] Frescobaldi [85] Gai Kodzor [30] Gnarly Head [167] Golan Heights [172] Graham's [32] [111] Grillet [158] Haras [172] Hardy [50-63] Inama [26-28] Jacob's Creek [50-63] Kalken [164] Kalleske [50-63] Lacapelle [162] Lagrezete [161] Langmeil [50-63] Lanson [157] Luigi Bosca [162] Maipo [170] Maverick [50-63] Michel Torino [162] Montes [166] Norton [161] Penfolds [50-63] Peter Lehmann [172] Piero [50-63] Pio Cesare [171] Poggio [86] Primosic [171] Relic [50-63] Rocky [50-63] Salentein [163] Serene [158] Simonsig [171] Springfield [170] Te Mata [78-81] Triguiedina [161] Trivento [168] Two Hands [64-71] Wolf Blass [50-63] Yacochuya [163] Zorzal [164] Zuccardi [166] Дивноморское [30] Лэфкадия [30] Мысхако [173]

УДК 663.2/3  
ББК 36.87  
К28



Редакционная коллегия

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

**Арт-директор**  
Вениамин Фридрих

**Ведущий аналитик**  
Игорь Сердюк

**Обозреватель**  
Анна Кукулина

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

**Ведущий эксперт**  
Сандро Хатишвили

**Управляющий редактор**  
Виолетта Буйнич

**Фоторедактор**  
Софья Маркова

**Дизайнер**  
Владимир Нелюбин

**Препресс**  
Алексей Клан

**Корректор**  
Наталья Казакова

**Книга подготовлена авторским коллективом в составе:**  
Ваня Березин, Руслан Валиханов,  
Андрей Ковалев, Виорел Нурносов,  
Олеся Полякова, Игорь Родин, Роман Суслев

© 2014, ООО Издательство «СИМПЛ»

**Генеральный директор**  
Дмитрий Мережно  
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 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. Материалы в рубрике PROMO публикуются на правах рекламы.

**Погружение в Грузию /**  
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство СИМПЛ, 2013. — 176 с.  
ISBN — 978-5-4274-0016-9

Цена договорная.

Тираж 28000 экземпляров.  
Отпечатан в RR Donnelley, Польша.  
Тираж сертифицирован  
Национальной тиражной службой.



РЕСТОРАНЫ

**104**

**Файв-о-клок**

Роскошь московских чайных столов способна превратить любое чаепитие в бесконечное.

ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

**160**

**Глубина и высота**

33 вина из сорта мальбек и 36 шардоне из всех уголков мира.

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/SimpleWine](https://www.facebook.com/SimpleWine)

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?**

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

# АССАМБЛЯЖ

фото



## Русские идут

После первых ресторанов в Лондоне и Нью-Йорке, которые открывались с очень смешанной прессой, московские рестораторы учли все ошибки и теперь стреляют по сложным иностранным рынкам без промаха.

**А**ндрей Делосс в Нью-Йорке открыл фантастически успешный *Betony* — с современной американской кухней и молодым шефом Брюсом Шуманом. Американский *Esquire* признал его лучшим новым рестораном в США за 2013 год, а *New York Times* дал три звезды.

Аркадий Новиков открывает в лондонском Мэйфере уже третий ресторан — *Rextail*, с меню, которое стоит гораздо ближе к привычному лондонскому набору, чем итало-японская смесь *Novikov*. Здесь подают стейки и рыбу, цены английские, ресторанские критики называют «олигархическими», но это



не мешает им отдавать должное тщательному выбору мяса и отрубов. Из относительно недорогих блюд все в один голос рекомендуют чизбургер за £14,5 — с бургером из вагью и чеддером.

Ещё один «русский», хотя и не имеющий отношения к московской гастрономической сцене, проект — будущее заведение Леонида Шутова, владельца довольно эксцентричного, но успешного лондонского ресторана Bob Bob Ricard. Шутов строит в Мэйфере объект под названием Библиотека. Кухня планируется англо-русская, но суть не в этом. Главная фишка — 60 000 бутылок в погребе, то есть одна из крупнейших в мире частных коллекций. Запасники Шутова включают вековую вертикаль Château d'Yquem (с 1887 года, винтажи за последние 30 лет планируют продавать побокально), почти такого же возраста вертикаль Krug Clos du Mesnil и Clos d'Ambonnay (с 1915-го), а также подборки всех основных гран крю Бордо.

Betony

# АССАМБЛЯЖ

## мир

**Погода в винодельческих регионах на 25 января:** Бордо +7, пасмурно ▶ Бургундия +4, пасмурно  
▶ Шампань +3, дождь ▶ Эльзас +3, пасмурно ▶ Долина Роны +6, облачно  
▶ Долина Луары +4, пасмурно ▶ Пьемонт +7, ясно ▶ Тоскана +9, ясно ▶ Венето +7, малооблачно

## Аукционы 2013

2013 год выдался богатым на торги: европейские правительства распродавали свои погреба, китайцы скупали топовые бургундские лоты, была распродана старейшая коллекция рома, сделанного рабами в 1780 году. Sotheby's опубликовали статистику торгов за 2013 год, где кроется немало интересных деталей.

### БУРГОНЬ НОМЕР ОДИН

Вина Бордо все ещё аккумулируют 60% объёма торгов, однако Бургундия с 26% стала самой дорогой категорией со средней ценой лота \$595, а DRC — самой дорогой маркой. По 3% набрали Шампань, Испания и долина Роны, а Калифорния и Италия — по 2%.

### ИСПАНСКИЙ ФЕНОМЕН

Хорошо показала себя в 2013 году Испания за счёт успешных торгов Vega Sicilia, вошедшая в Топ-10 марок. При этом разница в 10 раз между средней ценой лота (\$345) и средней рыночной ценой (\$35) на испанских торгах оказалась максимальной, опередив и Бордо (\$490 против \$122), и Бургундию (\$595 против \$99).

### КИТАЙЦЫ УСТУПАЮТ

Количество покупателей из Азии снизилось по сравнению с прошлым годом, составив 62%. Среди европейцев (17% покупателей) самыми активными оказались британцы и россияне, намечился значительный рост интереса среди американцев (18%).

### ХИТЫ ПРОДАЖ

Угнет вернулся в Топ-10 по Бордо после продолжительного падения, начавшегося в 2005 году. Левобережные хозяйства Бордо удерживают лидерство. Шампанское Salon пропустило вперед Cristal от Louis Roederer. В Калифорнии №1 стало Opus One, а итальянский рейтинг возглавили Masseto, Ornellaia и Sassicaia.

### ПОРТЛЕНД

Бургундская семья Друэнов с приобретением 112 га виноградника Roserock практически удвоила свои владения в Орегоне. Впервые землю в этом специализирующемся на пино нуар штате Друэны купили еще в 1987 году. Новый участок находится в 25 милях к югу от их хозяйства Drouhin Oregon и относится к зоне Eola-Amity Hills AVA. Холмистый регион идеально подходит для выращивания пино нуар благодаря прохладным океанским бризам, а также уникальным аллювиальным почвам, сформировавшимся из морских отложений и доисторических лавовых потоков.

### ДАЙТОН-БИЧ

Текила Patrón подписала соглашение с Международной ассоциацией мотоспорта и стала не только титульным спонсором легендарного марафона Ле-Ман на территории США, но и North American Endurance Cup — профессиональной серии из четырёх гонок на выносливость, которые по своей длительности могут сравниться лишь с послекусием текилы Patrón.



### САКРАМЕНТО

Ряд калифорнийских винных регионов переживает тяжелейшую за последние 100 лет засуху. Обычно запасы воды здесь удаётся пополнить в основном зимой, но этот год выдался ещё более сухим, чем два предыдущих. Виноделы тревожатся за состояние виноградников. Особые трудности испытывают Пасо-Роблес, где был даже одобрен запрет на высадку нуждающихся в ирригации виноградников, а также знаменитые AVA долины Сонома (Anderson, Alexander, Knights). Спасти ситуацию могли бы сильные дожди, случись они до марта. На «Фейсбуке» виноделы обсуждают необходимость организации шаманских плясок по призыву дождя.



### ПАРИЖ

Компания Clarence Dillon принца Люксембургского, владельца шато Haut-Brion, планирует открыть в Париже дегустационный зал, напоминающий лондонскую таверну XVII века Pontac's Head, откуда началась слава бордоских вин в высших слоях британского общества. Бутик откроется в дорогом парижском районе рядом с одним из зданий Парижской выставки 1855 года, где была презентована легендарная Классификация шато Медо-

### БОРДО

Набирающие популярность беспилотные дроны приняты на вооружение в четырёх бордоских хозяйствах Бернара Магре: Pape Clément, La Tour Carnet, Fombrauge и Haut Peyraguay. В задачи дронов входит оценка поражения болезнями, гидростресса, уровня зрелости различных участков. Всё это, как считают в компании Магре, позволит точнее работать с каждым конкретным участком виноградников, снизить трудозатраты и использование удобрений.



### ЛИМА

Чилийским виноделам становится тесно в своей стране и они задумываются об инвестициях в виноградники в соседнем Перу. По данным местной газеты Gestion, Concha y Toro, Grupo San Pedro и Grupo Santa Rita, контролирующее 82% производства чилийского вина, собираются инвестировать 100 млн долларов, высадив около 400 га в Перу.

- Сицилия +13, малооблачно ► Риоха +12, малооблачно ► Рибера +12, ясно ► Рейнгессен +3, пасмурно  
 ► Вахау -6, ясно ► Калифорния +19, ясно ► Кольчагуа +29, ясно ► Мендоса +27, ясно  
 ► Кейптаун +24, ясно ► Баросса +22, ясно ► Краснодарский край -2, ясно

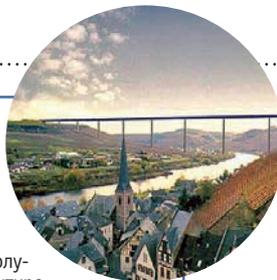
## БАУМОР

Прославленная вискикурня с острова Айла Bunnahabhain в следующем году планирует выпустить на рынок свой старейший виски, возраст которого переваливает за полвека. Выпущено будет всего около 100 бутылок, поэтому задуматься о покупке стоит уже сейчас, ведь даже из 750 бутылок 40-летнего виски, представленного в 2012, остались считанные единицы.



## КОБЛЕНЦ

Точка в десятилетнем споре о строительстве моста через Мозель, который должен связать Франкфурт с Нидерландами, до сих пор не поставлена. Согласно официальным документам, полученным изданием *Der Spiegel*, при проектировании была неверно установлена глубина залежей хрупких пород, что может сделать мост крайне нестабильным. Правительство заказало новое исследование, виноделы надеются, что строительство будет прикрыто. С самого начала винная общественность протестовала против моста, возведение которого может вызвать эрозию почв и загрязнение атмосферы виноградников.



## ФРАНКФУРТ

Любителям айсвайна в этом году придется искать его за пределами Австрии и Германии. В аномально теплых для региона декабре-январе температура достигала 15°C, так что грозди, оставленные не лозах в надежде на айсвайн, просто сгнили. Зато в канадской провинции Онтарио условия для сбора «ледяного винограда» были идеальными, и урожай стал рекордным за последние годы.

## БРЮССЕЛЬ

Старания испанских евродепутатов увенчались успехом. Европарламент признал термин «сангрия» только за напитками, произведенными на территории Испании и Португалии, в других же странах будет «ароматизированный напиток с вином». Минимальный уровень содержания алкоголя теперь составляет 4,5%, а в действие норма вступит в через год.



**€14 000 000** составили вынужденные траты производителей портвейна вследствие роста цен на бренди. Среди причин выделяют низкий урожай в Европе в последние два года, сокращение площадей виноградников и отмену субсидий ЕС, направленных на дистиляцию излишков вина.

## ВАВИЛОН, ИРАК

Новозеландские ученые опубликовали новую версию отравления Александра Македонского. Они пришли к выводу, что причиной смерти могла стать белая чемерица, использовавшаяся в древние времена для вызывания рвоты. Растение могло быть подвергнуто ферментации и смешано с обычным вином, чтобы перебить его горький вкус. В пользу этой версии говорят обстоятельства: перед смертью Александр целых 12 дней не мог ни говорить, ни ходить, тогда как другие известные яды убили бы его гораздо быстрее.

## ТБИЛИСИ

Традиционный грузинский метод производства вина в кевеви вошел в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, встав в ряд с винодельческими традициями Токая, Сент-Эмильона, долины Дору и хорватского острова Хвар. В ЮНЕСКО учли, что методу как минимум 8000 лет и эта традиция стала неотъемлемой частью культурной идентичности грузинских общин.



## БОН

Обнаружена информация об очередном последствии сильнейшего июльского града в Бургундии: со знаменитого премье крю Clos des Mouches не будет сделано ни бутылки вина 2013 года. Крупнейшими землевладельцами на этом винограднике площадью 25,18 га являются дома Joseph Drouhin и Chanson Pere&Fils.

**791 408** японских пятнистокрылых фруктовых мух, высасывающих сок из виноградных ягод, было поймано в 2013 году в Центральном Вашингтоне на севере Тихоокеанского побережья США. Для борьбы с растущей популяцией вредителя используются ловушки с арахисовым маслом. Энтомологи надеются, что декабрьские морозы не дадут мухам расплодиться в 2014 году.

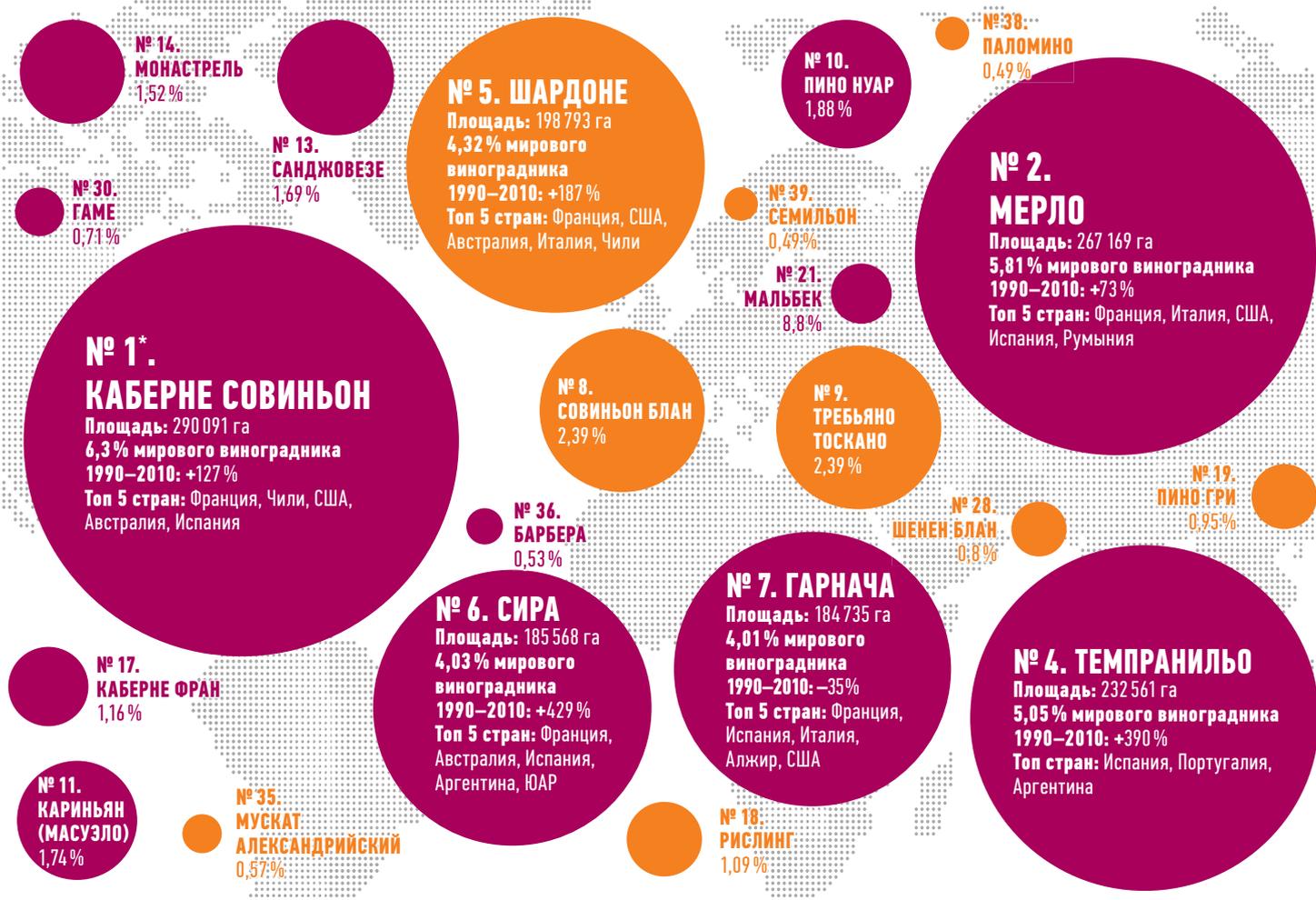
**\$16 000 000 000** придется занять японской компании Suntory для покупки американской Beam Inc, заплатив по \$ 83,50 за акцию, что на 25% выше рыночной стоимости.

# АССАМБЛЯЖ

## цифры

# Да здравствует новый король!

Испанский айрен, долгое время оставшийся самым распространённым сортом в мире, уступил лидерство каберне совиньону и мерло. Об этом свидетельствует опубликованное Университетом Аделаиды исследование, которое охватывает период с 1990 по 2010 г. 669 страниц титанического труда включают 44 страны, 521 винодельческий регион и 1271 сорт винограда. Площадь посадок самого нераспространённого из изученных сортов – пти руж – составляет всего 84 га.



## ТОП 5 СОРТОВ В РАЗНЫХ СТРАНАХ



**Испания (№ 1\*\*)**  
Айрен  
Темпранильо  
Бобаль  
Гарнача  
Монастрель



**Франция (№ 2)**  
Мерло  
Гренаш  
Уньи блан  
Сира  
Каберне совиньон



**Италия (№ 3)**  
Санжовезе  
Монтепульчано  
Катаратто бианко  
Мерло  
Требьяно тоскано



**США (№ 4)**  
Шардоне  
Каберне совиньон  
Мерло  
Зинфандель  
Пино нуар



**Аргентина (№ 5)**  
Мальбек  
Сереса  
Бонарда  
Криола grande  
Каберне совиньон



**Австралия (№ 8)**  
Шираз  
Шардоне  
Каберне совиньон  
Мерло  
Совиньон блан



**Чили (№ 9)**  
Каберне совиньон  
Шардоне  
Совиньон блан  
Мерло  
Карменер



**ЮАР (№ 11)**  
Шенен блан  
Каберне совиньон  
Коломбар  
Сира  
Совиньон блан

\* Позиция в рейтинге самых распространённых сортов

\*\* Позиция в рейтинге по площади виноградников

# АССАМБЛЯЖ .....

## ЛЮДИ



**Доминик Симингтон** сменил Жюльена де Бомарше де Ротшильд на посту директора Primum Familiae Vini. Некоммерческая организация, объединяющая 11 самых престижных семей в винном мире, занимается поддержанием преемственности и защитой от подделок, а в прошлом году провела первую публичную дегустацию в рамках Prowein. В 2014 году также планируется две дегустации на Prowein и Vinexpo Hong Kong.



**Руди Курниван**, как и ожидалось, был признан судом Нью-Йорка виновным в мошенничестве. В период с 2004 по 2012 год он продал поддельного вина на сумму 1,3 млн долларов, а также получил заём в 3 млн долларов, залогом для которого являлась поддельная коллекция вина. В суде давали показания миллиардер Билл Кох, виноделы Лоран Понсо (Domaine Ponsot) и Обер де Вилен (DRC). Приговор, по которому ему грозит от 20 до 40 лет тюрьмы, будет объявлен 24 апреля.



**Гэри Эберли**, один из пионеров Пасо-Роблеса, неожиданно для себя был смещён с поста главы основанной им в 1979 году и носящей его имя винодельни Eberle Winery. Произошедшее стало возможным после того, как жена его больного Альцгеймером брата получила в управление 39% его акций, а большинство в управлении, кроме самого Гэри, высказалось в пользу увеличения объёмов производства.



**Джастин Тимберлейк** и **Шон «Дидди» Комбс** не стовариваясь занялись текилой. Поп-певец, уже выпускающий под собственной маркой текилу 901, объединился с крупным производителем Sauza (принадлежит Beam Inc), выпустив на рынок суперпремиум бренд Sauza 901. Рэппер предпочел вышедшую на американский рынок в 2009 году текилу DeLeón, выкупив марку совместно с британским гигантом Diageo, с которым он сотрудничает по водке Ciroc.



## Роковая сделка

Ужасной вертолётной трагедией, унесшей жизни четырёх человек, закончилось приобретение хозяйства Château de la Rivière во Фронсаке.



20 декабря состоялась сделка по продаже хозяйства, оцениваемая примерно в 30 000 000 евро, между китайским бизнесменом Лэм Коком и бывшим владельцем Джеймсом Грегори. Джеймс, будучи заядлым любителем вертолётов, предложил новому владельцу с высоты взглянуть на его 26 га виноградников. Их сопровождали 11-летний сын китайского миллионера и помощник Ванг Пенг, который должен был стать новым финансовым директором хозяйства. Когда через 20 минут они не вернулись, оставшаяся на земле жена Лэма вызвала Службу спасения.

Как свидетельствует очевидец, вертолёт упал в реку Додонь, после чего он увидел двоих людей, которых быстро унесло течением. В искорёженном салоне было обнаружено тело ребёнка, ещё через несколько дней на берегу нашлось и тело переводчика, поиски оставшихся продолжаются.

Трагедия, однако, не остановила запланированную буддистскую церемонию благословения, продолжается и работа хозяйства, главный винодел которой был назначен генеральным директором. Чангун Лиу, жена Лэма, осталась владельцем группы Billionaire, куда входят все активы, изначальные планы по переоборудованию здания поместья XVII века в роскошный спа-отель со специальной чайной комнатой должны быть реализованы к 2020 году.

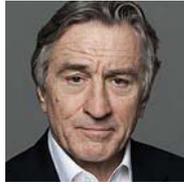
Эти печальные события ещё сильнее омрачило анонимное письмо в редакцию газеты *Midi-Libre*, предупреждающее, что «все, кто продаёт поместья иностранцам, окончат жизнь на дне», а «Джеймс Грегори расплатился жизнью за продажу Château de la Rivière иностранцу через 10 дней после нашего предупреждения». Письмо, подписанное Comité d'action agricoles с фразой на окситанском языке «Мы хотим жить в нашей стране», также получили несколько агентов по продаже имущества в регионе. Жандармы подозревают CAV (Comité d'action viticole).

Произошедшее оказалось уже не первой авиакатастрофой в истории Château de la Rivière — предыдущий хозяин Жан Лепринс также погиб в 2002 году вскоре после взлёта частного самолёта.

# АССАМБЛЯЖ .. рестораны



**Роберт де Ниро** планирует открыть несколько ресторанов в Шанхае. Он стал инвестором Project 179, который объединит в себе отель, рестораны и культурный центр. Среди ресторанов запланированы филиалы открытых де Ниро в Нью-Йорке Tribeca Grill и Nobu.



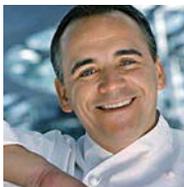
**Янник Аллено**, бывший шеф Le Meurice, настолько успешно запустил своё бистро Terroir Parisien в прошлом году, что уже открывает второе. Оно находится в Пале Броньяр и помимо прочего располагает «рийет-баром» с большим выбором паштетов и рийетов.



**Джейсон Атертон** продолжает развивать свою лондонскую ресторанную империю и добавил к Pollen Street Social, Little Social и Social Eating House ресторан Berners Tavern с европейской кухней в только что открывшемся шикарном отеле The London EDITION.



**Жан-Жорж Вонгерихтен** (Jean-Georges, ABC Kitchen и др.) открыл новый ресторан в Нью-Йорке. По кухне ресторан представляет собой примерно то же, что и всегда у Вонгерихтена — рафинированную высокую кухню на французской подкладке, но при этом он будет базироваться целиком на фермерских продуктах.



## Настоящие младотурки

После частого употребления термина «младотурки» применительно к молодым поварам Лондона и Парижа, настоящие младотурки появились в Стамбуле. Выросший в Швеции Мехмет Гур (на фото) открыл Mikla еще в 2005 году, но только теперь у него появились последователи, и он начал разворачиваться в полную силу: на очереди у Гура открытие кофейни, пекарни и собственной кулинарной лаборатории. Из тех, кто идет по его стопам, критики выделяют Урьяна Догмуса и Джихана Кипджакка, шефов Gile, где они подают дегустационные меню с креативно преобразованными местными продуктами — готовят дыню в вакууме и подают с мороженым из козьего сыра и пюре из фундука, добавляют к куриному паштету сироп из шелковицы и т. д. Из продуктов, которые турецкие повара планируют продвигать на мировом рынке, перспективно выглядят крошечные оливки хальхали, инжирный уксус, темно-зелёная чечевица макара и горьковатый горный мёд.

## Домашняя версия

Альберт Адрия успевает не только открывать по ресторану каждые полгода, но и запускает собственную линейку готовых продуктов. Они предназначены для тех, кто хочет дома приготовить что-нибудь «высокомолекулярное» — соусы уже заправлены в сифон, достаточно выдавить в мисочку и разогреть в микроволновке, чипсы из осьминога уже поджарены, а меренги со свёклой уже готовы — бери и начиняй любым кремом или подавай так. Проект запущен в содружестве с голландской компанией R&D Food Revolution.



## Чай да кофе

Starbucks несколько лет назад купил крупнейшего чайного ритейлера Teavana и теперь на его основе запускает сеть чайных баров. Первый Teavana Fine Teas & Tea Bar открылся в Нью-Йорке на Мэдиссон-Авеню, и если начинание окажется удачным, формат запустят в сеть.

## Новости одной строкой

► В Нью-Йорке предсказывают взлёт популярности сидра. Среди ожидаемых бестселлеров-2014 оказался и итальянский сидр Montano. Его производят в Доломитовых Альпах и поставляют в лучшие рестораны и бары.

► В Испании введены новые правила маркировки хамона. Теперь разрешены только три категории хамона для указания на этикетках: Jamon de Bellota, Jamon de cebo de campo и Jamon de cebo. Маркировка Pata Negra разрешена только для jamon de Bellota.

► Австрийское бюро винного маркетинга уже третий год проводит дегустации на популярных горнолыжных курортах. В этом году они пройдут с 15 по 22 марта в 10 деревушках, в каждой будет представлена своя винодельня.

# АССАМБЛЯЖ .....

## рейтинг

# Шампанский топ-50



**Антуан Гербель:** «Впервые в истории R VF мы сделали рейтинг именно крупных марок шампанского. Конечно, в будущем в будущем появится свой рейтинг и для рекольтанов и маленьких домов, но он будет важнее, разумеется, для французских покупателей. А новая классификация крупных марок важна для всего мира».

Старейший французский винный журнал *La Revue de Vins de France* придумал новый формат рейтинга, специально для шампанских вин. Победителей определяли по формуле, учитывающей оценки за качество всех вин дома, репутацию марки и другие факторы. Первое место занял дом Louis Roederer, удостоившийся также сравнения — «Нермès Шампани». Ответственный редактор R VF Антуан Гербель рассказал SWN о принципах отбора в топе.

700 шампанских от 300 шампанских домов плюс 30 кооперативов и негоциантов были протестированы при подготовке рейтинга Les 50 meilleures maisons de Champagne. Антуан Гербель подчёркивает, что это рейтинг именно марок — вина маленьких домов и рекольтанов в нём не учитывались. R VF считает некорректным сравнивать дом с объёмом производства в миллион бутылок и крошечную семейную винодельню с 4 га виноградников и 10 000 бутылок в год. Собственно, размер дома был первым «фильтром» — из тех, кто выпускает меньше 300 000 бутылок, Гербель включил в рейтинг только дом Salon: объёмы производства у него не превышают 60 000 бутылок в год, но по влиятельности и значимости он превосходит многие более крупные дома.

Международная известность и репутация бренда были следующим фильтром, наравне с соотношением качество/известность/объёмы производства. Именно на этом сочетании достаточно высоко поднялись Dom Pérignon (5), Veuve

Clicquot (15-е место), Moët & Chandon (крупнейший в Шампани по объёму производства и 30-й в рейтинге) и кооператив Nicolas Feuillate (38).

Из крупных и известных Гербель отбирал тех, у кого невинтажные брюты, «основа престола» любого шампанского дома, из года в год сохраняют неизменное качество. За это постоянство оценка удваивалась, и именно благодаря этому на 4-м месте оказался дом Gosset. Гербель высоко оценил в этой категории дом Krug, который значительно «омолодил» стиль своего гранд кюве.

Поскольку постоянство вкуса обычно достигается постоянной командой, то её оценивали отдельно. Гербель справедливо полагает, что «шампанское требует времени и планов на много лет вперед, поэтому мастера погреба и энологи с большим опытом работы всегда идут в плюс любому дому. По этому параметру особенно выделяются семейные дома — Pol Roger, Deutz, Lenoble и Delamotte.

Первое же место Louis Roederer кроме качества базового брюты (не говоря о винтажных и престижных кюве) обусловлено ещё одним важным параметром оценки: наличием собственных виноградников и тому, как за ними ухаживают. В Шампани, где множество домов вообще не имеют собственных виноградников, двести с лишним гектаров в собственности — фантастическое преимущество. R VF особо отметил, что 15% этих площадей у Louis Roederer уже возделываются по принципам органики и биодинамики.



# Топ-50

simple wine news

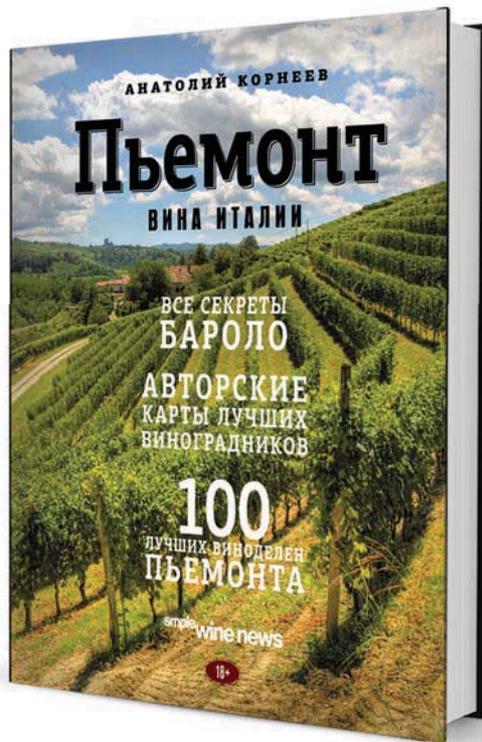
\* Представитель в России

1 <b>Louis Roederer</b> Simple*	14 <b>A.R.Lenoble</b>	26 <b>Duval-Leroy</b> EWS	39 <b>De Venoge</b> «Росагроимпорт»
2 <b>Pol Roger</b> Eurowine	15 <b>Veuve Clicquot</b> LVMH	27 <b>Palmer &amp; Co</b>	40 <b>Piper-Heidsieck</b> «ПУСТ»
3 <b>Bollinger</b> DP-Trade	16 <b>Taittinger</b> «Миллениум»	28 <b>Delamotte</b> «Вельд-21»	41 <b>Pommery</b> «Марин Экспресс»
4 <b>Gosset</b> Simple	17 <b>Henri Giraud</b>	29 <b>Lallier</b>	42 <b>Lanson</b> Simple
5 <b>Dom Pérignon</b> LVMH	18 <b>Joseph Perrier</b> Palais Royal	30 <b>Moët &amp; Chandon</b> LVMH	43 <b>Thiénot</b>
6 <b>Jacquesson</b> «Форт»	19 <b>Laurent-Perrier</b> MBG	31 <b>Ayala</b> DP-Trade	44 <b>Henri Abelé</b>
7 <b>Krug</b> LVMH	20 <b>Ruinart</b> LVMH	32 <b>Veuve A. Devaux</b>	45 <b>Jacquart</b> «Русьимпорт»
8 <b>Salon</b> Simple	21 <b>Mailly Grand Cru</b> Wine VIP Club	33 <b>Cattier</b> «Марин Экспресс»	46 <b>Barons de Rothschild</b>
9 <b>Deutz</b> «Алианта»	22 <b>Henriot</b> Garage	34 <b>Fleury</b> «ОКВ»	47 <b>Beaumont des Crayères</b>
10 <b>Billecart-Salmon</b> United Distributors	23 <b>Bruno Paillard</b> «Винтаж-М»	35 <b>G. H. Mumm</b> Pernod Ricard	48 <b>Mercier</b>
11 <b>Charles Heidsieck</b> Denview	24 <b>Drappier</b> L-Wine	36 <b>Pannier</b>	49 <b>Canard-Duchêne</b> L-Wine
12 <b>Perrier-Jouët</b> Pernod Ricard	25 <b>Alfred Gratien</b>	37 <b>Besserat de Bellefon</b>	50 <b>Vranken</b> «Вельд-21»
13 <b>Philipponnat</b> «Азбука вкуса»		38 <b>Nicolas Feuillatte</b> «Арсенал»	



# АССАМБЛЯЖ .....

## КНИГИ



## Вступление в Пьемонт

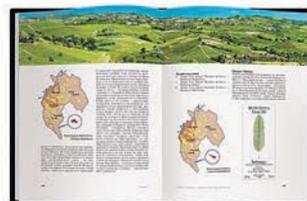
Последние лет пять сотрудникам Simple и SWN регулярно приходилось отвечать на вопрос: «А «Вина Италии» Анатолия Корнеева когда переиздадут?» Теперь нам наконец есть что ответить: в прежнем виде не переиздадут, но новая книга Анатолия про итальянские вина выходит в свет.

**З**а 10 лет, прошедших с момента издания первой книги, итальянское виноделие многое пережило (в том числе несколько изменений законодательства), а автор ровно на 10 лет стал старше и опытнее. Поэтому попытка написать первую главу новой книги — про Пьемонт — привела к тому, что она разрослась до фолианта в 640 страниц, который появится в продаже в феврале.

Книга охватывает только один регион, но он для итальянской винной индустрии — важнейший. Анатолий Корнеев постарался рассказать обо всём, чем славится эта земля: о бароло, величайшем из итальянских вин, о важнейших сортах винограда, о несправедливо малоизвестных винах, о 100 самых знаменитых винодельческих семьях и их хозяйствах, о белых трюфелях, интересных рестораниках «для своих» и признанных гастрономических ориентирах.

Десятки подробных карт, более 1000 фотографий, многие из которых сделаны автором, множество рейтингов и рекомендаций помогут сориентироваться в поисках места, где перекусить на дороге из Турина в Асти, в затруднениях у полки винного магазина, в выборе вин для коллекции или в гастрономическом бутике при покупке трюфелей. Отдельную ценность представляют авторские рейтинги лучших бароло и барбареско и подробные справки по винтажам.

Книгу выпустило издательство «Эксмо», и доступна она будет в обычных и онлайн-книжных магазинах. Сам автор считает свою книгу лишь способом впервые познакомиться с Пьемонтом, но, думается, для русского винного рынка она станет гораздо более важным явлением.



# Ручной сбор | премия

## Van bourguignon

Культовые виноделы Кот-де-Бона посетили Москву, чтобы лично наградить наших сомелье за внимание к лучшим бургундским винам.

Текст: Дмитрий Мережко

Фото: Игорь Родин



# ПО-МОСКОВСКИ



Van bourguignon — это традиционный застольный гимн, который бургундцы исполняют во время застолья. Чтобы петь его, нужно только выучить мотив.

А со словами всё просто:  
Ла-ла ла-ла ла-ла-ла-лей-ла!  
Ла-ла-ла ла-ла-ла ла ла ла!

**Ж**ан-Пьер Фаро называет себя космополитом, что совсем нетипично для жителя Бургундии. Мы же знаем, что настоящие бургундцы не только по-английски не любят разговаривать, но и версию французского используют такую, к которой ещё нужно приспособиться.

Но Жан-Пьер легко переходит на английский, на котором говорит практически без акцента. Ведь его очаровательная жена Сюзи — американка, хотя большую часть жизни она провела во Франции, а дети учатся в США.

Бизнес Жана-Пьера всегда был международным — в зените деловой карьеры он владел сетью небольших гостиниц по всей Франции, которые затем выгодно продал одной из международных отельных сетей. Однако он оставил себе жемчужину своего отельного бизнеса — гостиницу Le Montrachet, находящуюся в деревне Пюлиньи. Сочетание этих двух слов не много скажет простому путешественнику, зато оно звучит священным заклинанием для любого энофила. Ведь это лучший виноградник для производства великих белых бургундских, которые в самом начале их зарождения так и называли: вина Монраше.

И можно было бы наслаждаться морским воздухом в своём прованском доме, спокойно получая дивиденды от владения гостиницей, управление которой находится в надёжных руках Тьерри Газаня, и ресторана, где хозяйничают шеф Люк Фило и сомелье Жан-Клод Вальран. Но спокойствие, видимо, просто не в характере Жана-Пьера. Поэтому несколько лет назад он придумал, чем будет заниматься. Смысл его главного дела сегодня — познакомить как можно больше людей в разных странах с винами лучших хозяйств Бургундии, и особенно зоны Монраше.

# Ручной сбор премия



Жан-Пьер Фаро, Влада Лесниченко (Grand Cru), Игорь Сердюк, Анастасия Прохорова и Дмитрий Мережко (SWN)



Жан-Марк Морей, Domaine Jean-Marc Morey



Николя Местр, Domaine Michelot



Фабрис Амьо, Domaine Guy Amiot



Питер Хэмброу, председатель жюри, открывает церемонию награждения

Сильвен Близко, Domaine Blizkot

Эти вина покупают не в супер-маркетах, а в винных бутиках, и ещё чаще — заказывают в ресторанах, к правильным блюдам. Именно сомелье становятся для любителей вин главными проводниками в мир великих вин Бургундии. Поэтому ежегодно в одной из стран мира отель Le Montrachet проводит конкурс среди сомелье лучших ресторанов. Одна за другой его принимали европейские страны и столицы: Швейцария, Бельгия, Лондон.

Первый, но далеко не самый простой этап — составление короткого списка ресторанов-участников. Главным критерием для их отбора служит качественная и разнообразная бургундская винная карта. Казалось бы, огромный список лондонских ресторанов этот единственный критерий превратил в короткий.

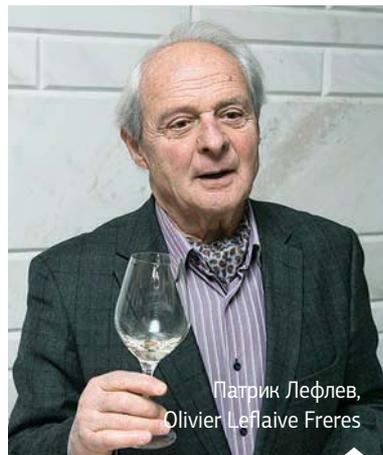
Жан-Пьер всегда лично посещает заведения из шортлиста и беседует с сомелье. А затем участни-

ки получают небольшой опросник из двух частей — несколько несложных вопросов по теории и творческое задание — подбор вина к традиционным блюдам Бургундии. В сумме ответы приносят участнику 50 % баллов. Ещё половину даёт качество бургундской карты.

«В прошлом году в Лондоне всё было великолепно. Там много ресторанов с великолепными бургундскими картами, но наш шортлист оказался ненамного длиннее, чем московский. Москва вполне может поспорить с Лондоном, нет вопросов», — сравнивает две европейские столицы Жан-Пьер.

Чтобы избежать субъективности в оценках, анкеты рассматривает международное жюри. В его состав входили в этом году и российские эксперты (Сандро Хатиашвили, Антон Панасенко, Игорь Сердюк), и признанные международные (Дженсис Робинсон и Франсуа Мосс). В результате семь московских сомелье удостоились награды в двух категориях.

Сергей Полторацкий, победитель главной категории «Престиж», с призами, в числе которых 7-е издание «Всемирного атласа вин» с автографом Дженсис Робинсон и набор бургундских вин гран- и премье Крю.



Патрик Лефлев, Olivier Lefevre Freres



Патрик и Анн-Мари Лефлев,  
Питер Хэмброу и Жан-Пьер Фаро



Кристиан  
и Мартин Ру,  
Domaine Roux



Сильвен Лангуро, Domaine  
Sylvain Langoureau



Человек, благодаря которому всё  
случилось: Жан-Пьер Фаро с женой Сузи



Жан-Мишель  
Шартрон, Domaine  
Chartron



Жан-Пьер  
поздравляет  
Сергея  
Голубева (Grand  
Cru), победителя  
в категории  
«Высшее  
мастерство»

### КАТЕГОРИЯ «ПРЕСТИЖ»

- 1-й приз: Сергей Полторацкий  
Ресторан Les Menus par Pierre Gagnaire,  
Lotte Hotel
- 2-й приз: Геннадий Балан  
Ресторан La Marée
- Почётный приз: Лев Конев  
Ресторан Dom Karlo  
Дмитрий Базашвили  
Ресторан White Rabbit

### КАТЕГОРИЯ «ВЫСШЕЕ МАСТЕРСТВО»

- 1-й приз: Сергей Голубев  
Винный бар Grand Cru на Малой Бронной
- 2-й приз: Александр Зубков  
Ресторан Piazza Italiana
- Почётный приз: Алексей Успенский  
Ресторан Don't Tell Mama

Жан-Пьер с удовольствием отметил ещё одну особенность московского конкурса: «Замечательно то, что все кандидаты были из России. В лондонском конкурсе участвовали сомелье из различных уголков Европы. Победителями стали немцы, а среди участников оказались французские, испанские

и итальянские сомелье, и почти совсем не было англичан».

Но самым большим событием и для участников, и для организаторов стала церемония вручения премии, которую по традиции принял ресторан-победитель, Les Menus par Pierre Gagnaire. Она состоялась 3 декабря 2013. Виноделы из 14 бургундских доменов, включая Патрика Лефлева, Жан-Марка Мореля и Жан-Мишеля Шартрона приехали в Москву, причём многие с жёнами. Для большинства из них это был редкий шанс своими глазами увидеть российскую столицу, а для российских сомелье и представителей виноторговли — побывать в таком представительном обществе. Гости оказались очень лёгкими в общении людьми, увлечёнными своим делом и любящими свою землю, на которой живут и работают уже несколько поколений многих семей. И, конечно, чудесной атмосфере благоприятствовали великолепные при-

везли с собой, и сопровождавший их неизбежный Van Bourguignon, застольный бургундский гимн.

Кстати, выяснилось, что все бургундцы прекрасно говорят по-английски. ■

Ален  
Шави,  
Domaine  
Alain  
Chavy



Жан-Шарль Фаро,  
Domaine Fagot

Франсис Лешов,  
L'Eveil des Sens



# Вход в красное

Стефано Инама — один из тех виноделов, которые двигают историю целых аппелласьонов. Он укрепил имидж Соаве, как источника выдающихся белых вин, а затем взялся за Колли Беричи, чтобы подарить миру экстраординарный карменер. Все красные вина Инамы впервые в России.

**Интервью:** Василий Расков

## 1 | Что вас повлекло в красные вина?

Один мой друг, консультант, как-то привёз на пробу три вина из Колли Беричи: каберне совиньон, мерло и еще один сорт «с экспериментального виноградника». Первые два образца были великолепны, но третий просто потряс меня. В нём были характерные для Колли Беричи тона специй, яркий аромат лесных ягод и изумительная текстура. Это был карменер. И тут меня осенило, я понял, что смогу не просто сделать красное вино, а добавить новую страницу в историю виноделия: во-первых, прославить Колли Беричи, во-вторых, сделать выдающийся карменер.

## 2 | Что особенного в терруаре Колли Беричи?

Colli Berici DOC — сосед Соаве, как и Валь-поличелла, только не на западе, а на востоке. Я знал, что там хорошо получают бордоские красные сорта, но никогда не слышал о выдающихся винах. Когда я приехал туда в поисках виноградников, то понял, что это сокровищница, к которой ещё никто не подобрал ключи. Прежде всего, здесь уникальные почвы — красная глина на известковой подпочве, а также микроклимат — сухой и солнечный.

## 3 | Почему именно карменер?

На территории трёх Венеций карменер выращивают уже более 150 лет. Еще в середине XIX века он был популярен в Бордо, а после нашествия филлоксеры практически исчез. Его и в Италии почти забыли и даже зарегистрировали по ошибке как каберне фран. Так что, по сути, я занимаюсь возрождением забытого сорта. Во всём регионе порядка 1700 га карменера (часто под именем каберне фран), но мы единственные, кто сделал ставку на этот



**КАРМЕНЕР — ЭТО ГАДКИЙ УТЁНОК, КОТОРЫЙ ВЫРАСТАЕТ ПРЕКРАСНЫМ ЛЕБЕДЕМ, ЕСЛИ ЕГО ПРАВИЛЬНО ВОСПИТАТЬ. НЕЖНЕЙШИЕ ТАНИНЫ, МНОГО ЧИСТЫХ, СВЕЖИХ, СОЧНЫХ ЯГОД, ЛЁГКИЕ НОТЫ ЧЁРНОГО ПЕРЦА И КАКАО.**

сорт, хотя он даже не был занесён в регламент. Он появился в уставе Colli Berici DOC благодаря нам только в 2009 году. И вот результат: Oratorio di San Lorenzo 2009 — единственное вино аппелласьона, получившее три бокала от Gambero Rosso, и единственный итальянский карменер с тремя бокалами. Его можно использовать как знамя региона.

#### 4 | Опыт в белых винах вам мешал или помогал?

Дело в том, что я стал виноделом довольно поздно. У отца были виноградники, он продавал вино наливом, репутация Соаве была ниже среднего, и я до 30 лет вообще не интересовался вином. Я закончил университет Крэнфилда и занимался биотехнологиями. У меня научное мировоззрение и менталитет техноляра, а не крестьянина. С красными я начал с нуля, как и с белыми. Я много ездил в Бордо, учился, пробовал, и, наконец, понял, что фундаментальная проблема красных вин — это полифенольная зрелость. В белых винах нужно следить за профилем ароматов, в красных — за танинами. Зрелость танинов напрямую связана с урожайностью, у нас она на уровне 32–35 гл/га.

#### 5 | Многие считают карменер этаким младшим братом каберне и мерло, несколько грубоватым и неотёсанным. Как вы с ним справляетесь?

Так начали считать бордосцы, когда в Бордо стало холоднее и карменер перестал вызревать. Сейчас там снова стало жарче, и многие замки, в том числе знаменитые Angélus и Ausone, начали снова его высаживать. Юбер де Буар рассказывал, что ещё его дед выращивал карменер. Словом, всё дело в климате, а не в сорте. В зоне Колли Беричи у карменера танины даже мягче и нежнее, чем у мерло. Карменер капризный сорт, работать с ним сложно. Если он чуть-чуть не дозревает, в вине появляется зелёный тон, если немного перезревает — вино теряет свежесть. У карменера мало общего с бордоскими сортами. Одни считают, что он с Балкан, другие, что из Страны Басков. Карменер дико витален, он даёт 4-5 почек, если не ограничивать урожайность, грозди не успевают вызревать. Рустичность и грубость — результат неграмотного виноградарства. Карменер — это гадкий утёнок, который вырастает прекрасным лебедем, если его правильно воспитать. Танины становятся нежнейшими, мягчайшими, в букете много чистых, свежих, сочных ягод, лёгкие ноты чёрного перца и какао. Я влюбился в этот сорт и ни на что его не променяю.

#### 6 | Чем ваш карменер отличается от лучших чилийских образцов?

Чили — это другой мир, другая земля, другой климат. У наших вин не так много общего. Да, есть специи и там и там, но чилийские карменеры совсем другие, они солнечные. Эту чистую ягодную ноту южного полушария ни с чем не спутать, она звучит мощно, но одиноко. Карменер с Колли Беричи гораздо ближе к французскому идеалу — это игра света и тени. Нам здесь удаётся делать очень комплексное вино, которое со временем станет «венетийским бароло».

#### 7 | В чём особенности Oratorio di San Lorenzo как отдельного виноградника?

Виноградник расположен как бы в раковине, в окружении леса. Небольшой уклон к югу обеспечивает оптимальную экспозицию, а благодаря лесу виноградник накрывает ночная прохлада, что особенно важно в конце сезона. Когда мы с отцом впервые оказались у часовни Святого Лоренцо перед этой маленькой долиной, то сразу поняли, что лучше места не найти. В 2002 году мы высадили 6 гектаров карменера одним блоком, и через пару лет у нас был самый большой отдельный виноградник карменера на территории Италии. В 2009 году нам удалось выкупить вторую половину этой долины, и мы высадили ещё 6 га. Итого 60 000 лоз. Лучшие грозди со старшего участка идут в Oratorio di San Lorenzo, причём только в лучшие годы. Остальное — в ассамбляж Carmenere Più.

#### 8 | Как ведут себя каберне и карменер в ассамбляже Bradissimo?

Когда мы купили поместье в Лониго в 1998 году, там уже был такой состав виноградников — 40-летние перголы карменера (30%) и более молодые виноградники каберне (70%). Нам понравился результат, и мы решили сохранить историческую пропорцию. Они отлично работают вместе. Спелая, сочная вишня каберне совиньона дополняется ароматами лесных ягод и перечной нотой карменера, а мощная структура первого смягчается мягкими танинами последнего. Вино становится более комплексным и элегантным. Что касается структуры, карменер выполняет ту же роль, что и мерло. А с букетом он творит чудеса. В исключительные года мы в Лониго делали Cabernet Sauvignon Selezione, чистый каберне. Его потенциал огромен. Мы открыли на прошлой неделе бутылку 2004 года, вино вообще не показывает признаков возраста, оно такое же ослепительно сочное и свежее. Последний винтаж 2009 года мы решили пока попридержать, посмотрим, как он будет развиваться.



Виноградники  
Инамы в Colli  
Berici DOC

—  
Loniго  
8,5 га

каберне совиньон  
и карменер

—  
Oratorio di San  
Lorenzo  
12 га

карменер

—  
Villa dell Ferro  
6,5 га

мерло и карменер



Виноградник Oratorio di San Lorenzo

## 9 | Когда можно начинать пить Oratorio di San Lorenzo, и какой у него потенциал выдержки?

У него очень зрелые, мягкие танины, поэтому не нужно ждать годами, пока вино дойдёт. История винтажей небольшая: 2004, 2006, 2007, 2009, 2011. Первые винтажи продолжают улучшаться, так что пока с уверенностью можно говорить о потенциале в десять лет. 2004 — нетипичный винтаж, мы собрали виноград поздно, он начал немного подсыхать на лозе. А вот 2006 — это уже стиль Inama, и сейчас он мне нравится больше всего. 2007 пока слишком молод, 2009 тем более. Но при всей своей энергичности и свежести, они очень легко пьются. К следующему урожаю лозам будет уже 12 лет, так что потенциал Oratorio di San Lorenzo будет только расти.

## 10 | Ваши рекомендации по гастрономии?

Oratorio di San Lorenzo — уникальное вино, у него мощная структура, как у амароне, при этом свежий, элегантный аромат как у вин Помроля. Мне нравится сочетать его с очень выдержанными колбасами, кулателло, панчеттой. К нему отлично подходит красное мясо: филе, ростбиф, ти-бон, флорентийский стейк. Чёрный перец — вот основная нота, на которой строится гастрономия карменера. У Carmenere Più гастрономический спектр гораздо шире, это вино сделано так, чтобы приносить максимум удовольствия в молодом возрасте, хотя потенциал выдержки у него тоже есть. Прощутто, салями, все мясные закуски, мясные блюда со специями, боллито, телячьи почки, мясные пасты — карбонара, аматричана, болоньезе — со всем этим он отлично сочетается. ■

