

# simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

## ЧАРЛЬЗ БЭК

ЧЕСТНЫЙ ВЗГЛЯД  
НА ЦЕНУ ВИНА

## 5

СУПЕРНОВЫХ,  
ИЛИ БРИКС ПО-ВИННОМУ

## Дегустация

АВТОХТОН НАПОЛОВИНУ

## Браай, асадо

И ДРУГИЕ РАДОСТИ  
НОВОСВЕТСКОЙ  
КУХНИ





ТЕМА НОМЕРА

# 58

## Инопланетные

Для западноевропейского потребителя и равняющегося на него россиянина эти винные регионы кажутся экзотикой, хотя каждый из них способен пропить не одну страну

ДЕГУСТАЦИЯ

# 72

## Брак по расчёту

Санджовезе и карменеру повезло, а красностопу пока нет. Речь о «женитьбе» с бордоскими сортами

ХОЗЯЙСТВО

# 36

## Золотые яйца

Динозавр на кухне и стобальники в свидетельстве о разводе. Всё о Schrader



ВИНОДЕЛ

# 48

## Козье право

Хозяин самой креативной юаровской винодельни вспоминает о Манделе на виноградниках

ЕДА

# 84

## Вкусное далёко

Что запивать новосветскими винами, если вспомнить о принципе «местное — к местному»



РЕГИОН

# 90

## Fun Japan

Грозди в пергаментках и большеглазые виноделы

## Ценовые категории

	.....	до 500 руб.
	.....	до 1000 руб.
	.....	до 1500 руб.
	.....	до 2000 руб.
	.....	до 2500 руб.
	.....	до 4000 руб.
	.....	до 8000 руб.
	.....	до 12000 руб.
	.....	до 16000 руб.
	.....	более 16000 руб.

Указанные категории цен носят информационный характер и не являются предложением о приобретении продукции. Цена может изменяться при резких колебания обменных курсов валют, а также иных обстоятельств, влияющих на ценообразование.

**ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ:** «Ведерников» [30-33] «Лэфнадия» [129] «Ташкентвино» [47] Abadía Retuerta [80] Agricola Punica [82] Alexander [26] Banfi [82,130] Barkan [26] Bernard Magrez [81] Binyamina [26] Brancaia [77] Carmel [24-26,77] Castello di Ama [76,130] Casa de Saima [97] Chacra [44] Château Golan [27] Château Latour [129] Château Musar [12] Chillag [26] Chivite [78] Clos de Gat [25-27] Clos de Tart [37] Clos Mogador [77] Colgin Cellars [37] Conti Serristori [130] Dalton [26] Domaine de Castel [24-26] Domaine de la Romanée-Conti [42] Domaine des Lambrays [37] Domaine Jacques Puffeney [12] Dominus Estate [44] Donnafugata Duckhorn [79] [76] Ella Valley [26] Errazuriz Don Maximiano [80] Esterházy [79] Fairview [48-56] Fêlsina Berardenga [130] Flam [26-27] Frescobaldi [130] Galil Mountain [26] Geysler Peak [100] Golan Heights Winery [26] Grace Winery [90-93] Graham's [7] Lafite [44] Louis Pato [97] Luigi Bosca [78] Marcassin [37] Margalit [26] Margaux [44] Marquis d'Angerville [12] Masseria Li Veli [82] Mondavi Winery [37] Moulin [12] Niepoort [95] Nossa [97] Opus One [37,44] Paul Hobbs Wines [37] Recanati [26] Penfolds Grange [44] Rustenberg [99] Ruinart [12] Saslove [26] San Felice [130] Segal [26] Señal [44,78] Schrader [36-38] Screaming Eagle [44] Sogrape [95] Spice Route [48-56] Staglin [40-41] Te Mata [101] Tenuta Sant'Antonio [82] Tulip [26-27] Tzora [27] Quinta das Bágheiras [97] Quinta das Maías [97] Quinta de Baixo [97] Quinta de Soalheiro [95] Quinta do Crasto [95] Quinta do Vale Meão [95] Quinta dos Roques [96-97] Quinta Vale D. Maria [95] Vega Sicilia [95] Vinedo Chadwick [44] Yalumba [79]

УДК 663.2/3  
ББК 36.87  
К28



Фото на обложке:  
Mike Carelse

Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг  
Анастасия Прохорова  
Editor@SimpleWineNews.ru

Арт-директор  
Вениамин Фридрих

Обозреватель  
Анна Кукулина

Редакторы  
Василий Раснов, Илья Кирилин, Дилара Булганова

Ассистент редакции  
Анна Шенгелия

Ведущий эксперт  
Сандро Хатиашвили

Управляющий редактор  
Виолетта Буйнич

Фоторедактор  
Софья Маркова

Дизайнер  
Владимир Нелюбин

Препресс  
Алексей Кляк

Корректор  
Наталья Казанова

Книга подготовлена авторским  
коллективом в составе:  
Mike Carelse, Игорь Родин, Игорь Сердюк, Роман  
Суслов

© 2015, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор  
Дмитрий Мережно  
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта  
Анатолий Корнеев

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

PR-менеджер  
Илья Степаненко

Заместитель директора по распространению  
Фёдор Бочкарев  
FBochkarev@Simple.ru

Ассистент  
Дарья Сырова

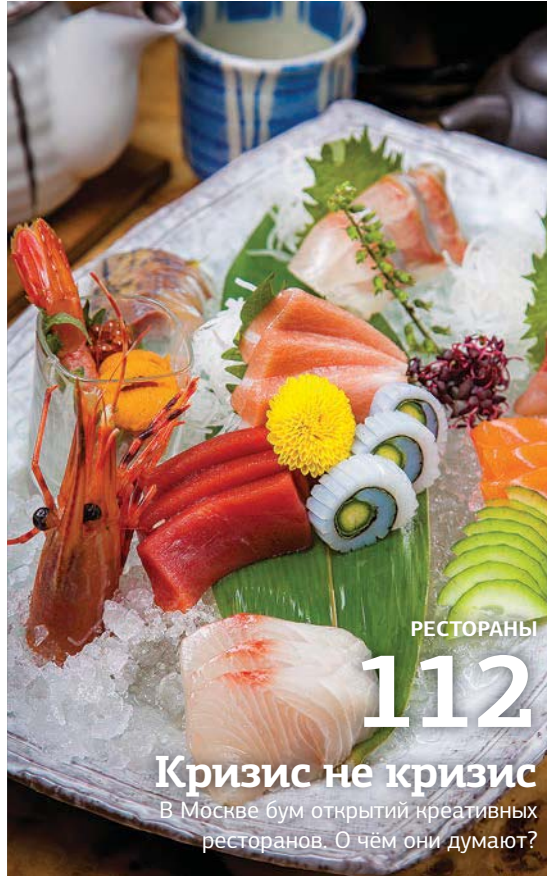
Курьер  
Руслан Тетёркин

Редакционный совет серии  
Максим Каширин, Анатолий Корнеев,  
Сандро Хатиашвили, Влада Лесниченко,  
Вероника Денисова, Didier Derond,  
Nicolo d'Afflito, Rudi Buratti

**18+** Издание предназначено для лиц  
старше 18 лет. Настоящая книга не яв-  
ляется периодическим печатным изданием. Кни-  
га предназначена для распространения исклю-  
чительно на территории предприятий розничной  
торговли и общественного питания, обладающих  
лицензией на продажу алкогольных напитков. Лю-  
бое иное распространение этой книги в РФ запре-  
щено. Редакция не несет ответственности за со-  
держание рекламных материалов. Материалы в  
рубрике PROMO публикуются на правах рекламы.

Чарльз Бэк: честный взгляд на цену вина /  
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова  
(глав. ред.) и др. — М.: Издательство СИМПЛ,  
2014. — 220 с.  
ISBN — 978-5-4274-0026-8

Цена договорная  
Тираж 22 000 экземпляров.  
Отпечатан ОАО «Полиграфический  
комплекс «Пушкинская площадь».  
Тираж сертифицирован Национальной  
тиражной службой.  
Тираж сертифицирован  
Национальной тиражной службой.



РЕСТОРАНЫ

112

Кризис не кризис

В Москве бум открытий креативных  
ресторанов. О чём они думают?



КАТЕГОРИЯ

94

Триумфы из топ-100

И именно в области виноделия  
проявилось, насколько изобретательны  
по природе португалцы

ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

132

Que Syrah, Sera

28 образцов сира/шираза отовсюду,  
кроме Франции

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

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

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

1 выпуск  
99 руб.

Подписка  
на 10 выпусков  
690 руб.



**ВЫГОДНО, ВЕРНО?**

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

АССАМБЛЯЖ

фото

# Лодж всему голова



Фотос: Селен Н. Кузнецов



**Текст:** *Илья Кирилин*

Симингтонам, похоже, скоро будет некуда ставить награды: в *Wine Spectator* Top-100 2014 года они взяли сразу первое и третье места, а лодж *Graham's* был попутно признан лучшим в категории винного туризма Португалии, по мнению *Great Wine Capitals*\*.

**П**ортугальцы получили награду в категории «Лучший сервис», и стало это результатом масштабной реконструкции лоджа в Вилла-Нова-ди-Гайа. Члены семьи уже несколько лет назад предвидели рост интереса к винному туризму и Португалии, поэтому проект преобразований оказался масштабным: в нетронутых стенах здания 1890 года появились музей, два дегустационных зала, тапас-бар, где ежедневно по бокалам предлагается винтажный порт или 40-летний тони, а также ресторан *Vinum*, за первый год ставший одним из звёзд на небосклоне Порту. Однако лодж не потерял своей главной функции, и в нём продолжают выдерживаться портвейны в более чем 20 000 бочках пипаш и 40 огромных деревянных чанах. С особой гордостью Симингтоны демонстрируют отреставрированную террасу, которую можно узнать по архивным фотографиям. В стародавние времена именно там пипаш с портвейном грузились на запряжённые волами повозки и отправлялись в порт, откуда корабли развозили их по миру от Бостона до Токио. С террасы открывается, пожалуй, лучший вид на главную артерию севера Португалии реку Дору, мост дона Луиша I и колоритный район Рибейра. Жюри престижной награды высоко оценило не только новые возможности лоджа, но и высокое качество предоставляемых услуг, получить которые можно на 11 языках, в том числе на русском и украинском. ■

\*В международную сеть *Great Wine Capitals*, основанную в 1999 году, входят 10 винодельческих столиц от Чили до ЮАР. В каждом из регионов-участников ежегодно выбираются лучшие в категориях «Искусство и культура», «Инновации», «Лучший сервис», «Лучший ресторан», «Лучший отель», «Инновационный энотуризм» и «Вклад в охрану окружающей среды».

# АССАМБЛЯЖ

## мир

**Погода в винодельческих регионах на 22 января:** Бордо +7, малооблачно ▶ Бургундия +4, облачно  
▶ Шампань +3, пасмурно ▶ Эльзас +2, пасмурно ▶ Долина Роны +5, пасмурно ▶ Долина Луары +4, пасмурно  
▶ Пьемонт +4, пасмурно ▶ Тоскана +12, облачно ▶ Венето +9, пасмурно ▶ Сицилия +8, пасмурно ▶ Риоха +6, облачно

## Отсчёт пузырьков

OIV уже успел подсчитать, как продавались игристые вина разных категорий в новогодние праздники этой зимой. Рекордсмен сезона — просекко, но в 2015 году важное событие ждёт и шампанцев.

### СМЕНА ПРИОРИТЕТОВ

В первом докладе Межпрофессионального комитета вин Шампани, недавно переименованного просто в Комитет Шампани, прогнозируют, что в 2015 году экспорт впервые обгонит продажи во Франции. Продажи шампанского растут второй год подряд. В прошлом году они составили 308 млн бутылок, однако до докризисного уровня 2007 года (339 млн) пока далеко.

### ЧТО ВАЖНЕЕ МОЛОКА?

Просекко продолжает расти вопиющим образом. Главные рынки для него — Великобритания, Германия и США. Перед Рождеством дошло до того, что в одной из британских торговых сетей просекко продавалось больше, чем молока — по две бутылки каждую секунду. Осенью экспорт просекко превзошёл экспорт шампанского, а за последний месяц года оно и вовсе ушло в отрыв.

### ИСПАНО-БЕЛЬГИЙСКАЯ ДРУЖБА

Пока итальянцы продолжают завоевывать британские супермаркеты, продажи кофевыросли в Туманном Альбионе всего на 0,1%. Отыгаться испанцам удалось на бельгийском рынке, где кофевыросли в ведущей категории среди игристых вин.

### ИТОГО

За 10 лет, как показывают свежие подсчёты OIV, производство игристых вин в мире выросло на 40% (с 12,7 млн гл в 2003 до 17,6 в 2013), потребление — на 30% (с 11,8 млн гл до 15,4 млн гл). В России потребление игристых вин с 2003 года выросло на 115% и она находится на 3-м месте после Германии и Франции.



### ЯНТВИЛЛ

Винный погреб одного из самых прославленных ресторанов Калифорнии The French Laundry лишился вина примерно на \$300 000. Грабители проникли в ресторан в рождественскую ночь и вынесли 76 бутылок, среди которых DRC Romanée-Conti 2004–2010 годов, La Tâche с 1993 года и Screaming Eagle 1992. По мнению полиции, редкое вино будет непросто сбыть, так как купить его сейчас можно только по аллокациям.

### ТОРОНТО

Первый сбор урожая в 2015 году случился в провинции Онтарио, где 3600 тонн винограда для айсвайна сняли в первую неделю января. Холодная зима хорошо сказалась на качестве винограда. А вот в американском Фингер-Лейкс айсвайна на этот раз не будет. В Германии, где подмороженный виноград собирали в декабре, урожай хорошей и по качеству, и по количеству.



### КАРДИФФ

В 1984 году двадцать британских друзей, уставших пить в одних и тех же пабах, решили объединиться в группу The Black Country Ale Tasters с целью каждые выходные изучать новый паб. Через 30 лет осталось только два «крепких орешка», недавно посетивших юбилейный 18000-й паб. Кроме того, на счету у любителей эля знакомство со всеми 11 000 пабов Уэльса и 150 коробок с барными сувенирами.

### ЛИНЧБУРГ

31-летний американец, гордо носящий имя Джек Дэниелс, назвал новорожденного сына Джим Бим. Новоиспеченный отец своим бурбоновым именем по жизни очень доволен, хотя его родители, назвав его таким образом, всего лишь хотели позлить своих. Останавливаться Джек не собирается и уже придумал имя для дочери — Шерри.



### САН-ДИЕГО

Сотни недовольных американцев подписали онлайн-петицию против сетевого зоомагазина Petco, когда узнали, что «натуральное успокоительное для гиперактивных собак» содержит 13% алкоголя. Автор петиции даже выложила видео, где она на себе демонстрирует последствия интоксикации препаратом. Впрочем, девушка, видимо, не прочитала, что препарат нужно разводить в воде, а в таком виде никакой опасности для собак он не несёт, хотя подростки и могут приобретать его без предъявления документов.

### САНТЬЯГО

Французский ампелограф Жан-Мишель Бурсико на прошедшей в Чили конференции по карменеру шокировал чилийцев, выдвинув предположение о том, что в Китае карменер занимает около 15 000 га, тогда как в Чили — всего лишь 10 700 га. По официальной статистике китайские посадки карменера составляют 1252 га, однако Бурсико доказывает, что «местный» сорт каберне герништ, на который приходится 8% виноградников Поднебесной, на самом деле тоже карменер. Китайский винодельческий сектор пока контролируется не очень строго, и под одним названием могут скрываться разные сорта.

### МЕНДОСА

В столице одноимённой аргентинской провинции прокатилась волна протестов виноградарей, на которую вышли не менее 5000 человек. Причиной стала инертность правительства, которое не спешит выполнять указ президента Кристины де Киршнер о выделении финансовой помощи винодельческому сектору. Отрасль испытывает серьёзные проблемы из-за падения экспорта, роста инфляции, недоступности кредитов и падения курса местной валюты. В виноделии задействовано 400 000 человек, а многим небольшим виноградарям грозит банкротство: за последние 4 года цены на виноград выросли на 10–15%, тогда как себестоимость — на 80%, а местный рынок не сможет переварить требуемое повышение цен.



- ▶ **Рибера** +7, пасмурно ▶ **Рейнгессен** +3, облачно ▶ **Вахау** +7, пасмурно
- ▶ **Калифорния** +16, облачно ▶ **Кольчауга** +26, ясно ▶ **Мендоса** +31, облачно
- ▶ **Кейптаун** +27, ясно ▶ **Баросса** +24, ясно ▶ **Краснодарский край** +9, облачно



**\$500 000 000**

инвестировала в вино за последние 10 лет авиакомпания Emirates. Коллекция компании хранится в погребе в Бургундии. Пассажирам предлагаются в основном уже выдержанные вина.

### ДРЕГХОРН

В Шотландии откроется первая на Британских островах сакагура. Пивоварня Arnan Brewery, расположенная на одноимённом острове, выкупила здание бывшей начальной школы, где и разместится производство. Главным рынком планируется Япония, где продаётся большинство изготавливаемого пива, а кроме сакагуры будет создан японский культурный центр.



### ЛОНДОН

Английский Минздрав наконец разрешил продажу налмефена, который прописывается желающим сократить тягу к алкоголю. Одна таблетка в день стоимостью £3 рекомендуется людям, употребляющим от 5 до 7,5 порций алкоголя в день (примерно полбутылки вина), но при этом «не считающим себя алкоголиками». По оценкам специалистов, около 35 000 англичан воспользуются препаратом вместо традиционного вечернего бокала вина.



### ВАТИКАН

Группа из 150 итальянских виноделов, виноградарей и сомелье под предводительством Франко Рицци, директора гюда Bibenda и основателя Итальянской организации сомелье, обратилась к папе римскому Франциску с просьбой провести молебен за урожай 2015. На такой шаг их подтолкнули присорбные результаты 2014 — самый маленький урожай с 1950 года.

### БУР

Château Civrac в бордоском апелласьоне Кот-де-Бур произведёт первый моносортовой каберне фран в Бордо. Покупая шато в 2006 году Марк Элье не знал, что 35% его 10 га виноградников занимает мальбек, а ещё примерно шесть рядов — каберне фран. 100% мальбек шато уже выпустило в прошлом году.



### СОТЕРН

Союз виноградарей Сотерна и Барсака подал официальный протест против планов по строительству двух скоростных железнодорожных магистралей между Бордо и Тулузой и между Бордо и Дансом. Для прокладки линий необходимо будет выровнять 5000 га земли, что, по мнению виноделов, разрушит уникальный микроклимат долины реки Сирон. Деревья, растущие вдоль реки, помогают образованию тумана и, соответственно, благородной плесени.



### БОРДО

Организаторы Vinexpo 2015, которая пройдёт с 14 по 18 июня, объявили о нескольких значительных новинках. Впервые за 18 лет будет сделан отдельный акцент на гастрономию, а именитые шефы будут проводить мастер-классы по сочетанию еды и вина. Кроме того, будут отведены отдельные зоны для дегустации розовых, игристых и сладких вин, а Armand de Brignac обещают появление на выставке нового владельца марки репера Jay-Z, который «о выставке слышал и не против лично принять в ней участие».



### ДОХА

В столице Катара изъяли партию линейки продуктов от Victoria's Secret «Клубника и шампанское». Согласно заявлению Министрства экономики и торговли в Twitter, продукт не соответствует «обычаям, традициям и религиозным ценностям» страны из-за своей отсылки к алкогольному напитку.



**£45–70**

во столько оценил одну бутылку DRC Romanée-Conti несведущий любитель вина Борис Шодманш, решивший украсть бутылку из лондонского Harrod's. Суд не стал сажать незадачливого воришку, а отправил его на курсы лечения алкогольной зависимости.

### НЬЮКАСЛ

Австралийские виноделы ищут способы защиты винограда от излишней солнечной активности. Одной из последних инноваций стало применение на виноградниках компании Tyrrell's Wines в долине Хантер специального спрея, защищающего ягоды от солнца. Грозди, по словам винодела, при этом становятся «весёлого бело-синего цвета, а снаружи образуется защитная плёнка».



# АССАМБЛЯЖ

## люди



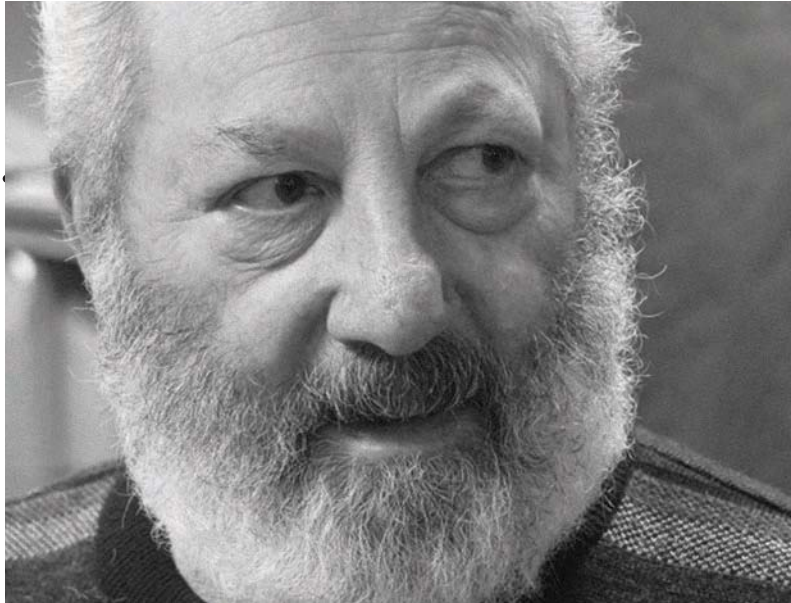
**Ален Жюппе**, мэр Бордо и бывший премьер-министр Франции, которого считают одним из вероятных кандидатов на предстоящих президентских выборах, поддержал производителей бордоских креманов, решив сервировать их на некоторых торжественных мероприятиях. Такое решение вызвало недовольство шампанцев, тут же усомнившихся в президентских амбициях Жюппе на пост главы Республики.



**Сандро Хатишвили**, вице-президент компании Simple по специальным проектам, стал кавалером почётного бургундского ордена Chevaliers du Tastevin. Основанный в 1934 году в непростое для Бургундии время, когда после трёх великих винтажей (1929, 1933, 1934) на складах скопились огромные запасы, которые никто не мог распродать, орден посвятил себя популяризации вин и гастрономии Бургундии по всему миру. Ежегодно в орден принимают всего 50–60 человек со всего света, а чтобы стать кандидатом, необходимо быть выдвинутым одним из действующих кавалеров.



**Жан-Филипп Мулен**, бывший винодел дома Ruinart, выпустил шампанское под собственной маркой Moulin, причём необходимые для запуска €500 000 он собрал благодаря «инвестиционным ангелам» Naked Wines. В ответ на помощь 200 000 членам инвестиционной группы вина будут предложены по специальной цене от \$29,99 до \$49,99.



## Прощание патриарха

История патриарха виноделия французского региона Жюры Жака Пюффене закончилась, по его словам, фразой *c'est la vie*: дочери не пошли по стопам отца, поэтому винтаж 2014 года станет для *Domaine Jacques Puffeneu* последним.

За 52 года своей работы Пюффене ни разу не покидал пределов Франции. И вот 1 января 2015 он объявил, что уходит на пенсию. 4,2 га своего виноградника, который считается лучшим терруаром Жюра, Пюффене сдал в лизинг бургундскому хозяйству *Marquis d'Angerville*, который выпускает вино под маркой *Domaine de Pélican*. Французское законодательство регламентирует не только права наследства, облагаемые огромным налогом, но и уход на пенсию: в законе прописан максимально возможный надел, который может сохранить за собой пенсионер, максимальный заработок с обрабатываемой земли и даже доля в использовании винодельни. Жак отказался продавать ещё выдерживаемое под дрожжевой пленкой вино, поэтому единственным выходом стало сдать виноградник в аренду с сохранением марки. *Domaine Jacques Puffeneu Arbois Vin Jaune 2014* не выйдет на рынок раньше 2022 года, и уже понятно, что все до одной бутылки разойдутся по винным коллекциям.

« Когда началась война, я не прекратил делать вино. Война не убивает дрожжи.

Серж Ошар

После трагического инцидента 31 декабря 2014 года ушел из жизни легендарный ливанский винодел Серж Ошар. Ему было 75 лет. Он начал работать на винодельне своего отца *Château Musar* в 1958 году, а настоящим визионером стал после окончания обучения в Бордо у Эмиля Пейно. Вернувшись на родину в 1964-м, он сделал ставку на органическое виноделие и предельное качество. Во время Гражданской войны (1975–1990) он продолжал делать вино под артобстрелами. *Château Musar* ещё в конце 1970-х получило международное признание. После войны в Ливане оставалось всего четыре действующих винодельни, и Серж посвятил себя восстановлению отрасли, став первым представителем страны в OIV и бессменным президентом Совета виноделов Ливана. В 2013 году по его инициативе был создан Национальный совет вина. Сегодня в стране уже 40 хозяйств.



# АССАМБЛЯЖ

## рестораны

«Наполеон»



Лимонник

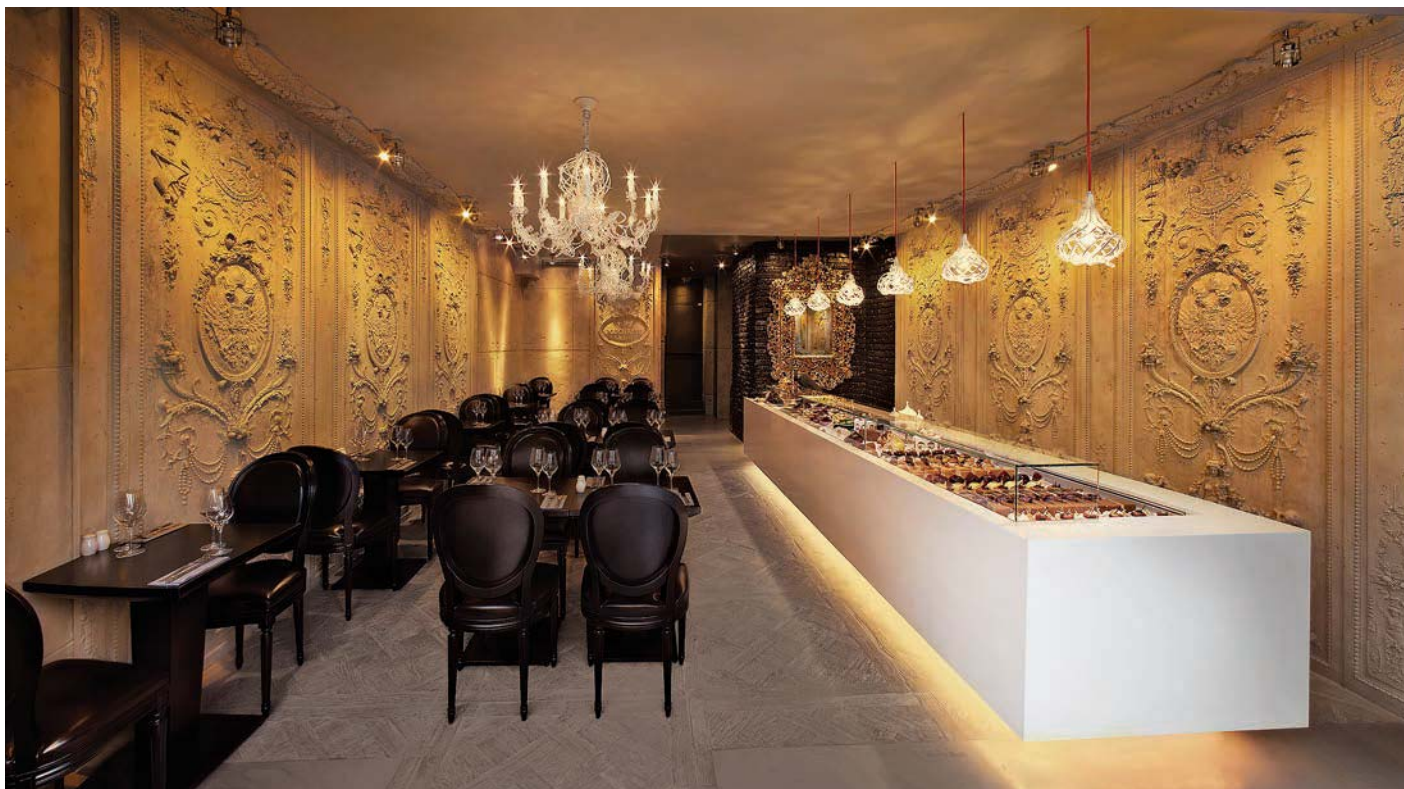
# Русское нашествие

Андрей Деллос открыл в Париже новую брассери Café Pouchkine Rive Gauche на бульваре Сен-Жермен.

В брассери можно не только заказать чай или кофе, но и пообедать и поужинать в духе французских традиций русской дворянской кухни, с бефстрогановым или оливье, сидя под хрустальной люстрой в стиле Людовика XV. Разумеется, здесь есть обширная десертная карта, где представлено всё, чем уже несколько лет покоряют парижан две кондитерские Pâtisserie Café Pouchkine: le Medovick, le Vatrouchka и l'éclair au Tvorog.



Торт «Купола»





## Техасец в Париже

Техасское барбекю добралось до французской столицы — здесь открылся ресторан The Beast. Открыл его француз Томас Абрамович, который год учился в Техасе правильно выбирать мясо и дрова (в итоге американский дуб он заменил на французский) и глазировать говяжью грудинку бурбоном. Кроме говядины в The Beast готовят птицу и свинину. К нескольким видам барбекю прилагается карта бурбонов более чем на 50 позиций, в том числе 22-летний Elijah Craig и Balcones True Blue из голубой кукурузы. Адаптация ко вкусам французской публики выразилась лишь в уменьшении размеров порций.



**Кристиан Лескер**, бывший шеф-повар Ledoyen, возглавил обновлённый Le Cinq в отеле George V. Хотя формально за него отвечает Ален Дюкасс, Лескер уже успел ввести собственные блюда: запечённый лук «по-парижски» с тимьяном и выдержанным пармезаном, сибас в кислом молоке и мусс из кербеля с йогуртовым мороженым и пошированной грушей.



**Альберт Адриа** открыл ещё два ресторана в Барселоне. Hoja Santa предлагает современное прочтение мексиканской кухни: крем из кукурузы с горным анисом и травкой пипича, агвачиле с креветками, огурцом, авокадо и хреном, и т. п. Niño Viejo — уютная таверна с простой кухней, но тоже с мексиканскими мотивами.



**Янник Аллено** (экс-шеф Le Meurice, теперь — в Ledoyen) стал «шефом года» по версии французского гастрономического гида Gault Millau. Это звание он получил за заслуги в области высокой кухни и особенно — за творческий подход к классическим французским соусам.



**Алекс Атала** (D.O.M., Сан-Паулу) запустил кампанию «Гастрономия есть культура / Я ем культуру» за то, чтобы бразильскую гастрономию признали культурным достоянием. Цель Аталы — собрать миллион подписей, что позволит официально признать бразильскую гастрономию культурным объектом внутри страны и изменит налогообложение для гастрономических проектов.



**Михаэль Рименшнайдер**, швейцарский шеф и бывший хоккеист, открыл ресторан Canvas в Лондоне. Рименшнайдер работал в ресторанах Пьера Ганьера и Хестона Блюменталья, а теперь придумал ресторан, где гости могут сами собрать своё дегустационное меню из 3-12 курсов, выбрав из 18 предложенных.



## Опасный вкус

В Сингапуре открылся первый за пределами Японии ресторан, посвящённый исключительно рыбе фугу. Знаменитая рыбка, которой при неправильной разделке можно отравиться насмерть, конечно, встречается в тех или иных ресторанах мира, но в Fuku ей посвящено меню целиком, за вычетом десертов. Во главе кухни стоит сертифицированный шеф, который прошёл специальное обучение по разделке фугу.

В меню фугу на пару, во фритюре, в бульоне и в виде сашими.

# АССАМБЛЯЖ

## рестораны

### Классика в Бордо

Знаменитый винный бизнесмен Бернар Магрэ расширил сферу своего влияния: после двухлетнего ремонта прямо в центре города Бордо открылся выкупленный им пятизвёздочный отель La Grande Maison с рестораном Жюэля Робюшона. Команду ресторана возглавил Томори Данзаки, который до этого заработал для робюшоновских ресторанов по три звезды в Токио и Лас-Вегасе. В меню — французская классика (турнедо Россини, фуа-гра с трюфелями), а также всемирно известное картофельное пюре), в карте — все великие бордо, несколько интересных бургундских и весь положенный ресторану такого уровня набор крепкого алкоголя.



Бернар Магрэ  
и Жюэль Робюшон



Самое удивительное  
в La Grand  
Maison — то, что  
эта умиротворённая  
усадьба находится  
почти в центре  
города



Каре ягненка



Слабосоленый  
лосось с осетровой  
икрой

### Новости одной строкой

- ▶ В Миннеаполисе открылся первый в мире веганский «мясной» магазин. В ассортименте колбасы, стейки и всё прочее из сои и других мясозаменителей.
- ▶ В Лос-Анджелесе в ресторане Alimento впервые в истории добавили в чек строку «чаевые для кухни», чтобы гости могли оставить чаевые напрямую поварам.
- ▶ Бывшие су-шефы El Bulli — Эдуард Шатрук, Ориоль Кастро и Матеу Казаньяс — запустили свой второй ресторан: Disfrutar в Барселоне. Первым был очень успешный Compartir в Каданесе.
- ▶ В Лондоне открылся первый в Англии палеоресторан Pure Taste. Палеодиета предполагает, что мы должны есть то же, что ели наши далекие предки из каменного века.
- ▶ После масштабной реновации лондонского отеля The Dorchester снова открылся ресторан The Grill, входящий в империю Алена Дюкасса. Шеф-поваром стал Кристоф Марле.

# АССАМБЛЯЖ

## бары

Подготовил: Денис Юрченко



### ТОЧКА МЕСЯЦА

## Bar is..., Москва

Не всё то новое, что хорошо забытое старое. Не успели мы забыть о демократичном винном баре «Виносыр» на Малом Палашевском, как на его месте открылся гастрономический 'Bar is...' всё с той же концепцией уютных домашних посиделок.

Длинный стол, занимающий основное пространство бара, за которыми комфортно разместятся двадцать с лишним человек — как привет из «виносырного» прошлого. А вот бартендеры, которые встречаются посетителя не за стойкой, а в зале, и интересуются, что бы такого гостю смешать, — это что-то новое. А выбрать есть из чего. Первый лист коктейльной карты — это осовремененные Евгением Нерубенко классические творения Гарри Джонса, легенды барной культуры и по совместительству логотипа 'Bar is...' Хочется чего-то особого — переверните страницу и ознакомьтесь с авторскими произведениями. Современные барные тренды здесь выражаются в изготовлении собственных сиропов и настоек на базе рома. Ещё одно ноу-хау — «коктейль в дорогу», выдаваемый уходящим гостям в маленькой стеклянной фляжке.

За гастрономию в 'Bar is...' отвечает молодой шеф Александр Левицкий, вдумчиво и изобретательно придумывающий гастропары с демократичным ценником к каждому коктейлю. 50 позиций в винной карте и отличный выбор крафтового пива — чтобы точно не осталось сомнений в том, что посетить это место необходимо.

## Новости одной строкой

Jameson запустил новый ежегодный цикл специальной упаковки, подчёркивающей «великое наследие» бренда ▶ Bacardi назначила россиянина Дмитрия Иванова директором по глобальному маркетингу ▶ Американец Брендон Филипс стал победителем Beefeater MIXLDN Global Bartender Competition ▶ В Кентукки запущена новая программа обучения и сертификации бурбон-стюардов ▶ В рамках празднования своего 300-летия коньячный дом Martell запустил в аэропорту Гонконга интерактивный стенд, где представлен уникальный коньяк, созданный из 18 спиртов 1869–1977 годов рождения ▶ Производитель текилы Jose Cuervo



### французский акцент

#### Martell VSOP Paris Style

Коньячный дом Martell, в преддверии рождественских праздников представил лимитированную серию коньяка линейки VSOP Paris Style. За дизайн новой бутылки отвечал известнейший в мире моды Жан-Шарль де Кастельбажак, предложивший свою поп-арт версию знаменитого Монмартра: микс из музыки и моды на белой бутылке. Получилось ярко, мощно и очень по-французски: наивно и душевно.



### мегабленд

#### Balvenie TUN 1509

После высоких оценок, полученных виски TUN 1401, мастер виски-курни The Balvenie Дэвид Стюарт вновь продемонстрировал свою филигранную способность «женить» разновозрастные виски. От своего предшественника TUN 1509 отличается тем, что в нём в четверо больше разных виски. Тщательно отобранные 42 сорта виски придали финальному продукту особую палитру вкуса — комбинацию специй, дуба, деликатности и сладости.



### водорождения

#### Stoli Andes Water Vodka

Водка «Столичная» продолжает эксперимент, цель которого показать, как вода из разных природных источников влияет на вкус. Создатели линейки уже посетили Гималаи и Новую Зеландию, а для нового релиза за водой отправились в предгорья Анд, в Чили. Именно ею разбавляют однозерновой спирт, чтобы потом подвергнуть заморозке до -18 °C. Полученная 40%-я водка разливается в хрустальные бутылки, подчёркивающие прозрачность этого продукта ультрапремиум.

### ТРИ ВОПРОСА ПРОФИ

## Хулиан Диас,

совладелец баров Floreria Atlantico и 878 (Буэнос-Айрес), входящих в топ-50 лучших баров мира



### Барная культура в Аргентине, какая она? Что повлияло на её формирование?

Благодаря эмигрантам начала XX века в Аргентине сложилась устойчивая винная и коктейльная культура, в отличие от остальной Латинской Америки. Раньше новые веяния из Нью-Йорка и Лондона шли до Буэнос-Айреса месяцами, сейчас, спасибо Интернету, мы всегда сразу в курсе последних тенденций.

### Какие предпочтения у гостей ваших баров?

Туризм — радость барной индустрии, раньше клиенты заказывали «Космополитен», сейчас интересуются местными напитками. В барах много вин, вермутов, аперитивов и биттеров, мы пьём больше, чем в Италии. Нам близко сочетание кислого и сладкого, Synar Julep с джином, грейпфрутом и итальянским биттером из артишоков (кинара) самый популярный коктейль в городе.

### В чём идея вашего бара Floreria Atlantico?

Идея Floreria Atlantico родилась из нашей гастрономии: свежая рыба и морепродукты, мясо на парилье. Мы решили кроме традиционного вина добавить коктейли. Идеальный вариант — кислый или горький коктейль на аперитив, хороший кусок мяса с вином и что-то более сладкое в качестве дижестива.

## КОКТЕЙЛЬ МЕСЯЦА

## «Лесная ягода»

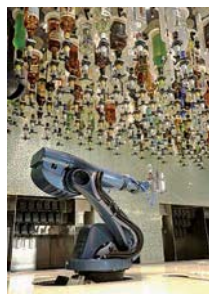
Предлагаем вам вариант зимней миксологии. Когда до освежающих мохито и пино-колады ещё несколько месяцев, на помощь придут коктейли на основе чайного ликёра TatraTea из предгорья Высоких Татр, мёда и согревающего имбирного пива.

## Ингредиенты:

- 40 мл. чайного ликёра TATRATEA 62% Forest Fruit (выдержанного с сандаловым деревом)
- 20 мл. мёда или хвойного сиропа
- 30 мл. приготовленного на гриле яблочного пюре
- ½ свежесжатого лимонного сока
- Имбирное пиво

## Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и перелить в высокий бокал «хайболл». Затем помешивая долить шипучее имбирное пиво и добавить лёд.



## ТРИ САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ РОБОТА-БАРМЕНА

## Футуризм в действии

Весь прошлый год нас радовали заголовки о создании очередного робота с искусственным интеллектом, умеющего и коктейль смешать, и терпеливо выслушать нетрезвые сентенции гостей бара. Предлагаем посмотреть, до чего дошла робототехника и не пора ли барменам начинать беспокоиться за свои места.

## 1 Bionic bartenders

В августе прошлого года несколько круизных судов Royal Caribbean International отплыли с роботами-барменами на борту. Посетители бара могли делать заказ с помощью планшета, установленного на каждый столик бара и наблюдать, как металлическая ручка-манипулятор встряхивает шейкер с будущим коктейлем.

## 2 TenderOne

Коктейльную машину TenderOne разработали в Великобритании. Она может создавать более 200 коктейлей молниеносно и с невероятной точностью. Человеку-бармендеру остаётся

лишь украсить бокал, а для этого ему в помощь уже приготовлен сенсорный экран с фотографиями и инструкциями. Аппарат прошёл успешные испытания на фестивалях в Германии и Голландии.

## 3 Project Gutenberg

Представленный компанией Pernod Ricard робот-бармендер может претендовать на звание самого незаметного. Но его концепция — «бар для дома» и не подразумевает эффектной внешности. Удачно маскирующийся под книжный шкаф аппарат дополняется приложением, доступным для смартфонов и планшетов, который содержит учебные пособия по миксологии.

отпраздновал своё 220-летие выпуском ограниченной серии металлических бутылок ▶ Campari добавили в свой портфель три биттера: Averna, Braulio и Cinzano 1757 ▶ Британская медиакомпания BBC потратила в прошлом году 43000 фунтов на алкоголь ▶ Водка «Зелёная марка» выпустила ограниченный тираж промопакетов в поддержку нового альбома Гарика Сукачёва ▶ Chivas Regal впервые с 2007 года расширил свою линейку новым продуктом Chivas Regal Extra ▶ Коньячный дом Hennessy в рамках серии Privilege выпустил лимитированную бутылку совместно с британским дизайнером Питером Эвиллом



## калифорнийский финиш

## Teeling Irish Whiskey Single Grain

Борцы «за возвращение духа независимости ирландским виски», компания TWC подготовила новый релиз, доступный теперь и в России. Этот виски вызревал в бочках изпод калифорнийского красного вина, благодаря чему приобрёл интенсивный фруктовый аромат с насыщенными ягодными нотками и прекрасный янтарный цвет. Отсутствие холодной фильтрации и, как следствие, розлив при 46° гарантирует сохранение неповторимого аромата.



## граппа по-английски

## Dappa

Постепенное превращение Туманного Альбиона в винодельческий регион уже давно никого не удивляет. Поэтому и появление первой английской граппы Dappa, продукта более привычного для Италии, вполне укладывается в голове. Полученная на дистиллерии в Девоне из сортов винограда пино нуар и рондо 43-градусная граппа получилась свежей с травянистыми и ягодными ароматами. Доступна пока только в Великобритании.



## 200% Айлы

## Octomore 6.3 Islay Barley

Вискиурня Bruichladdich выпустила поистине терруарный айловский сингл молт: весь использованный ячмень выращен на острове. Пятилетние спирты выдерживались в бочках из-под бурбона. Виски не подвергается холодной фильтрации и бутилируется при 64% алкоголя. Количество выпущенных бутылок ограничено, всего 18 тысяч штук, так что любителям «Айлы» следует поторопиться.

# АССАМБЛЯЖ

## репортаж



# Новые возможности, или Запоминаем ЗГУ

У российских виноделов в начале года был повод поднять бокал шампанского.

**С** 1 января 2015 года вступили в силу изменения в основной закон, по которому живёт российский алкогольный рынок, в том числе и производители вина, — ФЗ №171\*. Изменения были приняты Госдумой 23 декабря и сразу в прессе появилось множество публикаций, делающих акцент только на одном аспекте: российские вина разрешат рекламировать на ТВ. Этот пункт, впрочем, второстепенен. Важно вот что: введение классификации по географическому признаку для вин, произведённых из российского винограда; ослабление административных барьеров и введение нового вида лицензирования для малых хозяйств.

14 января в МИА «Россия сегодня» состоялась пресс-конференция с главными лоббистами российского вина, которые лично приложили огромные усилия — «боролись как львы» — чтобы мнение нашей некрупной отрасли было воспринято в правительстве: бизнес-омбудсмен Борис Титов, заместитель председателя комитета по экономической политике и предпринимательству Госдумы Виктор Звагельский и президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович. В новой редакции Закона множество интересных моментов, за которыми могут последовать подзаконные акты, касающиеся, например, разрешения аренды крупного оборудования для малых виноделен или особенностей дальнейшего присутствия ЕГАИС в винной отрасли. Во всём этом нам ещё предстоит разобраться, а пока несколько ярких цитат с пресс-конференции.

### ПРИНЯТЫЕ ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (ПОДЛЕЖАТ ДАЛЬНЕЙШЕЙ СЕГМЕНТАЦИИ ПО ИНИЦИАТИВАМ СРО)

Винодельческие регионы России (ЗГУ)

РЕГИОН	ВИНО С ЗАЩИЩЁННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ
Краснодарский край	Кубань
Ростовская область	Долина Дона
Ставропольский край	Ставрополь
Республика Дагестан	Дагестан
Кабардино-Балкарская республика	Долина Терека
Астраханская и Волгоградская области	Нижняя Волга
Республика Крым	Крым

### БОРИС ТИТОВ

/// ...С принятием закона создаётся новая географическая терруарная инфраструктура нашего виноделия. Сегодня мы предварительно говорим о том, как будут выглядеть зоны защищённого географического указания <...>. Но это уже разговор о том, какими будут «Шампань», «Бордо» и «Бургундия» Российской Федерации.

### ЛЕОНИД ПОПОВИЧ

/// Когда меня избрали председателем Союза виноградарей и виноделов, я начал ходить по кабинетам, пытаюсь доказать, что вино — это вообще-то полезно. Так вот, зайдя к одному руководителю отрасли в кабинет, я сказал, что вино — это совсем другое, это против алкоголизации страны, это инструмент борьбы с чрезмерным потреблением алкоголя в стране. Он спросил «Сколько там алкоголя у вас в вине?» Я ответил «До 15%». Он говорит: «Вот настолько вы и вредны — водка на 40%, а вы на 15%». От этой парадигмы мы уходим сегодня, лицензирование производства вина становится намного проще, чем лицензирование производства другого алкоголя и крепких напитков, прежде всего водки.

/// Небольшие хозяйства, которые имеют несколько гектаров и делают очень качественное вино, смогут продавать это вино там, где они его производят, не получая отдельной лицензии на продажу вина.

### БОРИС ТИТОВ

/// От первой поддерживающей отрасль резолюции президента до сегодняшнего принятия поправок в закон №171 прошло почти два года <...>. Мы боролись до самого последнего момента, до последнего дня и даже часа принятия этого закона в Думе в третьем чтении, потому что были люди, которые активно этому сопротивлялись.



### ЛЕОНИД ПОПОВИЧ

Вино вернулось туда, где оно должно быть. Вино вернулось на землю.

Когда через 50, через 70 лет начнут искать точку, откуда началась новая история виноделия в России, это будет сегодняшний день <...>. Сегодня у нас как 1855 год во Франции — начало классификации.

В законе появилось понятие о саморегулируемых организациях и есть прямая запись о том, что границы будущих апелласьонов и даже защищённых мест происхождения производители сами должны осуществить, написать, подготовить, а затем их предложения будут рассмотрены.

### ВИКТОР ЗВАГЕЛЬСКИЙ

Например, наименования «Севастополь» здесь пока нет, потому что пока что крымчане, виноделы, окончательно не проголосовали, будет ли «Севастополь» отдельно от «Крым».

### БОРИС ТИТОВ

Есть много мнений, что в Крыму должно быть два апелласьона.

Пресса немножко испортила настроение тем, что была взята одна тема — разрешение рекламы алкоголя на телевидении <...>. В наших предложениях не было ничего о рекламе на ТВ. Мы говорили о выставках, специализированной прессе и Интернете <...>. ТВ пришло от власти <...>. Но у нас пока нет виноградарей и виноделов... которые производят своё вино



из российского винограда и могли бы представить его на дорогом ТВ. Это только на будущее задел и никакого вау-эффекта, который описывала пресса, пока не ожидается.

### ВИКТОР ЗВАГЕЛЬСКИЙ

А когда был принят закон о рекламе пива везде — хоть на шахматах, хоть на спортивной гимнастике, — это почему-то прошло мимо внимания прессы... Российские же виноделы в ближайшее время не будут иметь средств не только на телевизионную рекламу, но и на печатную.

СРО — вот что реально важно. В нашей отрасли именно СРО смогут бороться за качество продукции и развитие отечественного виноделия. В редакциях и поправках к закону мы постараемся это закрепить.

Тема о необходимости принятия отдельного Закона о вине не потеряла актуальности. Он будет либо вписан в закон №171, либо российское виноделие получит свой отдельный закон.

### ЛЕОНИД ПОПОВИЧ

Страна стабильно выпивает порядка 30% импортного вина и 70% российского. Из этих 70% из российского винограда сделано 30–32%.

По аренде оборудования надо дожидаться подзаконных актов <...>. Пока это касается одного производителя или

фермера для себя. О коллективной аренде речи пока нет, но, возможно, появится в подзаконных актах.

Что касается дальнейшей географической сегментации. В законе написано, что предложения по более мелким зонам должны происходить от СРО. <...> Эта работа в рамках СРО уже ведётся, производители ищут красивые слова, например, «Долина Анапы».

Главное — это упрощение лицензирования для крестьянско-фермерских хозяйств.\* Для них изобретена новая лицензия, на «производство, хранение, оборот и реализацию». Им не нужно будет покупать лицензию для отдельного магазина, у них будет возможность пря-

мо на рабочем месте поставить стол, кассовый аппарат и продавать.

### ВИКТОР ЗВАГЕЛЬСКИЙ

И к ним не будет требований, как к обычным торговым точкам по продаже алкоголя. Количество метров, прилавков — этого нет для мелких хозяйств.

### БОРИС ТИТОВ

У всех производителей защищённого географического указания не будет счётчиков ЕГАИС. Равно как и дополнительных требований по пожарной безопасности.

СРО будут вести реестры виноградарей. Считать, сколько винограда выращено, сколько вина из него сделано. Докладывать об этом государству и РАР, чтобы получить нужное количество специальной акцизной марки. Для вин с защищённым географическим указанием акцизная марка будет своя, особенная.

## ОСНОВЫ КЛАССИФИКАЦИИ ДЛЯ СУХИХ ВИН ИЗ РОССИЙСКОГО ВИНОГРАДА

первая (высшая) категория:

Вино с защищённым наименованием места происхождения, (отдельная зона / виноградарик // ЗНМП)

вторая категория:

Вино с защищённым географическим указанием (регион // ЗГУ)

третья категория:

Столовое вино

\* Хозяйства с объёмом производства до 65 000 бутылок в год