Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА №1 (173) январь-февраль 2017

НА ЗАМЕТКУ

КУДА ПОЕХАТЬ В 2017 ГОДУ
Выбор винного туриста
Стр. 2

ТЕРРУАР
Великий гасконец
Стр. 4–5

РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ
ИГОРЬ ГУБИН
Мистер Да с Дона
Стр. 6

Королева Шампани

Само слово «шампанское» – символ торжества и радости. Оно является непременным атрибутом искусства жить по-французски. Глава одного из самых престижных домов шампанских вин Кароль Дюваль-Леруа – исключительный пример женского вклада в создание благородного французского бренда. Свое ремесло она оценивает только удовольствием, которое получают люди от великолепного шампанского Duval-Leroy. О том, как создать шедевр и сохранить семейное дело Кароль рассказала специально для читателей «Винной карты».

– Дом шампанских вин Duval-Leroy один из самых старых в Шампани. Как началась его история? Какие значимые события вы можете отметить?

– История дома шампанских вин Duval-Leroy – это история нашей семьи. В 1859 году господа Дюваль и Леруа, негоциант и виноградарь, создали дом шампанских вин. Их целью было производство выдающегося шампанского с уникальным стилем. Вскоре их дети поженились. Спустя полтора века предприятие по-прежнему находится во владении семьи. Это не типичный пример для Шампани, особенно для крупных предприятий. К тому же, мы никогда не покидали местечка Вертю, что в регионе Кот-де-Блан, откуда родом семейство Дюваль. Каждое поколение делало свой вклад в развитие дома. Мой муж Жан-Шарль вкладывал средства в производство. Дедушка Роже занимался продажами, а прадед Раймон вырастил тот виноградник, который мы обрабатываем по сей день. Я стала управлять домом в 1991 году, когда умер мой муж. Пришлось заняться продажами, погребом, виноградниками. Сегодня вместе со мной работают трое моих сыновей. Старший, Жюльен, – управляющий, Шарль отвечает за коммуникации и маркетинг, а Луи занимается связями с общественностью.

– Что для вас шампанское? Это бизнес, творчество или удовольствие?

– Это и то, и другое. Мы говорим о шампанском как о вине для праздников, когда людям хочется чего-то взрывного, неординарного. Но, тем не менее, для меня шампанское – это ремесло, ежедневный труд. Я считаю своим долгом продолжать семейное дело, это ответственность в большей степени, чем творчество.

– Кто принимает решения в хозяйстве? В какой мере вы пользуетесь советами своего энолога?

– Принимаю решения по всем вопросам только я, но что касается стиля – мой энолог, Сандрин Ложет-Жарден, помогает мне разрабатывать купажи. Это наше женское видение мужского дела. Как вы знаете, в Шампани преобладает мужская философия, но в нашем случае мы стремимся делать упор на женский вкус. Мне кажется, у женщин более деликатное обоняние и нёбо. Женщины более утонченны и больше внимания уделяют деталям. Наши кюве по больше части создаются из Шардоне, а это – самый деликатный сорт, из которого получаются чистые, тонкие вина. Возможно, именно это и нравится в наших винах.

– Почему из существующего множества шампанских мы должны выбрать именно ваше?

– Потому что наше вино создается полностью под контролем семьи вплоть до бутилирования, а все производство основано на уважении к окружающей среде. Мы выращиваем виноград без применения пестицидов и гербицидов, используя ручной сбор отборного винограда. Кроме того, мы бережно относимся к сортовому потенциалу винограда, лишь корректно помогая проявить ему свои лучшие качества. Именно применение новейших технологий способствует тому, что наше шампанское имеет незабываемый вкус и высшее качество. Стиль нашего вина определяет преобладание Шардоне, исключительное время выдержки – от трех до десяти лет, точный дозаж. Почему бы не выбрать такое шампанское?

Окончание на 3-й стр.

В НОМЕРЕ:

Секретный рецепт _____ 7

Долина виноградников _____ 8–9

Этот очень красный зеленый змий _____ 11

Грузия-2016 _____ 12

ISSN 1810-6463

18+

КАЛЕНДАРЬ 2017–2018 винного туриста

Любитель вина не знает преград: он и во Францию метнется, чтобы выпить все бордо разом, и по Италии галопом проскачет, и на Кипре отметится – как же, бесплатно наливают! А то махнет через Атлантику, и вот он уже на Ниагаре – дегустирует канадские айсвайны. Что же, как говорится, нам открыты все дороги, а календарь – в помощь.

МАРТ

11–13, Афины, Греция
Oenorama

Грецию поистине благословили боги. И античная история у нее богатая, и с природными красотами все в порядке, а еда и вино так просто превосходные. Убедитесь в этом сами, посетив крупнейшую в стране энологическую выставку «Энорама», проходящую

в Афинах раз в два года. Безусловно, на биеннале вы встретите много знакомых – крупных производителей, завоевавших место на домашнем и экспортном рынках. Но и новичков-энтузиастов, выпускающих на свой страх и риск небольшие партии зачастую великолепного вина здесь хватает. Так что готовьтесь к сюрпризам!

➥ www.oenorama.com

12–13, Лондон, Великобритания
Raw Wine

Ох уж эти затейники-англичане. Изобрели какое-то «сырое вино» – raw wine, которое, как объясняется на сайте лондонской кустарной ярмарки, «находится в естественном состоянии, не подвергалось обработке или другим манипуляциям». А еще оно «имеет человеческое, живое лицо». Жутковато, не правда ли? На

самом деле, все просто. На ярмарке будут представлены гаражные винодельни, создающие свои вина методом органики и биодинамики с минимальным вмешательством в процесс его производства. Придумала затею, кстати, француженка Изабель Лежерон, писательница на винную тему и обладательница титула Master of Wine.

➥ www.rawwine.com

АПРЕЛЬ

9–12, Верона, Италия
Vinitaly

Посчитайте, в какую сумму обойдется проезд до Вероны, проживание в отеле и билет на выставку. Готовы выложить

столько же всего за одну бутылку вина? А ведь некоторые из представленных на этой выставке вин стоят дороже. Это мы к тому, что все равно вы нигде больше не сможете попробовать столько хороших и даже редких итальянских вин в одном месте в одно время. Понравилось вино – познакомьтесь с виноделом. Живая беседа во сто крат полезнее сухой информации, собранной в интернете. Если серьезно интересуетесь винами Италии, запланируйте посещение Вероны в этом году. Будет интересно.

➥ www.vinitaly.com

АВГУСТ

Лимассол, Кипр
Фестиваль вина

А вот и долгожданная халява! Налетайте, угощает муниципалитет славного кипрского города Лимассола. Заплатить, конечно, придется, но только за вход в городской парк, где разворачивается действо. Но ведь там не только вино, но

и оркестр играет, и представления всякие. А вот вина – пей не хочу! И все бесплатно – подчеркивает муниципалитет. По обеим сторонам дорожек разместились павильоны крупнейших виноделен Кипра, названия которых вам наверняка известны, если вы уже отдыхали на этом чудесном острове. Выбирайте то, что вам по вкусу – наливают без ограничений. Уточняйте дату проведения фестиваля на сайте муниципалитета.

➥ www.limassolmunicipal.com.cy

30 августа – 10 сентября, Штутгарт, Германия
Weindorf

Название этого праздника, который справляется уже без малого 40 лет, можно перевести как «деревня виноделов». И правда, несмотря на огромное количество посетителей (около миллиона человек ежегодно!), атмосфера события по-сельски умиротворяющая. Виноделием в этом регионе занимаются более 1000 лет, благо климат и терруар как нельзя более подходящие. Рассказывают даже, что во времена оны в Штутгарте и его окрестностях было больше вина, чем воды. Побывав в «деревне виноделов», в это легко поверить: в небольших уютных гостевых домиках, украшенных сельхозинвентарем, вино льется рекой под традиционные местные закуски и громкие веселые разговоры. Вы и не заметите, как быстро почувствуете себя в своей тарелке в разношерстной компании собравшихся за столом туристов.

➥ www.stuttgarter-weindorf.de

СЕНТЯБРЬ

7–10, Греве-ин-Кьянти, Италия
Экспозиция кьянти классико

Место выбрано не случайно: городок находится как раз в центре Тосканы, а на ежегодный фестиваль стремятся попасть многие местные виноделы, так что есть шанс увидеть полную картину реги-

она. Покупка бокала в киоске при входе дает право попробовать бесплатно 8 вин, представленных на стендах. Если не напьетесь, можете покупать и бокалами, и бутылками у самих виноделов – цены вполне умеренные. Не забудьте заранее договориться о вызове такси: за руль вы уже не сядете, да и парковаться в городке особо негде.

➥ www.greve-in-chianti.com

ОКТЯБРЬ

Купрамонтана, Италия
Фестиваль винограда

Это самый главный праздник виноделов Марке, который проводится с 1928 года обычно в первую неделю октября. Расписание очень насыщенное – танцы,

песни, костюмированные представления, соревнования, шествия... И, конечно, местные гастрономические специалитеты в многочисленных киосках-хижинах. Гвоздь программы – изысканные вина из культового сорта Вердиккьо в больших количествах. Говорят, ежегодно попробовать их на фестивале приезжает до 40 тысяч человек. Может быть, в этом году вы к ним присоединитесь?

➥ www.sagradelluva.com

Париж, Франция
Праздник сбора урожая

Кло Монмартра – остаток былой роскоши, обширных виноградников, которые некогда произрастали на территории современного Парижа. В начале октября виноград на монмартрском кло как раз поспел. Для парижан это прекрасный повод устроить большой праздник с вы-

ставками, мастер-классами, дегустациями, экскурсией по винограднику, концертом, лекциями о пользе полезного и вреде вредного, рынком фермерских продуктов. Кстати, вино из монмартрского винограда на празднике тоже присутствует. Будьте с ним осторожны – оно весьма мочегонное.

➥ www.fetedesvendangesdemontmartre.com

НОЯБРЬ

10–14, Мерано, Италия
Винный фестиваль

Событие международное и очень значимое – топовые вина представляют более 500 виноделов Италии и других стран. В рамках фестиваля проходит конкурс, на котором присуждаются награды лучшим винам. Попутно свои достижения демон-

стрируют мэтры итальянской высокой кухни. Место проведения достойно особого внимания – это здание в стиле арнуво под названием «Курхаус», находящееся в центре Мерано. В общем, пафосное мероприятие, отчет о посещении которого украсит вашу страницу в соцсетях.

➥ www.meranowinefestival.com

ДЕКАБРЬ

9–10, Бордо, Франция
Дегустация бордо № 5

Номер пять – потому что это на самом деле пять дегустаций, которые проходят в разных местах. Но они находятся в шаговой доступности от Биржевой площади Бордо, так что за два дня обойти все точки вполне реально. А вот попробовать все образцы, представленные

на дегустации – вряд ли. Их сотни! Жаль, если не получится, ведь это действительно лучшая подборка вин Бордо и Шампани, а также Бургундии, Роны, Эльзаса, Луары... Может, стоит поднатужиться? Безлимитный билет на два дня в 2016 году обошелся всего в 49 евро.

➥ www.terredevins.com

ЯНВАРЬ

Ниагара Фолз, Канада
Фестиваль айсвайна

Река Ниагара – граница между США и Канадой. Один из берегов – американский, а с другой стороны – Онтарио, где делают неплохие айсвайны. На три уикэнда в январе город Ниагара Фолз превращается в чудесную страну, где все посвя-

щено «ледяному вину», которым канадцы по праву гордятся. Это прекрасная зимняя сказка: гала-прием в местном казино, мастер-классы по сочетанию айсвана и блюд высокой кухни, зимние забавы на открытом воздухе, и целых 100 великолепных айсвайнов! Словно вы в гостях у Снежной королевы, только она оказалась доброй.

➥ www.niagarawinefestival.com

Королева Шампани

Окончание, начало см. на стр. 1

– Одно из ваших шампанских вы назвали «Женщина Шампани» (Femme de Champagne). Какой смысл вы вложили в это кюве?

– Femme de Champagne – это не коммерческий продукт, я постаралась выразить в нем всю страсть винодела. Это вино миллезимное, с богатым вкусом и делается оно только в лучшие годы. Триумф женщины? Скорее, благодарность терруару Шампани за возможность делать прекрасные вина.

– Некоторые ваши вина, такие как Fleur de Champagne, выпускаются уже десятки лет и по прежнему пользуются спросом. В чем секрет успеха?

– «Флёр де Шампань» впервые стал выпускать прадед моего мужа в 1911 г. Это шампанское – одно из первых premier cru в регионе. Особенность этого кюве в том, что при его производстве используются отборные ягоды, а минимальная выдержка составляет три года, то есть в два раза больше, чем требуют современные правила производства немиллезимных вин. Для опускания осадка мы не используем никаких средств, только увеличили срок выдержки и применяем очень деликатную микрофильтрацию. Основная идея – вино дольше созревает, мы не торопимся, ждем естественной стабилизации. В результате получаем более ароматный напиток с мелкими долгими пузырьками. Поэтому это вино до сих пор популярно и востребовано его поклонниками.

– Шардоне превалирует в ваших винах, но это дорогой в производстве сорт в Шампани. Почему вы его выбрали?

– Наше предприятие находится в местечке Вертю, в регионе Блан-де-Блан, где растут лучшие лозы Шардоне. Исторически так сложилось, что мы приобретали здесь виноградники и покупали виноград у местных фермеров. Можно сказать, что Шардоне у нас в генах. Мы все любим его вкус, его тонкий цветочный аромат, его остроту. Шардоне хорошо отражает минеральность нашего терруара. По мере взросления, вино из Шардоне раскрывает новые черты, свежесть эволюционирует в сторону ароматов корочки бриоши и сливочного масла.

– У вас во владении 200 га виноградников, это так много для Шампани. Какие преимущества это дает вам?

– Мы не владеем всеми 200 га, такую площадь мы обрабатываем. Те виноградники, которые нам принадлежат, приобретались мало-помалу, на участках премье и гран крю. Главное наше преимущество – возможность контролировать качество винограда. Мы следим за виноградником на протяжении всего года. Сокращаем количество пестицидов, сводим к минимуму обработку. Во время урожая собираем только лучшие грозди.

– Некоторые кюве вы выдерживаете в дубовых бочках. Как именно дуб обогащает вина?

– Мы пробовали бочки от разных производителей, новые и старые, бочки из акации и дуба, более или менее обожженные. Поверьте, каждый раз вино получалось совершенно другим. Понадобились годы экспериментов, чтобы выбрать конкретный тип бочек, которые придавали бы округлость некоторым нашим кюве, а также сообщали некоторые ароматы, например, аромат ванили. Кстати, каждый год 10% парка бочек обновляется.

– Ваши розе вы производите методом контакта с кожицей. Скажите, есть ли разница между вином, произведенным таким методом и ассамбляжным?

– Мы производим розовые как методом контакта с кожицей, так и методом ассамбляжа (бленда). Технически гораздо сложнее делать вино методом контакта с кожицей. В ассамбляжные вина мы добавляем некоторое количество Шардоне, чтобы смягчить суровость Пино Нуар. Разница есть – в том, что касается вкуса потребителей. Кому-то нравится округлость шампанского, кому-то насыщенность.

– Благодаря вашим усилиям, продажи Duval-Leroy выросли до 6,1 млн бутылок в год. Дом оказался в числе 15 первых в Шампани. Каковы планы на будущее, какие преграды нужно преодолеть?

– Это был пик продаж, обычно мы продаем около 5 млн бутылок в год. В планах – продавать больше кюве престиж и расширять присутствие на экспортных рынках.

– Какие, на ваш взгляд, рынки сбыта перспективны для шампанского в будущем?

– Полагаю, что доля европейского рынка несколько снизится в пользу других континентов. Кстати, в настоящее время более 70% шампанского продается в Европе и около 50% во Франции. Кроме Европы, наиболее важными рынками представляются США и Япония. Еще не скоро их смогут догнать такие страны как Бразилия, Россия, Индия и Китай. Вот интересные цифры, если хотите. Всего в Шампани производится 310 млн бутылок вина в год. Япония покупает 11 млн бутылок, а Китай – 1,5 млн. Такое положение связано с тем, что в Японии уже более 10 лет большое значение придается информированию и обучению покупателей, а также профильному образованию сомелье. А в Китае этот процесс в самом начале.

– Бизнес, связанный с шампанским, стоит на трех китах: качество, имя, дистрибуция. Что, на ваш взгляд, важнее всего и почему?

– Все зависит от конкретного дома и рынка. Что касается нашего дома, то качество поддерживает имя, которое, в свою очередь, помогает развивать дистрибуцию. Так что для меня эти составляющие стоят в правильном порядке, поскольку мы независимы. Но это справедливо не для всех домов шампанских вин.

Кароль с сыновьями

Мы особо заботимся о каждой выпускаемой нами бутылке, потому что на ней стоит наше имя. В продажу поступает только то вино, которое понравилось нам самим. У нас же нет акционеров, которые указывали бы, что нам делать. Также у нас нет финансовой мощи, как у крупных компаний, для маркетинга наших вин. Так что единственное наше оружие – качество.

– Что вы испытываете, когда оглядываетесь назад, ко времени начала вашей работы на этом посту в 1991 году?

– Я чувствую радость за то, что совершила. Я обещала своему мужу, что сохраню независимость нашего дома шампанских вин и выполнила обещание. Наши сыновья теперь работают вместе со мной, это большой успех. Мне удалось поднять имя Duval-Leroy на новую высоту благодаря тому, что мы стали использовать больше качественного винограда. Меня всегда восхищали шефповара. Я и сама когда-то очень хотела быть поваром. Оглядываясь назад, хочу сказать, что хотя поваром не стала, зато теперь я могу снабжать своим вином лучших шеф-поваров по всему миру. Сегодня наши кюве присутствуют в винной карте 250 мишленовских ресторанов.

Мы плотно взаимодействуем с сомелье, являемся партнером французской Ассоциации сомелье, поддерживаем конкурс «Лучший молодой сомелье Франции» и конкурс «Лучший работник» в категории «Сомелье» с момента его основания.

– Посоветуйте, как выбирать шампанское?

– Пробуйте вина разных производителей, винтажей, сделанные из разных сортов. Будьте открыты новым гастрономическим парам с шампанским – не обязательно пить его только на аперитив. Шампанские – это вино, и его очень легко сочетать с едой.

– Каким вы видите будущее вашего дома? Будут ли новые кюве?

– В конце года мы осуществили проект «Драгоценные участки», благодаря которому появилось еще несколько исключительных кюве. А не так давно мы стали выпускать «Кюве с автографом». Это уникальный проект, подразумевающий создание шампанского в соответствии с пожеланиями заказчика. Так, к примеру, вы заказываете вино с преобладанием ароматов и вкуса лесных ягод, или вино с минеральной ноткой и ароматом полевых цветов. Все, что в наших силах, мы стараемся осуществить. Уже есть авторские кюве трех мишленовских шефов, нескольких персон в США. В России в прошлом году заказано 10 таких кюве. Это очень смелый опыт и до нас никто такого не делал. Как видите, мы на месте не стоим.

– Не трудно ли вам совмещать работу и семейные обязанности?

– Сейчас мне легко, я все время могу посвятить только работе и путешествиям. Вот когда я осталась с маленькими детьми одна, было очень трудно. На самом деле, это мои дети унаследовали дело, я лишь сохранила его для них. Кстати, благодаря совместной работе, они очень хорошо ладят друг с другом.

– Как часто и по какому поводу вы сами пьете шампанское?

– Я пью шампанское каждый день, ведь это не только удовольствие для меня, но и моя работа, которую я тоже очень люблю. От шампанского никогда не устаешь, это искусство жить.

– Есть ли у вас хобби? И какие вина вы любите?

– Обожаю готовить. Кстати, я написала книгу рецептов с рекомендациями сочетания шампанского и еды. А из вин я предпочитаю бордо, бургундские и некоторые итальянские.

– Если вы знакомы с блюдами русской кухни, какие сочетания вы предложили бы к своему шампанскому?

– Полагаю, что к нашему шампанскому хорошо бы подошла черная икра. Было бы прекрасно подать его к кулебяке, грибам в соусе, русским крабам, то есть ко всему, что доставляет удовольствие.

– Кто, на ваш взгляд, потребитель вашего шампанского в России?

– Люди, которые предпочитают стильные вещи, хорошую еду, хорошие вина и ценят жизнь во всех лучших ее проявлениях. Впрочем, такие люди есть во всем мире.

– Благодарю вас, Кароль, за интервью. Удачи вам во всем.

Беседовала
Лариса Коробкова

Некоторые кюве выдерживают в дубовых бочках

Виноградник семьи Дюваль-Леруа

Великий гасконец

Конечно, как только вы прочтете название этой статьи, сразу решите, что речь пойдет о шевалье д'Артаньяне. А кто же, как не он, вправе носить такой титул? Но статья совсем не о нем, а о его земляке, возможно, не столь известном в России, но имеющем своих поклонников, число которых увеличивается год от года. Имя ему – арманьяк.

Татьяна Злодорева

Специально для «Винной карты»
Фото: Images Collection BNIArmagnac

Арманьяк (armagnac) – это крепкий алкогольный напиток, старейший французский бренди, который изготовляется из винограда. Однако, когда мы говорим о французских бренди, на ум сразу приходит коньяк. Но между этими двумя спиртными напитками существует громадная пропасть. Чтобы понять и оценить по достоинству арманьяк, недостаточно быть гурманом. Неординарный характер этого напитка откроется вам, только если вы любознательны и готовы шаг за шагом исследовать неповторимые нюансы этого гасконца, непредсказуемого и темпераментного, как и его великий земляк д'Артаньян.

Прародитель арманьяка – aygue ardente («вода жизни» на гасконском диалекте) – письменно упомянут в архивных документах 1310 года как лечебный препарат. Врач тех времен, мэтр Виталь Дюфур, в манускрипте, хранящемся теперь в библиотеке Ватикана, писал, что «...арманьяк обладает 40 лечебными свойствами». В частности, «...если его принимать в меру, обостряет чувства, улучшает память, бодрит, сохраняет молодость и отдаляет старость. Робким людям он придает смелость и развязывает язык». В 1461 году на рынке в Сен-Севере «воду жизни» впервые обложили налогом, как любой другой продукт. А вот первые упоминания о дистилляте, полученном в провинции Коньяк, относятся только к XVI веку, практически на 100 лет позже.

Найдите пять отличий

Коньяк производят на западе Франции, вблизи Атлантики, а область производства арманьяка – юго-запад Франции, Аквитания, Южные Пиренеи, Гасконь. Как известно, свойства винограда зависят от природно-климатических условий и почвы, на которых их выращивают. Соответственно, один и тот же сорт винограда, выращенный на разных терруарах, может отличаться своими вкусовыми качествами. В производстве этих напитков могут быть использованы одинаковые сорта винограда. Однако для коньяка в большей мере берут сорт Уни Блан, в то время как сорта Фоль Бланш и Коломбар используют крайне редко. Арманьяк же делают из десяти разрешенных сортов, из которых на Фоль Бланш приходится 55%, Бако – 35%, Коломбар – 5%, Фоль Бланш – 5%.

Технология производства коньяка подразумевает двойную дистилляцию, в то время как для арманьяка дистилляция проводится только один раз. При этом для дистилляции используются совершенно разные по типу перегонные кубы: для коньяка с его двойной перегонкой – шарантский аламбик Alembic Charentaise, для дистилляции арманьяка используется арманьякский аламбик с одинарной непрерывной перегонкой – Alembic Armagnacaise. Однако, существуют хозяйства, которые применяют для производства своих арманьяков также шарантские аламбики с двойной перегонкой, но таких хозяйств всего 5% в регионе. При этом не бывает арманьяков, сделанных методом только двойной дистилляции, в таких случаях смешивают спирты одинарной и двойной перегонки. В молодых категориях (VS, VSOP) для укрощения их «огня молодости» больше спиртов двойной дистилляции и меньше спиртов одинарной перегонки, тогда как в более взрослых версиях (Napoleon, XO) – все наоборот, больше спиртов одинарной дистилляции, сохраняющей больше ароматичности и тела. Важно отметить, что для миллезимных арманьяков, предназначенных для более долгой выдержки и эволюции, используется только одинарная перегонка. Именно благодаря однократной перегонке в арманьяке удается сохранить больше ароматов и сделать вкусовую палитру богаче. В течение выдержки арманьяка несколько раз меняют бочки. Коньяк же, как правило, выдерживают в одной бочке. Поэтому аромат арманьяка богаче и разнообразнее. Перед тем, как разливать готовый продукт в бутылки, в коньяк добавляют очищенную воду, чтобы крепость напитка достигла 40%. Арманьяк выпускают в продажу как редуцированным до 40%, так и естественной бочковой крепости – cask strength. И тот, и другой подход в Арманьяке распространены, разные продукты показывают себя гармонично при разной крепости, что отдается на откуп мастеру погреба. Кроме того, в процессе выдерживания происходит испарение спиртов сквозь поры дубовых бочек, и этот процесс называется весьма романтически – «долей ангелов». Впрочем, эта стадия производства неотъемлема для выдержки и эволюции в дубе всех крепких напитков – коньяка, кальвадоса, виски.

Во всем мире коньяк является довольно популярным продуктом, в то время, как арманьяк более известен только французам. Во Франции недаром существует поговорка: «Французы производят арманьяк только для себя, а коньяк – для всех остальных». Это подтверждает и статистика: потребление коньяка французами составляет 10%, а арманьяка – 65% от общего производимого объема.

Однако, есть и объективные причины, не позволяющие этому восхитительному напитку занять достойное место на мировых рынках. Так уж сложилось, что Гасконь, родина арманьяка, всегда слыла бедной родственницей среди своих зажиточных соседей – Коньяка и Бордо. Географически отрезанные от основных, северных рынков сбыта и не располагающие значительными финансовыми средствами производители арманьяка не имели возможности широко рекламировать и продвигать свой напиток. И именно поэтому арманьяк менее известен в мире, чем его удачливый конкурент коньяк, хотя по классу не уступает ему ни на йоту. Арманьяк долгое время прозябал в безвестности. Даже известный гурман и любитель благородных напитков Дюма-отец, повествуя о приключениях д'Артаньяна, ни словом не обмолвился об арманьяке, хотя доподлинно известно, что мушкетеры из Гаскони доставили арманьяк к королевскому двору Франции. А, между прочим, его яркая индивидуальность зачастую превосходит многие известные напитки из группы бренди. К тому же, разнообразие стилей арманьяка может покорить самого взыскательного потребителя, поскольку производство ведется небольшими хозяйствами – семейными домами, веками хранящими собственный секрет волшебного напитка.

На этикетке блендированного арманьяка указан год самого молодого спирта, обязательно

Классификация арманьяков по длительности выдержки:

★★★ или **VS** – от 1–3 лет;

VSOP – от 4 лет;

Napoleon – от 6 лет;

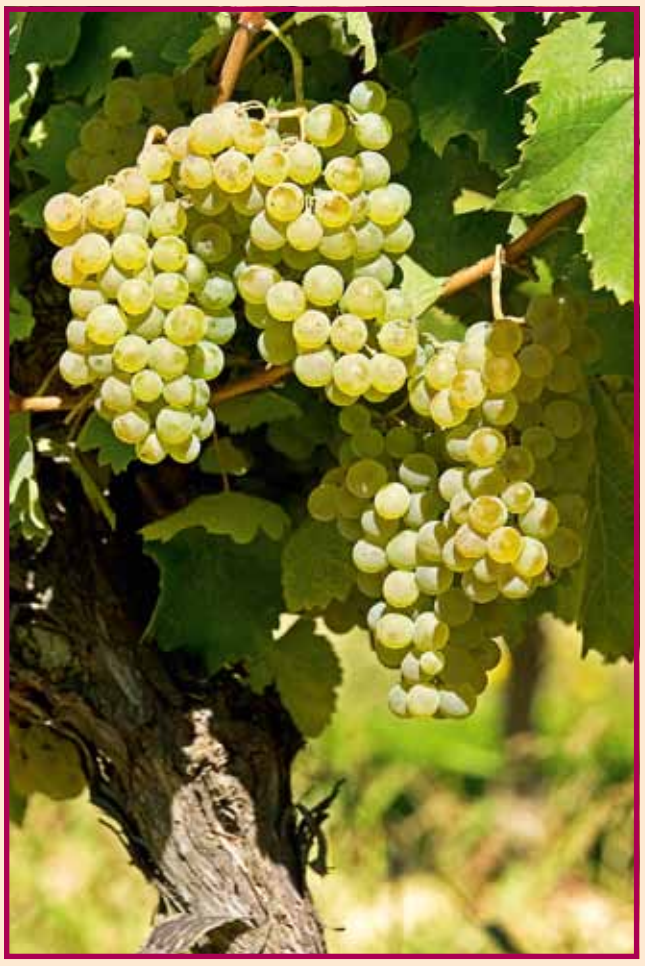
XO – от 6 лет;

Hors d'Age (Ор д'Аж, «вне возраста», старый) – от 10 лет;

XO Premium («условная категория») – от 20 лет;

8, 12, 15, 25, 30 ans... – от 8, 12, 15, 25, 30 лет и т.д.,

Vintage/Millesime (урожай одного года) – минимум 10 лет и старше.



присутствует год розлива и региона сбора винограда. Обязательно присутствует указание единственного аппелласьона – Appellation Armagnac Controlee, причем географически разделяют три терруара – Bas-Armagnac (Баз-Арманьяк), Armagnac-Tenareze (Тэнарэз), Haut-Armagnac (От-Арманьяк). Бленды из арманьячных спиртов одного сорта винограда разных годов могут содержать на этикетке обозначение сорта винограда. Существует также особый вид арманьяка, Blanche d'Armagnac (белый арманьяк) – это молодые яркие виноградные спирты, не выдержанные в бочках, настоящая eau de vie – живая вода. На российском рынке можно найти достаточно большое разнообразие арманьяков, представленных различными домами.

Заслуживают внимания

Арманьяки Francis Darroze или просто Darroze («Дарроз») – одни из лучших представителей региона Grand Bas-Armagnac. В среднем арманьяк Darroze выдерживается от 15 до 30 лет, но выпускаются и более старые арманьяки; возраст некоторых из релизов составляет 80, 90 или даже 100 лет.

Арманьяк Domaine d'Esperance («Домен д'Эсперанс») производится в одноименном поместье в Баз-Арманьяк семьей де Монтескью. Этот арманьяк быстро завоевал известность и популярность за высочайшее качество и превосходный вкус. Кстати, семья нынешней владелицы поместья графини Клэр состоит в прямом родстве с тем самым знаменитым д'Артаньяном. А вот сама графиня – поклонница русской культуры – прекрасно владеет русским языком.

Арманьячный дом Dartigalongue («Дартигалон») является одним из старейших в Арманьяке. Шестое поколение продолжает семейное дело. Семья гордится сохранившимися вековыми традициями, качеством производимой продукции и придерживается семейного девиза «Мой арманьяк – моя сила».

Самый старый арманьяк дома Delord («Делор») был произведен в 1900 году. Лучшие миллезимы – годы сбора урожая винограда для производства алкогольного напитка – 1946, 1964, 1973, 1978 и 1986.

Если говорить об истории арманьяка Maison Gelas («Мезон Желяс»), придется заглянуть далеко в средние века. Первое упоминание о семье Желяс датируется 1246 годом. Много лет спустя, уже в XIX веке, у истории появилось продолжение. С конца 2001 года компанией управляет Филипп Желяс, представляющий четвертое поколение семьи. Он увековечил новаторский дух и высокие стандарты качества предков, сделав французский арманьяк компании Maison Gelas поистине незабываемым.

Арманьяк Clos Martin («Кло Мартен») – достойный представитель семейства благородных виноградных бренди. Этот напиток является детищем профессионалов, которые хранят рецепт его приготовления, передающийся из поколения в поколение. Бренд Clos Martin принадлежит фирме Millesimes & Tradition, имеющей особую специализацию – производство и бутилирование премиальных миллезимных спиртов.

Предприятие Lafontan («Лафонтан»), которое возглавляет Филипп Лаюс-Кусте, было создано в 1897 году в регионе Баз-Арманьяк, в местечке Ногаро. Кстати, арманьяки, изготовленные в этой местности, ценятся выше других, они считаются самыми тонкими и аристократичными, потому что условия для их производства тут идеальные. О-де-ви старых миллезимов выдерживаются в погребе старинного монастыря XI века. Все арманьяки Lafontan отличаются фруктовым ароматом с оттенками сливы и ванили, благодаря почвам с большим количеством песка, на которых находятся виноградники.

Chateau du Tariquet («Шато дю Тарике») основано еще в конце XVII века. Современная история поместья связана с семьей Грасса, которая стала его владелицей во второй половине XX века. Грассы по-прежнему выращивают виноград на собственных плантациях и лично следят за производством арманьяка на всех этапах. Кстати, процесс дистилляции арманьяка Chateau du Tariquet проходит прямо в стенах замка Тарике только один раз в год. При этом строго соблюдаются все традиции: используются медные аламбики, перегоннные кубы топят дровами. Продукция «Шато дю Тарике» – это ассамбляжи различного возраста, а также миллезимные выпуски, каждый из которых обладает неповторимым, индивидуальным букетом.

Maison Janneau («Мезон Жанно») – один из старейших домов, начавший свою историю в 1851 году. Четыре поколения семьи Жанно, начиная с его основателя – Пьера-Этьена Жанно, передавали по наследству секрет создания «гранд арманьяка» от отца к сыну. В 1993 году дом Жанно был приобретен семьей Джовенетти. С октября 2014 Janneau интегрирован в компанию Spirit-France. На сегодняшний день бренд Janneau является одним из ведущих брендов арманьяка класса суперпремиум.

Samalens («Самалянс») – один из старейших домов арманьяка, основанный в 1882 году Жаном Самалянсом. Дом Samalens располагается в местечке Ложюзан, среди виноградников и дубов, в самом сердце региона Баз-Арманьяк. Благодаря отличному качеству и превосходному вкусу изготавливаемого напитка, а также изысканному дизайну графинов, в которые он разливается, бренд Samalens завоевал высокую репутацию. В погребах дома Самалянс хранится 95% арманьяков региона, чей возраст более века. Самый старый винтаж, входящий в состав некоторых арманьяков Самалянс, датируется 1888 годом!

Арманьяк Baron de Sigognac («Барон де Сигоньяк») в сравнении с другими достаточно молод, однако от этого не менее великолепен. Бочки для его выдержки делают из гасконского черного дуба. Именно благодаря лесам черного дуба родину этой марки называют Черным Арманьяком. Кстати, с именем этого арманьяка связана легенда о рыцаре Бароне де Сигоньяке, который всю жизнь посвятил разработке рецепта лучшего арманьяка. В итоге оригинальная рецептура до мелочей соблюдается по сей день.

Как дегустировать

Дегустация арманьяка представляет собой своеобразный ритуал. Хороший арманьяк должен быть ярким, золотисто-янтарным или цвета старой бронзы, и абсолютно прозрачным. Налив небольшое количество арманьяка в бокал, надо подождать минуту-две, нагревая бокал в руке, поворачивая его. Затем поднести к носу и вдохнуть букет, определяя первичные фруктовые и цветочные ароматы. Третьей стадией дегустации являются вкусовые ощущения. Рекомендуется несколько капель арманьяка как бы покатать во рту, чтобы оросить всю поверхность неба, и лишь затем осторожно его проглотить.

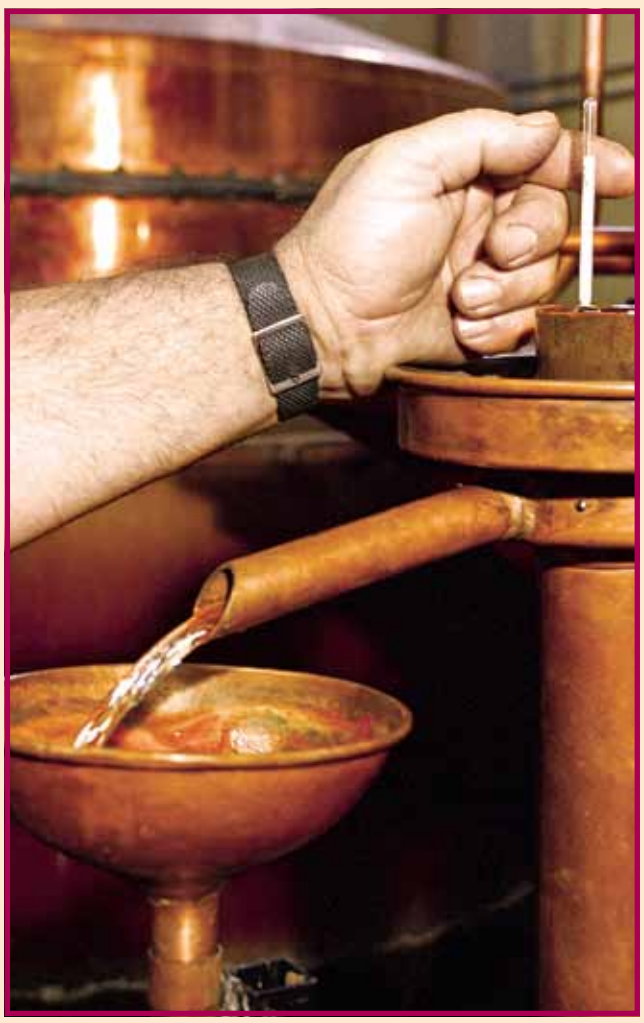
Гастрономические сочетания

Ароматы арманьяка теплые, медово-пряные, фруктово-цветочные, с древесными и животными тонами, поэтому месье Арманьяк – особый гость стола, за которым вместе с ним сидят только истинные гурманы.

Белые арманьяки, подаваемые в бокалах со льдом, великолепно освежают вкус между переменой блюд. Белый арманьяк и его несравненный фруктовый вкус также будет замечательным дополнением к копченому лососю, колбасам, гусиной печени фуа гра и лимонному торту.

Выдержанный арманьяк составит хороший марьяж с цесаркой с персиками, утиным филе с медом, а также станет прекрасным дополнением к кремовым бисквитным тортам, шарлотке с грушами, конфитюру из апельсинов. Кроме того, арманьяк – лучший компаньон сигары, в отличие от коньяка. Есть, конечно, альтернативные способы его употребления. Например, на дискотеках, в ночных клубах молодежь употребляет коктейли на основе арманьяка или long drink со льдом.

В регионе Арманьяк всех производителей и негоциантов объединяет Национальное Межпрофессиональное Бюро Арманьяка (B. N. I. A, Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac). Бюро обеспечивает техническую и практическую помощь всем профессионалам, контролирует качество спиртов, как производимых, так и продаваемых, занимается продвижением арманьяка на мировом рынке.



Игорь Губин
Мистер Да с Дона

Знакомство с малыми виноделами России продолжим беседой с Игорем Губиным. Хотя Игоря следовало бы скорее назвать не малым виноделом, а автором вин. Его путь шел не снизу вверх, от земледельца к заводу. Он как будто бы вышел из кабинета с кондиционером и попал сразу к лозе, к земле. По сути, Губин – очень масштабный и уверенный хозяйственник, организатор.

Антон Волков
Специально для «Винной карты»
Фото из архива Игоря Губина

Игорь Губин – yes man отечественного виноделия в позитивном смысле этого слова. Игорь – редкий и очень показательный, даже весьма полезный пример человека действия. Кем бы он ни был: виноделом, политиком, общественным деятелем, бизнесменом – вы всегда услышите его да в ответ на новое, необычное, экспериментальное предложение. Игорь будто бы интуитивно понимает, что нет какой-то одной формулы, одного действия для пути из точки А в точку Б в жизни, в работе. Вся его дорога соткана из сотен переходов. Однако, Губин не мечется из стороны в сторону вслед за актуальным, модным, часто чужим ветром: мощный внутренний стержень, видение желаемой картины будущего – его жизненный вектор, направление движения.

С Игорем мы встречались несколько раз и вот что он мне поведал, покручивая забавную бородку и попивая свои вина «Шато Саркел» и «Вилла Звезда».

О пути к вину

У меня финансовое образование, я работал финансовым директором, даже в фармацевтической производственной компании был. Однажды по приглашению коллеги попал в Молдову, в винодельческую компанию «Дионис Клуб», и тоже в качестве финансового директора. Там я и получил первый отраслевой опыт, «винное крещение», в 38 лет! Затем потянуло к руководящей работе в винной отрасли уже в качестве управленца, директора производственного направления. Рассматривал разные предложения, но выбрал предприятие на своей исторической родине – на Дону, это был завод «Цимлянские вина».

О малой родине

Почему вернулся на родину? Очень увлекся историей края и истории появления винограда и вина на Дону, перелопатил много источников. Можно сказать, влюбился в этот край во второй раз. Еще лет десять назад принял для себя важное решение – посвятить свою жизнь донскому виноградарству и виноделию и заниматься только этим. С этой же целью при поддержке единомышленников и создал Союз виноградарей и виноделов Дона. И с 2013 года союз активно продвигает и популяризирует среди местных чиновников и населения идею возрождения и развития донского виноделия, а региона – как уникального терруара с точки сортов винограда и перспектив эногастрономического туризма.

О развитии автохтонных сортов

Отечественное виноделие очень сильно в донских автохтонных сортах винограда. Это естественный процесс осознания собственной уникальности, что в итоге дает экономическое преимущество. Мы используем лозы в большинстве своем местные, но привитые на американский корень. Да, европейские сорта отлично показывают себя на наших почвах, но это – всего лишь те вина, которые все равно у себя дома будут лучше при одних и тех же условиях производства.

Об авторитетах

Особенно ценно мнение тех профессионалов, которые на шаг или два впереди меня. Мне нравятся вина «Лефкадии», «Шато ле Гран Восток» за их чистоту и разнообразие сортов. Как бизнес же меня очень впечатляет «Фанагория».

Об экспериментах

Думаю о биодинамических винах. Видимо, это будет вторым этапом, сейчас у меня другие приоритеты – сделать отличное и доступное донское вино в достаточном количестве с личного виноградника. А что об использовании различных бочек, квеври... И бочки и чипсы, и сталь – все неплохо, смотря чего хотите добиться. Давно работаем с Денисовским сортом по технологии анжуйских вин – людям нравится. Делаем портвейн по португальской технологии, шампанское и сидр по французской, а вермут – по собственной, используя наши степные травы.

О «хождении в народ»

В Ростовской области мы присутствуем на всех фестивалях и ярмарках, являемся объектом туристического маршрута «Винный тур по донским винодельням». С одной стороны – это прямой контакт с потребителем, возможность донести ценность винной культуры, с другой – объективная оценка и обратная связь, которая помогает при создании новых технологий и продуктов.

О планах

В ближайших планах – развитие собственных торговых марок вин, произведенных из автохтонных сортов. Наполнить своими и другими донскими винами прилавки магазинов и винные карты ресторанов нашего региона. В дальнейшем – выход на мировые рынки, намерение поднять наш регион как минимум до уровня испанской Риохи! Винная мечта – Гран-при в Лондоне с Цимлянским Черным.

Еще раз о родине

Цимлянская зона находится в географической зоне Долины Дона, является исконным местом производства автохтонных вин еще со времен Хазарского каганата, о чем свидетельствуют археологические артефакты. Терруар – просто уникальный с точки его расположения: это самая северная зона промышленного виноградарства на территории бывшего СССР. Важна близость Цимлянского водохранилища, которое выполняет роль теплового аккумулятора при резком похолодании осенью и потеплении весной. К преимуществам можно отнести высокий правый берег с южными склонами, подземные дренажные воды между подпорным слоем зеленой (голубой) глины и серыми и каштановыми суглинками, а также преобладающее количество солнечных и ветреных дней в году, что обеспечивает созревание и проветривание ягод и лозы. Сказка!

Немного о личном

Занимаюсь яхтингом и гольфом, зимой катаюсь на лыжах, люблю путешествовать по винодельням, читать книги по истории. Вино чаще всего пью дома, в семье, и не только свое! Но когда иду в гости – всегда беру с собой только собственное.

Об импортируемых виноматериалах

Если речь идет о привозных виноматериалах, то плохи они тем, что не стимулируют производство российского вина из российского же винограда. А значит, в этот бизнес идут разные нечистоплотные виноделы-химики. Последствия же очевидны.

В качестве напутствия

Я могу с полной уверенностью сказать, что мечтал о подобном бизнесе. Если у вас есть желание броситься в виноделие, завести собственный виноградник, заводик и вы никогда этим не занимались, то лучше подождать, пока смягчится законодательство. Барьеры для входа в этот бизнес еще слишком высоки.

О деструктиве

Больше всего мешает зарегулированность винного рынка государственными структурами и отсутствие дешевых денег для развития. Во-первых, должны быть реализованы все уже принятые поправки к федеральному закону № 171, во-вторых, нужны смягчения требований к производству и обороту вина, чтобы создать новый многочисленный класс фермеров-виноделов. Тогда Россия станет винной державой! Конечно, я реалист и понимаю, что потенциал российского виноделия имеет потолок. Но процентов на 50 мы можем удовлетворить внутренний рынок потребления.

О хозяйстве

Название:.....ООО «Вилла Звезда»
Географическая зона:.....Долина Дона
Объем производства:.....400 000 бутылок тихих, сухих и полусладких вин в год

Винодельня нового поколения, построенная в 2012 г. Собственные виноградники располагаются на площади около 100 га в уникальном терруаре междуречья рек Сал и Дон и состоят в основном из донских автохтонных сортов Кумшацкий Белый, Шампанчик, Цимлянский Черный, Плечистик, Красностоп Золотовский, Косоротовский, Варюшкин, Ефремовский, Кумшацкий черный, Цимладар, некоторые из которых уникальны.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Легенда Крыма» на «Продэкспо–2017»

Уже 15 лет компания «Легенда Крыма» представляет свои вина и проекты на ежегодной международной выставке «Продэкспо». В 2017 году компания решила перенести нас из зимней Москвы на виноградники Крыма. Гостей ждет уютная беседка, расположившаяся прямо на винограднике, среди лоз.

Традиционные страны виноделия на стенде «Легенды Крыма» познакомят посетителей с такими торговыми марками, как «Иверицули», «Мурвиедро», «Сердце Арагви», «Меццакорона», «Стеммари» и другими. Однако основное внимание гостей и партнеров будет приковано к собственной марке компании «Легенда Крыма». С каждым годом популярность крымских вин продолжает расти, а ассортимент ТМ «Легенда Крыма» расширяется. 2016 год был ознаменован выпуском нового полусухого вина из сорта Ркацители. Покупатели сразу оценили это вино, и высказали положительные отзывы.

Таким образом, количество видов вин в линейке «Легенда Крыма» достигло цифры 14, и это вывело нашу торговую марку на первое место по представленному разнообразию. Над каждым новым брендом работает команда, изучающая потребности рынка и вкусы потребителей в своей целевой аудитории. Вот почему результатом этих трудов становится успешный продукт, знакомый практически каждому в нашей стране. Любой человек может приобрести эти вина и найти то, что ему понравится: красные и белые, сухие и полусладкие, легкие и насыщенные – все эти вина теперь есть на полках магазинов под ТМ «Легенда Крыма».

С каждым годом увеличивается и количество партнеров, приезжающих в Москву для деловых встреч. Еще 10 лет назад всего в 27 регионах компания представляла свой ассортимент вин. Сегодня таких регионов уже 72, в каждом из которых успешно работают по 2–3 партнера. Компания «Легенда Крыма» сотрудничает с рядом локальных и федеральных торговых сетей. Работая в сегменте B2B, «Легенда Крыма» осуществляет проекты и для конечных потребителей. Например, в 2015 году было проведено более 10 мероприятий, посвященных демонстрации гаммы вин из портфеля компании. Все эти винные презентации посетили примерно 2 000 человек в разных городах России от Камчатки до Севастополя. В 2017 году есть планы сделать знакомства потребителей с хорошим вином еще чаще.

На текущей выставке посетителям удастся первыми увидеть обновленный дизайн гаражного вина Be Winemaker. Пока для реализации выпущено лишь 3 позиции сухих вин из сортов Пино Нуар, Каберне Совиньон и Совиньон Блан. Всего же на виноградниках в Крыму у компании культивируются 14 сортов. Такие сорта винограда как Пти Мансен, Мальвазия и Мюллер-Тургау не встречаются на российских землях, и только виноградники «Легенда Крыма», расположенные в Сакском районе, эксклюзивно выращивают такой виноград. Проект Be Winemaker существует всего 2 года, но за это время реализованы идеи с подарочными упаковками и индивидуальными этикетками. Клиенты, купившие достаточное количество лоз, уже стали дарить в 2016 году свои вина друзьям с дизайном и логотипом по их персональному заказу и вкусу. В текущем году коллектив в Крыму ждет гостей на посадку и сбор урожая.

Приглашаем вас посетить наш стенд на выставке «Продэкспо-2017», которая состоится с 6 по 10 февраля 2017 года.

В рамках выставки вашему вниманию будут представлены новые стили в области виноделия от ведущих производителей разных стран. Ознакомиться с новинками и вспомнить уже полюбившиеся вам вина можно будет на персональных дегустациях. Вас также ждет гастрономическое сопровождение, которое идеально подчеркнет характер и индивидуальность каждого из представленных вин.

На выставке мы представим обновленный бренд группы компаний «Легенда Крыма». В период проведения выставки вы сможете ознакомиться с новыми программами продвижения продукции, стратегией развития компании и алкогольного рынка в целом.

Еще много интересного и неожиданного приготовила группа компаний «Легенда Крыма» для своих нынешних и будущих покупателей. Выставка «Продэкспо» – лишь открытие 2017 года!

Наш стенд на «Продэкспо-2017»:
пав. № 8, зал 1, № 81В50
Ждем вас с 6 по 10 февраля 2017 г.

ГК «Легенда Крыма», 123458, Москва, ул. Маршала Прошлякова, д. 30 (БЦ «Зенит-Плаза»), оф. 207
+7 (495) 744-10-33 info@lk-wines.ru www.lk-wines.ru

ВИНОТЕКА

«Массандра. Легенда Крыма»

приглашает вас на дегустации вин и крепких напитков

Расписание на февраль 2017 года

3 февраля
«Марселан и его родители»

Дегустация, посвященная сорту винограда Марселан. На ней вы узнаете, откуда происходит этот виноград, какие сорта дали ему рождение, чем он отличается от других и какими индивидуальными преимуществами он обладает.

9 февраля
«Шардоне против всех»

Дегустация, в которой гости будут сравнивать вина из сорта Шардоне от российских производителей с аналогичными винами от виноделов из разных стран мира. Это сравнение помогает понять, на какой ступени качества находится отечественный производитель и делаются ли в нашей стране вина, готовые поспорить за потребителя и составить конкуренцию импорту.

16 февраля
«Гаражисты VS заводы»

В последнее время появляются мелкие производители в России, которые трудятся ради небольшого объема вина. Мы предлагаем потребителям самим сделать выбор между авторскими и винами, которые производят крупные предприятия.

22 февраля
«Знакомство с хересом»

Дегустация посвящена такому напитку, как херес. Его классификация и различные стили часто вызывают вопросы у потребителей. На дегустации мы расставим все точки на i в вопросе хереса. Вы оцените и увидите все многообразие этого испанского напитка.

Дегустации проходят в винотеке на **Комсомольском проспекте, 15/2**
Начало в **19:30**. Количество мест и стоимость уточняйте по телефону: **8 (499) 255-20-96**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЕГУСТАЦИЯ ГОДА

Суд Москвы

Дегустация чилийских и российских вин каберне совиньон и шардоне состоялась в посольстве Чили в Москве.

Чили занимает важную нишу на российском рынке алкоголя с объемом экспорта в 31 млн долл. США. В России представлено множество чилийских виноделен, которые порой конкурируют между собой, активно ищут дистрибуцию в регионах, стремятся занять место на полках сетевых супермаркетов. Чилийские виноделы никогда не упускали и работу с винами премиального сегмента. Именно с целью продолжить продвигать вина этой ценовой группы Торговое представительство при посольстве Чили в РФ («ПроЧили») в конце 2016 г. провело дегустацию вин из винограда Шардоне и Каберне Совиньон. Была поставлена задача показать профессионалам рынка вина разных производителей, разные стили и разные терруары. Кстати, ровно 40 лет назад, в 1976 г., Стивен Спурье провел ставшую уже легендой дегустацию «Суд Парижа». Тогда впервые калифорнийские каберне совиньон и шардоне были отмечены высочайшими наградами, опередив французские. Нисколько не копируя идею, но проведя аналогию, организаторы московской дегустации решили уделить внимание самым популярным винам – каберне совиньон и шардоне.

В ходе московского мероприятия чилийские винодельни Darwin Vineyards, Caliterra, Santa Carolina, Aresti Chile Wine S.A., Sena, Baron Philippe de Rotschild, Tarapaca, Concha y Toro, Santa Rita, Luis Felipe Edwards соревновались в слепой дегустации с российскими компаниями «Фаногория», Alma Valley, «Юбилейное», «Лефкадия», Burnier.

За три часа напряженной работы удалось продегустировать и обсудить 17 красных вин (из Каберне Совиньон и купажей с преобладанием этого сорта) и 13 белых (из Шардоне и купажей) с 13 терруаров Чили и России. Авторитетное жюри в составе винных экспертов Дмитрия Федотова, Юрия Юдича, Владимира Цапелика и Игоря Сердюка поставило оценки для каждой позиции и особо отметило следующие вина:

Каберне совиньон

- ★ **Autoritas Private Collection 2013** (купаж 50% Cabernet, Sirah и Carmenere), производитель Luis Felipe Edwards (Чили, терруар Кольчагуа);
- ★ **Santa Carolina Reserva Cabernet Sauvignon 2014,** производитель Santa Carolina (Чили, терруар Кольчагуа);
- ★ **Tarapaca Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2013,** производитель Tarapaca (Чили, терруар Лейда);
- ★ **Santa Rita Medalla Real Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2013,** производитель Santa Rita (Чили, терруар Мауле);
- ★ **Cabernet Sauvignon Chateau Taman Reserva 2013** (Россия, терруар Тамань).

Шардоне

- ★ **Trio Chardonnay 2013** (70% Pinot Grigio/ Pinot Blanc), производитель Concha y Toro (Чили, терруар Касабланка);
- ★ **Lechuza Negra Chardonnay Gran Reserva 2012,** производитель Darwin Vineyards (Чили, терруар Мауле);
- ★ **Alma Valley Chardonnay 2015** (Россия, терруар Альминская долина, Западно-Предгорный Крым).

Помимо экспертов, в дегустации принимали участие представители компаний-импортеров чилийских вин, российские производители и дистрибьюторы, винные журналисты и блогеры. Дегустация завершилась, а точнее продолжилась, в неформальной обстановке в сопровождении блюд чилийской кухни, объединенных концепцией foods from Chile, которая позволяет познакомиться с такими важными для экспорта Чили продуктами питания, как лосось, мясо, авокадо, оливковое масло, голубика, сыры и пр. На сайте **www.vinnayakarta.com** вы найдете впечатления некоторых участников дегустации.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Все на продажу?

Татьяна Делкрос

Специально для «Винной карты»

Известие о том, что один из самых престижных виноградников мира Domaine Bonneau du Martray продан иностранцам, застало французское винное сообщество врасплох. Даже вездесущие управляющие Межпрофессионального бургундского комитета вин (CIVB) оказались не подготовлены к такой взрывной новости. Особую пикантность этому известию придал тот факт, что за двенадцать веков виноградники Карла Великого сменили всего трех владельцев...

Последний из них, Жан-Шарль Боно де ла Мориньер чаще всего называл себя не владельцем поместья, а его хранителем. Семья Бонно дю Мартрей владела холмом площадью 11 га последние 200 лет. При этом культовым вино Corton-Charlemagne от Domaine Bonneau du Martray стало сравнительно недавно (хотя в прошлом среди его почитателей числился Вольтер, а в настоящем – английская королева), когда над его качеством потрудилось два поколения последних владельцев. Старший де ла Мориньер принял в 1969 году поместье в плохом состоянии. Именно Жан, отец Жан-Шарля, перестал сдавать в аренду виноградники и продавать вина негоциантам. Когда же ему понадобилась помощь сына, тот, не раздумывая, в 1994 году приехал в поместье, оставив карьеру парижского архитектора...

Я встретилась с ним впервые в 2003 году, когда Жан-Шарлю было немного за пятьдесят. Он с гордостью поведал о том, что не поленился в возрасте далеко за 40 обучиться на винодела в Дижонском университете.

Миссия Жан-Шарля прочитывалась без лишних слов – хранить тысячелетнюю историю виноградника Кортон, осознавать бремя наследства своей семьи и собственную ответственность за качество вина. Он без сожаления откупоривал старые винтажи, как белого Corton-Charlemagne, так и красного Corton, с особым удовольствием разрушая распространенные суждения о недолговечности белых вин. Рассказывал, как нашел в своем погребе вино, сделанное еще при жизни его деда – оно так и не растеряло своих превосходных качеств...

Он был не суетлив, сосредоточен, не слишком улыбчив: «Я никуда не тороплюсь. Все, что надо – это сидеть и наблюдать, иногда – помогать, и не особенно вмешиваться в процесс. К примеру, процесс ферментации в бочке занимает три месяца, это долго, однако быстрая ферментация производит очень слабые вина». Он казался философом, созерцателем жизни, неразговорчивым одиночкой, готовым высиживать свои вина, как наседка – птенцов. В 2013 году в прессе проскочила информация, что Domaine Bonneau du Martray получил биодинамический сертификат...

В тот момент, когда вина Кортона и хозяйство Domaine Bonneau du Martray почти стали синонимами, грянул гром.

Будем честны: бургундские поместья «уходили на сторону» и раньше. В 1985 году американская семья Копф выкупила негоциантский дом Louis Jadot, в 2012 году замок XII века Chateau de Gevrey-Chambertin с двумя га виноградников стал «китайским». В 2014 году Chateau de Pommard (20 га) ушло к воротиле Силиконовой долины. Приобретение Бернаром Арно восьми гектаров виноградника Clos des Lambrays произвело впечатление лишь суммой сделки: 101 миллион евро!

Откуда же в таком случае эффект разорвавшейся бомбы? Выяснилось, что Жан-Шарль – великий винодел, но не единственный владелец своего вина – у него есть еще три брата. Все они, включая Жан-Шарля, бездетны, а стало быть громкая фамилия, известная с XV века, в обозримом будущем затухнет за неимением наследников. Мотив стареющих де ля Мориньеров найти покупателя стал проясняться... По слухам, братья вели переговоры с десятком возможных заинтересованных лиц. Лучшее предложение сделал 69-летний американский миллиардер Стенли Кронке, чье состояние Forbes оценивает в 7,7 миллиардов долларов.

Никогда на памяти бургундских старожилов в чужие руки не переходил домен такого размера, такой ценности и такого престижа, да еще и категории grands crus! Слившийся с бургундским пейзажем Жан-Шарль Боно де ла Мориньер и его братья провели всю операцию по продаже в таком глубочайшем секрете, что соседи только рты разинули, узнав о ее результатах (в местном винодельческом мирке циркулирует все та же цифра в 100 миллионов евро). При этом официально поместье так и не было выставлено на продажу. Стало быть, сделали выводы наблюдатели, эту сумму владельцам предложили втихую. А это значит, что перейти в чужие руки «под шумок» теперь может все, что угодно.

Про нового хозяина известно не так уж много. Владельца нескольких хоккейных и баскетбольных клубов не случайно называют в Америке «молчаливым Стеном». Бриллиант в его спортивной короне – знаменитый футбольный Arsenal. Однако главная его гордость – калифорнийское поместье Screaming Eagle в долине Напа. Символ тех самых мощных, танинных, хвастливых, запредельно дорогих новосветских вин, над которыми десятилетиями посмеивались простодушные бургундцы. (И которые, добавлю, привык нахваливать ненавистный им Роберт Паркер.)

И наконец последнее. Ходят слухи, что в предприятии Bonneau du Martray американцу принадлежит 80% акций, а семье де ла Мориньер – 20%. Оптимисты поговаривают, что Жан-Шарль еще продолжит работу в своем поместье по крайней мере в течение нескольких месяцев. Скептики же склоняются к тому, что скорее всего урожай 2016 года окажется для него последним. Он, как и его предшественники, – император Шарлемань, монахи обители Saulieu, графы де ла Мориньер – скоро станет историей...

Венгерское предприятие Grand Tokaj поставляет на рынок современные сухие и полусухие вина из винограда Желтый Мускат, Фурминт, Харшлевелю, Кюверсюлю и Зета. Эти вина уже давно известны российским покупателям. Ароматные и комплексные, они радуют потребителей сложным букетом и хорошей структурой, а превосходный уровень кислотности делает эти вина идеальными спутниками разнообразных блюд венгерской и паназиатской кухни.

Вина Grand Tokaj – лучшее из Венгрии

Также предприятие Grand Tokaj предлагает новые высококачественные вина под собственной маркой Grand Tokaj.

Kővágó Furmint dry

Освежающее, минеральное, с едва уловимыми дымными тонами. Выдержанное в новых бочках, это вино, полное во рту, демонстрирует живую фруктовую палитру, с легкой ноткой грейпфрута в долгом послевкусии.

Decanter Asia 2016 Platinum Award – 95 point

Tokaji Aszú

Сладкое натуральное вино с очень сложным, изысканным ароматом с тонами персика, апельсиновой цедры, инжира, экзотических цветов. Во вкусе сплелись воедино нотки айвы, груши и абрикоса на фоне белого шоколада и ванильной эссенции. В долгом послевкусии проявляются нюансы зеленого кофе и грейпфрута.

Decanter Award 2016 Gold Medal – 95 point and Decanter Asia 2016 Gold Medal – 97 point

Кюве № 8, сухое

Светло-желтое с зеленоватым отблеском, с чистым, фруктовым ароматом с тонами груши, абрикосов и весенних цветов. Вкус этого кюве сложный, гармоничный, соответствующий купажу сортов Харшлевелю и Фурминт с нюансами медово-цветочных тонов.

Decanter Asia 2016 Silver Medal – 92 point

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Чаша Пифагора

Кипр – остров Афродиты или Киприды, а значит – любви, красоты и вечной молодости, остров православных святых, древних монастырей в горах, первых христианских церквей. Остров райской природы с вечно цветущими деревьями, озерами с розовыми фламинго, реликтовыми соснами, виноградниками, и, наконец, остров чудесного, напоенного солнцем и морским бризом вина.

Евгения Бондаренко

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Из Москвы, промозглой и слякотной, мы попали на красную планету в прямом смысле слова! Земля от обилия меди в ней – ярко красного цвета. Деревья утопали в гроздьях цветов, на ветках – огромные, спелые гранаты, апельсины, а на рожковом дереве висят рожки...

В ежедневных посещениях местных винодел мне, как врачу, было интересно узнавать прежде всего об автохтонных сортах винограда и лечебных свойствах производимых из них вин. И первыми в этом списке оказались знаменитые коммандария и зивания. Здесь их производят и в монастырях, и в винных хозяйствах, и в частных винодельнях, соблюдая единый принцип, но добавляя напитку свой уникальный секрет.

Коммандария – вино сладкое и одновременно терпкое – горячо любимо киприотами. Оно древнее, как сам остров, пожалуй, древнейшее в мире. Киприоты, как и греки, делали вина сладкими и густыми не случайно. Их можно было брать с собой в дорогу и по мере необходимости разводить водой. Кроме того, сладкое вино утоляло одновременно и жажду, и голод. Оно дольше хранилось. Его использовали в качестве мази, врачуя открытые раны. Коммандария во времена средневековья была главным вином для причастия в церквях, а также подавалась к столу коронованных особ. Кстати, и в настоящее время для евхаристии киприоты используют свою коммандарию.

Делают вино традиционно, то есть сначала собранный виноград сорта Ксинестери и Маврон подвяливают на солнце. Мы видели огромные плоские валуны, на которых это обычно происходит. Под открытым солнцем камни нагреваются и гроздья лежат, как на сковороде, а с учетом постоянного ветра с моря ягоды быстро и равномерно подсушиваются. Заизюмленные ягоды отправляют под пресс, готовый виноградный сок разливается в специальные амфоры для брожения.

В прежние времена сосуды зарывали в землю лет на 30 (как квеври в Кахетии). В настоящее время технологический процесс ускорен, хотя, говорят, в деревнях в частных хозяйствах эту традицию сохраняют до сих пор. Нам удалось перепробовать много коммандарии разных производителей и, несмотря на различие, главное, что отличает это вино от других из этой категории – его цвет, коричнево-гранатовый с оттенками красного дерева, и вкус – сладкий, сложный, многокомпонентный, как будто корзину сушеного инжира, чернослива, изюма, смородины смешали с медом и посыпали пряными травами. Сладость не приторная, а бархатистая, свежая, с легкой кислинкой и текстура – не вязко-ликерная, а смачно-питкая Несмотря на десертное предназначение, коммандария великолепно пьется соло, особенно если перед тем, как налить в бокал, ее хорошенько охладить.

Это вино одинаково полезно людям любого возраста с пониженным жизненным тонусом, низким гемоглобином, с астеническим синдромом. Усиливает активность мозга при длительных умственных нагрузках, улучшает питание мозговых клеток.

Виноградников на Кипре много, особенно в районе Пафоса, где мы остановились. Они растут там с незапамятных времен и виноградарство всегда было и остается основным видом сельскохозяйственной деятельности островитян. Филлоксера сюда не добралась, так как высокая горная гряда Троодоса защитила виноградники от напасти.

Местных сортов винограда на Кипре великое множество. Из них производят вина разных категорий. Белые вина, как правило, свежие, фруктовые, особенно хороши в жару. Красные – мощные, терпкие, сопровождают обильную и разнообразную мясную кухню. Розовые – нежные, изысканные. Но, главное, вино в бутылках или тетрапаках одинаково качественное и достойное.

Не могу не упомянуть о моем любимом смолянистом напитке, одинаково популярном и на греческих островах, и на Кипре, – рецине, белом сухом вине со смолой альпийской пинии. Обладая противомикробным свойством, оно спасает от диареи и прочих желудочно-кишечных расстройств и, приезжая в Грецию или на греческие острова с непривычным составом воды, новой пищей, уместно покупать это замечательное вино и пить его в течение дня профилактически, одновременно утоляя жажду вместо воды.

Еще один традиционный напиток жителей Кипра – зивания. Если в Каталонии утро начинают с бокала кавы, в Шотландии с дринка виски, то на Кипре со стопочки ледяной зивании, которую держат в морозилке, от чего она становится густой, как мед. Это поистине «огненная вода», как ее называют местные жители за высокий процент алкоголя. Делают ее с незапамятных времен, используя продукты переработки винограда Зивана, от которого и произошло название напитка. Виноградный жмых подвергают дистилляции, а процесс этот возведен в культ, проходит необычно медленно, со всевозможными ритуалами.

Вкус чистой зивании может показаться не очень приятным, поэтому в нее добавляют корицу, базилик, инжирные косточки, мед и другие ингредиенты, а секрет состава передается из поколения в поколение.

Зиванию используют и в лечебных целях. Ее применяют как средство для лечения ран, для компрессов, растираний болевых точек. Используют как успокаивающее средство при зубной боли, при заболевании горла, для профилактики и лечения простудных заболеваний. Нам предлагали зивание везде: в монастырях, на винодельнях, на ярмарках, в магазинах, при встречах и при расставании... Она тотчас снимала усталость, придавала силы, энергию, веселила сердце, не оказывая ни малейшего хмельного эффекта.

Кроме вина на Кипре много других интересных специалитетов, обо всех не расскажешь, но о знаменитом рожковом дереве стоит поговорить. Дерево это упоминается еще в Библии. Именно его плодами – стручками, похожими на рожки, питался святой Иоанн Предтеча. Замечательно то, что семена в стручках абсолютно одинаковы по размеру и весу, что позволяло использовать их в качестве оплаты товаров. Позже семечко рожкового дерева или «карат» стал использоваться для обозначения веса бриллиантов.

В настоящее время из рожков делают сиропы, пасту, порошок. Их лечебные свойства трудно переоценить. Сладость сиропа и пасты не приторная, а с кислинкой. Вредного сахара в нем нет, и даже диабетики могут его употреблять без опасения. Кальция в нем в три раза больше, чем в молоке, что делает его незаменимым для детей, а также для пожилых людей с остеопорозом. Рожковый сироп рекомендуют добавлять в каши по утрам, в чай вместо сахара. Он снижает артериальное давление, уровень холестерина, выводит шлаки из организма, способствует похудению. Обладая иммуномодулирующим свойством, помогает при лечении простудных сезонных заболеваний. У порошка, похожего на какао, схожий вкус, но отсутствие кофеина и теобромина в нем позволяет давать его даже младенцам.

Киприоты не представляют трапезы без вина, но качество вина и культура его потребления столь высоки, что встретить нетрезвого человека там невозможно. В этой связи расскажу про уникальную «чашу Пифагора», найденную при раскопках города Самоса. Во время проведения работ по водоснабжению города, рабочие, как водится, пили много вина, что сказывалось на качестве строительства. И тогда Пифагор изобрел так называемую «справедливую чашу». Если количество наливаемого в нее вина превосходило определенную меру, то чаша снизу полностью опорожнялась на глазах пьющего, вызывая изумление и досаду. Секрет изобретения заключался в том, что внутри сосуда был скрыт сифон и, наливая вино выше определенного уровня, пьющий рисковал буквально «замочить» свою репутацию. Но первоначально мудрец придумал этот уникальный сосуд для своего любимого напитка – эликсира долголетия. Этот волшебный чай из листьев джинуры сообщал прилив сил и запас энергии в организме, чем способствовал увеличению продолжительности жизни человека. Во времена Пифагора люди жили в среднем 35 лет, а он сам прожил более 70 лет, и не последнюю роль в этом сыграла джинура. Его гостям этот волшебный напиток так нравился, что они пили его жадно и много, истощая запасы хозяина. Свой бокал он предлагал жадным гостям, приучая их к умеренному употреблению благородного напитка. Вот и в винопитии этот сосуд пригодился бы.

Секретный рецепт

У многих немецких регионов и городов есть свои «фирменные» крепкие напитки. Одни известны во всем мире, другие популярны только среди местных жителей.

Елена Комболина-Люббинг
Специально для «Винной карты»

О том, что у нашего городка есть собственный ликер, я узнала совершенно случайно. Изучала список участников рождественского рынка Санкт-Августина и обнаружила там некий Sankt Augustiner Likor. Удивилась и тут же забыла, а уже на самой ярмарке вдруг увидела знакомый дизайн – разнокалиберные бутылки с бело-черно-красными этикетками продавал строгий седой немецкий господин. Спросила, можно ли сфотографировать, и уже подняла камеру... «Для чего?» – поинтересовался дядечка. «Для «Фейсбука», – я выбрала, как мне показалось, самое безобидное объяснение, но дядечка замотал головой: «Нет-нет, никакого «Фейсбука»! Наши идеи могут украсть!»

Спорить и объяснять, что в наше время нет смысла скрывать информацию, потому что она общедоступна, было бесполезно. Владельцы бизнеса люди пожилые, да и покупатели в основном их ровесники... Санкт-августинский ликер – их традиция, их история, их гордость. Их игра – их правила. В конце концов, производство напитка окутано завесой тайны уже на протяжении шестидесяти пяти лет, стоит или что-то менять?

Хотя санкт-августинский ликер и принято называть ликером, это скорее шнапс: крепость напитка составляет 42 градуса. Известно, что в состав его входят вода, сахар, имбирь и некая смесь трав, остальные детали рецепта держатся в секрете. Изобрел ликер в 1951 году Йозеф Штокем, владелец аптеки в Санкт-Августине. Он производил напиток в течение сорока лет, а в 1990 году продал рецепт одной из своих покупательниц, Монике Вимерот. «Он больше не хотел заниматься этим в силу возраста, – рассказывает Моника. – Просто спросил, хочу ли я продолжать его дело, я сказала «да» и купила рецепт».

Если Йозеф производил ликер на складе и продавал в аптеке, Моника делала все на собственной кухне. Здесь она настаивала спирт на травах в пятнадцатилитровых бутылях, по телефону принимала заказы, разливала ликер по бутылкам и приклеивала к крышкам золотые «печати». Больше всего заказов традиционно было под Рождество. В остальное время выручал мэр Санкт-Августина, он заказывал местный ликер на подарки высокопоставленным лицам, чем способствовал своей популярности.

Моника производила ликер четверть века, а недавно собралась на пенсию и договорилась о передаче рецепта. Он перешел к другим местным жителям, Габриэле Шуг и Бернду Буххольцу. Санкт-августинский ликер снова сменил адрес, но больше в его производстве ничего не изменилось: все процессы выполняются вручную, и заказать бутылочку по-прежнему можно лишь по телефону – никаких соцсетей!

Можжевельник

Овцы на пастбище

Монастырский настой

Несколько лет назад нового хозяина обрел еще один напиток Северного Рейна-Вестфалии – Siegburger Abtei-Liqueur, зигбургский монастырский ликер.

Бенедиктинский монастырь Святого Михаила был основан на горе Михаэльсберг в городе Зигбург в 1064 году. Монахи разбили на территории аббатства сад, в котором стали выращивать лекарственные травы. Поначалу заваривали с ними чаи, изготавливали мази и эликсиры. К середине тысячелетия (раньше, чем появился французский «Бенедиктин»!) стали производить горький ликер, который также использовали для лечения больных, а со временем начали продавать желающим. Нужно ли говорить, что формула ликера держится в секрете? Известно, что в его состав входят девять трав и специй, в том числе кориандр, гвоздика и корень дягиля. Травяная настойка получается ядовито-зеленой, а чтобы придать напитку благородный золотой оттенок, в него добавляют шафран. Рецепт хранится в монастыре: двадцать страниц записей, постоянно дополнявшихся на протяжении шести столетий по мере того, как менялся состав ликера.

Изменения пережил и сам монастырь. Его имущество то изымали, то возвращали... Наконец, в середине прошлого века в аббатстве снова поселились монахи, продолжившие дело своих предшественников. Производство ликера стало для монастыря одним из основных источников дохода, но этих денег было явно недостаточно. В 2010 году монахи решили покинуть аббатство, а производство ликера продать.

По всей Германии объявили конкурс. Более полугода длились торги, в которых приняли участие двадцать региональных, национальных и международных покупателей. Выиграл конкурс местный отель. Право обладания секретным рецептом перешло к его владельцам, братьям Бернду и Рюдигеру Кранц. Сейчас винокурня на горе Михаэльсберг ежегодно производит около 20 000 бутылок ликера.

Зигбургский монастырь

Можжевельник, овцы и оленья кровь

История Grafschafter Krauterwacholder не уходит корнями в далекое прошлое, этому напитку всего несколько лет – он был создан в 2010 году. Винокурня Feinbrennerei Sasse из региона Мюнстерланд начала производить его, чтобы таким образом отметить юбилей района. Пряно-сладкий напиток с медовыми и миндальными нотами полюбился местным жителям и остался в ассортименте. В состав ликера тоже входят травы, а главный его ингредиент – можжевельник.

В Шеппинген, где находится производство, можжевельник доставляют из природоохранной зоны графства Бентхайм, земля Нижняя Саксония. В октябре сотрудники заповедника и работники местной фермы собирают ягоды – расстилают на земле полотнища и «обстукивают» кусты. Собранный можжевельник перевозят на винокурню, где он проходит визуальную и сенсорную экспертизу, а затем подвергается мацерации.

Настой «созревает» в течение трех месяцев, поэтому для изготовления ликера всегда используется прошлогодний можжевельник. Однако производители хотят быть уверены, что в следующем году тоже получат хороший урожай, поэтому часть выручки от продаж ликера переводят на счет заповедника. Получается приблизительно 10 000 евро в год. Эти деньги идут не только на уход за территорией, но и на содержание ста пятидесяти овец, традиционно пасущихся на пустоши. Овцы получают хороший уход и достаточно корма, а в благодарность за это не вытаптывают пустошь и не объедают можжевеловые побеги.

В Нижней Саксонии производят всемирно известный Jagermeister. В 1934 году его изобрел Курт Маст, сын владельца винно-уксусной мануфактуры из Вольфенбюттеля. Раньше считалось, что в состав ликера входит оленья кровь – не случайно ведь на этикетке изображен олень... Никакой крови в рецепте, конечно, нет, зато есть 56 растительных ингредиентов, которые производители закупают в Испании, Парагвае, Гватемале, на Дальнем Востоке, Мадагаскаре, Шри-Ланке, Ямайке. Шафран, анис, кардамон, имбирь, корица, апельсиновая цедра – о наличии в ликере этих ингредиентов известно, а вот остальной состав прочно скрыт завесой тайны. Причем не только от посторонних, но и от сотрудников компании: в разных ее цехах производятся четыре разных состава, которые на конечном этапе становятся одним целым. Говорят, что полный рецепт напитка знает только один человек в мире.

Несколько лет назад защитники животных потребовали от производителя «Егермейстера» изменить название ликера. Нынешнее, которое можно перевести как «старший егерь», по их мнению, пропагандирует убийство животных. В качестве альтернативы было предложено название Waldmeister, оно переводится как «лесной мастер» и, по совместительству, является названием одного из растений-медоносов. В компании неожиданное предложение обещали обсудить с общественностью. Общественность сочла инициативу полным бредом, 95% опрошенных так и сказали – «бредовая идея». Немцы встали на защиту исторического названия, ведь именно такие «культурные якоря» превращают маленькие домашние производства во всемирно известные бренды. Даже если для этого должны пройти десятки и сотни лет.

ДОЛИНА ВИНОГРАДНИКОВ

Стиль бразильских вин весьма отличается от вин соседних Аргентины и Чили. У них более ярко выражена кислотность, характерная свежесть, в вине преобладают фруктовые ноты и тонкие пряные нюансы, они хорошо сбалансированы. Немаловажно, что эти вина содержат пониженный уровень алкоголя. Причем, кислотность этих вин не обжигающая, а скорее приятная, хорошо сочетаемая с очень разными блюдами. Игристые вина представляют собою деликатные ароматные напитки в стиле просекко.

Бразилия известна во всем мире как страна футбола и самбы, сказочно-красивого города Рио-де-Жанейро и непроходимых джунглей, и, конечно, самых зрелищных карнавалов. Ее справедливо называют страной контрастов: пышные тропические леса соседствуют с величественными горами, дикие джунгли с многомиллионными мегаполисами, великолепные пляжи и огромные реки с пустынными плато, ревущие водопады с уютными тихими океанскими бухтами. Каждый регион страны представляет собою особый географический и этнический мир.

Татьяна Злодорева

Специально для «Винной карты»
Фото: Институт Бразильского Вина, Василий Изральянц

Мало кто ассоциирует эту страну с вином, хотя она имеет почти 500-летнюю историю виноделия. Еще португальцы высадили первые лозы в пригородах Сан-Паулу в 1532 году, а орден иезуитов разбил свои виноградники на юге страны в Риу-Гранди-ду-Сул в 1626-м. В XVIII веке переселенцы с Азорских островов попытались посадить на местных землях сорта vitis vinifera, которые они привезли с острова Мадейра, но жаркий и влажный бразильский климат помешал им.

Первым сортом, хорошо привившимся и адаптировавшимся к местным условиям, оказалась Изабелла, посаженная здесь в 1840 году. Ее расцвет продолжался до прибытия в Бразилию большой волны иммигрантов из Италии во второй половине XIX века в район Риу-Гранди-ду-Сул. Хотя и сейчас Изабелла успешно культивируется, и из нее производят столовое вино, а также замечательный натуральный сок.

Lidio Carraro Winery

История семьи Карраро также уходит своими корнями в далекое прошлое, когда семья приехала в Риу-Гранди-ду-Сул и начала выращивать виноград. В 70-х годах XX века Лидио Карраро начал одним из первых выращивать Мерло. В 2001 году семья Карраро приобрела 200 акров виноградников. Первое вино от семьи Карраро появилось на рынке в 2004 году. В 2005 году вина этой винодельни получили международное признание и начали экспортироваться.

Salton Winery

История этой винодельни началась в 1878 году, когда Антонио Доминико Салтон покинул Италию в поисках возможностей в Бразилии. Официально компания была создана в 1910 году. Сегодня винодельня Salton – крупнейшее винное хозяйство, которое производит прекрасные тихие и игристые вина. Это семейный бизнес, которым управляет уже третье поколение. Следующее, четвертое поколение, также уже вовлечено в производство вина.

Don Guerino Winery

Страсть к виноградарству была привезена из Италии в Бразилию первыми иммигрантами семьи Моттера в 1880 году и передавалась из поколения в поколение. Сейчас винодельня Don Guerino – одна из самых современных и красивых, окруженная 50 га виноградников. Философия семьи Мотте – «вино как выражение образа жизни». Здесь производятся вина высокого качества, сохраняющие особенности терруара происхождения.

Casa Valduga Winery

Пожалуй, история каждой компании начиналась в конце XIX века, вот и семья Валдуга переехала в Бразилию с севера Италии в 1875 году. Философия этой компании: прежде, чем сделать две бутылки вина, сделай одну, но очень хорошего вина. Сегодня эта компания является лидером производства вин высокого качества, как тихих, так и игристых. Их вина представлены на 5 континентах, более чем в 20 странах.

Pizzato Winery

Семья приехала в Бразилию, привезя с собой из Италии любовь к вину и преданность виноделию. Глава семьи Плинио Пиццато начал заниматься виноделием еще подростком. Работая с отцом, они выращивали виноград и продавали его местным виноделам, оставляя себе лишь небольшое количество для производства домашнего вина. В 1998 году Плинио Пиццато осуществил свою давнюю мечту –

Прибывшие итальянцы в основном были из районов Трентино и Венето, и их в первую очередь привлек южный регион Бразилии своим холмистым ландшафтом и умеренным климатом. Они привезли с собой лозы культивируемого винограда, опыт выращивания виноградных лоз, винодельческие навыки и простейшую технику. С приходом итальянцев в Бразилии появились европейские сорта винограда, а вместе с ними новые винодельческие хозяйства.

В настоящее время производство качественных вин в Бразилии растет год от года. Производители, знающие, что такое настоящее качество, делают вина, достойные международного признания. Но главное, именно итальянцы привезли свою любовь к вину, особенно к игристому. Сегодня Бразилия является одним из крупнейших производителей вина Южной Америки, занимая третье место по объему производства вина после Чили и Аргентины. Более 60 тыс. га территории страны заняты виноградниками, правда, большая часть из них – сорта столового винограда. Виноградарство сосредоточено в основном на юге страны. Самым крупным регионом виноделия Бразилии по-прежнему является Риу-Гранди-ду-Сул, особенно производство вина развито в граничащей с Уругваем области Фронтера, известной своими белыми винами, и в регионе Сьерра-Гауча. Также виноделием занимаются в Эспириту-Санту, Гояс, Парана, Алагоас, Пернамбуку, Сеара, Баия и других областях страны.

Бразильская винная промышленность начала набирать обороты в начале 1970-х. В то время население страны достигло 90 млн человек, возросло потребление вина и интерес к нему, а международные компании сочли Бразилию привлекательным рынком и начали вкладывать капитал.

Появление на бразильском рынке транснациональных корпораций привело к значительному усовершенствованию методов производства. Наряду с введением новых технологий на винодельнях, зарубежные инвесторы – такие как Martini & Rossi (в 1973 году), Moet & Chandon (в 1973 году), Seagram (в 1974 году), и National Distillers (в 1974 году) взялись за насаждение больших площадей виноградной лозы вида vitis vinifera. Тогда были посажены Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Шардоне и Совиньон Блан наряду со многими другими сортами.

В 1990 году бразильское правительство смягчило законы для импорта, и местные производители вина столкнулись с ростом конкуренции со стороны других производящих вино стран, особенно Чили и Аргентины. Как следствие, сами бразильцы начали употреблять меньше вин своей страны, и доля бразильских производителей для внутреннего рынка снизилась с двух третей до четверти. Поэтому виноделы все чаще ищут покупателей на внешнем рынке – и не без успеха. Сейчас самые крупные потребители бразильских вин – это США, Парагвай, Нидерланды, Япония, Германия, Португалия, Великобритания.

Часть этого успеха можно отнести на счет новизны бразильских вин. Но есть и еще кое-что. В своих лучших проявлениях бразильские вина, как правило, сдержанны и элегантны, и более склонны к европейскому стилю с умеренным содержанием алкоголя, что соответствует современным тенденциям потребительского спроса. В Южной Америке бразильские игристые вина уже обладают репутацией доступной альтернативы шампанскому, и их популярность за границей неуклонно растет.

Почвы в этой зоне в основном состоят из глины и вулканического базальта, виноградники расположены на высоте 445–740 метров над уровнем моря. Средние температуры 14–20 С зимой и 20–24 С летом. Среднее число часов солнечного света в год составляет 2200–2500, а уровень осадков 1500–2000 мм в год позволяет обходиться без дополнительного орошения.

Большое количество производителей на юге Бразилии делают ставки на Мерло, как на ведущий сорт винограда. Бразильцы любят есть говядину, поэтому подавляющее количество (70%) вин в стране – красные из сортов Мерло, Каберне Совиньон, Танна, Пино Нуар и Мальбек, которые хорошо сочетаются с таким мясом. А вот потребление белых вин в такой жаркой, влажной, в основе своей тропической стране, как Бразилия, по мнению экспертов, еще недостаточно. Основные сорта белого винограда: Рислинг Италико, Шардоне, Просекко, Мускат и Мальвазия.

Бразильский винный рынок сегодня трансформируется. Повсеместно происходит замещение гибридных сортов на европейские. Поскольку бразильский рынок сегодня открыт для импорта, виноделы понимают, что в конкурентном противостоянии им нужно делать ставку на повышение качества. И бразильскому виноделию при правильной организации в ближайшем будущем это вполне по плечу.. В первую очередь это может касаться игристых вин, так добротно сделанных с хорошим соотношением цена/качество.

Институт Бразильского вина (Brazilian Wine Institute) и государственное агентство по развитию экспорта Бразилии – Apex-Brasil в декабре прошлого года организовали посещение виноделен Бразилии для трех импортеров и журналиста газеты «Винная карта». Мы побывали на юге страны в штате Риу-Гранди-ду-Сул. На этот основной винодельческий район страны приходится 90 % всего бразильского вина. Виноградники здесь расположены на холмистой местности, и занимают 36 тыс. га. Плантациями винограда владеют небольшие производители вина. Так как это район с традициями производства качественных игристых вин, на их долю приходится четверть рынка страны. Здесь расположена и первая в Бразилии признанная географическая зона Vale dos Vinhedos (в переводе с португальского – «долина виноградников»), аналог французских АОС.

Все винодельни, которые мы посетили, принадлежат потомкам прибывших из Италии переселенцев, которые начали свой бизнес в Бразилии более 100 лет назад. Каждое хозяйство – это отдельная история, которую бережно хранят наследники. Любовь к виноделию, к вину передается здесь из поколения в поколение.

Aurora Cooperative Winery

История этой компании началась в 1875 году, когда группа эмигрантов с севера Италии приехала на юг Бразилии и нашла здесь прекрасный горный ландшафт и климат, который напоминал им о далекой родине. В феврале 1931 года 16 семей организовали кооператив и начали быстро наращивать производство вина. Сегодня это одна из самых больших компаний Бразилии, которая насчитывает более 1100 семей. Это огромное современное производство, которое совершенствуется год от года, производя вина высокого качества.

приступил к изготовлению высококачественных вин вместе со своими детьми. Сегодня в собственности семьи 42 га виноградников и современное производство вин.

Perini Winery

Более 130 лет назад Антонио и Джузеппе Перини приехали в Бразилию, привезя с собой из Италии искусство трансформации винограда в вино. Уже четыре поколения Пирини занимаются производством отличного вина. Поначалу это был небольшой семейный бизнес, но с 1970 года Бенильдо Перини, внук Джузеппе, начал расширять бизнес, превратив его в огромное предприятие с современным оборудованием, выпускающее прекрасные тихие и игристые вина.

Mioranza Winery

Это довольно молодая компания. Ее история началась в 1964 году, когда семья Миоранца, начала выращивать виноград в самом лучшем и большом винном регионе Риу-Гранд-ду-Сул. Шаг за шагом они совершенствовали и расширяли свое производство, используя виноград только со своих виноградников, уделяя огромное внимание модернизации производства и улучшению качества продукции, которая сегодня насчитывает более 100 позиций.

Miolo Winery

В 1897 году итальянский эмигрант Джузеппе Миоло приехал в Бразилию и купил прекрасное поместье на юге Бразилии, которое называлось Lot 43. К 1990 году семья создала современную винодельню. За относительно короткий период времени винодельня зарекомендовала себя, как производитель премиальных вин Бразилии. Уже третье и четвертое поколения семьи Миоло управляет бизнесом. Консультирует винодельню Miolo Group знаменитый Мишель Роллан, и это стало не последней причиной того, что на вина хозяйства обратил внимание Роберт Паркер.

ДЕСЯТЬ необычных винных туров

Чтобы привлечь искушенного путешественника, винодельческие хозяйства и туристические компании включают в туры экзотические опции. Дегустировать вина и попутно получать новые знания, испытывать новые ощущения, осваивать новые навыки – почему бы и нет?

Елена Комболина-Люббинг
Специально для «Винной карты»

Сардиния: история с археологией

Вина Vernaccia di Oristano производятся на Сардинии, в провинции Ористано, и имеют древние корни. Долгое время считалось, что виноград сорта Верначча финикийцы завезли на Сардинию в восьмисотом году до нашей эры. Однако не так давно при изучении башен-крепостей рядом с городом Кабрас археологи нашли множество семян этого сорта – они находились в колодце, выполнявшем функцию холодильника, и были выращены аж в XII веке до нашей эры. Так был открыт старейший виноградник в средиземноморской зоне. Приезжающие на Сардинию туристы могут отправиться на место раскопок вместе с археологом, который прокомментирует увиденное и объяснит важность открытия.

Тоскана: за рулем «чинквеченто»

Туристический клуб из Флоренции располагает солидным парком винтажных автомобилей и использует их для организации поездок. Винный тур не исключение. Его участники отправляются в путь на Fiat 500 – автомобилях, производившихся с 1957 по 1975 год. «Вы почувствуете себя настоящими итальянцами, местные жители будут спрашивать у вас дорогу!» – обещают организаторы тура.

Сначала экскурсанты слушают рассказ об истории авто и его особенностях, а затем гид ведет колонну фиатов навстречу приключениям. Путешествие проходит среди живописных тосканских холмов, оливковых рощ и виноградников, а завершается на построенной в XV веке вилле, где гости дегустируют кьянти.

Франция: чрево Парижа

Самая старая классика и самая передовая современность – аттракцион в центре Парижа. Винные подвалы Лувра в XVIII веке построил сомелье короля Людовика XV. Недавно команда энтузиастов нашла инвесторов, переоборудовала помещения, и в 2015 году подвалы впервые были открыты для широкой публики. Интерактивный музей предлагает исследовать вино с использованием всех пяти чувств и специального мобильного приложения. Посетители изучают типы почв, анализируют ароматы вин, смотрят видео, участвуют в викторинах. В ходе двухчасового семинара можно создать свой ассамбляж вина и напечатать собственную этикетку на бутылку, которую предлагают взять с собой.

Подвалы Лувра

Южная Африка: киты и пинотаж

В южно-африканской долине Хемел-эн-Аарде туристы, дегустируя вина, наблюдают за китами. Тур «вино плюс киты» включает посещение трех виноделен и поездку вдоль живописной береговой линии мыса, который считается лучшим в мире местом для наблюдения за морскими гигантами. Китов редких видов здесь можно увидеть в любое время года, но чаще в период с июня по ноябрь. Город Херманус раньше был одной из самых известных китобойных станций в Южной Африке, а теперь предлагает путешественникам идеальный вид на океан. Любуясь природой, туристы целый день попивают местные пино гриджо, шардоне и пинотаж. Кстати, некоторые производители вина перечисляют часть выручки от продаж защитникам исчезающих видов китов.

Индия: с видом на святыни

Вино в Индии? Уже что-то необычное. Расположенный на западе Индии округ Нашик всегда был местом массового паломничества к святыням индуизма. Но в конце XX века его настигла совсем другая слава – он стал центром виноделия. Один предприимчивый инженер выяснил, что здешние земли и климат идеально подходят для выращивания винограда. Он пригласил калифорнийского винодела, который помог инженеру организовать завод в семейном поместье.

Киты у берегов Южной Африки

Сегодня компания Sula является крупнейшим в Индии производителем вина и приглашает на свои виноградники туристов. Гордость хозяйства – дегустационный зал с голубым мозаичным баром, он построен по проекту американских архитекторов и находится на верхнем уровне завода, откуда открывается панорамный вид.

Великобритания: школа винодела

Отправиться в винный тур, чтобы не только развлечься, но и многому научиться, – достойная идея. Освоить навыки винодела можно в хозяйстве Tinwood в графстве Западный Суссекс, Великобритания. Хозяйство производит игристые, которые считаются лучшими в Англии. Здесь можно поучаствовать в сборе винограда и послушать рассказы опытных специалистов о секретах выращивания урожая и производства вина.

Виноградники Индии

Кстати, попасть на дегустацию можно не всегда. На сайте компании размещен список «сухих» дней, когда в Индии действует запрет на продажу алкоголя. Это дни выборов, государственные и религиозные праздники. В 2016 году таких дней было четырнадцать.

Германия: Рождество, ночь, подземелье

Ехать в Африку или Индию на Рождество или Новый год, может быть, странно, а вот в Германию – вполне логично. Посещение винного рождественского базара в городе Трабен-Трарбах на Мозеле вполне может стать жемчужиной любого тура по Европе. Он открывается с наступлением кануна Рождества, в конце ноября, длится до начала января и в определенные даты бывает открыт по ночам. Торговлю устраивают в исторических винных подвалах; в городе и его окрестностях таких подвалов несколько. Подземный рынок здесь начали организовывать в 2011 году, он быстро стал одной из достопримечательностей Германии и улучшил положение местных виноделов. За несколько лет вокруг ночного винного рынка сформировалась рождественская культурная программа, отели предлагают привлекательные пакеты, а от пристани можно отправиться в небольшое романтическое плавание с глинтвейном и штолленом.

Португалия: вино для красоты

Отель Yeatman в городе Порту славится своим собранием португальских вин, в его подвалах хранится одна из самых полных в мире коллекций. Гостиничные номера носят названия сортов винограда, а в ресторане отеля местные напитки составляют 95% винной карты. Но это не единственное отличие Yeatman. Отель предлагает спа-процедуры с использованием натуральных продуктов винного производства.

Виноград является природным антиоксидантом, его целительные и косметические свойства были известны с древних времен. В 1970-х годах французские ученые выяснили, что виноград способствует обновлению клеток, содержит множество витаминов и минералов. Многие курорты стали использовать винотерапию. Но приоритет остается за теми спа, которые находятся в винных регионах и получают продукты прямо с виноградника.

Австралия: кенгуриный остров

На острове Кенгуру на Юге Австралии расположены более 30 виноградников. А еще это край дикой природы, где вы увидите коал, морских львов, пеликанов, пингвинов и, может быть, даже кенгуру. Все они живут тут в естественных условиях. Тур на остров включает посещение уникальных природных территорий: заповедника Хансон Бэй, национального парка Флиндерс-Чейс, скал Ремаркабл и других, а также поездку на винный завод, где туристам предлагают местные вина и гастрономические специалитеты.

Греция: закат в комплекте

Остров Санторини предлагает туристам все самое лучшее, чем располагает: панорамный вид с самой высокой точки – горы Пророка Ильи, осмотр руин замка Скарос, посещение винодельни Santo Wines и... прекрасный закат. Да-да, живописный заход солнца, как говорят, один из самых красивых в мире, входит в число местных достопримечательностей и продается как часть винного тура. Однако главной составляющей путешествия, конечно, являются санторинские вина. Остров имеет вулканическое происхождение, его поверхность составляют застывшая лава и пемза, и выращивать виноград здесь непросто. Но именно необычный состав почвы придает винам их особый вкус.

Закат на острове Санторини

Этот очень красный зеленый змий

В парижском Центре Помпиду проходит ретроспектива одного из самых влиятельных современных художников – Сая Твомбли. Он умер в 2011 году и с тех пор вошел в число культовых. Среди сотен картин – серия «Бахус». Красная «мазня», что зацепила ваш взгляд, как раз из этой серии. Называется Untitled (Bacchus 1st version V).

Сай Твомбли (1928–2011), Untitled (Bacchus 1st Version V), 2004

Марина Разоренова
Специально для «Винной карты»

Образ Бахуса, незримого собутыльника всех пьющих, настолько популярен в искусстве, что впору создавать отдельный музей. Толстомясый забулдыга Рубенса, порочный пупс Рени, осоловевший тинейджер Караваджо, святой отшельник Леонардо да Винчи, томный красавчик Симеона Соломона, первый парень на деревне Веласкеса... Бахус Твомбли? Тут парой слов не отделаешься.

Деконструкция конструкции

Осенью 2008 года, владелец о-о-очень известной нью-йоркской галереи современного искусства Ларри Гагосян привез в Москву выставку с футуристическим названием «То, что вам предстоит». Главная интрига – имена и цены. Среди имен лидеры арт-рынка – Джакометти, Горки, Рой Лихтенштейн, Виллем де Кунинг, Аниш Капур и... Сай Твомбли с этим самым «Бахусом». Цены – по запросу. Был ли запрос? Нет. Кризис помешал.

За погляд денег не брали, но лома, как на Айвазовского, не случилось. Хотя, возможно, это нам когда-нибудь предстоит. «Известия» назвали мероприятие «разводкой для лохов». Пятилеткой раньше, когда Эрмитаж рискнул показать ретроспективу Твомбли, «Известия» промолчали (Бажена Рынска тогда самоутверждалась в другом месте). Зато «Коммерсантъ» выдал диагноз – «заслуженный аутист Америки», потому что Твомбли людей не любит, интервью не дает, ничего не объясняет, ибо объяснить не может, и его творенья «представляют идеальный объект разве что для философов-деконструктивистов». А знаете, чем занимаются философы-деконструктивисты? Освобождают неконтролируемые автором скрытые смыслы творенья. Все просто, и под силу каждому.

Версия первая. Может, это вакхический танец?

Замечательный античный беллетрист и «балетоман» Лукиан Самосатский оставил нам целый трактат, в котором на полном серьезе утверждал, будто пляска сопровождала мироздание с момента зачатия. Мол, древний Эрос (источник всего сущего) заставил звезды хороводить, а блуждающие и неподвижные светила сплетаться в экстазе. Так родилась Вселенная. Не удивительно, что в Древней Греции из всех искусств важнейшим был именно танец. Даже театр ему проигрывал, ведь для него нужны зрители, а для танца – только эмоции.

Эмоция вакхического танца – безумие. Хвостато-рогатые сатиры неистово трубили в горны, менады били в бубны, выли и сметали все на своем пути. С такой танцующей армией Бахус завоевывал непокорных – тирренцев, лидийцев, индийцев... Боевые слоны – и те разбегались. В вакханалии от веселья до крови – один шаг. Между прочим, на картине накарябаны два греческих слова – Bacchus Mainomenos (Бахус в безумии). Но подсказка ли это?

Версия вторая. Может, это месть?

Ходят слухи, будто одна известная история не давала покоя старику Твомбли, и он время от времени, сам того не ведая, вытаскивал ее из подсознания. Вроде пишет одно, а на холсте появляется совсем другое.

Дело было под стенами Трои. Ахилл, мстя за Патрокла, вызвал на бой Гектора и, разумеется, его убил. Но этого показалось мало. Он привязал труп к колеснице и двенадцать дней подряд таскал его вокруг могилы брата. Только вмешательство богов остановило этот кровавый заезд. Причем здесь Бахус? Да не причем. Хотя... Как известно, Ахилл погиб при штурме Трои, а похоронили его в золотой амфоре Бахуса.

Версия третья. Может, это просто бутылка вина разлетелась вдребезги?

Представьте, что судьба «вручила» вам великое бордо за полмиллиона долларов. Вы крепко сжимаете заветную бутылочку, и вдруг – бац! В руках – ничего, а на полу – «картина Твомбли». Как ощущения?

В 1989 году нью-йоркский виноторговец Уильям Соколин заполучил редчайшую бутылку Chateau Margaux 1787 с инициалами Томаса Джефферсона и пришел с ней в ресторан на званый ужин. Он так самозабвенно демонстрировал свое сокровище, что не заметил официанта с кофейным столиком. Избежать столкновения не удалось, и вино хлынуло на ковер. Говорят, в абсолютной тишине Соколин прошептал: «Я совершил убийство».

Кстати, судьба того ковра не известна. Возможно, он когда-нибудь всплывет на аукционе.

Версия четвертая. Может, это Зеленый Змий?

Размашистая кисть Твомбли могла создать что угодно – безумный вихрь танца, ярость и месть, кровавый след разбитой бутылки и прочую заумь. Но создала простой, понятный и глубоко родной образ. Взгляните еще раз на эти линии – они скачут, ползут, извиваются, сплетаются, затягиваются в узлы и затягивают... Может для кого-то это Бахус, а для нас – Зеленый Змий. Почему он красный? Да потому что только так художник может передать настоящий зеленый цвет. Это же так просто! «Мы видим красный предмет, но что это значит? А это значит, что этот предмет не принимает и отбрасывает от себя полностью красные лучи и поглощает в себя синие и желтые, то есть выходит, что предмет, будучи в сущности своей зеленым, как бы только прикрывается красным». Кузьма Петров-Водкин, «Пространство Эвклида», глава XVIII, «Цвет». Туше!

Post Scriptum

Прошлой весной этот «Бахус» Сая Твомбли ушел с молотка Sotheby's за баснословные деньги. Известный швейцарский коллекционер заплатил 15 миллионов 370 тысяч долларов и был готов поднять планку до двадцати миллионов. У меня два вопроса. Первый – что именно купил коллекционер? Я про скрытый смысл творенья... Второй – каким вином отпраздновал успех? Мне кажется, здесь просто великим вином не обойтись. Требуется эпатаж. И не обязательно за полмиллиона долларов. Скажем, подойдет Domaine Viret Cuvee Renaissance с четырехзначным ценником в рублях. Почему? Это совсем другая история.

Сай Твомбли (1928–2011 г.) стал третьим в истории современным художником, чье произведение выставлено в Лувре на постоянной основе.

Своеобразие манеры Твомбли заключается в хаотичном нанесении на холст надписей, линий и царапин. Живопись Сая Твомбли начала 1960-х состоит из белых холстов, на которых он писал пастелью, карандашом и краской. Твомбли работал в свободной манере абстрактного экспрессионизма, но без героических претензий и универсальных целей. Художник использовал иконографию повседневной жизни, например, числа и буквы, а также такие приемы, как трафарет.

Винная карта

Издатель Татьяна Злодорева
Генеральный директор проекта Тейлор Максвелл
Главный редактор Лариса Коробкова
Выпускающий редактор Кира Васильева
Дизайнер Юрий Евстигнеев
Финансовый директор Ирина Ильяшенко
Реклама и распространение Татьяна Власова

Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций
(свидетельство ПИ №77-14851 от 14 марта 2003 г.)

«Винная карта» издается ежемесячно
Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»
Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»
Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д
Тел./факс: (495) 645-2039
Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com
Смотрите нашу страницу в Facebook и Twitter: @vinkarta
Над номером работали:
Корреспонденты: Елена Камболина-Люббинг, Даша Неклюдова, Дмитрий Федотов, Марина Разоренова, Сергей Цигаль, Евгения Бондаренко
Фотографии: Дмитрий Федотов, Марина Разоренова, Сергей Цигаль, Евгения Бондаренко, Images Collection BNIArmagnac
Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Н.Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

Тираж – 30000 экз. Распространяется в местах производства и продажи алкогольной продукции.
© 2007 ООО «Медиа Бизнес Пресс». Любое воспроизведение материалов или их фрагментов на любом языке возможно только с письменного разрешения редакции. Мнения авторов не всегда совпадают с мнением редакции. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Грузия-2016

Давно я не ездил никуда в составе большой группы. А вот пришлось. Князь Давид Чичуа захотел показать Грузию, где родился и вырос. Позвал друзей, которых оказалось очень много – мы едва влезли в здоровенный автобус. Известно, грузины все как один князья, но среди них попадаются настоящие. Давид из них, это видно и не поддается сомнению. И дети – Нинча, Тариел, и мама. К маме мы с моей дочкой попали сразу по прилету, заехали познакомиться – а там накрытый стол! Да какой! И бакла-жаны, и сулугуни, и сациви-лобио, и рыбка храмуля, и молочный поросенок.

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Этери (маме Давида) уже под 90. На кухне ей, конечно, помогают, но за рецептурой она строго следит. Все безумно вкусно. А сама хозяйка отщипывает по виноградинке под грозные окрики родственников – ей нельзя сладкого – и говорит, что восемь ягод в день можно. Когда-то дом принадлежал деду Давида, теперь частично, и сейчас он пытается собрать все воедино, выкупая квартиры у соседей. Потолки 4,50, камин, внутренний дворик, вид с балкона на старый Тбилиси...

Серные бани. Запашок издалека соответствующий. Вода – практически кипяток. В ней нужно посидеть, разогреться, и при этом не свариться. А потом уже тебя берет в оборот банщик. Чай с черешневым вареньем. Выходишь совершенно другим, обновленным человеком.

Экскурсия по Тбилиси. Балкончики, старинные двери, маленькие рынки, дворики с виноградом и хурмой. Наш водитель автобуса Джонни просто виртуоз. Он возит нас по городу, вписываясь в узенькие улочки с миллиметровой точностью. Иногда приходится выходить и договариваться, сдавать назад. После сложного маневра все дружно аплодируют.

Вечером первого дня поднимаемся на фуникулере в ресторан. Фуникулер построен в начале прошлого века. Вагончик тянет трос, а идет он по направляющим очень круто вверх. На вершине горы, рядом с освещенной телебашней открывается чудесный вид на ночной Тбилиси.

Приехали мои тбилисские друзья Отар, Ия и Алик. Выяснилось, что фрески в этом ресторане написал Отар Вепхвадзе. Пришли друзья Давида – они потрясающе поют. Мы все вместе заняли целый зал и начали кутить. Здесь не пьянствуют, а кутят. То есть не опрокидывают все время рюмки с алкоголем и мычат, а говорят хорошие слова обо всех присутствующих за столом, поют красивые грузинские песни, и русские тоже, чтобы гостям было приятно, опять поднимают тосты и, конечно пьют, и едят. Еда знакомая, несложная, но очень вкусная. Казалось бы – мчади – кукурузная лепешка, а невозможно оторваться. Кукурузная мука и вода – рецепт простой. Я их всегда жарю на сковороде, здесь иногда пекут в духовке. Вот такие лепешки, пресные, без соли с сыром сулугуни и цицматом (кресс-салатом) можно есть всю жизнь и не надоест, особенно, если запивать вином. С последним в Грузии всегда все в порядке. Красного я не пью по медицинским показаниям, перешел на белое. В этих краях вино выдерживают на осадке, и оно получается плотным, терпким, ароматным. Но нашлось вино по европейской технологии – мцване – чудесное легкое белое из Кахетии. Оно было выпито в товарном количестве и захвачено в Москву. А еще удивили фруктовые дистилляты. Я почему-то решил, что кроме нас с племянником Славой больше никто не гонит ничего вкусного. А тут айвовка оказалась такая ароматная, и грушевка, и из киви! Алик Дарчиашвили жалуется, что у него пропадает по 200–300 тонн (!) персиков ежегодно – невыгодно перерабатывать. Вот подумываю о длительной командировке в Алазанскую долину для превращения урожая персиков в одноименный дистиллят.

Как-то я с грузинской кухни съехал на алкоголь, но это понятно: все время застолье и порой неожиданное. Вот едем в городок Казбеги на вершину одноименной горы Казбек. Еще на равнине начались намеки на обед. Самое распространенное блюдо здесь – хинкали, или хинкал. Увидали хинкальную, тормознули, собрали в ряд пластмассовые столики, достали припасенную чачу. Хозяйки уже лепят хинкали со страшной скоростью – сколько нужно на 25 человек?! Тесто простое – мука, вода, начинка – говядина и лук. В некоторых районах добавляют зелень. Пока они лепят и варят, несут закуску. Хлеб, вкуснейший грузинский хлеб слегка вытянутый по краям, всегда мягкий и с хрустящей корочкой. Сыр, тушеные овощи и свежий салат. Вот этот салат из помидоров, огурцов и репчатого лука удивительно вкусный. Помидоры очищают от шкурки, огурцы тоже чистят, немного лучка и растительное масло. Видимо исходные продукты изначально качественные, не едут долго в ящиках из сопредельных стран, а попадают на стол прямо с грядки или из теплицы. Чачу подают в роскошных квадратных штофах, бутылкой не назовешь. Под обжигающие руки и губы хинкали, средь белого дня в хорошей компании отлично пьется. Хинкали нельзя брать вилкой – это дурной тон, только рукой. Берешь за тестяной хвостик, прокусываешь отверстие, но так, чтобы не вытек горячий бульон, щедро сыплешь туда черный перец и выпиваешь-выгрызаешь начинку вместе с оболочкой. Хвостик оставляешь на тарелке и сразу хватаешь следующий, чтобы не остыл. И так до бесконечности. Я давно уже заметил, что хинкали не приедается...

Смысл поездки в горы заключается в том, чтобы увидеть Казбек в снегу. Приезжаем уже в полной темноте и в сплошном тумане. Погода вполне шотландская, непредсказуемая. Об ужине после такого обеда думать не хочется. Но тут подстерегает новый соблазн – при гостинице есть казино. Конечно, я хотел поправить свои дела (знаю, надо ставить на чет и на черное), но вместо этого пробил дыру в бюджете.

Ночью туман рассеялся и стали видны огоньки в горах, потом опять затянуло, а под утро стал виден монастырь Святой Троицы в Гергети, куда нам предстояло забраться по серпантину. Японские праворульные минивэны – основной вид транспорта в горах. По жуткой каменистой дороге не разъехаться двум встречным, однако ухитряются. Ползем караваном вверх, а навстречу спускаются такие же караваны в несколько машин. На вершине весьма прохладно и ветрено, много туристов. Красота кругом – чисто Пушкин!

Вечером нас ждут в гости. Племянник Слава с друзьями давно обосновался в деревне Церувани недалеко от Тбилиси. В прошлом году я уже пек хлеб здесь и жарил в торне петуха. В этот раз Хвтисо со Славой гнали чачу, и она текла горячей струйкой в трехлитровую банку. «Голову» я успел отсечь, а то бы употребили вредного ацетона в сумматохе. Ну, конечно, шашлык и купаты. Странно, что при пасущихся везде отарах овец грузины едят одну свинину. Я больше торчал у мангала, а народ набился в дом к Резо (холодно вечерами), ну и набрался, конечно, чачей и вином. Под беспрерывные тосты так же безостановочно и пьется...

Мне нравятся грузинские храмы. В них нет дорогого убранства, золота, множества икон. Лаконично, скромно, даже бедно. На вершине горы у Мцхеты храм Джвари – по-грузински – крест. Крест этот установила святая Нино в IV веке. Под горой слияние Арагви и Куры – Лермонтов! А в центре Мцхеты собор Светиховели – животворящий столб – один из центров православия Грузии. Кроме захоронений Багратиони, (кстати, тут мы с удивлением узнали, что царь Петр I тоже грузинских кровей) в нем таинственные фрески, изображающие лица в скафандрах.

В Кахетии есть чудесный отреставрированный город Сигнахи. Храм Святой Нино, вид на долину, солнце, цветы – сказка. Дочка Мариэтта, которая попала в Грузию впервые, сказала, что остается здесь навсегда на полном серьезе. Вдобавок и день ее рождения оказался, и Алик подарил ковер, о котором она мечтала. В гостинице в виде замка, что построил Гия, было очень уютно, по-домашнему. Сам хозяин всегда рядом, а гости – друзья. Он подарил мне бутылку хорошего вина и расписал ее несмываемыми красками. Гитара, фортепьяно, тосты, камин. И опять все очень вкусно, даже утренние сосиски на завтрак, и йогурт, и клубника какие-то особенные.

Последней нашей остановкой была винодельня с гостиницей. Здесь все собирали виноград, давили его ногами, пекли хлеб, делали чурчхелу, ели хинкали и опять весело напились вином и чачей.

За неделю увидели очень много и, в тоже время, очень мало – не объехать Грузию за неделю. Недаром Бог оставлял эту землю себе. Придется вернуться...