

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№10 (172) декабрь 2016

АССАМБЛЯЖ

МАДЕРА: СОЧЕТАЕМОСТЬ И ПОДАЧА

От аперитива
до дижестива

Стр. 7

ПЕРСОНА

ТРИ ДНЯ
с Озом Кларком

Стр. 8–9

ДЕЛИКАТЕС

ОХОТА НА АРИСТОКРАТА

Трюфель – не столько
вкус, сколько аромат

Стр. 11

Елена Захарова: «Желания сбываются!»

«Обожаю фейерверки, конфетти, все это новогоднее счастье!» – улыбается актриса Елена Захарова. Ей бы самой играть Снегурочку, грациозную и нежную, с улыбкой белее снега и огромными глазами, которые светятся, как фонарики.

– Что будете наливать в бокалы под бой курантов?

– Шампанское, конечно! Новый год – это царство традиций. Мандарины, аромат корицы, селедка под шубой, икра, оливье, который вся страна дружно режет под «Иронию судьбы». Ритуалы и меню волшебной ночи не меняются с годами, и это прекрасно.

– Все же, верно подмечено, что после новогодних праздников человек на 90% состоит из майонеза...

– Ну и что? У каждого впереди целый год, чтобы заниматься спортом и следить за питанием. Хлебосольные русские традиции – наша гордость.

– Подарки любимым и друзьям уже подготовили?

– Конечно, но не буду открывать секреты. Подарки для близких я выбираю заранее, вдумчиво. Большое искушение подарить красивую вещь сразу, не дожидаясь новогодней ночи, но стараюсь держать себя в руках. Универсальный подарок – изысканные елочные игрушки ручной работы – куколочки, лошади, олени – стеклянные, как в детстве. У меня большая коллекция, которую я пополняю во время путешествий по разным странам. К сожалению, не много сохранилось с елок моего детства – несколько бумажных игрушек, но я бережно их храню.

Если ломаешь голову и не можешь придумать, что подарить, смело иди в винотеку. Для подружек я бы взяла белое игристое. Или рислинг и шабли хорошего года. Или божоле нуво – я люблю молодые вина с озорным характером. Безошибочный выбор – французские сотерны. Крымские вина тоже хорошо гармонируют с застольем зимних волшебных вечеров.

– А для себя что вы заказываете Деду Морозу?

– Любый искренний подарок – всегда в радость. Композиция из словесных веток, духи... Как и любая женщина буду рада сумке или клатчу, если Дед Мороз планирует заехать за подарками в Chanel или Dior (смеется).

– Щедрость – в приоритете мужских достоинств?

– Главное для меня, чтобы мужчина был опорой, чтобы на него можно было положиться, что бы ни случилось. Быть замужем значит быть «за» мужем. Чувство защищенности и поддержки очень важно. Ну, и чтобы чувство юмора было на высоте, зануды способны испортить все.

– Где любите встречать волшебную смену годов?

– За городом. Там есть ощущение чуда: пушистый снег, треск березовых дров в камине, звездное высокое бархатное небо... Здорово прийти в этот вечер и в театр – не на сцену, а в зрительный зал. В нарядном платье в пол, на высоких каблуках. «Щелкунчик» в Большом, концерт Башмета в Доме музыки... полное погружение в сказку.

– Вы любительница путешествий?

– Страстная! И первым делом дегустирую местную еду. Еда – это эмоции. Они рассказывают про характер и обычаи нации лучше любого путеводителя. Иногда выбираю место для обеда по отзывам в интернете, но часто можно промахнуться, ведь оценка кафе и ресторанов субъективна. Предпочитаю ориентироваться на мнение и рекомендации друзей. И сама могу рекомендовать лучшее. Например, во Франции на Лазурном берегу есть роскошный рыбный ресторан. Он знаменит буйабесом – так, как готовят этот суп там, наверное, не готовят нигде в мире.

В США нет местных специалитетов (зато там калейдоскоп мировых кухонь, на одной ули-



© Сергей Виноградов / ТАСС

це можно попробовать вкусы и Европы, и Азии, и Востока), разве что бургеры, в некоторых местах их готовят виртуозно. Кстати, бургеры из хорошего мяса, грамотно приготовленные – модная сейчас тема во всем мире. В Москве, например, в кулинарных школах мастер-классы по приготовлению авторских бургеров лидируют.

Окончание на 3-й стр. ➔

В НОМЕРЕ:

События	2
Открытие Риохи	4–5
Грани Монтепульчано	6
Дмитрий Гусев	
Гулливвер Нижней Волги	10
Шотландия-2016, часть 2	12



Юбилей Gambero Rosso в Москве

В ноябре 2016 года профессионалам российского винного рынка и HoReCa вновь предоставилась возможность оценить лучшие итальянские вина, получившие высшую оценку Tre Bicchieri («три бокала» – *ит.*) в юбилейном 30-летнем издании эногастрономического справочника Gambero Rosso Vini d'Italia 2017 в Москве.

Каждый год 45 тысяч итальянских вин проходят строгий отбор, который осуществляют 20 тысяч профессиональных дегустаторов. Таким образом, определяются лучшие вина, им присваивается рейтинг «Три бокала». Затем формируется группа из 60 производителей этих вин, которая отправляется в мировое турне.

В рамках московской презентации состоялась круговая дегустация вин и прошли два мастер-класса, посвященные винам, получившим специальные премии гйда Vini d'Italia 2017 и винам Просекко.

В этом году премию «Винодельня года» получила знаменитая Bellavista. В номинации «Разумное природопользование»



лидировала Roccafiore. Титул «Новая винодельня года» завоевала Istine, «Виноградарем года» признана компания Aimone Vio. Все знаковые вина этих хозяйств были представлены на мастер-классе.

Также были представлены Pecorino 2015 Tiberio, как вино с лучшим соотношением цены и качества, Valdobbiadene Extra Dry Giustino B. 2015 Ruggeri & C – «Игристое вино года», Tal Luc Cuvee Speciale Lis Neris – «Сладкое вино года». «Белым вином года» стало Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Misco 2015 Tenuta di Tavignano, а «Красным вином года» – Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto'13 Chiaromonte, которые сорвали овации взыскательной аудитории.

Рестораны увеличили оборот

По данным компании Global Reach Consulting (GRC), в 2015 году отмечен рост расходов россиян на питание вне дома. За этот год показатель вырос на 4% по отношению к 2014 году. Существенный рост также отмечался в 2013 году, тогда показатель вырос на 22%.

В структуре потребительских расходов россиян на общественное питание в последние 4 года приходится более 3,3%. Таким образом, оборот общественного питания в денежном выражении показывает уверенный рост после падения в 2009 году. Среднегодовой рост тор-

говли в данной отрасли составляет почти 11%. За 2015 год оборот общественного питания увеличился почти на 6%, а по итогам первых четырех месяцев 2016 года рост составил всего 2% по отношению к аналогичному показателю предыдущего года.

Школа квеври откроется в Грузии

В грузинском регионе Кахети в 2017 году появятся школа и культурный центр, посвященные традиционному ремеслу изготовления вина в квеври. Местом расположения для школы выбран монастырский комплекс Икалто, один из древнейших в стране. Квеври – керамические емкости, которые используются для приготовления и хранения вина. Их вкапывают в землю, внутрь заливают виноградное сусло, потом закрывают крышкой и замазывают глиной. Сусло бродит так несколько месяцев при температуре грунта. От температуры грунта зависит в конечном итоге результат. Когда вино готово, его постепенно извлекают ковшиками, а пустой квеври моют. Археологические раскопки, проведенные в монастыр-



Фото: geonillage

ском комплексе Икалто, свидетельствуют, что виноделием здесь занимались издавна. Так, был обнаружен дом епископа с 30 хорошо сохранившимися квеври, а также виноградный пресс.

Праздник молодого вина

16 ноября 2016 года русская закусовая Beriozka и Российское эногастрографическое общество (РЭГО) открыли гостям настоящие секреты российского виноделия на празднике молодого вина. Гости праздника познакомились с новым винным регионом России – Самара на Волге, новыми опытами гаражного виноделия, с автохтонными и гибридными сортами винограда. Мероприятие провел Владимир Цапелик – винный критик

и инициатор этого события. Молодые вина 2016 года из сортов винограда Сибирьковский, Кумшатский, Легокумский, Ливадийский Черный, Сапери Северный, Мюллер-Тургау, Ркацителли, Пино Нуар, Каберне Совиньон и других представили: «Усадьба Саркел» (Цимлянский район Ростовской области), «Вилла Звезда», винодельня «Винабани» из Мартыновского района Ростовской области, Сергей Елисеев «Самарские винодельни».

Все на фестиваль!

В Москве с 9 по 11 декабря состоится Голицынский фестиваль российских вин, призванный познакомить москвичей с вином, произведенным из российского винограда. Поддержку российским виноделам оказывают министерство сельского хозяйства и другие ведом-

ства. Голицынский фестиваль откроет серию мероприятий по продвижению российского вина, которые будут рассчитаны на самого массового потребителя. По мнению организатора мероприятия, президента Федерации рестораторов и отельеров Игоря Бухарова, фестиваль станет еще и неплохой площадкой b2b.



Акцизы повысят не для всех

Депутаты Госдумы не стали повышать акцизы на тихие и игристые вина из отечественного виноделия с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения. Такое решение вызвано опасениями сокращения объемов производства в Крыму и на Кубани. Акциз будет существенно поднят только на продукцию из импортного сырья. Акциз на тихие вина из отечественного виноделия с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения сохранится на уровне текущего года – 5 руб. за литр. На тихие вина из иностранно-



го сырья акциз будет увеличен вдвое – с 9 до 18 руб. Ставка акциза на шампанские и игристые вина из иностранного сырья увеличится на 10 руб., до 36 руб. за литр, на такие же вина из российского сырья – на 1 руб., до 14 руб. за литр.

Vinitaly Russia 2016

Ежегодная выставка-дегустация итальянских вин Vinitaly Russia 2016 состоялась 14 ноября 2016 года в Москве, в «Swissotel Красные Холмы». В ней приняли участие крупные виноторговые компании и импортеры, производители вин из Италии. Данное мероприятие, которое проходит по всему миру, рассчитано на профессионалов виноторгового бизнеса и прессы. Каждый год на выставках Vinitaly можно встретить итальянскую винную классику и новинки. Ком-



пании «ЛУДИНГ», «Винотерра», «Каудаль», «Ладога», Simple, FORT и другие представили на Vinitaly коллекции разных виноделен, как крупных, так и небольших, но достойных. В выставке также приняли участие винодельни Ита-

лии, пока еще не имеющие дистрибьюторов в России. Одна из них – Piano dei Daini, которая производит линейку изысканных вин из винограда, возделываемого на склонах Этны. Выставку посетили почти 1000 гостей.

Новый питомник в Темрюкском районе

Самый крупный в России виноградный питомник появится в Темрюкском районе. В нем будут выращивать до 3 млн саженцев в год. Для сравнения, в 2015 году столько вырастили в целом по стране. Строительство нового объекта идет под станицей Старотитаровской. Проект питомника создавался с учетом

европейского опыта. Сейчас здесь обустроены резервуары для системы капельного орошения и возводят лабораторию, в которой с помощью высоких технологий будут прививать саженцы. Такой масштабный проект оценили почти в 500 млн рублей. Комплекс должен заработать в феврале 2017 года.

John Corr – начало истории в России

Впервые в истории отечественного рынка крепкого алкоголя российская компания «КиН» запустила собственный бренд шотландского виски – John Corr. Поставщиком дистиллятов стала шотландская компания Inver House Distillers Limited, которая владеет пятью старинными вискокурнями в разных частях Шотландии. 16 ноября в Москве состоялась презентация новых напитков: купажированного виски «Джон Корр синий килт» (3 года выдержки) и «Джон Корр красный килт» (5 лет выдержки). Название виски происходит от имени легендарного монаха-бенедиктинца Линдорес-



ского аббатства – Джона Кора, который считается автором первого в истории шотландского виски. Право на бренд закреплено MBK3 «КиН» и подтверждено Scotch Whisky Association. Грэхем Стивенсон, генеральный директор Inver House Distillers Limited, отметил: «Совместный проект с ГК «КиН» – новая

возможность представить наши традиции и мастерство на рынке России, сделать наш виски доступным для российских потребителей». В работе над стилем нового виски вместе с шотландскими мастерами бренда участвовала главный винодел MBK3 «КиН» Марина Тягилева.

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: Тая Манн, Валерия Зеферино, Дмитрий Федотов, Сергей Цигаль, Даша Неклюдова, Антон Волков
Фотографии: Тая Манн, Дмитрий Федотов, Юлия Истомина, 123rf.com, ТАСС, Русский винный дом «Абрау-Дюрсо»
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.

Елена Захарова: «Желания сбываются!»

► Окончание,
начало см. на стр. 1

Недавно с родителями путешествовали по Италии. На Сицилии попали в безмятный ресторан, про него не знают туристы, а это, кстати, хорошая примета – в местах массового туризма сложно попробовать что-то по-настоящему самобытное. Мы долго шли по узким улочкам, свернули в какой-то двор, зашли в дверь без вывески и с удовольствием отведали по-домашнему приготовленные местные блюда.

Рыбу и морепродукты я всегда предпочту мясу, но в Вене подают такие блюда, что изменяю своим привычкам. Я там была на свадьбе у друзей, в день накануне торжества мы большой компанией ходили на дегустацию в винные погреба. Австрийское вино неповторимое – звонкое, даже тихие вина у них словно искрятся и танцуют вальс Моцарта. Мы все, и мужская часть компании особенно, ни в чем себе не отказывали. И на утро «после» в ресторане заказали густой и наваристый, сумасшедше вкусный бульон, который вернул нам силы и бодрость.

– **Вы разбираетесь в рейтингах шеф-поваров?**

– За этим не слежу. И, честно говоря, титулованные мишленовские рестораны с молекулярной кухней меня не впечатляют. Но если вкус и подача блюд были на высоте – обязательно знакомлюсь с поваром и благодарю его за удовольствие.

– **Вас трудно удивить?**

– Не думаю. Я открыта всему новому, необычному, настоящему. Я гурман. Конечно, нельзя превращать еду в культ. Но отказывать себе в чем-то мне тоже кажется напрасным. Вкус жизни во многом состоит из того, что и с кем мы едим.

– **Вино или водка? Ваниль или куркума? Перец или сахар?**

– Вино, ваниль и сахар! Я спокойно отношусь к корейской или индийской кухне. В Москве знаю замечательный ресторан корейской кухни, там даже экстремально острые блюда умеют приготовить так, что специи не перебивают вкус самого блюда. Когда бывала в Лондоне, друзья часто приглашали в индийские рестораны. Они там страшно популярны! Может быть потому, что острая яркая кулинария контрастирует с туманным мягким городом, разные темпераменты дополняют друг друга?

Моя слабость – десерты. Отказаться от тирамису или меренги в уютном итальянском ресторанчике? Ни за что! Худеть мы будем дома. А в путешествиях будем есть от души и со вкусом, через все эти оттенки вкусов и ароматов блюд познавая и понимая страны и города.

– **А русская кухня вам по душе?**

– Конечно! В Плезе, в Ярославской области я пробовала самую вкусную капусту на свете. Заказала салат из свежей и квашеной капусты с клюквой рубленой за сто,

и не могла остановиться. А свежая волжская рыба из коптильни? А сумасшедшие наливки из брусники, рябины? Мне нравится дух русской провинции – бескрайние поля, стройные густые леса, красивые величественные храмы. Настоящая Русь.

– **Актрисы часто капризничают, что на съемках приходится есть не то, что хочется, а то, что дадут.**

– Я не буду есть то, что не вкусно, даже если голодна. В крайнем случае, можно взять из дома ланч-бокс. Однажды привезла на площадку большую корзину свежих хрустящих огурчиков из папиных парников с дачи. Съемоточная группа была в восторге, все требовали добавки. А на съемках в Украине ела с большим удовольствием в обычной столовой за углом. Не зря хохлушки имеют славу прирожденных хозяйшек. Вареники с вишней или картошкой, деруны, борщ с пампушками, холодец, голубцы... да все у них получается потрясающе!

– **А сами вы хорошая хозяйка?**

– Из всех поездок, с гастролей и со съемок привожу региональные специалитеты. Хотя заметила, что существует магия места. Например, лимончелло в кафе в Милане пьется совсем не так как в Москве. Недавно была на фестивале в Красноярске, меня угостили баночкой соленых помидоров с медом. Это было так вкусно! Впервые я даже попробовала рассол. Кстати, к вопросу о подарках под елку – настоящему ку-

линару, мне кажется, всегда приятно получить дорогой кухонный девайс, набор посуды, красивые скатерти.

– **Гастрономические эксперименты любите?**

– В Японии пробовала рыбу-фугу. Это легендарная рыба, одно лишнее движение повара при разделке и все – человек может умереть. Сто лет назад японцы за ужином подавали эту рыбу на стол, словно играя в русскую рулетку. Конечно, в современных ресторанах история про фугу – не более чем красивый миф. На вкус, честно говоря, ничего особенного, на курицу похоже.

– **Лена, вы так вкусно рассказываете про еду... Просто слюнки текут.**

– Наверное, дело в наследственности. Мой папа был директором ресторана в гостинице «Космос». И мое детство прошло на кухне. Особая колоритная эпоха – советская кулинария 80-х. Протертый овощной суп, сочные котлеты по-киевски, фаршированные сыром помидоры, крошечные пирожки с мясом, натуральная ветчина, торт «Птичье молоко»... Это было неповторимо вкусно. А если добавить, что мой дедушка по мамининой линии грузин, то вы поймете, что гастрономический нюх у меня, пожалуй, – самое развитое чувство.

– **Грузия – страна, наполненная теплом. Когда приезжаешь туда, с головой окунаешься в уют и гостеприимство, кажется, незнакомые люди на улице и даже собаки дарят всем гостям лю-**



бовь. Там вкусно все – от чурчхелы до кукурузных лепешек мчади.

– Вы правы. Мне кажется, главный ингредиент грузинских блюд – именно любовь. Еда ведь – очень тонкая материя, даже интимная. Известно, что нельзя разделять трапезу с людьми, которые тебе неприятны. А когда ешь вкусную еду, приготовленную с любовью, не толстеешь! В Грузии названия блюд звучат как песня: лобио, чахохбили, чашушули, чакапули. В этом году день рождения я отмечала в Москве, в ресторане «Арагви». Захотелось тепла под снегом.

– **Вы любите говорить тосты? За что под-**

нимаете бокал с шампанским за новогодним столом?

– Хорошо, когда тосты говорят не формально, а от души. Так бывает в компании близких людей. Я бы пожелала, чтобы 2017 год стал годом добра. Чтобы в мире и в нашей стране был мир. Чтобы люди жили благополучно и в любви. Чтобы города становились красивее, но оставались удобными для людей. И чтобы мы не боялись загадывать самые невероятные и сказочные желания. Они сбываются! Иногда не в тот самый год, когда загадал, но рано или поздно – обязательно!

Беседовала
Наталья Юрьева



В спектакле «Покровские ворота»



В сцене из спектакля «Вальмон. Опасные связи»

Открытие Риохы

Испания – одна из самых очаровательных стран мира. Здесь тесно сплетены эмоциональность и экспрессивность, современное искусство и вековые традиции, уважение к истории и стремление к новаторству, поэтому неудивительно, что Испания надолго остается в сердце каждого, кто хоть раз окажется на ее территории. Одна из областей этой прекрасной страны – Риоха, всемирно известный регион, где делают в основном великолепные красные вина.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

В Риохе есть место всем: и крупным предприятиям, и маленьким семейным винодельням. С особенностями труда в этой отрасли сельского хозяйства здесь знакомят с детских лет, организуя экскурсии детишек на современные винодельни. Школьникам показывают процесс изготовления вина, начиная с работ на винограднике, и далее – в самом погребе. Так прививается уважение к нелегкому, но радостному труду виноделов, которые счастливы делиться своими секретами изготовления вина.

Риоха – первый и до сих пор единственный производитель вин высшей в Испании категории DOC (Denominacion de Origen Calificada). Этот наиболее значимый винодельческий регион страны обязан своим названием слиянию двух слов: «река» и «Оха» (rio, Oja). Приток реки Эбро, речка Оха, пересекает большую часть территории региона и является важнейшим природным фактором для выращивания прекрасного винограда. Большинство виноделен открыты для туристов, и на дегустацию обычно можно приехать днем в любое время. Но экскурсию по винодельне лучше заказать заранее. Винный тур для журналистов, организованный представителями Регулирующего совета D.O. Ca. Риохы (Consejo Regulador D.O. Ca. Rioja) состоялся, пожалуй, в самый красочный сезон: середина осени демон-

стрировала всю палитру красок на виноградниках и полях. Виноград собрали еще не весь...

Гордость Риохы

Надо сказать, что в выборе сортов винограда виноделы Риохы проявляют себя истинными консерваторами. Международные сорта с мировой известностью, такие как Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, отошли в регионе на вто-

спелым виноградом трактора подъезжают к бodega Marques de Riscal, которая находится в местечке Эль-Сьего в провинции Алава региона Ла-Риоха. Бodega основана в 1858 г. В 2006 г. на ее территории по проекту знаменитого архитектора Фрэнка Гери был построен стильный отель сети Luxury Collection со спа-вино-терапии Caudalie, через год оказавшийся в списке лучших дизайнерских отелей журнала Forbes.



Здесь происходит ферментация



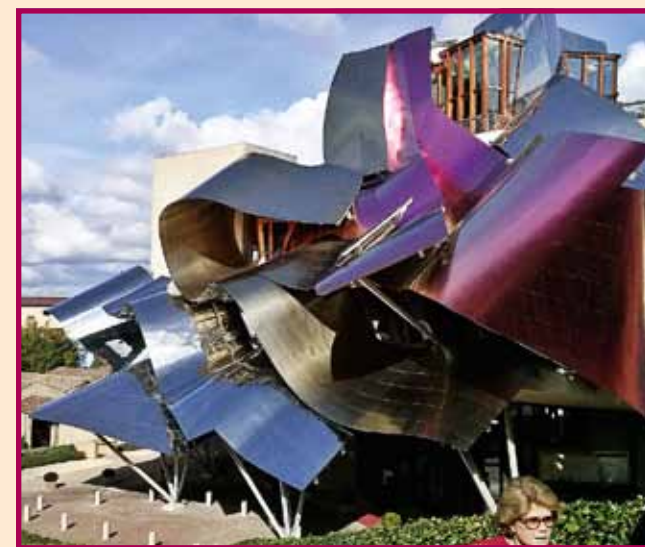
Finca Valpiedra

рой план. Гордостью виноделия Риохы остается местный красный сорт винограда Темпранильо. Интересно, что его название переводится как «скоропелый» и это чистая правда. Сорт этот убирают задолго до осенних холодов и дождей – сухим, здоровым, с высоким содержанием сахара. Качественный Темпранильо придает винам яркую окраску, глубину вкуса и гастрономическую кислотность. В один из дней мы увидели, как груженные

Винный погреб «Маркез де Рискаль» – один из самых известных не только в Риохе, но и во всей Испании. Всего здесь производится 5 млн бутылок вина, большая часть которого – ризерва. А в подвалах этого винодельческого хозяйства хранится неприкосновенный запас – 6 бочек вина для королевского двора Испании. Яркий и в то же время прекрасно сбалансированный вкус, тонкий деликатный аромат, необычный характер вин хо-

de Riscal – винотека, где за семью замками хранятся все образцы вина с 1872 г.

Коммерческий директор компании Хосе Луис Мугиро составил нам компанию за ланчем в ресторане отеля (одна звезда «Мишлена»). Там, за бокалом великолепного ризерва, он делился с нами воспоминаниями. «Я имел возможность пробовать многие вина из разных частей света, но лучшее вино, которое я пил – это Marques de Riscal Rioja Reserva 1945 г. Однажды



Отель на винодельне Marques de Riscal

Ветер перемен

В офисе Регулирующего совета D.O. Ca. Риохы нас тепло принимали руководители этой значимой для виноделия региона организации. Мы узнали от ее президента Хосе Марии Дарока, что в местном виноделии наметились три основных тенденции развития отрасли:

- ✓ идет увеличение производства белых вин – в поддержку спроса со стороны туристов, импортеров и местных жителей;
- ✓ делается акцент на терруарность происхождения вин из выдающихся субзон и с отдельных участков на манер сти;



Матурана Тинта



На высоте 800 м над уровнем моря



Музей в Bodegas Ontanon



Сокровище в руках сеньора Хосе Луис Мугиро



Вино разливает шеф-сомелье



Шеф Франсис Паньего на кухне

✓ всемерно поддерживается развитие энотуризма.

И действительно, сейчас в Риохе производится крайне мало белых вин – всего 6% от общего объема производства. Под белыми сортами винограда занято 5,3 тыс. га земель, тогда как под красными – 59,3 тыс. га. Тем не менее очевидно, что белые вина очень востребованы в Риохе, они прекрасно утоляют жажду в жаркое время года, а также великолепно сопровождают блюда местной кухни, особенно тапас. Не напрасно сеньор Дарок любит подчеркнуть в разговоре: «Вина Риохы надо пить именно в Риохе, именно здесь вы поймете всю их силу и прелесть».

К концу года планируется завершить реорганизацию системы классификации вин Риохы. Таким образом, будут выделены вина, производимые с лучших терруарных участков с контролем урожайности, возраста лозы и выдержки вина.

Что же касается энотуризма, он и сейчас популярен в Риохе, однако, основная масса туристов – жители региона и других испанских провинций. Задача – как можно больше привлекать туристов из других стран – нелегкая, но выполнимая. В Риохе хорошая сеть дорог, много отелей средней ценовой категории. А уж ресторанчиков разного рода и вовсе предостаточно. Так почему же не проехаться по винным маршрутам?

Между тем

В городке Эскаррай (Ezcaray) провинции Риоха проживает чуть больше 2000 человек. Но этот факт абсолютно не мешает успешно бизнесу ресторана El Portal del Echaurren, отмеченному двумя звездами автори-

тетного гида «Мишлен». Пять поколений владельцев ресторана совершенствовались здесь свое кулинарное мастерство. Шеф-повар – Франсис Паньего. Его брат – шеф-сомелье – создал винную карту, достойную самого подробного описания. Предваряет этот труд из 134 (!) страниц цитата Хемингуэя: «Вино – великое дело. Оно помогает забыть все плохое». Несомненно, в этой карте вы найдете лучшие вина всех регионов Испании, избранные вина Италии, в том числе и очень редкие, и Франции. Кроме того, каждая винодельня, упомянутая в этом тру-

еще одного ресторана, того самого, что при винодельне Marques de Riscal!

В городке Эскаррай есть и еще одно место, посещение которого доставит удовольствие туристу с пытливым умом. На старинной фабрике можно понаблюдать за процессом превращения овечьей шерсти в высококачественный мохер и кашемир. Технология сохранения с 1930 г., все этапы производства основаны на ручном труде. Здание фабрики Mantas Ezcaray является историческим и не подлежит какой-либо перестройке. В общем, зрелище захватывающее.



Детей знакомят с виноделием со школы



Семья виноделов

де, сопровождается подробным описанием. Это настоящий справочник лучших вин, выбранных для сопровождения изысканной кухни! Меню также поражает воображение. Чего стоят хотя бы черные оливки не из оливок! Вид блюд молекулярной кухни легко обманет ваше зрение, но, в тоже время, они вполне удовлетворяют ваш вкус. Это был, пожалуй, один из самых запоминающихся визитов нашего пресс-тура. Кстати, Франсис Паньего – шеф-повар

О преимственности профессии

Так уж сложилось, что ремесло виноделия в Риохе передается из поколения в поколение. Такая приерженность к труду вызывает настоящее восхищение. В поездке мы увидели, как владельцы весьма небедных виноделен сами работают на виноградниках и в погребах, причем, с неподдельным удовольствием. Семейная компания Bodegas Ontanon в Риохе Баха была основана

в 1984 г. Сегодня во владении компании больше 300 га виноградников, расположенных в горах. Среди которых особо хочется выделить La Montesa (Ла Монтеца), Siete Caminos (Сiete Каминос), El Riguelo (Эль Ригуэль) и La Pasada (Ла Пасада), отличающихся особым микроклиматом и старыми лозами. Есть и виноградник органического типа, который находится на высоте 800 метров над уровнем моря. Всего винодельня производит 2 млн литров классических риоханских вин из Темпранильо, Грасиано, Виуры, Гарнача. Вина эти имеют сложные ароматы с преобладанием оттенков лесных красных ягод, глубокий вкус и запоминающееся послевкусие. Белое вино из Виуры необыкновенно свежее, минеральное. Просто эталонные вина! Особенно они раскрываются при дегустации на высокогорном винограднике, где нас угощали ланчем. И если добраться до виноградников этой компании не всем удастся, то стоит непременно посетить здание бodega возле города Логроньо, в погребе которой находится музей искусств.

Величие Риохы

Finca Valpiedra – единственная винодельня Риохы, которая входит в Asociacion Grandes Pagos de Espana – Ассоциацию Великих виноградников. Участки с лозами Темпранильо, Гарнача площадью 80 га словно обняла живописная река Эбро. Часть участков классифицируются как Риоха Алавеа, другая – как Риоха Альта. Здесь на песчаноглинистых почвах с вкраплениями известняка, покрытых валунами, природой создан уникальный микроклимат, благодаря чему каждое из вин Finca Valpiedra имеет собственный сложный и неповторимый характер. Семья Мартинес Буханда ведет свою винодельческую родословную с 1889 г. В арсенале хозяйства – участок с дофиллоксерными лозами сорта Матурана Тинта, из которого производят моносепажное вино. Сложное Finca Valpiedra Reserva, блэнд из Темпранильо, Каберне Совиньон и Грасиано и фруктовое, в итальянском стиле, перечное Cantos de Valpiedra – одни из лучших

произведений винодельни. Это очень гастрономические вина, которые составляют хороший марьяж с бараниной или дичью, приправленными розмарином. Но они прекрасно выступают и соло.

Посещение винодельни Marques de Carrion – огромного холдинга Испании, который основан в 1890 г. прадедом нынешнего владельца дон Хосе Гарсия-Каррион, также не обошлось без открытий. Сегодня Garcia Carrion – крупнейший в Испании производитель вин и соков, пятый в мире по про-

чественных вин по доступным ценам. Мы оказались на винодельне в самый разгар сезона сбора урожая и увидели разгрузку винограда, ручную и автоматизированную выборку, закладку его в стальные танки для первичной ферментации. Пожалуй, впервые я увидела огромные бетонные хранилища по 500 000 литров, рядом с которыми ощущаешь себя букашкой. Сюрпризом стала и дегустация моносепажного грасиано 2016 г., которое только что прошло алкогольную ферментацию, и ни дня



Машина сортирует виноград



Ручной отбор ягод

изоводству вина. Из погребов площадью 35 тыс. кв. м ежегодно поступает в продажу около 1 млн бутылок вин Reserva и Gran Reserva, а других категорий вин и того больше. Объемы, конечно, впечатляют. А еще впечатляет «музей иллюзий» (Museo de las Ilusiones), расположенный в стенах винодельни.

Marques de Carrion – одна из пяти виноделен, которым семья владеет в регионе. Здесь все нацелено на производство ка-

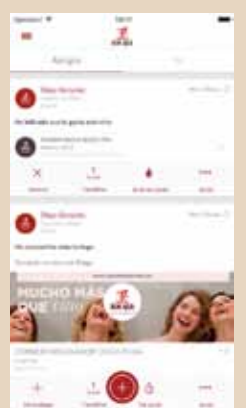
не провело в дубовой бочке. Оно оказалось живым и дерзким, приправленным тонкими пузырьками воздуха и похожим на резвого подростка. А резерва Marques de Carrion поразило нотками семян укропа и соленых огурчиков. Очень оригинальное, гастрономическое вино, просто находка для блюд русской кухни.

На этом наше путешествие не закончилось...
Продолжение читайте в следующем номере

Риоха всегда под рукой

Регулирующий совет D.O. Ca. Риохы запустил бесплатное приложение для мобильных устройств на базе iOS и Android – Riojawine, которое содержит информацию о каждой винодельне D.O. Ca. Rioja, контактные данные и описание вин. Главная мысль кампании – «Риоха всегда под рукой!» Пользователи могут оценить все вина, а также узнать мнение друзей, которые уже побывали на конкретной винодельне и дали свою оценку. Можно делиться своими наблюдениями в соцсетях. Приложение предоставляет всю информацию о винах, сортах винограда, винтаже, содержании алкоголя, включая дегустационные заметки к каждому вину.

Также Riojawine имеет в своем арсенале небольшой испано-английский словарь на 200 терминов винной и гастрономической тематики, незаменимый в путешествиях по Испании, особенно по испанским ресторанам. Пока приложение доступно только на испанском языке, но к началу 2017 г. обещают запустить и на английском.



Так делают мохер

Грани Монтепульчано

Исследователи утверждают, что сорт Монтепульчано появился среди Апеннинских хребтов, предположительно в долине Пелинья. Считается, что он был известен уже во времена этрусков, так что сорт можно отнести к старейшим на планете. За последовавшие тысячелетия Монтепульчано успешно преодолел горные перевалы, и теперь его можно найти на виноградниках Абруццо, Лацио, Марке, Молизе, Умбрии, Тосканы, Кампании, Эмилии-Романьи и Апулии, а, значит, практически повсеместно в центральной Италии, а также по всему Адриатическому побережью Меццоджорно.



Дмитрий Федотов

Специально для «Винной карты»
Фото автора

С этим сортом работают в 20 из 95 итальянских провинций. Монтепульчано выступает соло или в ассамбляже с другими сортами винограда в винах 44 зон контролируемого происхождения и в 77 зонах местных вин. Так что по распространенности среди красных сортов Италии он занимает почетное второе место, уступая лишь Санджовезе.

Посадки Монтепульчано оккупируют порядка 34800 гектаров. Из этих площадей 51% приходится на Абруццо, 26% — на Апулию. За пределами Апеннинского полуострова Монтепульчано можно найти в Австралии, США, Новой Зеландии, Молдавии, Украине и даже в Греции. Между тем, Италия ответственна примерно за 99% всех виноградников этого сорта. Так что, увы, Монтепульчано пока что не смог превратиться в международный сорт винограда. Хотя все предпосылки для всемирного успеха у него имеются.

Во-первых, лоза Монтепульчано родит исправно много — этот виноград просто находка для крестьянина, не привыкшего к контролю урожайности. Между тем, зеленый сбор, конечно, приводит к росту качества гроздей, но не столь значительно, как у других сортов винограда.

Во-вторых, Монтепульчано не страшны весен-



Самый первый виноградник Эмидио Пепе

ние заморозки и высокая влажность, хотя виноград предпочитает относительно жаркий и сухой климат. Сорт устойчив к серой гнили, бактериальному раку, однако чувствителен к милдью и оидиуму.

Но самое главное, Монтепульчано практически невозможно испортить. Даже самым «очумелым ручкам» по силам произвести из него вполне пристойное вино, которое будет радовать мягкими танинами, сдержанной кислотностью и яркой фруктово-сладкой после поступления в продажу и через многие годы хранения. Вот только Монтепульчано необходимо подольше подержать на лозе, ведь это сорт позднего созревания. В том же Абруццо, как правило, Монтепульчано убирают в середине, а то и в конце октября.

Чего же ждать потребителю от вин на основе Монтепульчано? Казалось бы, из красного винограда можно сделать лишь

красные вина. Однако из Монтепульчано производят практически весь возможный спектр винодельческой продукции.

В последние годы в Абруццо и Марке чрезвычайно популярны игристые, которые создают не только из белых сортов, но и из красного Монтепульчано. При этом используют как бутылочную, так и резервуарную технологию вторичной ферментации. Удачной иллюстрацией станут монументальные Garofoli Metodo Classico Brut Rose и легкомысленное Zaccagnini Aster Rose Spumante Extra Dry.

Не забывайте, что из Монтепульчано получают и сладкие вина. Нет, не из ягод позднего сбора — в ноябре на Адриатике уже порой бывает свежо. Грозди собирают в обычные сроки, но подвяливают на манер амароне в течение 1,5 месяцев. В России принято снисходительно смотреть на сладкие вина, но с богатым вином Illuminati Nico Controguerra Passito

DOC 2007 стоит познакомиться. В свои девять лет оно кажется все еще очень молодым и немного танинным.

Теперь о более привычном, но не менее волшебном. Из Монтепульчано производят, на мой взгляд, лучшие в Италии розовые вина, которые в 2010 году получили свой собственный деноминасьон — Cerasuolo d'Abruzzo. Лучшие черазуоло происходят с высотных виноградников, лежащих поближе к предгорьям, а также из провинции Терамо.

Конечно, от черазуоло не стоит ждать неведомого вкуса и лукового платя, как от иных вин Прованса. Само название вина отправляет нас в «черешневую» ароматическую палитру и цветовую тональность. Из свежих вин порекомендую Tenuta i Fauri Baldovino Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2015, которое при всей узнаваемой типичности порадует еще и экстремальным минеральным характером.

Я вынужден сделать серьезную ремарку: винтажные вариации оказывают серьезное влияние на характер вина. Так, 2015 год оказался выдающимся и для Абруццо, и для Марке, хотя этот винтаж называют излишне жарким. Так вот, в этом году получились прекрасные, плотные, мощные красные вина. Розовые же в массе своей оказались переспелыми, высокоалкогольными, порой имеющими более 14% крепости. В прохладный 2014 год ситуация оказалась обратной: красные вина не совсем удались, зато розе вышло отменным.

Поговорим об агротехнике

В течение столетий Монтепульчано выращивали на высоких перголах. С одной стороны, перголы обеспечивают защиту гроздей от прямого солнечного света, предохраняя ягоды от ожогов. С другой, сплошной покров работает в качестве солнечной батареи — накопление сахаров за счет реакций фотосинтеза никто не отменял. В особо влаж-

ные годы подобный способ формирования кроны обеспечивает прекрасную вентиляцию и препятствует возникновению грибковых заболеваний. Но перголы невозможно обрабатывать машинами, а при дефиците квалифицированных виноградарей это большой недостаток. Между тем, обыкновенно ягоды, выращенные на перголах, дают среднестатистические элегантные вина.

Апологетом традиционного стиля окрестили Эмидио Пепе. Биодинамическое виноградарство, низкая урожайность (1 кг ягод на 1 кв. м листьев), строжайший отбор гроздей, ручное гребнеотделение, использование собственных дрожжей, ферментация и выдержка в небольших цементных чанах, отказ от дуба, фильтрации и сульфитирования, — вот секреты его успеха. Вина Эмидио Пепе поражают своим долголетием. При описании вина 1993 года, открытого недавно, я употребил выражение «молодо-зелено». А Emidio Pepe Montepulciano d'Abruzzo 1977, которое я дегустировал в марте 2013 года, оказалось просто фантастическим. Хотя в нем-то, конечно, немалый возраст уже ощущался.

Распространение шпалерных виноградников на Адриатике, а также эксперименты по выдержке вина во французских барриках связывают с именем Джанни Машарелли. Применение подобных практик дает куда более интересные, спелые, основательные вина с доминантой тонов темной сливы и даже инжира в аромате.

Возможно, вы являетесь поклонниками «паркеровского» стиля, но я бы не стал обращать внимание на переспелые, чрезмерно алкогольные вина, которые нередко встречаются на виноградниках, сформированных по системе Cordone Speronato. Оставим их американцам.

Впрочем, главный революционер Абруццо никогда не допускал джемовости в своих винах. Так что чувство меры остается определяющим.

Между тем, нельзя сказать, что виноделы, рабо-

тающие с Монтепульчано, разделились на два враждующих лагеря. Нет, тот же Стефано Иллюминати прекрасно балансирует между перголами и шпалерой. К примеру, «трехблочное» Illuminati Zanna Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane DOCG 2011 рождено на перголе, а мощное Illuminati Pieluni Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane DOCG 2010 — на винограднике, посаженном по системе Кордон. Эти выдающиеся вина — абсолютно разные. А главное, они соответствуют описанным выше стилестическим архетипам.

Казалось бы, Абруццо расположено южнее Марке, и при сходном ландшафте должно обладать более теплым климатом — так и хочется сказать, что вина Марке, основанные на Монтепульчано, должны быть менее плотными. В реальности же все наоборот. В деноминасьонах Rosso Piceno и в особенности в Rosso Conero Riserva разливают самые «зимние» вина в Италии. И по структуре, и по величине, и по уровню алкоголя эти вина поспорят с иными амароне. Я думаю, что вы подружитесь с глубоким Fattoria Le Terrazze Sassi Neri 2007 Conero Riserva DOCG и биодинамическим Moroder Dorico 2008 Conero Riserva DOCG. Высокий алкоголь в них надежно упрятан за мощным телом и минерально-фруктовым вкусом.

Вы только что убедились в высочайшей пластичности Монтепульчано. Он может подарить неожиданные игристые, свежие розовые, а также почти весь возможный спектр красных вин: от простых повседневных до элегантных, от среднетелых до концентрированных. Все это стилистическое богатство означает широту и свободу выбора. А, значит, вы сможете найти то монтепульчано, которое придется по вкусу именно вам.



Пейзажи Controguerra DOC — виноградники дочери Эмидио Пепе — Стефании

Зальцбург, Австрия, зима...

Если вы вскоре собираетесь в отпуск, советуем вам включить в план поездки австрийский Зальцбург. Зимой здесь особенно хорошо: рождественские базары, запах глинтвейна, романтические концерты... И, конечно, лучшие горнолыжные курорты, до которых легко и удобно добираться.

Одним из центральных событий зальцбургской зимы являются уютные рождественские рынки. Перед Кафедральным собором традиционно разворачивается ярмарка изделий ручной работы и кулинарных лакомств. Семьи с детьми особенно любят очаровательный рождественский базар, проходящий перед дворцом Хельбрунн, с катанием на пони, зажариванием сосисок на костре и чудесным контактным зоопарком.

И, конечно, великий город музыки предлагает широчайшие возможности любителям рождественских концертов. Кстати, самая известная в мире рождественская песня «Тихая ночь, святая ночь» была впервые исполнена в 1818 году в живописной капелле в Оберндорфе неподалеку от Зальцбурга.

Рождественские ярмарки в Зальцбурге

Зальцбургская рождественская ярмарка

Эта ярмарка, впервые упомянутая еще в XV веке, располагается у подножия крепости Хоэнзальцбург и вокруг собора Зальцбурга. Гости ожидают выступления хоров и ансамблей, выставки и другие мероприятия.

Где: на Соборной площади и площади Резиденции, в историческом центре Зальцбурга

Когда: 17 ноября – 26 декабря 2016

Часы работы: пн. – чт. с 10 утра до 8.30 вечера; пт. и 7 декабря с 10 утра до 9 вечера; сб. и выход-

ные с 9 утра до 9 вечера; вс. с 9 утра до 8.30 вечера; 24 декабря с 9 утра до 3 часов дня, 25/26 декабря с 11 утра до 6 вечера

Рождественская сказка в Хельбрунне

Старинный внутренний двор дворца, ряды факелов и огромный рождественский календарь, симпатичные избушки, соблазнительные угощения и подарки придут ярмарке располагающую атмосферу. Дети могут покатаются на санях, запряженных настоящим оленем, а интересная развлекательная программа создаст праздничное настроение у всех гостей дворца.

Где: во дворе Хельбрунна

Когда: 17 ноября – 24 декабря

Часы работы: ноябрь: чт. – пт. с часу дня до 8 вечера; сб., вс., выходные с 10 утра до 8 вечера; декабрь: пн. – пт. – с часу дня до 8 вечера, сб., вс., выходные с 10 утра до 8 вечера; канун Нового года с 10 утра до 2 часов дня

Как доехать: 20 минут на автобусе № 25 из центра Зальцбурга

Рождественская ярмарка в парке Мирабэлль

Парк за последние годы стал центром притяжения для детей и взрослых. Кулинарные деликатесы, глинтвейн и заботливо украшенные домики приглашают гостей сделать остановку. Ярмарка находится напротив автобусной остановки и автостоянки, всего в нескольких минутах ходьбы от железнодорожного вокзала.

Где: парк Мирабэлль, Гётештрассе

Когда: 17 ноября – 24 декабря 2016

Часы работы: вс. – чт. с 10 утра до 8 вечера; пт., сб. с 10 утра до 9 вечера; канун Нового года с 10 утра до 3 часов дня

Рождественская музыка в Зальцбурге

Зальцбургский фестиваль

Где: сценическая оратория в Большом зале фестиваля, площадь Резиденции

Когда: 25–27 ноября; 2–4 декабря; 8–10 декабря 2016

Фестиваль в церкви Св. Андрея

Где: церковь Святого Андрея на Мирабэлль-платц

Когда: 26 ноября – 11 декабря 2016

Озеро Вольфгангзее

Недалеко от Зальцбурга расположено красивое озеро Вольфгангзее. Здесь в канун Рождества с четырех часов вечера горят рождественские свечи, освещающие Санкт-Гильген, курсирует корабль с праздничной экскурсией, который доставит вас в Санкт-Вольфганг.

Где: Санкт-Гильген, Штробль и Санкт-Вольфганг

Как доехать: Автобус № 150 отправляется от площади главного железнодорожного вокзала Зальцбурга и менее чем за 50 минут доставляет вас до деревни Санкт-Гильген.

«Тихая ночь» в Оберндорфе

Где: капелла Тихой ночи

Когда: 24 декабря 2016 в 5 часов вечера

Как доехать: электричка S1 или S11 от Зальцбурга до Оберндорфа. Время в пути 25 минут.

Спорт и культурный отдых

Для поклонников зимних видов спорта предусмотрен бесплатный ски-шаттл, курсирующий ежедневно с 17.12.2016 по 19.03.2017 между Зальцбургом и Флахау. Этот



горнолыжный курорт считается одним из самых современных и популярных регионов катания. Удобство и качество трасс, количество снега, безопасность и многие другие параметры не раз высоко оценивались профессиональными горнолыжными организациями. Кроме того, Флахау входит в Ски Амаде – крупнейшую зону катания в Австрии с единым ски-пассом.

Высокогорье Целль-ам-Зее – Капрун

В общей сложности 138 км горнолыжных трасс в трех зонах катания в окрестностях Зальцбурга – Китцштайнхорн, Шмиттенхёх и Майскёгель – ждут горнолыжников и сноубордистов любого уровня.



Китцштайнхорн

Ледник Китцштайнхорн манит любителей фрирайда большими возможностями внетрассового катания. Несколько маршрутов с тыльной стороны горы по снежной целине, крутые склоны и зрелищные спуски обещают массу острых ощущений. Сноубордистов и фристайлеров порадует экстремальный снежный парк с множеством самых разнообразных препятствий. Для семей с детьми и начинающих лыжников больше подойдут многочисленные трассы Майскёгель и большинство склонов Шмиттенхёх. А совсем новичков с удовольствием обучат всем премудростям катания в горнолыжных школах. Существенно повысить свой уровень катания можно здесь же – в школах есть курсы разного уровня сложности.

Регион Целль-ам-Зее – Капрун предлагает также множество других видов зимних спортивных активностей для тех, кто ищет разнообразия. Это спокойные пешие прогулки или активный бег на лыжах (в том числе, по высокогорным трассам!), увлекательная ходьба в снегоступах или стремительный спуск на санях. А также хоккей, фи-

гурное катание или лихая езда на санях по льду Целльского озера.

И, конечно, какое катание без апре-ски! Многочисленные традиционные хижины предлагают гостям курорта истинно австрийские деликатесы, а в модных ресторанах и барах веселье и танцы продолжаются до утра.

Еда и вино

Перед поездкой предлагаем вам ознакомиться с самыми известными сортами австрийских вин и подобрать к ним подходящие блюда.

Винная карта Австрии очень богата благодаря многообразию сортов винограда и большому количеству плантаций. В ка-

достойно продолжают вайсбургундер, рейнский рислинг, нойбургер – яркие и гармоничные вина с ореховым привкусом, мориillon и мускат-сильванер.

Самыми знаменитыми австрийскими красными винами считаются блауер цвайгелт с густым ароматом черемухи, блауфренкиш с приятной кислинкой и вяжущими танинами, слабоалкогольное блауер португизер, а также сухое сен-лорен и бархатистое блауер бургундер.

Отведать все эти вина, закусывая традиционными австрийскими блюдами в исполнении лучших шеф-поваров, в Зальцбургском крае можно, пройдя по одному из путей гурмана, описанных в путеводителе Via Culinaris. Один из маршрутов включает семь горных ресторанов-хижин с классическим интерьером – простыми деревянными столами и стульями, охотничьими трофеями на стенах, уютными каминами и особой веселой атмосферой. Хижины взяты под патронаж знаменитых поваров Зальцбургского края, обладателей престижного титула – колпаков Го-Мийо – Экарта Витцигманна, братьев Карла и Руди Обазеров, Йорга Вёртера, Ханс-Петера Берги, Зеппа Шелльхорна. В ресторанах обязательно используют местные продукты и традиционные рецепты, которые повара творчески переосмысливают. Именитые шефы каждый сезон придумывают для своих заведений по специальному блюду.



Сыроварня

сенью. Одним из наиболее ценных австрийских вин является аусбрух – из перезревшего и подсыхшего винограда.

К лучшим австрийским белым винам относятся грюнер вельтлингер с ярко выраженным фруктовым букетом, воздушное вельшрислинг с тонким яблочным ароматом и мюллер-тургау – с нежным цветочным. Этот ряд

Утолив первый голод, продолжите путь по «Сырной дороге», на которой вам встретятся многочисленные традиционные сыроварни, и сырная школа, где можно попробовать себя в роли мастера. Под конец, вступите на «Путь сладкоежек» – по местам изготовления традиционных австрийских сладостей, которые никого не оставят равнодушными.



Хельбрунн



Винодельня Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a. – самое крупное винодельческое предприятие в регионе Фриули-Венеция-Джулия. Кооператив, основанный в 1931 г., объединяет более 550 членов, 2000 га его виноградников раскинулись в самом сердце DOC «Фриули Граве» и «Просекко», насчитывающих вековую историю виноградарской традиции. Кооператив ежегодно собирает и перерабатывает более 25 тыс. т винограда и выпускает около 16 млн бутылок вина в год, 55% из которых экспортируется, причем 35% – в сегменте Horeca. Ключевые рынки Vini La Delizia: США, Канада, Великобритания, Германия, Бельгия и Китай. Россия является наиболее быстро развивающимся и растущим рынком для Vini La Delizia, особенно по игристым винам. Продажи продукции кооператива в России превышают 300 тыс. бут. в год, из которых 20% – Просекко.

Сорта вин, производимые Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a.:

- ❖ **БЕЛЫЕ ВИНА:** Пино Гриджио ИГТ Делле Венеции «Ла Делиция» (серебряная медаль конкурса ВИННАЯ КАРТА OPEN 2016)
- ❖ **КРАСНЫЕ ВИНА:** Рефоско даль Педунколо Россо ИГТ Делле Венеции «Ла Делиция» (серебряная медаль конкурса ВИННАЯ КАРТА OPEN 2016)
- ❖ **ИГРИСТЫЕ ВИНА:** Просекко ДОС «Аделино» (серебряная медаль конкурса ВИННАЯ КАРТА OPEN 2016)

Эксклюзивный дистрибьютор в России ООО «ВИНТОРГ»

г. Люберцы, ул. Хлебозаводская, д. 5.
Тел.: +7 (495) 554-65-38
www.vintorg.ru

Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a.
Via Udine, 24-33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy
Tel. +39 0434 869564 – Fax. +39 0434 868823
info@ladelizia.com – www.ladelizia.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
КАМПАНИЯ ПРОВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С РЕГЛАМЕНТОМ ЕС N° 1308/13

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Доля ангелов» обошлась гурманам в 265,7 тыс. €

Десятый благотворительный аукцион эксклюзивных коньяков La Part des Anges («доля ангелов» – фр.) во французском регионе Коньяк собрал рекордную сумму в пользу благотворительного фонда Apprentis d'Auteuil. Фонд уже 150 лет оказывает поддержку и помощь нуждающимся детям, подросткам и малообеспеченным семьям.

Благотворительный аукцион редких коньяков, собравший 265 700 евро, был инициирован и организован Национальным межпрофессиональным бюро Коньяка (BNIC) совместно с аукционным домом ArtCurial под патронажем звездного шеф-повара Ги Савуа.

Двадцать четыре эксклюзивных коньяка – исключительные произведения высокого искусства, предложенные производителями Коньяка вниманию участников аукциона – а также одна скульптура были проданы в этот вечер под стук молотка известного аукциониста, мэтра Эрве Пулена в присутствии 700 французских и иностранных гостей.



В десятке самых дорогих напитков оказались Martell (31000€), Remy Martin (28000€), Hennessy (26000€), Cognac Meukow (20000€), Hine (миллезим 1916, 14000€), Hardy (14000€), Courvoisier (12000€), Cognac Delamain (11000€), Cognac Frapin (9000€), Maison Bache-Gabrielsen (9000€).

Специально для этого события мастер погреба коньячного дома Meukow Ан Сарто отобрала среди коньячных спиртов, бережно хранимых в Райском погребе на протяжении нескольких поколений, коньяки Grand Champagne и Petit Champagne.

С 2006 года благотворительный аукцион «Доля ангелов» поддержал более 15 проектов в областях трудоустройства, образования, исторического наследия и социальной сферы. Следующий аукцион состоится в 2018 году.



Первый снег... Предвкушение праздника, домашних уютных вечеров в компании родных, друзей и близких. Атмосфера тепла сближает людей в доме, когда за окнами правит природное волшебство. Наступает время для душевных бесед, искренних рассказов и сказочных историй.

Такая же атмосфера праздника царит и на «Вечерах Фанагории», где можно с легкостью открыть для себя нюансы вкусов и игру ароматов великолепных вин вместе с ведущим сомелье и амбассадором бренда.

В нашем бутике вас ждет превосходный сервис и продукция высочайшего качества, отмеченная международными наградами.

И только у нас можно заказать уникальный и эффектный подарок вашим близким, который они запомнят на всю жизнь!

Подробности предложения и запись на «Вечера Фанагории» по телефону 8-800-5000-270 или в бутике «Фанагория» в Москве на Ленинградском проспекте д. 78, корп. 1 с 9-00 до 23-00 в любой день недели

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

СТРЕЛЬЦАМ-МУЖЧИНАМ

В прошлом году дни рождения некоторых Стрельцов выпали на праздник молодых вин Божоле. И в этом году вы еще успеете на нем повеселиться. Но я вам предлагаю сделать выбор в пользу другого вина. В первой половине месяца у вас будет много работы и важных встреч. За ужином после напряженного дня предлагаю открыть белое из Чили с названием «Батиту». Вы легко найдете его на полке магазина, так как на цветной этикетке изображен наскальный рисунок птицы. Говорят, что птичка батиту живет на виноградниках и поедает мелких вредителей, которые могут испортить листья. А значит, она помогает виноградарям ухаживать за лозой без применения химических веществ. Моя рекомендация – сорт Совиньон Блан. Вино из категории «резерв». Нечасто встречается в этой стране такое сочетание: легкий летний виноград и бочковая выдержка. Влияние дуба в вине проявляется в его ароматах сена, тертого миндаля и сухих листьев. Оно полнотелое, поэтому не будет питься на аперитив, а лучше подойдет к салатам из морепродуктов и белому мясу. Производитель постарался передать хрустящий вкус сорта Совиньон, при этом наделив его дополнительной сложностью. А так как вино «Батиту» происходит из жаркого региона Центральной Долины, повышенное содержание алкоголя прекрасно согреет вас в морозные месяцы. Вы можете остановиться на первом вине, если оно придется вам по вкусу. Но учитывая, какой ритм жизни вас ждет в декабре (суета, дела, возникающие на ровном месте и подготовка к праздникам), можно перейти и на красное. Я выбрал для вас грузинское вино «Мукузани» от



Винный гороскоп

для Стрельца от сомелье
Владимира Никонорова

виноделов «Тбилвино». В этом вине сошлись воедино традиционный регион Мукузани с сортом винограда Саперави и собственный взгляд на современный стиль вина владельцев завода. Отбросьте мысли о мощном, напористом грузинском Саперави. В этом вине вы найдете сочетание деликатного вкуса с благородным ароматом. Вначале в бокале проявятся спелая вишня и ежевика, затем постепенно будут проступать ноты черного перца и специй. Оценивая структуру вина, обратите внимание на его умеренную насыщенность. Отличаясь значительной кислотностью, «Мукузани» составит прекрасную пару для мяса средней прожарки. Виноделам из «Тбилвино» удалось передать сочность танинов, содержащихся в Саперави. Недаром в копилке наград этого вина есть и серебряная медаль от Decanter. В регионе Мукузани компания владеет всего 246 га, поэтому вы смо-



жете отыскать не так много бутылок этого вина. Под торговой маркой «Ивериули» завод «Тбилвино» выпускает широкий спектр вин. Выбирайте эти вина и ощутите вкус грузинского терруара.

СТРЕЛЬЦАМ-ЖЕНЩИНАМ

У женщин-Стрельцов в этом году было много побед, как в работе, так и в других областях жизни. Поэтому в конце года, отмечая день рождения, можно расслабиться и начать готовиться к новогодним каникулам. В этом году просто невозможно пропустить нарастающую популярность вин из соседней Грузии. И моя рекомендация вам – это игристое «Багратиони» от одноименного производителя. Дальше доверьтесь вашему вкусу: если вы относите себя к любителям брюттов, то на вашем столе окажется белое или розовое, если хотите послаще, то выбор, радующий вас, будет еще шире. Завод «Багратиони 1882» во



все времена являлся лидером по производству игристых вин различными способами и был главным экспортером шипучего напитка из Грузии. Основное отличие стиля этих вин от остального многообразия, конечно же сортовой состав. Яркий в ароматах грузинский виноград сходит в ассамбляже, придавая винам многогранности. Цицка, Чинури, Тавквери, Ркацители – вот не полный список сортов, которые вы найдете в линейке «Багратиони». На полках магазинов нашей страны грузинские игристые пока диовинка, но, если вы найдете это вино, уверяю, получите интересный опыт и узнаете больше о стране с богатой историей виноделия. Не откладывайте вечер с винами от «Багратиони» до Нового года. Попробуйте уже сейчас, ведь, возможно, именно это игристое порадует ваших близких за праздничным столом.

Красное вино, которое добавит вам сил и успокоит мысли, приведя их в нормальное русло, – «Шато Тамань Саперави Резерв». Раз уж мужчинам досталось грузинское саперави, пусть женщины попробуют этот сорт из Краснодарского края. Собственные виноградники хозяйства «Кубань-Вино», которое выпускает линейку «Шато Тамань», достигают внушительных размеров. Примерно 10000 га занято под лозой. Саперави не единственное красное в ассортименте компании, тем не менее одно из самых популярных. Аромат вина яркий и интенсивный. В нем слышатся ноты черносмородинового варенья и темного шоколада. Во вкусе вино скорее танинное, чем кислотное. Сочетая его с дичью или, как рекомендует производитель, с ризотто, вы получите удовольствие от вечера. Приятных вам гастрономических открытий.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



F&P

Легкое искрящееся игристое вино **F&P Spumante Bianco Dolce** произведено в итальянском регионе Эмилия-Романья. Легендарные традиции виноделия и качество местного винограда обеспечили это вино свежим ароматом тропических фруктов с ярко выраженными цитрусовыми нотками, а также хорошо сбалансированным бархатистым вкусом с мягким продолжительным послевкусием.

F&P Spumante Bianco Dolce великолепно в качестве аперитива, отлично сочетается с легкими закусками и десертами.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино для праздников и не только

Игристые вина «Легенда Крыма»

Во всем многообразии российских игристых вина «Легенда Крыма» выделяются по-особому. С возникновения этой марки в 2011 году, в лучшую сторону меняется не только дизайн, но и вкус. Главное, что остается неизменным – это философия напитка. «Только крымский виноград, только современный стиль и только лучшее соответствие цены качеству!» Вот почему игристое вино «Легенда Крыма» нельзя сравнивать с недорогими «шампанскими», наводнившими рынок, ведь оно сохраняет свойства родного винограда крымской земли. Шардоне, Алиготе, Рислинг, Пино Фран и другие сорта винограда используются для производства искрящегося напитка.

Когда компания «Легенда Крыма» решила выпустить свою марку, первое, чем руководствовалась команда профессионалов – стремление сделать напиток, доступный каждому. Затем виноделы отправились на полуостров в поисках партнеров, которые смогут осуществить их замысел. Было продегустировано около 50 образцов вин и после этого создан ассамбляж, который стал популярным на долгие годы. И если купажи дополнялись все новыми вкусами, расширяя линейку вин, то внешний вид бутылок обновился лишь два года назад. Теперь на лаконичной этикетке красуется знаменитая гора Аю-Даг, что означает «Медведь-гора». Со стороны она напоминает спину спящего зверя, охраняющего остров. Крымчане сразу узнают символ своего края, а теперь он известен и вам. Стоит упомянуть, что именно это изображение претендовало на возможность украсить купюры в 200 или 2000 рублей.

Вернемся к вину. Для любителей игристых вин линейка «Легенда Крыма» представлена следующим ассортиментом: белое, розовое и красное с различным содержанием сахара. Постоянно отслеживая тенденции, команда компании меняет стиль вина согласно новым направлениям. Например, «Легенда Крыма» белое брют с каждым годом становится элегантнее, а его кислотность остается мягкой и приятной. И все же хит, заслуживший любовь наших покупателей, – это розовое полусладкое. Сочетание в этом вине фруктовых, медовых ароматов и сбалансированной сладости отвечает предпочтениям большинства. Тем более, что в его составе есть небольшой процент сорта винограда Мускат. В Крыму этот виноград имеет свою историю; его отличает неповторимый характер.

Итак, если вы хотите украсить свой стол настоящим крымским игристым, то вина из линейки «Легенда Крыма» подходят вам идеально. На каждой бутылке есть фирменная эмблема, гарантирующая контроль

Праздничное застолье непременно сопровождается игристыми винами. Особенно это правило актуально в новогоднее торжество. Игристым винам всегда найдется место на столе, рядом с великолепными закусками, обильными горячими и десертными блюдами.

экспертов компании. Каждый образец – плод долгого труда для вашего удовольствия. Выбирая игристое на праздник, остановите свой взор на «Легенде Крыма». Хотя, для того, чтобы открыть это вино, не нужен особый повод.

Наслаждайтесь им каждый день! Покупая игристое «Легенда Крыма» учтите, что пить его легко, но пресытиться невозможно, поэтому помните, что чрезмерное количество алкоголя вредно для вашего здоровья.

Температура подачи

Игристое вино, как правило, охлаждают до +6... +9 °С, при этом помните, что в процессе подачи оно успеет нагреться до +8... +13 °С. Ведерко со льдом для игристого вина наполовину наполняют водой, что помо-

жет быстрее охладить напиток. Для охлаждения игристого вина в ведерке до температуры +7 °С необходимо около часа, если до этого оно имело температуру +20 °С.

Сервировка

Форма бокала влияет на высвобождение пузырьков газа в игристом вине, его «игру». Пена живее образуется в бокалах с заостренным низом. Моющие вещества могут отрицательно сказываться на вспенивании. Поэтому, если игристое вино не пенится, прежде чем говорить о его плохом качестве, проверьте бокал. Для подачи игристого вина лучше использовать узкие фужеры продолговатой формы. А в бокалах в виде чаши вино не держит пену, да и букет быстро рассеивается.

Как открывать

При откупоривании игристого вина бутылку необходимо держать за корпус не наклоняя, поддерживая дно большим пальцем. Не стоит плотно обхватывать бутылку за горлышко, так как вино в этом месте быстро нагревается. Затем надо один или два раза осторожно перевернуть бутылку для того, чтобы перемешать содержимое для однородности температуры. Держите бутылку за корпус, наклонив ее на 30–45 градусов, чтобы избежать выхода пены. Поверните бутылку и бесшумно выньте пробку.

С чем пить

Михаил Жванецкий однажды сказал: «...а шампанское я люблю закусывать хамсой. А вы не смейтесь, а попробуйте.» Это, конечно, шутка, но доля правды в ней есть. Солоноватый вкус хамсы прекрасно будет гармонировать с полусладким игристым.

Но главная особенность игристых вин «Легенда Крыма» – то, что они легкие, с фруктовым ароматом, содержащие относительно мало алкоголя. Они прекрасно утоляют жажду. Ассортимент закусок к ним весьма разнообразен: фрукты, икра, хороший сыр, салаты, белое мясо, дичь, бисквиты с фруктами и ягодами. Не рекомендуется закусывать игристое вино шоколадом и шоколадными конфетами. Другая ошибка – помешивать в бокале проволокой (мюзле) для того, чтобы прекратить выделение пузырьков, ведь винодел столько труда затратил именно ради этих пузырьков!

Игристое вино прекрасно сопровождает весь ваш праздничный ужин. К тому же, сервировка блюд с игристыми винами более универсальна, чем с винами, которые требуют разной температуры подачи и по-разному сочетаются с блюдами.



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

ПРЕСМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

МАДЕРА: сочетаемость и подача

Благодаря своей высокой кислотности и различиям в уровне сахара, текстуры и комплексности, мадера является одним из самых гастрономически гибких крепленых вин. Она способна выступать в разных амплуа от аперитива до дижестива.

Валерия Зеферино

Специально для «Винной карты»
Фото: 123rf.com

Мадера как аперитив

Молодые сухие и полусухие мадеры, а также пятилетние серсиал и верделью еще не обладают большой сложностью, но отличаются яркой освежающей кислотностью, что делает их отличным аперитивом. Такие мадеры можно добавлять в коктейли, из которых самый беспроблемный вариант – с тоником и долькой лимона.

Мадера с холодными закусками

Молодые несложные, но с интенсивной ароматикой, сухие и полусухие мадеры могут составить компанию копченой или соленой рыбе, хамону или любому копченому мясу, подчеркивая дымную составляющую.

Свежие, невыдержанные сыры из овечьего или козьего молока имеют достаточно рыхлую текстуру, но интенсивный вкус. Они будут хороши в паре с сухой или полусухой мадерой. А вот серсиал, верделью или террантеш с выдержкой от 15 лет – это уже партия для твердых выдержанных сыров, как, например, солончатый и слегка пикантный кейжу де Сан-Жоржи с Азорских островов. Некоторые производители мадеры рекомендуют выдержанное буал к таким

насыщенным сырам, как рокфор или стилтон.

Говоря о холодных закусках, не стоит забывать про оливки и поджаренный соленый миндаль, к которым можно подать пятилетнее серсиал. А полусладкое верделью с удовольствием возьмет на себя паштеты и фуа-гра.

Мадера с супами

Полусухие мадеры и верделью не старше пяти лет прекрасно сочетаются с крем-супом за счет контраста в текстурах, или с консоме, где мадера усиливает и продлевает вкус бульона. Луковые, слегка сладковатые на вкус супы, похоже, были созданы специально для мадеры, которая, сочетаясь с ними в сладости, одновременно балансирует их своей кислотностью.

А вообще, можно практически в любой суп плеснуть чайную или столовую ложку (в зависимости от размера кастрюли) сухой или полусухой мадеры. Вино ощущаться не будет, но сработает, как натуральный усилитель вкуса.

Мадера с основными блюдами

Мадера, в силу своей крепости и остроты содержания сахара, больше ассоциируется с началом и завершением трапезы, но интересным может оказаться и опыт сопровождения мадерой основных блюд. Добавлять мадеру в соусы было принято всегда, даже есть особая ее категория для кулинарных целей. Но в последнее



С запеченным выпечком

время мадера стала выступать на паритетных началах с рядом блюд.

Например, ризотто с крабом можно сопровождать пятилетним серсиалом. Крабовое мясо имеет характерный вкус и чуть сладковатый привкус – как раз то, что нужно мадере.

С баклажанами в соусе бешамель



С различными сырами



С густым супом



Редким и очень давним мадерам лучше ответить сольной партией, они вполне справятся без аккомпанемента и оставят неизгладимое впечатление от общения тет-а-тет.

Подача

Температура подачи зависит от уровня сахара и длительности выдержки.

Чем моложе мадера, тем ниже должна быть температура подачи, с увеличением возраста и комплексности, температура повышается. Мнения разных домов относительно правильной температуры подачи мадеры несколько расходятся, но в целом для сухих и полусухих мадер нужно ориентироваться на температуру 12–14°C, а для полусладких и сладких ее можно повысить до 15–16°C. Выше 18°C подниматься не стоит, поскольку мадера – крепленое вино и при существенном повышении температуры будет сильнее ощущаться ее алкогольная составляющая, в то время как более тонкие летучие ароматы могут остаться незамеченными.

В большинстве случаев мадера не нуждается в декантации: в ней нет осадка и ей не нужен контакт с воздухом, чтобы раскрыться. Однако, в случае с мадерами в почтенном возрасте, которым по 30, 40, 50 лет, или фразкейрами, особенно если они долго хранились в бутылке, декантация может потребоваться, чтобы вино продышалось и чтобы отфильтровать возможный осадок.

Бокалы для этого напитка должны быть не очень большими, но достаточно длинными, более широкие у основания и сужающиеся в верхней части. Бокалы для портвейна вполне могут быть использованы для подачи мадеры.

Важная ремарка

После открытия бутылки мадера может храниться порядка 18 месяцев и даже дольше, ибо окислация ей не страшна. Сохранять мадеру желательно в прохладном темном месте, но лучше не в холодильнике.

объектом для гастрономических инноваций.

Мадера на десерт

Полусладкие и сладкие мадеры будут задавать тон при подаче с десертами.

Буал и полусладкие мадеры хороши с фруктовыми салатами и просто бесподобны с ананасом. Ведь, каким бы сладким ни был ананас, в нем всегда ощутима кислинка. То же самое и с мадерой, которая даже в своих самых сладких проявлениях сохраняет высокую кислотность. Так что, не конфликтуй на почве разницы в кислотности, мадера придает ананасу некую карамельность и изюминку.

А выдержанная мальвазия бесспорно хороша с черным и молочным шоколадом, шоколадными пирожными, всевозможными пралине и муссами (например, с шоколадным или из маракуйи). Кто бывал на Мадере, знает, насколько идеально мадера подходит к традиционному «болу де мел» – медовому пирогу, куда помимо ингредиента, давшего ему название, входят корица, гвоздика, анис, грецкий и миндальный орехи и апельсиновая цедра.

Сухофрукты и мадера – две стороны одной медали. Десерты с изюмом, черносливом, курагой, финиками и сушеным инжиром так и ждут, чтобы их дополнили буалом или мальвазией.

Удивительно хорошо буал сочетается с кофе, подчеркивая его кислотность и одновременно слегка подслащивая, заодно придавая ему легкий карамельный оттенок и получая взамен кофейный аромат.

Любители после ужина выкурить трубку или сигару, могут дополнить этот ритуал бокалом фразкейры, старой солеры или же буала или мальвазии от 20 лет.



С болу де мел, местным десертом

ТРИ ДНЯ с Озом Кларком

Оз Кларк – один из самых известных дегустаторов, пишущих о вине. Его литературные бестселлеры регулярно переиздаются на 11 языках мира. Телевизионные программы с участием Оза Кларка, например, его шоу на BBC Food and Drink («Еда и напитки») смотрят во многих странах, к его мнению прислушиваются ведущие виноделы мира. В октябре критик посетил Абрау-Дюрсо и судил российские вина на конкурсе, прошедшем в рамках VI Всероссийского саммита виноделов. Мы попросили нашего автора Таню Манн, которая сопровождала Оза Кларка в трехдневной поездке, поделиться своими впечатлениями об этом знаменитом человеке.

Таня Манн

Специально для «Винной карты»
Фото: Русский винный дом
«Абрау-Дюрсо» и Таня Манн

Винное сообщество бурлило и ждало приезда мастера на «Кубок СВВР-2016» в Абрау-Дюрсо. Однако до отъезда в Краснодарский край критик провел в Москве мастер-класс для студентов школы сомелье «Энотрия».

«Я приятно удивлен, насколько изменилось российское винное сообщество за 10 лет, с того момента, когда я последний раз вел мастер-класс в «Энотрии». Сегодня мне уже не нужен переводчик и за лимитированное количество времени, я могу передать больше знаний. Я вижу блеск в глазах студентов и меня это очень заряжает. Я вижу, что они меня понимают без переводчиков. Это ограмный прорыв.

День первый

Оз Кларк открыл мастер-класс, держа в руке вырезку из английской газеты Metro с новостью о том, что австралийский ученый (Dr. Xavier Ceto Alseda – прим. ред.) изобрел электронный «язык» – тестер, определяющий химический состав вина. Оз сразу отменил любые теории, что это может стать угрозой для сомелье, и привел примеры экспериментов с подобными гаджетами в известных замках Бордо. По мнению критика, талант живого человека, умеющего рассказывать о винах, ничем не заменить.

Продолжился мастер-класс на грустной ноте: мэтр заявил, что через 100 лет в Бордо будут выращивать инжир. Сразу захотелось запастись лучшими винами годов так 1995–1996. Тогда они еще были среднестатистическими, с приятным уровнем алкоголя 13–13,5%. Сегодня все реже

встречаются бордоские вина подобного стиля.

О сексе и ароматах

По дороге в аэропорт в роскошном «Мерседесе» обсуждали возможные варианты создания моего персонального винного парфюма. Не секрет, что считается моветоном прийти на дегустацию, благоухая всеми цветами парижского сада. Но, как и любой гик ароматов, я, выходя на улицу без парфюмерной

О еде и моде

Оказавшись в бизнес-лаунже, Оз тут же умчался изучать предложение вин в зоне выдачи винных напитков. Вернулся довольно быстро, без бокала, видимо, предложения его не порадовали. Не теряя времени, решили приобщиться к русской гастрономии. Мэтр попробовал салат оливье. Оказалось, он очень любит селедку. К ней он пристрастился, проводя долгое время в Швеции.

У Оза Кларка (кстати, это выдуманное имя, настоящее – Robert Owen Clarke) есть своя «фишка» – его особенный портфель. На все дегустации в Великобритании он приходит только с ним. Теперь, когда портфель очутился в России, я посчитала уместным задать о нем вопрос.

– Оз, наверное этот портфель достался тебе по наследству от дедушки? Он такой изящно протертый и выглядит так величественно...

– Ой, ну что ты! Это всего лишь Coach, а поче-

«В моей жизни было всего несколько женицин, но вот с одной у меня не сложилось именно из-за ее природного аромата – это совершенно очевидно. Проснувшись однажды утром и ощутив дискомфорт, я понял – не мое это... Мы расстались, и сейчас я счастлив со своей женой.



му он так быстро потерялся, я и сам не знаю. Он совсем не старей.

В самолете

Детально ознакомились с винной картой и гастрономическим меню «Аэрофлота». Пристальный интерес мэтра к винным картам авиакомпаний вполне понятен, ведь сейчас он занимается подбором вин для сингапурской авиакомпании.

Конечно, тут же обсудили тему изменения вкуса во время полета, ведь на высоте рецепторы притупляются и хочется более ярких вин. Оз, в предвкушении интересной работы, начал объяснять свое видение карты вин на борту. Тут же обсудили и паб-индустрию, и то, что хорошо было бы продвигать вина через призму Совиньона, вытаскивая на свет редкие образцы со всех концов света.

После этого Оз переключился на выбор блюд: конечно, же заказал любимую селедку и палтус на

«Я всегда сажусь у окна и свои первые «зарисовки» в книге начинаю с обзора места, для меня это очень важно.

горячее. Далее вернулись к обсуждению этой самой селедки и рассказам о салате «под шубой», который позднее Оз все-таки попробует в одном из баров Абрау-Дюрсо.

В меню было предложение и от ресторана White Rabbit – корейка ягненка, запеченная с тимьяном, гречневая каша с грибами, кедровыми орешками, зеленью и кинзой.

Прочитав еще раз меню и небольшую ремарку о наградах шефа Владимира Мухина, мы решили попробовать это блюдо. Мясо выглядело так, как будто побывало в микроволновке раз десять. Беднягу на кости скрючило и повело, оттенок розового ягнатины напрочь утратила, покрывшись серо-коричневым налетом. Тот самый случай, когда блюдо непоправимо далеко от замысла шеф-повара.

Итак, творениями нашего гастрономического гения Оза удивить не удалось, но глоток «Лансона» вернул нас к жизни, к тому же за окном раскинулся Дон, а буквально через несколько минут стало видно береговую линию моря.

Оз углубился в изучение пейзажа из окна самолета и начал строчить первые предложения. Шрифт был мелкий и разобрать хотя бы одно словечко не представлялось возможным.

Вечер первого дня

Ранняя пташка, полный энтузиазма весь день, к вечеру Оз подустал, явно планируя отменить ужин и пойти выспаться до следующего дня, но все изменилось, когда он увидел своего друга и коллегу Даррела Джозефа, также приехавшего, чтобы судить вина на конкурсе. Вечер плавно перетек в ночь...





День второй

Дегустационный конкурс «Кубок СВБР-2016» в Абрау-Дюрсо

Открытие дегустации произошло в торжественной комнате заседаний. Солнечное утро, свежий осенний бриз, ворвавшийся в открытые окна, ощущение близости моря, ощущение близости моря сразу же настроили на рабочую волну.

По итогам первого дня судейства Оз Кларк высказался так:

«Этот российский конкурс – очень большая ответственность, концентрация и напряжение для судьи (как мы знаем, среди образцов скрыты и лучшие вина мира). Ты не знаешь, чего то ждешь от следующего образца. Вверх, вниз, крутые повороты, как на американских горках – именно так выглядят образцы.

У Оза есть свой ритуал дегустации вин. Он пробует сет, отбирает понравившиеся образцы, далее еще раз их пробует через какое-то время, наблюдая за развитием вина в бокале.

действия. Некий ознакомительный мастер-класс для судей с рассказом о каждом сорте, его истории, проведенных исследованиях и о том, что на сегодняшний день происходит с каждым сортом по отдельности. Все это дало бы большой толчок для отрасли. Ведь ни для кого ни секрет, что любой винный критик, приезжая в разные части света в первую очередь пытается найти местные сорта, они как раз и служат

реперной точкой для виноделия в каждой стране. И только потом дегустатор ищет международные сорта. Все знают, как показывает себя Каберне Совиньон, и на этом и по-

«Я точно разделяю их во рту и анализирую, какие из них пришли от виноградной ягоды, а какие от бочки.

О танинах

В этот момент Оз начинает усиленно трогать себя за подбородок, показывая нижние клыки и десны. Это, видимо, то самое место, где таятся рецепторы по распознаванию правильных танинов.

– А как же «зеленые» танины, незрелые?

– О! Тут все просто – это зона десны у верхних передних зубов, ты сразу поймешь этой частью рта, что танины не на высоком уровне.

Оз опять начал показывать на себе. Как-то это у него получается очень легко и непринужденно, как будто он хочет показать вкус танинов и всего вина без слов, с помощью мимики и жестов. Артист и шоумен одним словом.

гостей игристое вино 1980 года. Все принялись пробовать вино, немного напоминающее жареные семечки и семена на тосте, при этом сохранившее отличную кислотность и какую-то заворачивающую маслянистость. Над этим вином хотелось подумать и уделить ему время, которого, к сожалению, не было. Сорт состав вина остался тайной – данных не сохранилось.

Внимание мэтра привлек дрожжевой осадок. Как минимум, минут пять он стоял, не шелохнувшись, пробуя осадочную кашу по крупницам. Пришлось присоединиться и тоже вкусить смесь, напоминавшую мел, яблоки и булочные крошки.

«Красные вина. Слишком много экстракции. Это так чувствуется во многих винах. Нужно аккуратнее в этом плане работать.

«Я очень люблю яркие молодые вина, не понимаю почему они остаются недооцененными, в них есть своя красота.

«На каждом конкурсе на судей ложится огромная нагрузка. Конечно же, у судей тоже бывают огрехи. Недооценил вино или, в конце концов, неправильно поставил оценку, не в ту графу – техническая ошибка. Таких ошибок на конкурсе у судьи может быть и две, и три. Отпусти это от сердца. Как родитель, который отпускает ребенка из дома, когда он повзрослеет.

Вечер второго дня Погреб Абрау-Дюрсо

Вечер после сложного дня выдался еще более насыщенным. Генеральный директор винного дома «Абрау-Дюрсо» Павел Титов лично провел экскурсию в своем подземном царстве для судей и учредителей White Rabbit (да, бываешь и такой круговорот в природе), а также познакомил нас со старыми винтажами.

Здесь, в погребах, раскрылся второй талант Оза: он певец и музыкант, выступающий в стиле барокко. Оз, полный воодушевления, прогуливался по разным залам и что-то мурлыкал себе под нос, периодически переходя в полный голос. (Акустика в погребах, кстати, отличная.) В год он дает по 10 (!) концертов, так что теперь вы знаете, где его еще можно найти, помимо винных дегустаций.

Мастер-дегоржер великолепно открыл для

в конкурсе. Отличная кислотность, минеральные, каждое в своей стилистике. Обширный спектр ароматов. Очень чисто исполнены.

Уходя, не говори прощай

На третье утро Оз Кларк улетел в Сингапур, успев ненадолго заглянуть на виноградники Абрау-Дюрсо и галопом пройти по истории края. Кто бы мог подумать, что в лесах около Абрау до сих пор есть дикие лозы, не *vitis vinifera*, а винограда лесного, подвид *sylvestris*. На склонах озера в советские времена вырубали лозы, а новые посадки организовали в отдалении, на холмах.

Именно с этой точки, на высоте 300 метров над уровнем моря можно увидеть и озеро Абрау, и Черное море, а также холм, за которым раскинулся город Новороссийск.

Три недели спустя

Вопрос, который попросила задать Озу Кларку редакция «Винной карты», звучал так: стоит ли смешивать наши красные автохтоны с международными сортами? Стратегически важный вопрос для отрасли. В прошлом году один из известных критиков на «Кубке СВБР-2015» просто настаивал на купаже и получил море негативных отзывов. В рамках дискуссии первого дня Даррел Джозеф придерживался мнения, что автохтоны должны остаться «монокультными». Оз Кларк же твердо сказал: «Не готов ответить, не пробовал еще достаточного количества образцов».

На дегустации кипрских вин в лондонском Vintners Hall я снова задала мэтру этот вопрос. Итак, стоит ли?

«Я считаю, что можно добавлять по 20% Каберне Совиньона или Сира, они точно не испортят вкус бленда и где-то даже помогут местным автохтонам, но при этом я не говорю, что это важно делать, можно оставлять и автохтоны на 100%.



Оз усиленно пытается выговорить «Цимлянский Черный», хотя у него это совсем не получается... И это лишний раз наводит меня на мысль, что все российские автохтоны должны иметь короткие названия при входе на международный рынок...

Лучшим белым вином 2016 года стал «Мускат де Гай-Кодзор 2015», винодельня «Виноградники Гай-Кодзора» (Кубань). Я спросила: «Оз, ну как представить этого победителя? Это же молодой образец очень молодого вина. Как наша винная аудитория это воспримет?» Хотя, мне тоже этот мускат очень понравился, нечто подобное бродит в чане у Павла Швеца в Крыму. Красивый стиль, не вульгарный, очень тонкий.

Мэтр ответил:

– А в чем проблема? Это вино произведено невероятно чисто и аккуратно! Оно заслужило награду!

Кстати, лучшим красным вином России был признан «Фантом» (70% Красностоп Золотовский и 30% Каберне Совиньон), 2012 год, «Винодельня Ведерников» (Долина Дона, Ростовская область), но мне больше нравится более тонкий бленд 50/50, который не был представлен на конкурсе.

На посошок

Увидев меня на днях на одной из лондонских дегустаций, Оз спросил:

– Так, как ты говоришь называется этот белый сорт? Какур или Кокурр?

Ах, да, Кокурр!...

После этого он начал вспоминать, что он дегустировал из этого сорта, а для меня так и осталось загадкой: мы – страна белого вина, с которым еще не научились работать? И нужно ли ждать, когда молодые клоны автохтонов повзрослеют и будут готовы к коммерческим оборотам? Или – красного вина, которое мало-помалу начало получаться...

Когда Оз Кларк в следующий раз вернется в Россию, подрастет ли еще одно винное поколение? Не рано ли мы его пригласили? Станет ли он амбасадором российских вин? Время покажет...



Кстати, встретившись через неделю в Лондоне, мы вернулись к теме конкурса и формату его проведения. Оз Кларк заметил по этому поводу:

хожих сортах с легкостью можно увидеть успехи виноделов на местах.

За два дня работы на конкурсе общаться с Озом Клаком почти не полу-

«Мы, судьи, не знакомы с русскими автохтонами, нам нужно больше времени для их изучения, и формат заноса сетов по 5 бокалов был бы самым оптимальным в рамках конкурса.

Мое личное ощущение по итогам присутствия на конкурсе: все три дня очень не хватало отдельной категории для автохтонов, а, возможно, даже нужно было организовать их техническую дегустацию за день до су-

чалось, хоть мы и сидели в полуметре друг от друга. Впрочем, часть вин мы все-таки смогли обсудить в перерывах и уже позднее, когда получили кодировки по каждой позиции и стало понятно, о каких винах шла наша дискуссия.

Дмитрий Гусев Гулливвер Нижней Волги

Имя Дмитрия Гусева гремит на винных фестивалях, лацканы его пиджака были бы похожи на брежневские, если бы он кичился своими регалиями. В мире же этот тактичный и милый человек – скорее скромный, далеко не мечтатель или романтик, несколько неторопливый. Сперва – «король белых» среди малых виноделов России, а теперь и его красные покоряют страну. К его винам невозможно относиться нейтрально. Например, бутылка каберне совиньона вызвала жаркие споры среди сослуживцев моей мамы, не больших ценителей. Но, как «взгляд со стороны», даже полезно их послушать. Звучали фразы: «это крепленое вино», «это не виноградное, а плодово-ягодное», но равнодушных не было. Так или иначе, моя рубрика служит своей цели, старается познакомить вас с гаражными виноделами страны не через их вино, а через раскрытие самого человека, как личности, через его историю, убеждения и мысли. Чтобы в следующий раз, когда вы будете пить авторские вина, думалось не только о полутонах или тонах, ароматике или послевкусии, а об исколотых руках виноделов, мозолях, страхе потери урожая, радости удачного года.

Антон Волков

Специально для «Винной карты»
Фото Юлии Истоминой

О семье и команде

Наше хозяйство основано в 1990 году моим отцом Эдуардом Григорьевичем Гусевым. В 90-х годах стали давать землю, он ушел с завода, взял участок и посадил самую первую лозу. И я сам работаю с виноградом уже 25 лет, кандидат сельскохозяйственных наук. Виноградником занимаются практически все члены моей семьи и наемные работники, некоторые из них с нами уже более 12 лет!

О филлоксере

Нижняя Волга – это виноградский регион, свободный от опасного карантинного вредителя виноградной лозы – филлоксеры! Частота повторяемости морозных зим, когда температура воздуха держится на уровне ниже – 25 оС продолжительный период времени (до двух недель), достаточно высока. Это обеспечивает промерзание почвы на глубину 0,5–0,6 м и гибель зимующих форм корневой и листовой филлоксеры. Также зональными для региона являются каштановые и светло-каштановые почвы преимущественно легкого механического состава. В супесчаных и песчаных бесструктурных почвах филлоксера мало передвигается и ее развитие заметно сдерживается. Отсутствие структурных почвенных агрегатов и воздушных пространств между ними затрудняет жизнедеятельность и передвижение корневой филлоксеры от куста к кусту. Нам повезло!

О терруаре

Наш регион, Нижняя Волга, больше подходит для белых сортов (и до сих пор у нас соотношение сортов 60 к 40 % в пользу белых). У нас очень много солнца, и самое главное достоинство – сухая теплая осень. А в этот момент созревание идет очень хорошо! Кстати, для тех, кто заботится об эко- и биосторонах виноделия: мы делаем только две-три химических обработки винограда, максимум – четыре. Климат у нас континентальный, зимы холодные, с частыми оттепелями. Бывают бесснежные зимы, и потому вся культура укрывная. За 25 лет не помню ни одной зимы, чтобы не было хотя бы минус 25 °С. Достаточно всего лишь двух дней с такой температурой и все, что не укрыто – гибнет. А амурские гибриды выдерживают. Часть соцветий в почках гибнет, но есть у них одно очень ценное качество для виноградаря: во всех замещающих почках есть соцветия.

Назад, к классике

В 2005 году у меня появилась возможность поучиться виноделию, посмотреть, как устроены маленькие хозяйства за рубежом. Я поехал в Германию, в регион Пфальц, в небольшое селение, где местный фермер возделывал всего 10 га своих виноградников. Это было чисто семейное предприятие, руководил которым винодел в шестом поколении. Сейчас там работает его сын, то есть это уже седьмое поколение! Пробы там два сезона, я понял, что мы занимаемся не тем, что нужно идти в другом направлении. А именно: начинать возделывать классические сорта! Итак, с 2005 года мы стали высаживать классические сорта винограда. Как обычно, сперва насажали всего на свете, а потом потихоньку начали отбирать.

О настоящем и будущем

Виноградник у нас весь поливной, ничего не растет без полива, орошение – обязательно. Поэтому себестоимость винограда высока. Однако, потенциал региона велик! Мы живем у Волги, воды для орошения хватает. И солнца хватает. В нашем месте Волга широкая, около 12 км – отличный аккумулятор тепла, сглаживает континентальность климата. А в районе Дубовки – самое узкое место между Волгой и Доном, меньше 60 км, и это тоже оказывает свое влияние. Укрывное виноградарство вполне рентабельно.

О новом вдохновении

Получилось так, что в 2012 году я побывал на винограднике и винодельне «Лефкадии». В этом хозяйстве я почерпнул для себя очень много полезной информации, а помог мне Антон Хмыров, агроном. И от него же я узнал, что создано сообщество гаражистов, где Геннадий Опарин и Валерий Логинов собрали малых виноделов под свое крыло. Уже в 2013 году вместе членами сообщества мы участвовали в выставке вина и оборудования для виноделия в Краснодаре, где мое ркацители получило серебряную медаль!



О бренде

КФХ «Лоза» (название винодельни Д. Гусева – прим. ред.), видимо, скоро уйдет в историю: в новом названии мы как-то обыграем тему семьи, будет что-то типа «Винодельня семьи Гусевых». Сегодня мы возделываем 10 га, в следующем году планируем высадить еще 5 га классических сортов vitis vinifera. Разве это все существовало бы без нашей семьи?

Интервью с Димой Гусевым хотел бы завершить собственным наблюдением, небольшим, украденным мной «уроком». Уже в конце авторской дегустации Гусева, которую я организовывал весной этого года в столице и которая собрала очень много любителей вина, мы разговорились с армейским товарищем Димы, Эдуардом. Они до сих пор общаются, и вот какую историю он поведал: «Молодой Гусев после армии решил отдать себя виноделию, чем вызвал очень бурную и долгую реакцию среди сослуживцев. Реакцию в виде необузданных приступов смеха и кручения указательным пальца у виска. Однако, Дима не обращал никакого внимания на это и продолжал каждый день делать поступательные шаги. Да, было тяжело, были разные времена, но он шел вперед. И вот, теперь давай решим, кто был прав – эти ребята или Дима». Уверен, стоило познакомиться с Дмитрием Гусевым только для того, чтобы узнать эту совсем короткую, но такую значимую историю.



Через тернии к звездам, и о Потапенко

Первыми в хозяйстве стали лозы столового винограда, классика. Но это были 90-е годы, начались трудные времена, а виноград и вино – продукты не первой необходимости. Мы поняли, что не сможем реализовать винный проект. Ветер перемен, как оказалось, дул совсем близко. Недалеко от города Дубовки, в селе Оленьем, жил селекционер Александр Иванович Потапенко. Отец познакомился с ним и мы заразились его идеей создать северное, не укрывное виноградарство: как раз в то время он работал над подобными сортами. Какие-то виды винограда мы покупали у Потапенко, какие-то он сам передавал для испытаний. Всего у нас было больше ста его гибридных форм! Ну, а много позже, в ноябре 2003 года, Всероссийский институт виноградарства и виноделия им. Я. И. Потапенко открыл у нас в хозяйстве опорный пункт по изучению гибридных форм и других сортов разной селекции. Все эти годы мы наблюдали и сейчас наблюдаем за этими гибридными формами, ведем оценку хозяйственно ценных признаков для качественного виноделия. Конечно, сегодня видов намного меньше.

Еще немного о Потапенко

На сегодняшний день два его сорта мы по-прежнему возделываем. Считаем, что они достойны того, чтобы из них производились вина. Конечно, экономика их выращивания намного дешевле, чем у укрывных сортов винограда, но по качеству они уступают международным сортам. Хотя, в принципе, из них получаются качественные тихие и игристые вина. Сорта называются Мариновский и Августовский. Мариновский – это вообще одна из первых гибридных форм селекционера, Александр Иванович назвал ее в честь дочери Марины. Августовский – гибридная форма, которая была у нас на испытании. Мы и дали ей рабочее название, так как первый урожай получили в конце августа. Считаем их своими автохтонами, поскольку они у нас родились!

О конъюнктуре и маркетинге

Все равно главным критерием выбора сортов являются продажи, а люди охотней покупают то же совиньон, шардоне, то что они знают. А объяснить им, что такое сорт Мариновский – очень тяжело. Раскрутка – это участие в выставках с хорошими винами, нужно донести свое вино до людей. Не скрою, к нам есть особый интерес, ведь мы работаем в самом северо-восточном регионе. Это подкупает людей: им хочется попробовать что-то новое и необычное.

Охота на аристократа

На свете существует не так уж много деликатесов, при упоминании о которых на ум приходит не столько вкус, сколько аромат. Компанию таких продуктов, несомненно, возглавляет трюфель.

Даша Неклюдова

Специально для «Винной карты»
Фото: 123rf.com

Трюфель относится к роду сумчатых грибов особого подземного произрастания. Клубнеобразное маслянистое тело гриба считается очень ценным деликатесом. И это именно тот случай, когда «встречают не по одежке». Ведь сам вид трюфеля далеко не привлекателен, этот бесформенный клубень неопределенного цвета с бородавками и на гриб не похож! Ценность трюфеля – в его ароматной плоти под угловатой кожей.

Немного истории

За этими грибами тянется длинный шлейф легенд, объясняющих их происхождение. Так, в Древнем Риме трюфель использовали в качестве целебного продукта, способного повышать потенцию. Средневековые маги и алхимики приписывали этому грибочку мистические свойства, а в эпоху Возрождения трюфель широко использовался как универсальный афродизиак. Но признание трюфеля как особого деликатеса произошло, согласно письменным свидетельствам, лишь в XV веке в Италии, когда пытливые итальянские повара наконец-то распробовали его вкус. Позже массовая добыча и применение трюфеля в кулинарии началась во Франции. Жители Прованса, Шаранты и Аквитании вовсю стали использовать трюфели поначалу просто в качестве объемного наполнителя. Лишь благодаря кулинарам Людовика XIV трюфель снискал признание в качестве ценного деликатеса. При дворе короля-солнца трюфе-

ли было принято подавать с минимальной кулинарной обработкой в обрамлении живых цветов.

Русские узнали о трюфелях в ходе победоносного шествия войск по территории Франции в 1812 году. Позже французское лакомство попробовали и предприимчивые крестьяне, которые обнаружили похожие грибы в российской глубинке: во Владимирской, Смоленской и Орловской губерниях. Широкий промысел ценного гриба сотнями, а иногда и тысячами пудов в год совершался в Московской губернии. Известно также, что в подмосковных лесах русские трюфели водятся до сих пор. Гурманы считают, что русский трюфель по вкусовым качествам несколько уступает заграничным собратьям, однако россияне прекрасно использовали его для приготовления многих праздничных кушаний. Сейчас промысел русских трюфелей, похоже, возрождается.

Как это делается

Обратите внимание: трюфели не собирают, на них охотятся, как на дичь, прибегая к способностям животных распознавать ароматы и запахи. Прежде всего, самыми талантливыми охотниками считаются специально обученные собаки и свиньи, причем хрюшки могут учуять трюфели метров за двадцать. Одна печаль – если не уследить за помощницей, трюфель достанется самой свинке, уж очень она охоча до деликатеса! Гораздо проще договориться с собаками, вкус трюфеля им не интересен. Среди людей также есть опытные охотники, которые используют скорее свою наблюдательность, нежели обоняние. Если вы увидите под деревом рой

Совет сомелье:

Выдержанное шампанское категории blanc de blancs составит хороший марьяж с гарнирами, приправленными трюфелем. Шатонёф-дю-пап, созревая, приобретает нотки специй, перца, древесины, в букете появляются тона инжира, сушеных фиников, рансо. Эти качества делают вино превосходным партнером блюд из трюфелей. Например, с рагу из запеченных овощей и трюфелей вино составит идеальный союз, образуя с ним несравненное сочетание ароматов и вкусов. Белое эрмитаж по преимуществу – вино для блюд, щедро приправленных трюфелем и даже чесноком. А молодое белое эрмитаж составит удачный альянс с белым трюфелем из Альбы. Например, с ризотто или пастой с белым трюфелем, или картофельным супом с несколькими пластинками этого гриба. Венгерское токай либо эльзасское пино гри станут благородным дополнением к блюдам из трюфеля, преимущественно жареного. Особое лакомство – это трюфель, запеченный в золе, поданный в сопровождении благородного брунелло.

мух, определенно под ним есть трюфель, поскольку мухи любят откладывать в гриб личинки. При этом, как правило, поражается только один гриб, а все остальные будут пригодными для сбора.

Виды и происхождение

Всего в мире насчитывается около тридцати разновидностей трюфелей, но лишь восемь из них считаются съедобными и нашли применение в кулинарии. Итак, известны летний или русский трюфель, трюфель зимний, трюфель оregonский, гималайский и китайский. Но самыми желанными для гурманов стали белый итальянский, или пьемонтский трюфель и его французский собрат – черный перигорский трюфель. Именно эти грибы представляют собой ценность для высокой кулинарии. Внутренность деликатесного черного гриба имеет красноватый оттенок, который чернеет по мере достижения зрелости. Белый трюфель на разрезе имеет кремовый цвет.



Что же в нем особенного?

Трюфель – мощный афродизиак, такое уж у него важное свойство. Известно например, что меню многих знаменитых любовников, в том числе Казановы, Наполеона, Байрона, мадам де Помпадур постоянно включало блюда с трюфелями.

А все дело – в феромонах, которые выделяют эти грибы. Летучие вещества при вдыхании попадают в участок головного мозга, отвечающий за эмоциональность и чувственность. Понятно теперь, почему французы называют трюфели «природной виагрой», почитая наряду с этим свойством деликатеса и его изысканный вкус и аромат.

На самом деле дурманный аромат трюфеля – не что иное, как способность гриба к выживанию. Скрываясь от массового истребления, трюфель предпочел существовать под землей, подальше от любопытных глаз. Однако, в целях сохранения вида, как и всем растениям, трюфелям надо размножаться. Вот для этого они и приобрели свой исключительный аромат, служащий для привлечения животных. Съеденные споры трюфелей снова попадают в землю и осваивают новые территории. Так и выживают. Надо сказать, что аромат трюфеля приятен не только млекопитающим, им любят полакомиться и птицы, и насекомые.

Александр Дюма, не только писатель, но и знаменитый гастроном, писал о свойствах трюфелей как афродизиаков: «Они, при известных обстоятельствах, способны сделать женщину более ласковой, а мужчину – более горячим».

Мал золотник, да дорог

Цена самого дорогого из грибов, настоящего аристократа, иногда достигает нескольких тысяч евро за килограмм, причем гурманы с удовольствием платят! Ценность трюфеля напрямую зависит от его размера. Самыми дорогостоящими являются крупные экземпляры, размером с яблоко. Разумеется, их очень мало, не более одного процента от общего количества собранных трюфелей. Количество грибов категории Extra Grade, соответствующих размеру шарика для пинг-понга, составляет 10 процентов.

Для сохранения трюфель замораживают, либо консервируют. Часто трюфель добавляют в оливковое масло, сообщая ему восхитительный аромат. Это, пожалуй, самый доступный продукт с добавлением трюфеля.

Как подать

Как правило, трюфель – лишь добавка к основному блюду, придающая ему особый акцент за счет оригинального аромата, вкуса и послевкусия. Этот гриб – не еда, а что-то сродни специям. Трюфель имеет способность сочетаться с большинством продуктов. Французские



Тридцать процентов приходится на трюфеля величиной с виноградину. Остальная мелочь менее ценна и используется, как правило, для приготовления соусов и подлив.

Правильный выбор

Срок годности трюфеля небольшой, так что свежим пробуйте его только в сезон добычи. Разумеется, этот штучный деликатес свежим подают в ресторанах, которые специально закупают его для сезонных меню, либо в гастрономических бути-

кулинары любят рекомендовать несложные рецепты, в которых трюфель соединяют с яйцами, птичьим мясом, овощным гарниром. Гриб часто добавляют в начинку для пирогов. Итальянские повара посоветуют приготовить ризотто с трюфелем, либо пасту. Самое распространенное блюдо домашней кухни – яичница с пастой из трюфеля или с оливковым трюфельным маслом. Пробуйте и наслаждайтесь, однако, учтите, что трюфель нравятся далеко не всем, на то он и деликатес.



Шотландия-2016

[Часть 2]

► Окончание. Начало см. в предыдущем №171

На остров Бьют переправлялись на пароме. В маленьком магазинчике на судне был такой роскошный выбор односолодового виски, которому позавидует любой московский ресторан. Ну, понятно – Шотландия.

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

В небольшой антикварной лавочке уже на берегу за копейки покупаю удивительный прибор. Столовая тарелка мейсенского фарфора с завальцованной по диаметру глубокой металлической тарелкой, которая располагается снизу. На последней маленькая горловина с винтовой крышечкой и две ручки. Сам бы ни за что не догадался о назначении. Оказывается, в горловину наливают кипяток, чтобы тарелка с едой долго не остывала. Все на свете придумали уже давным-давно!

На викторианской набережной исторический туалет. Заходишь, как в музей. Да он давно уже по прежнему назначению не используется. Крутом мрамор – красота! Но главная красота впереди – замок Маунт Стюарт – создание маркизов Бьютов.

Построили замок в 1719 году. Спустя столетие перестроили. И каждый наследник добавлял что-то свое. Они и поныне владеют замком, оставаясь богатейшими людьми Великобритании. Огромная территория вокруг ухожена, трава подстрижена, льется маленький водопад, цветут цветы, а садовников всего шестеро. А само здание невероятно роскошное. Удобные спальни, ванные-туалеты, зимний сад и обеденный зал с портретами предков. Есть даже вполне современный закрытый бассейн. Толковая система отопления, камин. Каррарский мрамор. При желании и наличии денег, любой может арендовать все это великолепии и провести с друзьями, например, уикенд. И почувствовать себя маркизом. Сейчас в замке обитает некая «художница», которая что-то реставрирует и раскладывает на паркете

какие-то красные стекляшки, считая, что это украшает интерьер.

Глазго, когда-то самый богатый город Великобритании, и сейчас выглядит неплохо. Фонтан из терракоты символизирует империю – тут и охотники, и хлебопашцы. Рядом с ним очень красивое здание, назначение которого невозможно определить. Оказалось... прачечная! Теперь в ней уже не стирают, но ведь когда-то... Транспортный музей за 24 года моего отсутствия переехал в другое, современное здание, кажется, специаль-

органический концерт. Можно было слушать музыку прямо в кафе, с чашечкой кофе. А еще мы посетили дом средневекового мэра города. Надо сказать, что жили тогда весьма скромно, а нечистоты выливали в окно. Зато в каждой комнате по камину и обнаружилась даже учебная парта. За домом – ухоженный сад и источник.

В маленьком городке Обан, знакомом мне по названию одноименного односолодового виски, поселились в трехэтажном особняке-гостинице. На завтрак была вели-



Остров Айона



Рыбалка у островов

но построенное. Огромное число невероятно элегантной старины – от паровозов, мотоциклов и велосипедов до моделей океанских лайнеров и самолетов. Но спортивной машины «Морган», как и в прошлый приезд, увидеть не удалось. Наш гид Оксана поинтересовалась у музейщиков и объяснила мне, что «Морган» – это английский автомобиль, а музей шотландский! Вот, до такой степени. Однако немецкие и американские мотоциклы были.

В музее изобразительных искусств, центральной работой которого является все та же работа Сальвадора Дали с распятым Христом в сильном ракурсе, состоялся

колепная малина, черника и клубника. Хозяин сказал, что все местное. Как в конце сентября при беспрепятственном дожде вызревают ягоды?! Оказывается, грядки накрывают пленкой и оставляют проветриваться вход и выход. Наверное, так поступают везде, но такой крупной малины я нигде не видел.

На рыбном рынке (весь рынок – одна небольшая палатка) есть все, что нужно. Отварной лобстер, готовые к употреблению мидии, фаршированный собственным мясом краб и уже расколотые клешни, креветки... Все в пленке, можно унести с собой, а хочешь – ешь рядом за столиком.

Квадратная комната с камином и двумя креслами, уютно потрескивают дрова. Все остальное пространство заполнено всевозможными сортами виски. Это магазин. Угощают, ставят стаканчики, можно дегустировать. Трудно удержаться и не купить чего-нибудь новенького. Продавец – рыжий парень с большой бородой – общается с вами найденные вкусы. Хочется остаться в этой комнате навсегда...

Пройдешся вечером по набережной. Отлив. Обнажаются камни. Лодки оказываются на суше и ва-

ляются набок. Некоторые почти повисают на канате, привязанном к стенке. Тишина. Чайки...

На остров Малл идет большой паром. Сам остров тоже не маленький, с населением, кажется, 2300 человек. Тут есть дорога, пара городков, устричная ферма, гостиницы. Олени, зайцы, куницы. Коровы, овцы. По острову на комфортабельном автобусе едем час на другой его конец. Там пересаживаемся на небольшой катер и еще столько же идем к острову Стаффа, который никакого отношения к одноименным

съедобные (так мне показались) ракушки – закуска, и получился пикник.

А на острове Айона – разрушенный женский монастырь XV века и могилы королей. Вокруг покой и красота, пасутся очень красивые коровы с длинными челками. Отведали чечевичного супа с беконом и отправились в обратный путь.

По дороге к месту, где нам предстояло пострелять из ружья по тарелочкам, мы обнаружили грибы. Несколько подберезовиков и много лисичек. Набрали большой пакет. Потом стреляли по та-

с самодурами – так в Крыму называют приманку с перышком, на которую ловят ставриду. Здесь же ловят макрель – скумбрию по-нашему, еще попадает треска и пикша. Удалось получить удовольствие и даже закрыть дно ящика уловом, в основном макрелью.

Теперь предстояло уговорить хозяина гостиницы разрешить все найденное и пойманное приготовить на его кухне. Он с легкостью согласился. Похвастался американской плитой, дал сковородки, лук, ножи и масло. Лисички я вымыл, почистил, выпарил на сковороде, добавил лук и растительное масло. В конце положил сметаны. Рыбу почистили и пожарили, потрусив предварительно в пакете с мукой и солью. Картошку купили уже отварную. Короче говоря, пир получился на славу. Выяснилось, что лисички хозяин никогда не собирает, не знает где, а продают их очень дорого. Но когда попробовал, спросил, где это место. Похоже, теперь одним грибником в мире стало больше. Макрель здесь считают нечистой рыбой. Идет это с давних времен, когда нечистоты сливались в море, а макрель живет в прибрежной полосе. К треске и пикше такого предубеждения нет. Да и свежее выловленная треска, приготовленная любым способом – шедевр. С совиным блан получилось неплохо.

Перед самым отлетом заехали в дистиллерию «Динстон», где дегустировали разный виски с соответствующим шоколадом. Пять бокальчиков – пять шоколадных конфет. Вкусно очень. Можно изменить порядок, и хуже не будет. Не будем разговаривать о производителях виски и шоколада, в котором тоже виски присутствует.



Штиль

собакам не имеет. Выглядит, как чудо света. Невроятно, как природе удалось без участия человеческой руки так причудливо и геометрически точно нарубить скалы на призмы и кубики. Забираемся по тропинке в грот с изумрудной ледяной водой, держась за прикрепленный трос, чтобы ненароком не испугаться. Пригревает солнце, что бывает нечасто, чем я воспользовался. Внезапно (спасибо Оксане) возникла бутылка бокового виски и маленькие рюмки. В углублении с морской водой нашлись

релкам. Метательная машинка была установлена на квадроцикле и пуляла эти тарелочки, а мы пытались попасть. Постепенно результаты улучшались. Были устроены соревнования и я, конечно, победил с результатом 6 попаданий из 10 выстрелов. Настоящие стрелки из 100 выстрелов могут разок промазать.

Затем – рыбалка. Вышли на небольшом суденышке в залив. Капитан – молодой парень, его еще более молодая девушка – матрос. Нашли эхолотом косяк, ложимся в дрейф и забрасываем спиннинги



Обан, набережная