

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№4 (185) май 2018

РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

ГИД ПОКУПАТЕЛЯ

РУЧНОЙ СБОР

Никита Скляр:
будни «Кантины»

Стр. 3

Выбираем
белые и розовые
вина Риохи

Умбрия, зеленое сердце
Италии

Стр. 6

Крым как винодельческая Мекка

Весной этого года в рамках Ялтинского международного экономического форума представлен проект «Винная дорога Крыма». Он будет реализован при сотрудничестве республиканских властей и виноделов. Уже разработана концепция, которая в этом году воплотится в жизнь как сформированный туристический продукт. Что же предстоит сделать, чтобы пылливый турист стремился поехать в Крым? Во-первых, основа проекта – это создание большой «Винной дороги Крыма» протяженностью 480 км и три винные дороги поменьше. Каждая имеет свою отличительную «изюминку». Одна винная дорога предлагает путешествие по местам производства десертных вин, вторая – по игристым, третья – по винам натуральным. Эти три дороги как туристический проект уже вносятся на карты, которые будут бесплатно раздавать желающим во всех пунктах, где туристы пересекают территорию полуострова. Помимо этого, предстоит развивать не только винодельческие мероприятия, но и те инфраструктурные проекты, которые существуют параллельно с виноделием – сыроварни, устричные хозяйства и пр.. Таким образом, предоставляется возможность фермерам рядом с винодельческими предприятиями реализовывать продукцию.

Винные дороги начнут функционировать в конце мая – в начале июня. При обустройстве маршрутов разработчики опираются на зарубежный опыт.

Итак, «Винная дорога» – это туристический маршрут, главной целью которого является знакомство путешественника с национальным винным достоянием Крыма. Рассчитаны подобные туры как на опытных ценителей вина, так и на начинающих любителей. В ходе тура опытный сомелье не только познакомит вас с местными образцами, расскажет историю каждого винного бренда или сорта винограда, но и проведет увлекательную экскурсию, благодаря которой перед вами раскроется жизнь благородного напитка в месте его изготовления. В процессе такого путешествия туристы, ценящие спокойный, размеренный отдых, совмещают приятное с полезным.

Туристам и сейчас предлагают массу экскурсий на виноградники и винзаводы, но многодневных гастрономических туров с «винным уклоном» поч-



Крым привлекает нас чистым морем, долгим пляжным сезоном, обилием санаториев и пансионатов. Музеи, памятники истории и архитектуры, природные заповедники – всегда можно выбрать развлечение на свой вкус. А еще ранние фрукты – овощи с ветки... Раздвинем границы воображения и вспомним об аромате цветущего миндаля и алычи, сочных татарских лагмане и чибереках. Помечтаем о прохладном утреннем бризе при ловле барабульки и о неспешной беседе жарким вечером под бокал местного вина на закате солнца. Признайтесь, что именно в поисках вкуса чаще всего мы отправляемся в Италию, Францию или далекую Японию. Однако всего в 2-3 часах лета от нас есть устричные фермы, природные залежи розовой морской соли, фермерские сыроварни с дивными козьими сырами. А маленькие винодельни с винами из автохтонного сорта Кокур и столетние винные подвалы, хранящие настоящие сокровища! Решено, в ближайшее время, этим летом, весной, зимой или осенью едем в Крым! Тем более, что о нас, пытливых туристах, заботится принимающая сторона, предлагая все более интересные маршруты.

ти нет, и велика опасность приобрести некачественный туристический продукт. Поэтому в винную карту Крыма включили наиболее интересные и проверенные винные и гастрономические объекты.

О готовности участвовать в программе «Винная дорога» заявили 11 крупных винодельческих предприятий полуострова. Туры включают посещение разного количест-

ва заводов и виноделен, они рассчитаны на срок от двух до пяти дней и обойдутся в сумму от 900 до 41900 рублей с одного туриста. В программе таких эногастрономических путешествий – экскурсии на винзаводы с дегустацией до 10 марок вин, мастер-классы по виноделию и гала-ужины с шеф-поварами ресторанов.

Окончание на 2-й стр. ➔

В НОМЕРЕ:

Вино шаговой доступности _____ стр. 4-5

Картинки с выставки _____ стр. 7

Сравнивая рислинг



Крым как винодельческая Мекка



► Окончание, начало см. на стр. 1

А активным винным гурманам предлагается «трудоустройство», включающий уборку винограда, дегустацию и возможность собрать солнечную ягоду для себя лично.

Одним из объектов «Винной дороги» в будущем, наверняка, станет и новый досугово-развлекательный комплекс «Винный парк», проект которого уже одобрен. Комплекс в Понизовке (Большая Ялта) площадью более 16 тысяч квадратных метров будет состоять из одного надземного и четырех подземных этажей, где разместят винодельню, сыроварню и дегустационные залы. Посетители комплекса смогут увидеть все этапы производства вина. В частности, на территории парка посадят виноградники, где за год планируют собирать 46,8 тонн винограда красных сортов. Главной целью

выполнение этих задач позволит заменить неиспользуемые земельные участки виноградниками, благоустроить населенные пункты по маршруту «Винной дороги», реконструировать транспортные пути. Одно из направлений проекта – позиционирование Крыма, как центра экологически чистого производства сельскохозяйственной продукции (крымский стандарт). Так что еще пару лет, и мы увидим винную Мекку в Крыму своими глазами.

Сегодня многие крымские винодельни предлагают туристам разнообразные дегустационные туры в свои хозяйства. Назовем лишь некоторые из них: «Легенда Крыма», Усадьба Перовских, «Инкерман», винодельческое хозяйство Олега Репина, Павла Швеца, Игоря Самсонова, «Дом Захарьиных», Завод шампанских вин «Новый Свет», «Солнечная Долина». Кроме того, во

сия по дому-музею князя Л.С. Голицына, где прошли лучшие годы жизни знаменитого винодела. Вы сможете окунуться в историю производства мирового шампанского, подробнее узнать о жизни самого винодела и его семьи, проследите исторический путь развития завода шампанских вин. А еще вам будет предложена уникальная возможность пройти по голицынским тоннелям, где большая часть пути проложена по старинным горным выработкам конца XIX века. Из самого сердца тоннельных лабиринтов начинается путешествие тура «Голицынскими тропами».

Для гурманов

В Крымском природном заповеднике можно посетить форелевое хозяйство, созданное в верховьях реки Альмы в 1957 году. Здесь, в условиях ди-

там же можно приобрести полуфабрикаты замороженном виде из страусятины. В Севастополе есть замечательное место для настоящих сладкоежек – экопарк «Лукоморье». У центрального входа гостей парка встречает скульптурная композиция, с которой обычно начинается экскурсия по Музею мармелада. Работа музея не ограничивается одним лишь знакомством с историей полезных сладостей. Каждая экскурсия завершается дегустацией различных видов мармелада. Кроме того, туристы – гурманы могут посетить следующие музеи: Музей истории мороженого в южной резиденции Деда Мороза, где не только расскажут историю появления этого лакомства и древнейшую технологию изготовления, но и проведут дегустацию различ-

островом не ассоциируются. По Южному побережью проходит северная граница ареала произрастания средиземноморских оливок. В восточном Крыму растут каперсы, на плато Ай-Петри собирают трюфели, а под Алушкой – урожай киви. Крым еще с царских времен считался поставщиком устрицы, и сейчас их производство, а также выращивание мидий и рапанов возрождено. В Черном море ловят барабульку, саргана, кефаль, ставриду, луфарь и керченскую сельдь, а также здесь обитают некоторые виды рыб, которые не встречаются больше нигде, например черноморская камбала.

Возле Евпатории находится уникальное месторождение розовой морской соли, которая известна в России более ста лет. Разве не приключение —

разделяется на степную и приморскую: в каждой много нюансов приготовления блюд, передаваемых из поколения в поколение. К примеру, к крымскотатарской кухне часто причисляют и плов с шашлыками, а они — прямые заимствования из узбекского национального меню. Греческая кухня, хоть и является средиземноморской по сути, в Крыму очень тесно переплелась с крымскотатарской. Есть, скажем, греческий соус «дзадзыхи» — по рецептуре он очень близок к крымскотатарскому приправке «джаджики».

Лучше всего переплетение кухни разных народов демонстрируют заведения Евпатории, которую эксперты называют обязательным пунктом в маршруте туриста, путешествующего в поисках уникального вкуса. Сюда

В создании гастрономических традиций Крыма свой вклад внесли многие народы: татары, греки, армяне, турки, болгары, немцы, евреи, украинцы, русские и другие народы.

ных видов. Интересным окажется и поход в Музей индейца в стране какао и шоколада, где можно познакомиться с историей какао и продегустировать «напиток богов» — шоколад, изготовленный по рецептам майя и ацтеков.

Пробуем Крым на вкус

Знатоки советуют: планируя гастрономический «маршрут» знакомства с этнической кухней и локальными продуктами. В Крыму есть много деликатесов, которые у большинства людей с полу-

увидеть это и попробовать на вкус?

Если исследовать национальные кухни, нужно помнить, что принципиально их объединяет сезонность, и все они базируются на определенном наборе продуктов соответственно времени года. Раньше никто из татар или греков не ввозил из-за границы продукты, все пользовались тем, что росло рядом. Значит, нужно пробовать то, что соответствует сезону.

Крымскотатарскую кухню общепринято считать основной среди этнических, сама она под-

стоит приехать за крымскотатарскими, караимскими и еврейскими блюдами. В ресторане этно-комплекса «Джеваль» можно попробовать назик-тавуку (курицу под соусом из сметаны, сыра и грибов) и кышлык аш (мелкие пельмени с говядиной). В кофейне в Гезлёвских Воротах варят самый вкусный в Крыму кофе. А заведение «Йоськин кот» предлагает непривычную для большинства российских туристов еврейскую кухню — кус-кус с овощами, традиционную мацу и, конечно же, форшмак.



создания «Винного парка» инвесторы называют популяризацию культуры потребления вина.

Проект «Винная дорога», безусловно, очень интересный и масштабный. Он способен превратить Крым в один из ведущих винных регионов мира. Одновременно с привлечением туристических потоков планируется решать задачи развития виноградарства, создание современной инфраструктуры, создание новых рабочих мест.

многие программы включены приятные бонусы: возможность составить свой собственный купаж и увезти бутылку с индивидуальной этикеткой. И кто же откажется, если вам предоставится возможность получить уникальный опыт давки винограда ногами! Наконец, посетите кулинарно-винные мастер-классы, на которых вас научат, как составить идеальное сочетание любимого вина и блюд местной кухни.

Интересна и экскур-

кой природы разводят радужную форель. Ежегодно выращивают до 100 тысяч мальков, а товарной рыбы получают полторы тонны. В каждом пруду живут рыбы определенного размера и возраста. А в селе Денисовка возле Симферополя истинных гурманов ждет страусиная ферма, на которой можно попробовать экзотические блюда из мяса страуса и вьетнамских черных поросят, а также полакомиться яичницей из страусиных яиц. Кроме того,



Винная карта

Издатель	Татьяна Злоторева
Генеральный директор проекта	Тейлор Максвелл
Главный редактор	Лариса Коробкова
Выпускающий редактор	Кира Васильева
Дизайн	«Винная Карта»
Финансовый директор	Ирина Ильашенко
Реклама и распространение	Татьяна Власова

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.

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: Антон Волков, Владимир Глухов, Татьяна Делкрос,

Елена Соколова, Сергей Цигаль, Владимир Цапелик

Фотографии: https://ru.123rf.com, архив Никиты Склярова, Татьяна Делкрос,

Елена Соколова, Сергей Цигаль, Владимир Цапелик

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

Никита Скляр: один в «Кантине» не воин

Осознал, что первоначальная задумка нашей рубрики - общение с виноделами - претерпела изменения, совершенно мной не замеченные. Это как в притче о корабле Арго, который, вернувшись в родную гавань после многих лет скитаний, не имел ни одной доски, из которой был первоначально сооружен, но носил все то же гордое имя. Теперь перед нами все чаще не один человек - всемогловая, а команда единомышленников, часто - семья, решающая большие, важные и далекие задачи, дышащая одним воздухом, любящая свой край. Сегодня с нами Никита Скляр из «Кантины». И мы уже не разделяем агронома и технолога, рекламщика и фермера.



Антон Волков

Специально для «Винной карты»
Фото из архива Н. Склера

Никита, как винодельня, чем проживаете вы?

Из острых тем – это проведение ЛЭП-500 прямо по нашему винограднику. Будем бороться, защищать наш виноградник, сейчас обращаемся к адвокатам. Попутно готовимся к розливу, покупаем оборудование: хотим подготовиться к следующему сезону. Добраиваем офисную часть, готовимся рыть пруд, озеленять и облагораживать территорию, в общем - делать все, чтобы у нас на винодельне было красиво! Приглашаю всех туда – там уже неплохо.

Похвастайся успехами в правовой сфере. Слышал, о прогрессе на этой ниве.

Да! Официально информирую, что мы наконец, помимо лицензии, получили еще и акцизные марки. На базе нашей винодельни открыли небольшую розничную точку, благо, наша лицензия это позволяет: будем продвигать ее, в том числе, в направлении фермерских продуктов. У нас есть коллеги, которые нам поставляют сыр и мясные деликатесы, а в марте, мы запустим сырное производство, собственное.

Отлично, но мы уже увлеклись разговором и совсем не рассказали о тебе.

Точно! Меня зовут Никита Скляр. Начнем с того, что заразил идею виноделия нас с моим коллегой Кириллом Константиновичем Кривоносовым (на данный момент

гендиректором кантины) наш дед, Алексей Михайлович Скляр. Он выступил и как инвестор, и как идейный вдохновитель, он, в принципе, руководит практически всеми процессами. Вино мы начали делать в 2007 году, с первым багажником винограда, привезенным Алексеем Михайловичем к нам на кухню, и просто мяли его в полиэтиленовых пакетах руками. В дальнейшем обрастали бочками, прессами, небольшим «гаражным» оборудованием; вино делали исключительно для себя и для друзей.

Как произошёл рывок от производства «на коленке» к настоящей винодельне?

В 2013 году был издан Указ правительства, о том, что вино является продуктом сельскохозяйственной переработки. Мы это восприняли как сигнал и поехали в Германию, чтобы купить оборудование. Там нашли винодела, который как раз закрывал винодельню, и купили все на корню. Привезли все это на 6 фурах сюда. Решили сразу все серьезно начинать, ну и неплохо у нас все это получилось, как мне кажется. Конечно, очень много времени ушло на растаможку всего. Затем кое-как покидали бочки в нашем временном цеху, и в 2014 году сделали свое первое, «настоящее» вино.

А где познавал азы виноделия?

Были практики в Германии на разных винодельнях. Там виноделы очень открытые, приветствуют любое волонтерство, поэтому мой выбор был предпринят. Теоретического

образования, законченно-го, по виноделию у меня нет. Но уже достаточно практики на своей винодельне и хватает немецкого опыта для понимания, как надо делать вино.

Значит, историю винодельни прослеживаем от Алексея Михайловича?

Он - удивительный человек и очень энергичный. Отойдя от своих журналистских похождений примерно в 2007 году, сперва отдыхал, но не мог сидеть ровно: искал, что ему делать дальше. Было много вариантов: он и катер привез из Голландии - мы ходили рыбачить, и даже коврами пытались торговать. Но в итоге все вернулись к земле. Алексей Михайлович ещё в СССР занимался виноградными лозами: возил из Молдавии новейшие по тем временам сорта винограда.

К названию винодельни «Кантина» хочется добавить какое-либо словечко: фамилию, деревушку..

(Смеется) Угадал! На пути становления винодельни и бизнеса мы побывали в разных винодельческих регионах. Больше всего нам, конечно, понравилось в Италии и изначально, когда в 2013 году решили открываться и как-то обозначить себя, назывались «Cantina Preferita» – «Любимый погребок» в переводе с итальянского. Но потом сократили название просто до «Кантины», потому что так проще для потребителя оказалось. Ну и логотип получился красивым, когда бокальчик прям посередине.

Расскажи о выборе сортов для вин.

В 2014 году заложили 11 га виноградников в Анапском районе. И пришли к выводу, что пока не будет полноценного урожая, мы не поймем, какой сорт показывает себя хорошо, а какой - плохо. Приняли решение высаживать сразу много сортов понемногу. И сейчас 4 автохтона – Сибирьковский, Красностоп Золотовский, Цимлянский Черный и Саперави. И классика европейская: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пино Гри, Пино Нуар и Пино Блан, Совиньон Блан, Шардоне, Мускат Отгонель, Мускат Гамбургский. Думаю, ближе к 2019-20 годам будем понимать конкретно, что себя показывает на этой почве хорошо, а что плохо. Последних – выкорчевывать!

Как описал бы территорию?

Про Азовский район мало что могу сказать, в истории там виноградников не было. Почва довольно плодородная, но опасаемся, что из-за ЛЭП от экспериментального виноградника никакого опыта и не получим. А Анапский район очень благоприятный для выращивания винограда: много извести, много мергеля, каменистые почвы, хорошие ветра, правильная продуваемость и защита от заболеваний виноградников. Рядом море, которое делает климат достаточно мягким, и зимы там не суровые.

Покупаете виноград?

Предвосхитил мой пассаж! Как раз хотел рассказать: мы в этом году пере-

ходим полностью (!) на свой виноград.

Вы тоже считаете, что отечественный потребитель не готов к винтовой пробке?

Будем стараться переходить на винтовую пробку для белых вин, поскольку считаем эту тенденцию очень правильной; подавляющее большинство виноделов Европы белые вина купорят под винт. У нас есть упорочный аппарат, который нужно привести в порядок и на нем работать.

Какой он, винный стиль «Кантины»?

Мы стремимся к более экстрактивному вину, даже если это нарушает какие-то европейские традиции. Даже пино нуар или мерло стараемся сделать мощными, чтобы у них был потенциал выдержки, с высокой танинностью и высокой кислотностью.

Ты сам и затронул тему «вашего» потребителя, опиши его.

Наверно, это человек, который интересуется, уже перепробовал достаточно много всего. Ему интересно попробовать, в том числе, российские вина. Надеюсь, человек, который попробует, не разочаруется и станет дальше пить наши вина, потому что во многом они интереснее, чем европейские.

А сколько людей трудится?

Занято семь человек на постоянной основе, плюс двое работают в Анапском филиале, а на сезон нанимаются еще два человека, чтобы справляться с туристическим потоком. И на время работ по

винограднику нанимаются дополнительные силы, потому что собрать нужно быстро и качественно. Норма сбора в день - 8 тонн. Мы собираем в Анапском районе у себя на винограднике, грузим в ящики, в рефрижераторы и в Азов, а вечером перерабатываем виноград.

Знаю, вы любите винные мероприятия!

Да. Мы всегда по возможности стараемся присутствовать на любых таких мероприятиях, от самого малого и до самого большого масштаба, по субъекту, областные, краевые. Потому что это все популяризирует потребление вина и продвигает российского производителя. Сейчас такая тенденция: вина пьют больше, но снижается доля потребления отечественных вин. Это нужно исправлять.

Твоя позиция: автохтон против классики. Будущее в России?

Отечественное виноделие сильно автохтонами. Это мощный стимул для нас. Европейский потребитель уже перепробовал все каберне, совиньоны и мерло, которые только можно. Ему нужно что-то новое. И как раз Россия может предложить ему свои автохтоны. Т.е. если российскому потребителю интересно, каким в России получается Каберне Совиньон или Шардоне, то европейскому вряд ли это будет интересно. Очевидно, что сила отечественного производителя в автохтонах, и упор делать нужно на них. Хотя и от классики нельзя отказываться.

Никита, спасибо за интервью!

Вино шаговой доступности-2

Поиски качественного вина в магазинах формата «у дома», начатые в предыдущем номере газеты, продолжаются. В этот раз обзор включает три совершенно разные сети, которые отличаются подходом формирования ассортимента и широтой распространения. Кроме того, мы решили не ограничиваться лишь белыми винами. Сохранилась только ценовая категория: по-прежнему рассматривались вина среднего ценового сегмента в диапазоне от 400 до 1400 рублей без учёта специальных акций и скидок.



Владимир Глухов

Специально для «Винной карты»

Да!

Сеть «Да!» молодая, но амбициозная. Этот бренд входит в группу компаний О Кей».ритейла. Однако формат сети другой: магазины «Да!» значи-

на полках винные бренды можно было буквально пересчитать по пальцам, но и сегодня ассортимент не превышает несколько десятков позиций. Второй важный момент – доступные цены: самые дорогие позиции не превышают полутора тысяч рублей. При этом, за эти деньги

дыни и сломанной вишнёвой косточки. Во рту вино свежее, с хорошей кислотностью. Превосходный выбор для поездки на дачу. Из красных можно сразу же посмотреть на вино «Меганом» от того же производителя. Несмотря на невысокую цену, вино комплексное, с ароматами

на кубке Союза виноделов и виноградарей России в прошлом году. Этот факт вызвал много жарких споров, если не сказать конфликтов. Отрадно, что цена вина позволяет лично попробовать его любому желающему, чтобы сделать собственные выводы.

Переключившись на импорт, сразу находим вездесущие соаве и пино гриджио, а также верментино. Это достойные типичные образцы, и описывать подробно каждое смысла нет. Проще их попробовать, благо цена около 300 рублей позволяет.

Зато решив потратить в два раза больше, можно позволить себе новозеландский совиный блан Sunshine Bay. Типичный образец с тонами крыжовника, тропических фруктов и свежей кислотностью во вкусе. Универсальное гастрономическое вино можно подать как к разнообразным зелёным салатам, так и белой рыбе.

Любители Бургундии порадуются, увидев в той же ценовой категории Макон-Виллаж. Это освежающее вино с ароматами белых цветов, персика, груши, и дыни. Во вкусе лёгкая горчинка цедры и гармоничная кислотность. Вино подчеркнёт достоинства блюд из белого мяса, морепродуктов, а также будет сочетаться с молочными сырами.

Розовое вино на полке лишь одно, и это лёгкий, освежающий испанский монастрель из Аликанте. Всего 11,5% алкоголя, фруктово-ягодное, это вино создано для лета.

Красные вина пред-

ставлены в разных ценовых категориях. От Бордо и Долины Роны за несколько сотен рублей чудес не ждите, а вот Италия вас порадует. Всего за 300 рублей здесь купите неплохое Grande Amoroso из Апулии: южное, сочное, полное спелых фруктов, шоколадных и ванильных нот. Это вино полусухое и чуть сладковатое, так что, если вы никак не можете «пересадить» друзей с сомнительных полусладких, это шанс!

Испанию удачно представляет вино категории «крианца» Real Rubio из Риохи. Этот регион считается гарантией качества, и данное вино служит примером этого утверждения. При цене менее 600 рублей, оно обладает интересной ягодной ароматикой, обогащённой оттенками ванили, дуба и лёгких специй. Сочное, сбалансированное во вкусе, оно дружелюбно к мясным блюдам, включая гриль. Отличный вариант для дачи или пикника.

Настоящей гордостью команды являются вина великих регионов, которые они умудряются продавать до тысячи рублей. За эти деньги можно купить бароло Stefano, шаблон-дю-пап Cellier des Princes, амароне Antica Vigna или бордосское L'Ange de Ripeau, из Сент-Эмильона с виноградников гранд-крю.

Ну а вплотную приблизившись к верхней границе рассматриваемого ценового диапазона, здесь можно замахнуться на настоящее французское шампанское Jean de Villare. Пожалуй, это самое дешёвое шампанское, которое можно найти по цене такой цене.

Все перечисленные вина, безусловно, являются интересными образцами и неплохо отражают терруары. Их можно смело рекомендовать к покупке. Конечно, продвинутые винолюбы отметят, что чудес не бывает, и эти вина не сравнятся со своими «собратями», стоящими в разы дороже, но для первоначального знакомства – это отличный вариант.

Магнит

Сеть «Магнит» – крупнейшая в России. Продуктовый сегмент включает более 12 тысяч магазинов в формате «у дома» по всей стране, а также 242 гипермаркета. Разумеется, при таком охвате говорить об однородности ассортимента не приходится. Во-первых, есть чёткая

разница между форматами гипер- и супермаркетов: первые предлагают куда больше вин в разных ценовых категориях. Во-вторых, выбор зависит от географии, которая определяет не только спрос, но и предложение. Например, в магазинах Краснодарского края традиционно богатый выбор местных вин. Кстати, «Магнит» стал одним из первых супермаркетов, который активно начал ставить на полки отечественную продукцию ещё до того, как это превратилось в тренд.

Важным аспектом, достойным упоминания, являются и периодические акции: скидка на «жёлтых ценниках» может составлять 25-40%, а порой гипермаркеты и вовсе устраивают аттракционы неслыханной щедрости. Правда, необходимо отметить, что лучшие предложения обычно встречаются в гипермаркетах вне столицы. Кроме того, самые большие скидки часто предлагаются на вина старых винтажей, поэтому необходимо быть уверенным, что вино предназначено для длительного хранения. Кроме того, надо отметить удивительно слабый мерчендайзинг: зачастую бутылки стоят без какой-либо структуры и смысла, так что не удивляйтесь, если найдёте Францию, затесавшуюся среди России, а Риоха окажется где-нибудь между Новой Зеландией и Чили. Ну и, наконец, нельзя не упомянуть недавние изменения в структуре собственности: сложно сказать, останется ли Магнит тем же после продажи контрольного пакета его основателем.

В любом из магазинов сети широко представлено игристое. Большинство образцов посредственные полусладкие и полусухие, но среди десятков бутылок можно найти и любопытные недорogie образцы. Например, розовый брют от «Фанагории». В аромате яблочко, леденец, ягодки. Очень лёгкое и простое во вкусе. Без затей, но придаться не к чему. Будет отличным аперитивом или составит пару с салатами. Если же отечественные игристые доверия не вызывают, стоит сразу посмотреть на просекко от Giasobattini. Вино несложное, довольно типичное. Зрелые персики, зелёное яблоко, чуть сладковатых нот. Столь же лёгкое и незамысловатое во вкусе. Будет хорошо не только само по себе, но и в коктейлях, например, в



тельно меньше, а ассортимент уже. Менеджмент сети позиционирует «Да!» как «продуктовый дискаунтер» и акцентирует внимание на том, что все продукты, попадающие на полки, проходят строгий контроль, в том числе по соотношению «цена-качество».

Сегодня сеть насчитывает 67 супермаркетов, из которых 14 в Москве. Впрочем, нет сомнений, что экспансия будет продолжаться и, вероятно, сеть выйдет на федеральный уровень. Что касается вина, «Да!» чётко придерживается принципа «меньше, да лучше». Ещё недавно представленные

можно купить вина весьма престижных регионов. Секрет успеха в собственном импорте и строжайшем отборе: команда закупщиков посещает крупнейшие международные выставки вина. Более того, консультантом сети выступает Фрэнк Смалдерс (MW). Всё это позволяет находить хорошие образцы по минимальным ценам.

Неплохо представлены в «Да!» и российские вина. Так, из белых отличным выбором будет «Кокур» от крымской винодельни «Солнечная Долина». Цветочные и цитрусовые оттенки развиваются в ароматы сладких фруктов,

вишни, шоколада и кожи. Во вкусе среднетелое, сбалансированное. Такое вино хорошо подать к тушёному мясу или свиному шашлыку.

Патриотов порадует наличие вин от «Фанагории» и винодельни «Юбилейная». Первая представлена несколькими винами из линеек F-Style, а также Fine Select и «Номерной резерв». Эти вина нельзя назвать выдающимися, но сделаны они чисто и аккуратно. Что касается «Юбилейной», немало важно, что в «Да!» представлено вино «Достойный Классик» 2016 года, которое было признано лучшим красным вином России

Borsa Vini Italiani 2018: Москва – С-Петербург

Масштабная выставка вин южных регионов Италии состоялась в двух городах России в конце апреля. Пьер Паоло Челесте, директор Московского представительства Агентства ИЧЕ, организатора этой выставки, рассказал читателям “Винной карты” о целях экспозиции и значении виноделия для итальянской экономики.



Пьер Паоло Челесте

“Эта обширная и представительная выставка посвящена виноделию пяти самых южных регионов нашей страны: Апулии, Базиликаты, Калабрии, Кампании и Сицилии. Мы выбрали южные регионы, потому что для них разработана специальная программа

поддержки производителей продукции Юга. Эти регионы привезли в Россию 125 наименований различных вин от 30 винодельческих компаний. Особенность этой выставки в том, что ни одна из компаний, представляющая вина, пока еще не присутствует на рос-

сийском рынке. Я думаю, что для российского потребителя, который всегда с интересом относится к новинкам винного предложения, это прекрасная возможность узнать новые вкусы. А импортеры найдут прекрасную возможность пообщаться с виноделами напрямую”.

“Мы оцениваем это мероприятие как импульс который даст российским импортерам новые возможности для закупок новых вин. Отрадно, что результаты 2017 года в области виноторговли очень позитивны. Итальянский экспорт вина достиг 6 млрд евро. Россия занимает в этом объеме пока 13 место, однако показывает самый высокий рост закупок – на 35% за год. Представьте себе, что ежедневно в Россию поставляется 290 тысяч бутылок качественного итальянского вина. В основном – 66% - тихие, а 23% - игристые. Оцените - 83 тысячи бутылок

игристого поставляется в Россию каждый день! Надеюсь, все они быстро и с удовольствием выпиваются гражданами России.”

“Наиболее полно в этот раз представлены вина Апулии, второй по важности производства вина в Италии. В основном южные регионы производят красные вина, но на выставке вы сможете продегустировать и белые, и розовые, и игристые и ликеры.”

“Отличительная особенность представленных вин в том, что они имеют превосходное соотношение цена/качество. Все вина сделаны с любовью, с соблюдением традиций регионов из автохтонных сортов винограда. Причем, тенденция такова, что новые и молодые компании предлагают самые лучшие условия потенциальным партнерам.”

“Италия - лидер по производству вин наименования контролируемого происхож-

дения. У нас 540 вин DOC и DOCG, наша страна одна из ведущих в мире по контролю за качеством вина. Традиционный метод производства вина, контроль его качества на всех этапах производства, страсть к своему делу - этим итальянцы владеют лучше других. А вино – это не просто напиток, вино является поводом для общения и понимания разных людей, для обсуждения проблем и размышления. Надеюсь, что посетители выставки в полной мере оценят наши вина и получат неизмеримое удовольствие.”

Добавим, что в рамках выставки состоялись семинары знаменитого итальянского энолога – Барбары Тамбурини, на которых импортеры и дистрибуторы вин, представители ритейла и HoReCa, а также журналисты профильных изданий узнали об особенностях виноделия Юга Италии.



Петербургская классика

Петербургский завод ЗАО «Игристые вина» в апреле этого года организовал для сомелье и журналистов пресс-тур «Петербургская классика». Событие было приурочено к закладке лимитированной партии классического шампанского, изготавливаемого по технологии «Methode champenoise».



В ходе мероприятия в исторических погребках завода гости смогли заложить на выдержку именную бутылку российского шампанского «Наследие Мастера «Левь Голицынъ. Классическое» из купажа Шардоне, Пино Гри и Совиньон Блан. Именные бутылки вручат участникам тура ровно через год. Гости также познакомились с производством ЗАО «Игристые вина». Первое упоминание о предприятии, с которого началась долгая история «Игристых вин» датируется 8 октября 1874 года. Именно тогда Управляющий Министерством финансов представил Комитету министров вопрос «Об учреждении АО «Славянский пивомедоваренный завод». Разрешение было получено, и 23 октября 1874 года был зарегистрирован Устав завода. Уставной капитал АО составил 1 млн руб. Первое шампанское выпустили на заводе в 1947

году, и уже в 1968 году достигли объема выпуска продукции до 5 млн бутылок. А в 2003 году введена в эксплуатацию новая линия розлива шампанского производительностью 7 тыс. бутылок в час, которая позволила увеличить объем производства игристых вин до 14 млн бутылок. Сегодня ЗАО «Игристые вина» — одно из крупнейших винодельческих предприятий России. Компания занимается производством и продажей продукции на российском рынке, а также экспортом продукции. По данным Национальной алкогольной ассоциации ЗАО «Игристые вина» занимает 1 место в рей-

тинге производителей шампанских и игристых вин в России.

Продукция завода «Игристые вина» - это особое и гарантированное качество, которое достигается благодаря поэтапной системе мониторинга процесса производства и плодотворной работе с винодельческими хозяйствами всего мира. ЗАО «Игристые вина» обладают логистическим преимуществом: Санкт-Петербург — крупный порт, поэтому сырье меньше проводит времени в пути, а риски потери качества минимальны. Специалисты завода выбирают вино для игристых вин в винодель-



ческих хозяйствах из Европы, Южной Африки, Нового Света, Австралии, т.к. потребности производства не позволяют рассчитывать на отечественное сырье. Ежегодно отбирают ключевых поставщиков вина для каждого сорта винограда. Например, в 2014 году отобрали 7 хозяйств для сорта Совиньон, 4 хозяйства для сорта Пино Нуар и 12 для Шардоне. Отбор потенциальных поставщиков производится на основе анализа почвенно-климатических условий в регионе (например, очень дождливое лето или серьезная засуха), соответствия экологическим стандартам и технического состо-

яния оборудования хозяйств. Специалисты ЗАО «Игристые вина» присутствуют на виноградниках партнеров во время всех ключевых технологических этапов, благодаря чему возможен приоритетный выбор лучшего сырья. Контроль качества происходит на каждом этапе пути вина к потребителю — от виноградника до полки магазина. Перед отправкой в Петербург, по прибытии на завод, перед использованием в производстве и перед передачей вина поставщикам в виде готовой продукции все сырье проходит проверку в независимых испытательных лабораториях.

Будущее в Риохе уже настало!

Риоха отвечает запросам рынка и усиливает лидирующие позиции региона в сегменте качественных вин на мировом рынке. Это основная цель в Стратегическом Плане Развития DOCa Rioja на 2005-2020 годы, согласно которой требования для категорий Резерва и Гран Резерванесколько изменятся. Так, изменится минимальный срок выдержки в бутылке для Reserva с 2019 года (сегодня он составляет три года в общем – в бочке и в бутылке), а также будет возможным варьировать один из годов выдержки в бутылке для Gran Reserva (сегодня это 2 года выдержки в бочке, 3 года – в бутылке). Также предусмотрена возможность производства моносортовых вин из всех белых сортов, разрешенных в DO.

Утверждены и правила идентификации по происхождению вин с «отдельных виноградников» для того, чтобы получать больше информации о вине с конкретного участка. Таким образом, удовлетворяются интересы как производителя, который хочет выделить значимость таких вин, так и лидеров мнений и конечных потребителей, которые хотели бы видеть больше информации на этикетке. Категории Joven, Crianza, Reserva и Gran Reserva останутся базовыми для регуляции, но будут усилены информацией, касающейся терруара и происхождения, а также будут отражать всё разнообразие современной винодельческой панорамы Риохи.

Новые правила вводятся и для выделения выдающихся участков. Они влекут за собой новые требования в соответствии с политикой качества и аутентичности Регулирующего Совета DOCa Rioja. Таким образом, необходимо будет технически обосновать естественное отмежевание «уникального виноградника», его долгое нахождение в собственности винодела, возраст лоз должен быть не менее 35-ти лет, а урожайность на 20% ниже установленной по деноминациону. Это должен быть сбалансированный и ограниченный по объему выпуска готового вина виноградник с исключительно ручным сбором и контролируемым производством, а также с двойным контролем качества (предварительная квалификация и оценка перед выходом на рынок), которое должно быть исключительно «выдающимся». Кроме того, Регулирующий Совет планирует законодательно утвердить упоминание субзон и муниципалитетов на этикетках.

RIOJA BLANCO

Eguren Ugarte blanco 2016

Импортер: Vindom Wine House

Цвет: соломенно-желтый, интенсивный.

Аромат: белых цветов с минеральными нюансами.

Вкус: гармоничный, с хорошей кислотностью.

Гастрономическое сочетание: закуски, салаты, ризотто, блюда на основе белого мяса и козьего сыра.



85

Vina Tobia Viura 2016

Импортер: Excellence Group

Цвет: светло-соломенный, блестящий.

Аромат: тона желтой груши и яблока, медовые нюансы, цветочные оттенки.

Вкус: округлый с, цветочно-фруктовыми тонами, маслянистыми оттенками в послевкусии.

Гастрономическое сочетание: закуски, любой вид рыбы и морепродуктов, рис и белое мясо.



87

Diamon White 2015

Импортер: Excellence Group

Цвет: золотистый, прозрачный.

Аромат: с нотками яблока, груши и белых цветов.

Вкус: гармоничный, с приятной кислоткой и легким минеральным послевкусием.

Гастрономическое сочетание: салат из морепродуктов, пицца с сырами, блюда из курицы.



87

Finca Nueva 2017

Импортер: Simple

Цвет: чистый светло-соломенный.

Аромат: насыщенный, с нотами свежего яблока.

Вкус: мягкий, с фруктовыми нотками, освежающей кислотностью и продолжительным послевкусием.

Гастрономическое сочетание: блюда из риса и овощей, жареные моллюски, рыба гриль, козьими сыры.



86

Allende 2012

Импортер: Simple

Цвет: желто-золотистый с лимонными отблесками.

Аромат: с нотками лимона, грейпфрута, меда, минералов.

Вкус: элегантный, с фруктовыми, минеральными и землистыми оттенками, высокой кислотностью и стойким послевкусием.

Гастрономическое сочетание: аперитив, рыбные блюда, луковый пирог, морепродукты, хамон.



87

Placet 2015

Импортер: Simple

Цвет: блестящий светло-желтый.

Аромат: цветочный, с нюансами груши, ванили, с минеральными оттенками.

Вкус: освежающий, с деликатной кислоткой и цитрусовыми нотками в послевкусии.

Гастрономическое сочетание: легкие салаты, мидии в сливочном соусе, рыба на пару.



87

Pata Negra Viura 2016

Импортер: Beluga Group

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: с цветочными нотами акации, липы, с фруктовыми тонами, среди которых доминирует яблоко.

Вкус: свежий, изящный, с приятной кислотностью и легкими нюансами цветов.

Гастрономическое сочетание: аперитив, блюда из белого мяса, морепродукты, грибы.



86

Faustino VII 2017

Импортер: Beluga Group

Цвет: бледно-золотистый, чистый.

Аромат: с доминирующими оттенками груши, яблока, белых цветов и трав.

Вкус: свежий с фруктово-цветочными акцентами и живой кислоткой в сухом послевкусии.

Гастрономическое сочетание: аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов, курицы, зеленые салаты и холодные закуски.



86

Faustino V 2017

Импортер: Beluga Group

Цвет: блестящий соломенно-золотистый.

Аромат: свежий, с нотами сухих трав и фенхеля.

Вкус: освежающий с цветочно-минеральными оттенками.

Гастрономическое сочетание: аперитив, белое мясо в сливочном соусе, морепродукты, омлет, неприторные десерты.



87

Nivei 2015

Импортер: Winehall

Цвет: соломенный с зеленоватыми оттенками.

Аромат: цветочный с доминантой белых бутонов, фруктов с точкой и цитрусовых.

Вкус: с хорошей кислотностью и хорошей структурой. Послевкусие и устойчивое.

Гастрономическое сочетание: закуски из белого мяса, морепродукты, морская нежирная рыба.



88

Maturana Blanca 2015

Импортер: Winehall

Цвет: желто-соломенный с золотыми отблесками.

Аромат: с нотками белых цветов, тропических фруктов и бальзамов на минеральном фоне.

Вкус: свежий, с долгим минеральным послевкусием.

Гастрономическое сочетание: блюда из белого мяса, легкими сливочными соусами, моллюски, креветки, азиатская кухня.



87

Tempranillo Blanco 2014

Импортер: Winehall

Цвет: бледно-желтый с зеленоватым оттенком.

Аромат: сложный с цветочными и цитрусовыми тонами, нотами персика.

Вкус: свежий, сбалансированный.

Гастрономическое сочетание: легкие овощные салаты, морепродукты, гапачо, выпечка.



87

Marques de Caceres 2016

Импортер: Eurowine

Цвет: бледно-соломенный с металлическими бликами.

Аромат: тонкий, с нотами айвы, персика, лесного ореха и легкими нюансами дыма.

Вкус: свежий, с тонами айвы, зеленых яблок, грейпфрута, белой смородины.

Гастрономическое сочетание: аперитив, морепродукты, паста, рыба гриль, ризотто с грибами, суши, роллы.



86

Conde Valdemar Banco 2016

Импортер: Марин Экспресс

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми отблесками.

Аромат: яркий, с тонами цитрусовых и минеральными оттенками.

Вкус: с оттенками грейпфрута, зеленого яблока, сбалансированная кислотность, долгое послевкусие.

Гастрономическое сочетание: аперитив, блюда из морепродуктов, паста, суши и сашими.



86

Marques de Caceres 2016 sweet

Импортер: Eurowine

Цвет: золотисто-соломенный.

Аромат: освежающий, с нотами персика, дыни, минералов и белых цветов.

Вкус: сладковатый, с фруктово-цветочными оттенками и изящным послевкусием.

Гастрономическое сочетание: аперитив, восточная и азиатская кухня, сыры, фрукты, десерты.



86

Белые и розовые из Риохи

В преддверии лета и сезона пикников и дачных выходных особенным спросом пользуются белые и розовые вина, которые хорошо утоляют жажду и обладают приятной свежестью. Вот почему была организована дегустация таких вин, произведенных в Риохе. Белую риоху делают из сортов Виура, Гарнача Бланка, Мальвазия, Темпранильо Бланко и Матурана Бланка в самых разнообразных стилях, от хрустящей, свежей, не выдержанной в дубе, до выдержанных в бочках вин со сливочными нотками, по своим свойствам превосходящие многие белые из известных регионов виноделия. Розовую риоху чаще всего делают из Гарначи, Темпранильо или их бленда. Итак, 25 вин были оценены группой экспертов с точки зрения потребительских качеств и гастрономического назначения.

ЧЛЕНЫ ЖЮРИ



Александра Шевченко
Официальный представитель
Регулирующего Совета
DOCa Rioja в России



Коробкова Лариса
Главный редактор
газеты «Винная карта»



Владимир Глухов
винный обозреватель,
блогер



Годунова Ирина
Кандидат биологических
наук, автор образователь-
ных программ об эноло-
гии и биохимии вина



Виктор Сухорученков
«МЕТРО Кэш энд
Керри», кавист, призер
Конкурса кавистов
России 2017 года



Анжелика Субботина
Дама Орена Вин Испании,
сертифицированный
преподаватель вин Риохи,
генеральный директор и шеф-
сомелье винотеки и винного
клуба ЛеСомелье

RIOJA ROSE

Ramon Bilbao Rosado 2016

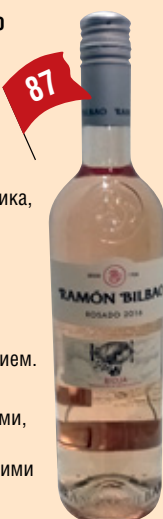
Импортер: FORT

Цвет: клубнично-красный.

Аромат: с тонами красных ягод (клубника, красная смородина, малина) и нюансами лакрицы.

Вкус: элегантный, сбалансированный с приятным послевкусием.

Гастрономическое сочетание: с закусками, пастой, бобовыми, речной рыбой и легкими мясными блюдами.



Alma Tobia Rose

Импортер: Excellence Group

Цвет: интенсивный малиновый.

Аромат: свежий, с тонами клубники и малины, с нюансами кофе и легкой дымкости.

Вкус: сбалансированный, элегантный, с долгим послевкусием.

Гастрономическое сочетание: блюда из свинины с пряным соусом, гренки из бородинского хлеба, русские закуски.



Marques de Riscal 2016

Импортер: Simple

Цвет: бледно-розовый.

Аромат: тонкий, с оттенками малины, клубники и белых цветов.

Вкус: свежий, с оттенками красных фруктов, сбалансированной кислотностью и округлым послевкусием.

Гастрономическое сочетание: закуски из морепродуктов, рыбные блюда, ризотто, паста.



Finca Nueva 2016

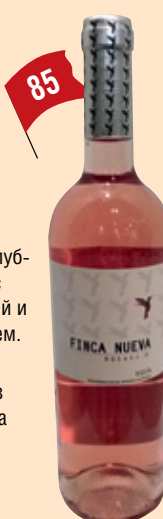
Импортер: Simple

Цвет: бледно-лососевый, блестящий.

Аромат: освежающий, с тонами вишен, клубники и малины.

Вкус: с оттенками клубники, вишни, трав, с пикантной кислинкой и чистым послевкусием.

Гастрономическое сочетание: блюда из мяса и птицы, блюда азиатской кухни.



Faustino VII

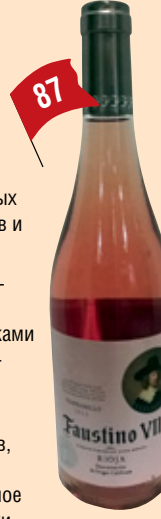
Импортер: Beluga Group

Цвет: элегантный розовый.

Аромат: с доминантой оттенков красных фруктов, минералов и белых цветов.

Вкус: мягкий с утонченной кислинкой, фруктовыми оттенками и свежим послевкусием.

Гастрономическое сочетание: аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов, белое мясо, легкие закуски.



Conde Valdemar Rose 2016

Импортер: Марин Экспресс

Цвет: розовый, нежный.

Аромат: с тонами красных ягод (малина) и розовых цветов.

Вкус: свежий, фруктовый с долгим послевкусием.

Гастрономическое сочетание: копченая рыба, средиземноморская и азиатская кухни, овощи гриль, блюда из грибов.



Marques de Caceres Excellence Rose 2016

Импортер: Eurowine

Цвет: светло-розовый.

Аромат: элегантный, с нотами клубники, малины, вишни, трав и минералов.

Вкус: освежающий, с фруктово-минеральными оттенками и приятной кислинкой в послевкусии.

Гастрономическое сочетание: овощи гриль, средиземноморская кухня.



Vina Pomal Garnacha Viura

Импортер: Юнайтед Дистрибьюторс

Цвет: чистый, розовый.

Аромат: свежий, элегантный, с тонами ягод.

Вкус: сбалансированный, с нежными нотами ягод и тонкими минеральными оттенками.

Гастрономическое сочетание: любые закуски, тушеное мясо, салаты, морепродукты, рыба под сливочным соусом.



Cune Rosado 2016

Импортер: МБГ

Цвет: клубнично-красный.

Аромат: с тонами красных ягод (клубника, красная смородина, малина) и нюансами лакрицы.

Вкус: элегантный, сбалансированный с приятным послевкусием.

Гастрономическое сочетание: с закусками, пастой, бобовыми, речной рыбой и легкими мясными блюдами.



Proelio 2016

Импортер: Winehall

Цвет: прозрачный, розовой малины с легкими фиолетовыми отблесками.

Аромат: элегантный, с нотками земляники, черешни и цветочными оттенками.

Вкус: сбалансированный, с нюансами специй и бальзама, освежающий

Гастрономическое сочетание: копчености, сложные салаты, красная рыба под сливочным соусом.



Мнение дегустаторов:

Среди всех представленных вин не оказалось ни одного, вызывающего сомнения. Более того, качество и стабильность – вот общее определение вин на нашей дегустации. Разница оценок – не более четырех баллов. Приятно удивила широта гаммы вкусов белых вин. Неожиданно разнообразной показала себя розовая риоха. Палитра платья – от нежного прованского до яркого насыщенного розового и великолепная гамма вкуса – от нежного клубничного до комплексного и танинного делают их неоценимыми для сопровождения летних трапез, а также в качестве аперитива.

Широкий разброс стилей этих вин обеспечивает и огромный ассортимент подходящих блюд. Отметим, кроме того, постоянство технологического качества представленных вин. Каждый раз, пробуя вина Риохи, убеждаемся, что вина эти достойны стать украшением винной карты лучших ресторанов, так как риоха с точки зрения потребителя, даже самого искушенного, может удивить яркими взрывами вкусов.

Очевидно, что высокое качество этих вин обусловлено тщательной работой на винограднике. В этом жарком регионе получают вина с отличной кислотностью, поскольку виноделы умеют работать с белыми сортами винограда. Достоинства этих вин налицо.

Сравнивая рислинг. Опыт на Prowein 2018

В конце марта в Дюссельдорфе на крупнейшей винной выставке мира ProWein десятки тысяч посетителей могли познакомиться с почти семью тысячами экспонентов из 64 стран. В этом году моей задачей стало дегустирование как можно большего количества рислингов с разных континентов и в разных стилях. И выставка дает такую возможность. К примеру, несколько немецких стендов были посвящены исключительно рислингам. Вина из благородного сорта Рислинг представило объединение молодых виноделов Generation Riesling. Другой большой стенд был посвящен рислингам Мозеля. На стендах Австрии, Австралии, Эльзаса и Рейнгау знаменитые эксперты предлагали специальные подборки рислингов из своих стран и регионов.

Владимир Цаплик

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Для меня путешествие по огромной выставке началось с австралийской дегустации Crisp & Classic: Australian Riesling. Термин Crisp невозможно перевести на русский язык. По крайней мере, это нельзя сделать при помощи одного слова. Однако профессионалы, много лет посвятившие вину, хорошо понимают его значение. Безусловно, этот термин связан с кислотностью белых вин, со звонкой кислотностью, доходящей даже до некоторой терпкости. Некоторые эксперты говорят, что можно было бы перевести его при как «хрустящий» или «хрусткий». Так или иначе, но для меня это английское слово прочно связано с классическими винами из сортов Рислинг или Совиньон Блан.

с теми временами, когда Марк Кауфман привез в Россию обширную коллекцию австралийских рислингов через компанию Whitehall.

Все рислинги были сухими, в них было меньше фруктоности, чем в германских винах. Они, пожалуй, были заметно строже. В общем, мне показалось, что современным австралийским виноделам ближе стилистика Рейнгау, чем Мозеля. Каждое из вин сета было минеральным, но по-разному, в отдельных случаях более сдержанно и тонко, в других случаях весьма каменисто и выпукло. С радостью я заметил, что «нефтяные» нотки не встретились мне в молодых винах, что нередко случалось, когда я пробовал раньше не самые дорогие рислинги из страны кенгуру. Нефтепродукты и даже нафталин я нашел в великолепном вине Jacob's Creek Steingarten Barossa Riesling 2003 года, которое было представ-

тичные вина Наэ, рассказать мне о последних винтажах рислинга.

Оказалось, что 2017 год может стать одним из лучших винтажей века, но эти вина находятся еще во младенческом возрасте и пить их трудно, так как они просто подавляют щемящей кислотностью и недоинтегрированностью сульфатных соединений, серьезное присутствие которых неизбежно в винах даже с небольшим содержанием остаточного сахара. Хороши были 2012 и 2015 годы, эти вина продолжают развиваться в бутылках и со временем станут еще лучше. Основные зоны для производства германских рислингов расположены весьма компактно, поэтому информация о винтажах может быть применима к каждому из них. Проблема германского рынка, как мне объяснили, состоит в том, что торговля хочет работать только с самым последним винтажем белых вин. Вина же

трудом успевали наливать небольшие порции рислингов в бокалы, которые им подставляли все прибывающие участники дегустации. Мы с моими греческими коллегами попутешествовали по винтажам, добравшись почти до начала века и решили, что стиль рислингов Рейнгау несколько строже и определеннее, чем у их собратьев в Наэ. Последний славится необычайным разнообразием почв, что и обеспечивает целую палитру минеральности региональных вин. Рислинги Наэ, на мой взгляд, мягче, чем на Рейне, но несколько строже и суше, чем на Мозеле.

Второй день выставки я начал на большом дегустационном стенде огромного международного винного конкурса Mundusvini, проходящего несколько раз в течение каждого года в южногерманском городе Нойштадт. Здесь были представлены вина, получившие золотые и серебряные медали на февральском этапе конкурса. Медальные рислинги из Мозеля, Наэ, Рейнхессена, Рейнгау и Пфальца располагались довольно компактно в несколько рядов. Немного дальше в зоне игристых вин можно было попробовать бьюты из разных сортов винограда, среди которых гордо и строго выделялся несравненный Рислинг.

Насладившись классикой я перешел к экзотике. В России начали прода-

вать рислинг из Китая Changyu Noble Dragon Riesling 2015. В заморском павильоне я нашел стенд винодельни Changyu. К моему удивлению никто из представителей компании даже не знал, что они производят вино из сорта Рислинг. Они любезно предложили мне попробовать только вино из сорта Рислинг Италико. Мне, правда, повезло с Канадой. Практически сразу я нашел отличного производителя Queil's Gate из Okanagan Valley. Вино Queil's Gate Dry Riesling 2016 было хорошим классическим образцом рислинга с тонкой минеральностью и легкой фруктоностью, но вина из сорта Пино Нуар были еще лучше у этой винодельни.

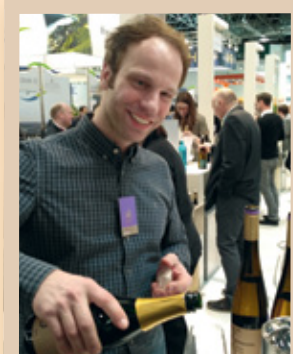


В другом павильоне недалеко от двух российских винных стендов, кстати, построенных без указания страны или даже индикации национальной флагом, я обнаружил небольшое пространство занятое польской винодельней Turnau. Это крупное по масштабам Польши предприятие занимает 18 га в местечке Баньевце рядом с озером Длинным в Щецинском воеводстве. Turnau Riesling Trocken 2016 оказалось хорошим вином со всеми признаками стиля вин Рейнгау. Кстати, полякам делать вина из европейских и гибридных сортов помогает известный винодел именно оттуда.

В третий день австрийские рислинги можно было попробовать в круговой двухчасовой дегустации Riesling – Classic & Full-bodied, включившей 45 вин различных стилей и винтажей. В отличие от немецких презентаций здесь не было веду-

щего. Вероятно, в sterreich Wein Marketing GmbH считают, что их рислинги уже не нуждаются в подробных разъяснениях. Здесь можно было попробовать не только рислинги из классических регионов Вахау, Кремстала, Камптала, Ваграма и Терменрегиона, но и, неожиданно, из Вены и даже из Штирии. Единственный штирийский рислинг, представленный производителем Wohlmuth, живо напомнил мне вина из сорта Совиньон Блан, прославившего Штирию во всем западном мире. Венские рислинги были неожиданно плотно минеральными, крепко сбитыми и хорошо сбалансированными.

Трехдневное путешествие в мир рислингов было весьма интересным и познавательным. Наверное, невозможно найти ни одного места на Земле кроме Prowein, где бы было представлено такое многообразие рислингов со всех континентов.



Кристиан Хонрат,
винодельня Honrath

На крохотном презентационном стенде Австралии рислинги нового поколения представил Томас Кертиус. Этот блестящий лектор пишет исследовательскую работу для получения степени Master of Wine, и, возможно, вскоре ее получит. Ему удалось собрать интересную коллекцию из восьми рислингов винтажей 2015-2017, меньше половины из которых рождены в классических регионах Eden Valley и Barossa. Большая часть вин были из относительно новых для этого сорта регионов, например, штата Виктория. Хотя рислинги были заявлены как «классические» мне показалось, что их стиль несколько изменился по сравнению



Збигнев Тарнау,
учредитель винодельни Tarнау

лено в качестве бонуса на мастер-классе. На примере этого образца можно было увидеть, что происходит с рислингом после практически полутора десятилетий выдержки в бутылке.

Из «заморского» павильона я отправился в германские павильоны под номерами 13 и 14. Здесь было просто царство рислингов. Моей идеей было посетить мастер-класс, посвященный рислингам Рейнгау. Рядом с огромным стендом этого прославленного региона находился вполне сравнимый с ним по своим размерам стенд региона Наэ.

У меня оставалось немного времени до семинара, и я попросил даму, представлявшую наиболее



Томас Кертиус,
лектор по австралийским винам

прошлых лет можно попробовать только в специализированных винных ресторанах германской кухни Weinstube или в винных барах, которых не так уж и много в стране, пьющей в огромном количестве в основном недорогие вина со всех континентов.

Мастер-класс Rheingau – 50 shades of Riesling по рислингам Рейнгау проходил бурно и даже весело. Несмотря на весьма раннее время, собралось более сотни профессионалов винного рынка, которых не вместила большая промо-площадка регионального стенда и они почти полностью перебивали проход между стендами. Три милостивые немецкие девушки с



набирающем к лету традиционную популярность «Апероль Шприце».

Любители сладкой экзотики могут попробовать голубое игристое Blue Platino от Garcia Carrion. Сделанное из сорта Мускат, оно выделяется цветом, а в аромате являют классические персики и немного бузины. Подойдет, чтобы удивить друзей.

Среди российских тихих вин широко представлена серия «Авторское» от Фанагории. Из белых вин в ней можно порекомендовать ассамбляж алиготе-рислинг. Это свежее, гармоничное вино с тонами яблока, незрелой сливы, абрикоса, а также ароматом цветущего луга. Хороший вариант к салатам и морепродуктам. Что касается красных вин, любители западной стилистики выберут бордосский бленд каберне-мерло с оттенками чёрной смороди-



вино обладает умопомрачительной кислотностью, которая может выдерживать различные сыры, а также жирное мясо. Если вы считали, что свиную рульку можно есть лишь с пивом, попробуйте её с этим рислингом. Вы будете приятно удивлены.

вино, полное красных фруктов, а также лёгких нот болгарского перца и мяты станет отличным сопровождением к насыщенным мясным блюдам.

Если же кухня, напротив, легкая и деликатная, вроде утки или тартара, можно смело смотреть в

увидеть на полках вина из совершенно редких для России апелласонов вроде Вакейраса из Южной Роны.

Со сладкими и крепкими винами в «Магните» тоже раздолье. Рекомендуем рислинг Strub от Niersteiner Br ckchen. Благодаря хорошей кислотности, сахар здесь почти не заметен, а аромат персиков и цитруса с лёгким бензиновым оттенком понравится как начинающим, так и продвинутым винолюбам. Тем же, кто хочет послаще, «Магнит» предлагает широкий ассортимент вин Массандры, сладких хересов Osborne и базовые портвейны Monteiro. Но подлинной жемчужиной можно назвать вино «Чёрный Полковник».

Чёрный шоколад со специями, ваниль, сухофрукты, сливочные оттенки, вишня в шоколаде. Ягодный вкус, хорошая кислотность и ни грамма приторности. Можно смело рекомендовать к десертам или просто для наслаждения им прохладным вечером.

Отдохни

Сеть «Отдохни» представляет собой ряд специализированных винных магазинов, принадлежащих нижегородскому им-

ции проводятся повсеместно. Обратной стороной медали является тот факт, что практически все импортные вина продаются эксклюзивно и найти их за пределами сети практически невозможно. Если есть желание выбрать лучшее, придётся довериться консультантам, а также быть готовым к экспериментам.

Отметим программу лояльности, которая совмещает как накопление бонусных баллов, так и просто скидки и акции вроде «1+1=3». Здесь неплохо представлен Новый Свет, а также Испания. Сложнее обстоят дела с раскрытыми регионами Франции и Италии. Также своеобразна полка с игристыми, которая в искомом диапазоне предлагает в основном вездесущее просекко и несколько неоднозначных вариантов, вроде игристого из Мюллер Тургау, которое скорее оригинальное, чем комплексное.

Среди белых отметим бренд Waimea из Новой Зеландии. Эти вина завоевали множество наград и неизменно получают высокие оценки у критиков. Смело пробуйте всю линейку. Помимо эталонного совиньона, есть и хороший яблочно-цитрусовый рислинг, и цветочно-фруктовое пино гри, и ароматный гевюрцтраминер. Впрочем, любители красного найдут среди вин производителя отличный ягодный пино нуар.

Другим отличным вариантом будет линейка грюнеров австрийского производителя Laurenz V. Все образцы очень достойные, с нотами яблок и цитрусов, а в более дорогих образцах добавляются нотки тропических фруктов и белого перца. Кроме того, что вина из сорта Грюнер вельгliner крайне гастрономичны и могут вынести даже сложную азиатскую кухню, это отличный

ми тонами. И если «младшие» вина хочется пить на пикнике с мясом на гриле, то «старшие» годятся для медитативного наслаждения или сложной мясной кухни с соусами.

Риоха, как уже было замечено, представляет собой хорошее соотношение цена-качество, и в данном случае это подтверждает бodega Lan. Даже самое простое и дешёвое вино этого производителя весьма комплексно и радует ароматами спелых красных ягод, сливы, сухофруктов, пряностей, ванили и хьюмидора. Недаром у этого вина столько медалей и высоких оценок.

Ну а в Новом Свете стоит однозначно обратить внимание на вина Ори из Аргентины. Особенно хорош их мальбек, в котором доминируют тона чёрных и красных ягод, сливы, а также пряностей и какао. Это вино отлично подходит к мясу, но танины в нём весьма мягкие и округлые. Для тех, кто не любит чрезмерно терпкие образцы.

Формат статьи не позволяет рассмотреть все интересные позиции, поэтому повторим, что в сети множество хороших вин.

В «Отдохни» практически нет невнятных полусладких вин низкого качества. В основном представлены неплохие хересы Leyenda (включая совершенно сиропный педро хименес), портвейны caves и линейка мадер Borges. Также представлены вина «Массандры». Но есть две позиции, на которые хочется обратить особое внимание в силу их почтенного возраста. Во-первых, это вувре Cuv e de Prince из сорта Шенен Блан. Вина из этого региона могут жить очень долго благодаря своей высокой кислотности, но найти на полке импортное вино 1997 года в отличной форме менее, чем за 1000 руб-



ны и вишни, а ценители автохтонных сортов обратят внимание на купаж саперави-красностоп. Это вино многогранное, с тонами вишни, сухофруктов, рябины, а также лёгкого тона шоколада и какао. Его можно подать с вырезкой, тушёным мясом или с полутвёрдыми сырами.

Импортных позиции белых представлены довольно слабо. Первым делом взгляд падает на хорошо известный San Valentin от Мигеля Торреса и на сухой рислинг Star Alliance One. Классический аромат цитрусов, абрикоса и лёгких бензольных нот не оставит равнодушными любителей сорта. Во вкусе это

Ещё одним вариантом станет бордосское Chateau Peyrague из Гравы. Цитрусовые оттенки и ароматы зелёных фруктов отлично гармонируют с морепродуктами и овощами. В остальном среди белых вин на полках можно найти вездесущие соаве, пино гриджио и пару образцов гави.

Куда лучше дело обстоит с красными. Причём, в отличие от многих супермаркетов, здесь можно найти не только известные бренды, вроде Torres или Campo Viejo, но и более экзотические позиции. Среди самых недорогих можно выделить вина Alameda из Чили, особенно карменер. Это сочное

сторону пино нуара Mount Riley из Новой Зеландии. Ягодное, как во вкусе, так и в аромате, с лёгкими минерально-зольными нотами, оно хорошо подчёркивает элегантность блюд. Другим сопровождением, но уже ближе к верхней границе рассматриваемого ценового диапазона, будет барбареско от малоизвестного производителя Villadoria. Красные ягоды, оттенки кожи, сухое дерево, а также высокая кислотность и танины выдают в этом вине породу. Кстати, это одно из немногих супермаркетных вин, которые имеет смысл положить на двух-трёхлетнюю выдержку. Продвинутые энтузиасты будут рады



портёру «Сомелье». Уровень сети можно назвать средним: конечно, это не высокосекционный бутик, но уже и не просто алкогольный магазин, где зачастую доминируют водка и сомнительные вина из импортного балка. Выбор здесь широк, а продавцы дают дельные советы. Структура и конечный владелец определяют торговую модель: в «Отдохни» однородный ассортимент и одинаковые цены, а ак-

вариант узнать, насколько сильно могут отличаться, казалось бы, близкие вина из одного сорта.

Среди красных у любителей заслуженным уважением пользуются вина производителя Juan Gil из испанского региона Хумилья. В линейке три вина, отличающиеся лишь сроком выдержки в бочке, поэтому и в аромате основные отличия в балансе между красными фруктами и древесно-ванильными

лей огромная удача. Вино по-прежнему живо и впечатляет фруктово-цветочной ароматикой и отменным балансом. Во-вторых, вино «Солнечная Долина» 2000 года урожая. В аромате сладкие фрукты, тропики, курага, очень лёгкий цитрус и чуть приятного тона медицинских трав. Во вкусе апельсин, лёгкий орех, и отличная свежая кислотность. Такое вино может служить десертом само по себе, соло.

Уважаемые дамы и господа!
Газета «Винная карта» в 15-й раз проводит

конкурс вин и спиртных напитков
«Винная Карта Open».

призванный утвердить международное признание
России в статусе одного из приоритетных экспортных
рынков для вина и крепкого алкоголя.



МОСКВА 2018

Этапы работы конкурса «Винная Карта Open 2018»:

Прием заявок на участие до 22 мая 2018 г.

Прием образцов до 25 мая 2018 г.

Дегустации 27–28 мая 2018 г.

Все вопросы по участию в Конкурсе вин и спиртных напитков «Винная Карта Open 2018»
вы можете задать Татьяне Злодоровой (e-mail: taz@vinnayakarta.com)
или Коробковой Ларисе (email: vk@vinnayakarta.com) и по телефону: +7 (495) 645–2039

Укрощение огня

Землетрясение 2016 года, разрушившее город Норча и несколько исторических деревень, оставило Умбрию без туристов. Однако настоящее потрясение в регионе случилось в конце прошлого года, когда умбрийское вино 2011 года попало в рейтинг Top-100 Wine Spractator, под номером 66. Тогда весь мир выучил название винодельни Schiacciadiavoli, крошечного города Монтефалько, и что самое важное - его самого известного вина, сагрантино.

Татьяна Делкрос

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Вид с балкона

Для одних Умбрия – бедный сосед куда более «раскрученной» и успешной Тосканы, для других – ее энергичный и с недавних пор бурно развивающийся соперник. Умбрию называют «волшебной», «загадочной», «зеленым сердцем Италии», а еще – родиной святых, о которых напоминает множество красивейших церквей.

Подлинный локомотив умбийского виноделия – трудный как для понимания, так и для производства сорт Сагрантино, единственный, из которого разрешается производить вино Sagrantino DOCG (высочайший ранг был присвоен ему в 1992 году). Это вино глубокого цвета, мускулистое, сложное, многомерное, структурное, а виноград – с толстой кожицей, довольно крупной косточкой и мелкими ягодами с красным соком – собирают лишь в конце октября. Да, это «поздний ребенок» с долгим вегетативным периодом, набирающий в хорошие годы до 14% алкоголя, а в 2011 году и все 17%!

Было время, когда урожая Сагрантино собирали по официальной «отмашке» в сентябре (о чем есть интересный документ за подписью архиепископа в городском музее Монтефалько), но сейчас можно и в начале ноября увидеть копошащихся на виноградниках сборщиков. Из винограда позднего сбора по сию пору делают пассито – мощное сладкое вино с сухими танинами. Результат настолько уникален, что некоторые критики сравнивали его с Recioto di Valpolicella, правда же более грубым и угловатым. В былые времена это вино производили во время рождения, берегли до пасхи. Основным же вином для простых людей было монтефалько rosso из санджовезе.

И лишь относительно недавно, в 70-х, сагрантино стало винифицироваться как сухое вино. А вот образцы из прошлого, которых немало в погребах у умбрийцев – тощие, окисленные, уже плохо отличимые от уксуса, наивно лишенные фрукто-ности и свежести, – все это примеры ошибок, от которых давно избавились тосканцы со своим санджовезе. Куда более интересные, но выцветшие от времени винтажи 1985, 1987, 1990 сегодня можно попробо-

вать например у владельцев Fongoli. Ну где еще вам встретится вино со вкусом сухих трав, сушеных ягод, корней и чая?

Хорошими умбрийские вина сделал Джоржо Лунгаротти – нефтяной магнат, инвестировавший в виноградники Торджано. (Его наследством в виде 270 га, включая 20 га в Монтефалько, с производством 3 миллионов бутылок умело распоряжаются сегодня сестры Тереза и Кьяра). «Для того, чтобы оценить вклад отца, надо понимать, какие вина пили в Умбрии в те годы, – рассказывает Тереза Лунгаротти, – их сегодня никто и пробовать бы не стал! Но отец был агрономом, он верил в землю, на которой был рожден, и твердо знал, что она может дать великолепное оливковое масло и качественные вина».

Но подлинным революционером в Монтефалько стал текстильный король Арнальдо Капраи, чья винодельня с 1988 года руководит его сын Марко. То, что начиналось как причуда и хобби богатого и успешного бизнесмена, закончилось самым обширным виноградником (135 га) в Монтефалько и производством 800 тысяч бутылок в год. Капраи привлекли к исследованию Миланский университет, начав работать с клонами и погружившись в изучение возможностей французских барриков. Для Марко Капраи Сагрантино – сорт, который «сочетает мощь с элегантностью, имеет все характеристики лучших мировых вин: густой цвет, яркий вкус, выразительные танины, невероятную способность к старению». И при этом, «сорт сильно отличается от всего, что вы пробовали ранее!» С 2015 года семья Капраи работает с известным энологом Мишелем Роланом.

Нас мало, избранных...

Сегодня серьезных денег в Умбрии становится все больше. «Чужаки» Cecchi, Livon, Ferrari, Saiagricola вложились в Монтефалько, и их присутствие, надо сказать, украсило здешний скромный пейзаж. В Бевањи одна из самых красивых в Италии кипарисовых аллей ведет на высокий холм, где совсем недавно выстроена винодельня «с видом». Fattoria Colsanto – это проект семьи Ливон, с маленькой гостиницей, состоящей всего из четырех номеров и с громадной террасой, с

которой ночью видны не только звезды, но и светящийся в темноте святой Ассизи. По соседству – подлинное чудо современной архитектуры, винодельня Tenuta Castebuono, принадлежащая Лунелли, семье, которой стало неожиданно тесно на склонах Доломитовых Альп и в рамках игристых вин Ferrari. После приобретения тосканской Tenuta Podernovo выходцы из Трентино обратили внимание на Умбрию. С помощью института Сан-Микеле в Адидже были выбраны и посажены нужные клоны, а созданием дома для будущих вин занялся уроженец Монтефалько скульптор Арнальдо Помодоро. Сегодня футуристическая винодельня, напоминающая черепаху с куполом-панцирем – одно из чудес современного дизайна. Впрочем, производителей вин Монтефалько по-прежнему остается немного: в консорциуме чуть больше трех десятков участников, которые исповедуют различные принципы. Старая школа – это Schiacciadiavoli, Adanti, и Rocca di Fabbri (даже они признаются, что сейчас все пытаются производить ароматные вина с шелковой текстурой), Antonelli (Филиппо Антонелли – первопроходец, разглядевший потенциал сагрантино в конце 70-х); все они предпочитают славонский дуб новому французскому, используют для производства большие «ботти». Подобное ретроградство отнюдь не плохо: вспомни, что лавры лучшего сагрантино получила традиционная (основана в 1884) старенькая ассиенда Schiacciadiavoli со своими бетонными чанами 1909 года на 555 гектолитров! Винодельня семьи Памбуфетти решительно отказывается менять свой стиль на более легкий и питкий, «потому что тогда сагрантино потеряет свою неповторимость». Укротить это вино непросто: чтобы обуздать танины и вывести на первый план фруктовость, требуется двухлетняя выдержка, а более легкое сагрантино rosso проводит в погребе один год. Но и в этом случае винодельня Schiacciadiavoli продает сегодня лишь винтаж 2012 года – иными словами, выдерживает дольше, чем требуют условия DOCG.

Сагрантино можно выдерживать и в глиняных амфорах, как это делали древние римляне. Подобные технологии сейчас в моде, их придерживается компания Fongoli, которая исповедует биологи-

ческое производство. Вина этого хозяйства – путающе-иссиня-черного цвета, но при этом бархатистые и мягкие (93 балла от Decanter), их выдерживают в «ботти» от трех до четырех лет.

Среди молодых и успешных модернистов – Romanelli. Дэвис Романелли считает: «Сагрантино – старый исторический сорт, один из самых старых и редких на земле, которому 400 лет. Надо относиться к нему с уважением».

Один из самых модных производителей сагрантино – Montioni. Владелец винодельни, Паоло Монтиони посчитал, что по окончании ферментации сагрантино остается диким, и неукротенным танинным вином, чтобы его обуздать требуется особое воспитание, желательно – французское. Он признает только бочки Tronçais, в том числе из бордосских замков, которые делают вина более мягкими.

Швейцарец Петер Хейлборн, сравнивший танины с «шипами роз», решил открыть новую страницу в производстве сагрантино, «свежую и легкую», пригласив знаменитого пьемонтского винодела Беппе Кавиола, который по опыту работы с неббиоло хорошо умеет укрощать и кислоту, и танины. На виноградниках Bellafonte Сагрантино собирают раньше всех, в сентябре, затем оставляют ягоды на карбо-ническую мацерацию в течение 20 дней, производят деликатный отжим, затем выдержку в больших бочках. Результат – три бокала от «Гамберо rosso», неизменный интерес мировой винной прессы и похвалы от самой Дженис Робинсон.

И, наконец, знаменитая Perticaia: из десяти урожаев семь получили три бокала от «Гамберо Rosso». Владелец хозяйства Гвидо Жардиль особенно ценит в сагрантино «сладкие благородные танины», но чтобы они созрели, по его мнению, требуется время. Сейчас на рынок выйдет вино 2011 года. «Мы не хотим слишком заигрывать с дубом, – говорят на винодельне, – важно, чтобы танины были интегрированы, а вино сочеталось с едой и не было слишком тяжелым и плотным».

Лучшими винтажами для сагрантино, по мнению Марко Капраи являются 2015, 2010, 2005, 2001, 1998, 1995, 1993, 1990, 1987. 2017 год оказался тощим. Кстати, пассито в 2017 году ждать не приходится.



Умбрия выбрасывает белый флаг

В зоне Сагрантино Монтефалько делают немало белых вин. Грекетто и Шардоне ферментируют в глиняных амфорах, выдерживают в дубовых бочках, зачастую не новых, но французских. Марко Капраи полагает, что вина из сорта Грекетто должны быть выпиты молодыми и всерьез исследует потенциал его клонов. В Rocca di Fabri для производства белых используют как местные, так и международные сорта. (К примеру, Colle Ciozzo – это blend грекетто, вионье и шардоне). Владельцы Benedetti & Grigi убеждены, что Грекетто дает живые, с хорошей кислотой, свежие вина. Владельцы Di Filippo занимаются органическим виноделием с 1994 года и утверждают, что с белыми сортами работают так же тщательно, как и с красными, по крайней мере на рынке белое вино, выдержанное в дубовых бочках, выпускают не раньше, чем через 18 месяцев, а в чанах из нержавеющей стали – только через год.

Выпускают здесь и игристые, причем одни из лучших производит Tenuta di Saragano (она принадлежит графу Риккардо Понжелли Бенедеттони, который происходит из семьи с самыми старыми винными традициями в регионе) и уже упоминавшееся хозяйство Schiacciadiavoli (которые произвели игристые вина «на спор», и теперь уже из-за большого спроса не могут остановиться). Однако подлинная восходящая звезда в Монтефалько – ароматный сорт Требьяно Сполетино. Возможности его были обнаружены в 2000-х, тогда же стало понятно, что никакого отношения к тосканскому Требьяно он не

имеет, а вот вина дает долгоживущие и потрясающе ладящие с дубовыми, в том числе новыми, бочками.

Требьяно Сполетино – самый последний по сроку сбора виноград в Умбрии, с чрезвычайно долгим вегетативным периодом, но эта похвальная черта сыграла в его судьбе злую шутку. На многих винодельнях, где производят очень хорошее сагрантино, вин из Требьяно Сполетино не делают: в это время сходятся два урожая – Сполетино и... оливки!

Ну а тем, кто взялся за производство белых вин всерьез, сопутствует удача. Дэвис Романелли начал экспериментировать с винами требьяно спелеттино лишь недавно. Первое вино произвел из урожая 2015 года, однако к делу подошел по всем правилам науки: тут и холодная мацерация, и выдержка на кожице, батонаж, причем не в дубе, а в чанах. Вино считается готовым к продаже лишь через 18 месяцев: «Глупо предлагать это вино раньше, – говорит Дэвис, – оно должно созреть чтобы выразить себя. Ему суждена долгая жизнь, и его надо пить готовым». Схожей философии придерживаются Villa Mongalli и Perticaia, две передовые винодельни, которые консультирует Эмилиано Фальдини, чьи владельцы полагают, что требьяно сполеттино требуют существенной выдержки и показывает себя через два-три года.

«Накоплен огромный опыт, – говорит Тереза Лунгаротти, – но мы все еще в начале пути. Мы не просто производим вина, а переливаем нашу культуру в бутылки с вином. Мы, умбрийцы, считаем свой край потаенным сокровищем, спрятанным от посторонних глаз, и хотим оставаться самими собой».

Картинки с выставки

Каждый год в апреле на четыре дня Верона становится винной столицей Италии. На огромной выставочной площадке Verona Fiere проходит самое грандиозное винное событие года – выставка Vinitaly. В этом году «винный рай» распахнул свои двери с 15 по 18 апреля для дистрибьюторов и любителей вина. На выставку приехали профессионалы винного рынка со всего света в надежде отыскать новые интересные хозяйства и заручиться лояльностью постоянных партнеров. А искать, уже поверьте, есть где, потому что принять участие в Vinitaly стремятся даже самые малые хозяйства.

Елена Соколова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

В этом году каждый из двадцати регионов Италии постарался развернуто, в мельчайших подробностях, рассказать о своих винных достижениях, дополнив их местными специалитетами – сырами, колбасами, оливковым маслом и выпечкой. Большинство консорциумов организовали мастер-классы, идущие плотной чередой один за другим. Закрытые мероприятия проходили и вне Verona Fiere. Самым грандиозным событием стала дегустация "Opera Wine, Finest Italian Wines: 100 Great Producers", вина для которой отбирались совместно с Wine Spectator. Верона в эти четыре дня бурлила и дегустировала, дискутировала и спорила, наслаждалась и тусила, засыпая перед рассветом часа на два-три, чтоб утром с новыми силами окунуться в бескрайнее винное море. Стоит заметить, однако, что в последние годы политика организаторов выставки менялась. Теперь они стараются завлечь на выставку больше конечных покупателей, что, естественно, сказывается на общем количестве гостей и качестве общения. Тем не менее, старожилы Vinitaly уверены, что выставка обязательно принесет свои плоды в будущем.

«Винная карта» задавала два основных вопроса представителям ведущих хозяйств: «Что нового в вашем винном регионе?» и «Какие новости у вас?». Ответы отражают общую тенденцию развития виноделия Италии.



Риккардо Тедески, Tedeschi, Вальполичелла, Венето

Еще недавно лишь несколько десятков хозяйств Вальполичеллы стремились делать элегантные и свежие вина. Большинство виноделов традиционно производили тяжелые алкогольные амароне или сладкие рипассо. В послед-

ние годы ситуация изменилась. Сейчас все больше хозяйств ищут более свежий стиль для своих вин. И это не только фруктовая свежесть, но и баланс между кислотностью, танинами и сладостью. Я считаю, это хороший знак.

Мы продолжаем следовать своей философии делать вино, дружелюбное к еде. Свежесть и комплексность в таких винах главные. Так что мы движемся выбранным курсом и рады, если кто-то начинает двигаться в этом же направлении. Это только на пользу региону.



Лука Курrado, Vietti, Бароло, Пьемонт

Бароло и Барбареско старые регионы, поэтому здесь редко случаются какие-либо громкие новости. А вот у нас новость есть! На прошлой неделе мы выпустили новый релиз, так как инвестировали в новый регион Пьемонта под Алессандрией. Нам интересен сорт Тиморассо. Я вообще считаю его белым Бароло за поразительную индивидуальность в молодости, которая сохраняется долгое время. Мы купили 5 гектар виноградников в Монлеале рядом с Вальгером Массой, и планируем выпустить через 3 года первый релиз высококачественного тиморассо. Так что обязательно приезжайте в 2021 году на Винитали и попробуйте!



Раффаэлла Болонья, Braida, Пьемонт

Мы состоим в консорциумах Барбера д'Асти и Барбера Монферрато, и хорошая новость в том, что спрос на барберу растет. Она многогранна: может быть молодой

и свежей, в зависимости от виноградаря – среднетелой и полнотелой. С хорошей кислотностью и мягкими танинами, она отлично сочетается с едой. Люди ищут хорошую барберу и это отличный знак!

Наши новости касаются в первую очередь Ai Suma, вина из барберы позднего сбора. Последние три года мы его не делали, и вот на Винитали представили винтаж 2015 года. И мы видим большой интерес к нему. Радует, что людям, как и нам, нравятся сложные насыщенные вина с долгим послевкусием. И вторая новость – в августе открывается винный курорт в Брайде. Мы уверены, что люди, которые посещают винодельню, хотят попробовать вина не в погребе, а на свежем воздухе, а еще лучше – с видом на виноградники. И мы хотим дать им такую возможность.



Фабрицио Ненчони, Agricola San Felice, Кьянти Классико, Тоскана

Четыре года назад была выделена новая классификация Gran Selezione. За это время она доказала свою успешность. С одной стороны, она помогает улучшению репутации Кьянти Классико, с другой, повышает продажи. Сейчас в Gran Selezione около ста хозяйств с лучшим Кьянти Классико в регионе. Все они производят вино только из своего винограда, что очень важно для качества. Мы будем продолжать в том же духе и открыты для новых членов!

У нас в San Felice 2 новости. Первая – мы купили небольшой участок в 6 гектар в зоне Болгерри, добавив его к уже имеющимся виноградникам в Кьянти Классико и Монтальчино. Там выращиваем Каберне Совиньон и Мерло. На Винитали вы можете попробовать один из первых релизов. Выходят они под именем Bell'aia. Вторая новость – наш ресторан в Borgo San Felice получил одну звезду Мишлен. Для нас это важная награда!



Франческа Иль Поджо, Il Poggio, Гави, Пьемонт

В консорциуме Гави сейчас время перемен, через 2 недели грянут выборы нового президента и консилиума. Кто будет руководить консорциумом, пока неизвестно, но надеюсь, что движение вперед продолжится. Потому что для нас сейчас важно единое продвижение вин Гави как в Италии, так и за ее пределами. Мы едины в желании давать людям правильное представление о Гави. Все вместе стараемся объяснять людям наши вина.

Мои новости скромнее, я строю новый магазин, расширяю гостевой дом и закладываю новые виноградники. И всех жду в гости!



Готфрид Поллингер, Cantina Nals Margreid, Альто-Адидже

Основная цель консорциума на сегодня – продвижение бренда Альто-Адидже и свежего минерального вина, выпускаемого под этим брендом. А также элегантного и фруктового красного вина. В регионе культивируют много белых

и красных сортов, но основными сортами для нас остаются Пино бьянко и Пино нуар.

У нас много новостей – это и новый дружелюбный дегустационный стенд, где вам объяснят типичные и аутентичные черты наших вин. Кроме того, мы начинаем большой туристический проект, который родился из истории небольшой семейной винодельни. Пробуем новые технологии винификации, позволяющие выпускать долгоживущие вина со своим характером. Если человек попробовал наше вино, он будет помнить его долгие годы. Приезжайте, мы вам все расскажем и покажем!



Андреа Фабиано, Feudi di San Gregorio, Кампания

В регионе мы пытаемся воссоздать исторический стиль наших вин, но с помощью современных технологий. Это утонченные, но в то же время, понятные вина, полученные из винограда, выращиваемого здесь тысячами лет, еще со времен древних греков и римлян.

Мы внимательно следим за современными тенденциями и стараемся удивить. Например, совсем недавно выпустили игристое по методу шампенуа. Мы просто уловили, что интерес к игристым возрос и решили на эксперимент. У нас отличные минеральные почвы. До моря меньше часа езды на машине. Поэтому и вина получились удачными. Мы готовы удивлять и дальше.



Антонио Бенанти, Benanti Viticoltori, Этна, Сицилия

Два с половиной месяца назад состоялось ежегодное совещание консорциума. Основной темой стал вопрос получения зоной Этна категории DOCG. Сегодня на Сицилии только Черазуоло ди Виттория имеет статус DOCG. Конечно, процесс это не быстрый, но мы уверены в успехе. Тридцать лет назад на Этне работало всего четыре винодельни. Сегодня нас больше ста пятидесяти. Многие выпускают вина со специфических участков, «контрад», отличающихся экспозицией, почвами и высотой над уровнем моря. Вина получают стабильно высокого качества. Мы уверены в том, что Этна заслуживает статус DOCG.

Главная наша новость в том, что мы выпустили розе из 100% Нерелло Маскалезе. Его на Винитали хорошо приняли и профессионалы, и гости. Для нас это удача.

Самондентификация, повышение узнаваемости стиля и имени, ставки на забытые автохтоны, стремление к элегантности и комплексности – вот основные тенденции, которые наметились в современном виноделии Италии. Если виноделы не сойдут с намеченного курса, нас в будущем ждет много новых звездных имен и вин!



Албания – Италия

Куда ты собрался, в Албанию?! Что ты там забыл?! Тебя разберут на органы! Так меня напутствовали друзья, которые никогда, естественно, в Албании не были, но наслушались всяких глупостей. И вот я вернулся живой и здоровый, с полным составом органов и даже немного отъевшись. Наверняка, это небольшое государство не входит в список стран, куда все стремятся попасть в своих мечтаниях, как Франция-Италия-Япония-Австралия..., но побывать в ней, безусловно, следует.



Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Первое, что удивляет, а для многих является основной достопримечательностью, - это знаменитые бункеры. В 1962 году диктатор Ходжи поссорился с Хрущевым – предателем сталинизма. Выслал все семьи советских специалистов, а детей оставил. Поругался с Италией и Югославией, со всем миром, и начал готовиться к войне – строить бункеры. У населенных пунктов не было названий, на домах не было нумерации, чтобы враг не мог определить, где находится. На переезд между городами нужно было получить разрешение. Бункеры – бетонные сооружения – должны были быть у каждого дома. Каждая семья строила укрытие, похожее на гриб, выглядывающий из земли, с подземным ходом из дома. И каждому, включая грудных детей, выдавался автомат Калашникова (или даже целых три!) с патронами для обороны от окружавших Албанию врагов. Закупали автоматы в СССР и Китае. Уж не знаю, как нынче со стрелковым оружием, а бетонные сооружения никуда не делись и поныне, вот такой необычный облик у мимо пролетающих за окном Мерседеса албанских сел. В девяностых, после смерти Ходжи, правление которого в стране до сих пор оценивается неоднозначно, албанцы рванули в Европу за красивой жизнью, а символ этой жизни - Мерседес. И привезли-накупили-украли такое количество старых машин, что до сих пор 6 из 10 – Мерседес. И говорят, что если нет у тебя Мерседеса, то ты не албанец. Мы-то путешествовали, конечно, на нем.

По дороге в город Саранда на горном перевале Логара остановились на обед. Сразу, прямо как в Грузии, принесли по кувшину белого и красного домашнего вина и порюмке ракии – местной виноградной водки. Хорта – дикие травы, грибной паштет, салат: перец, помидоры, огурцы и зелень, лук, овечий сыр. На горячее - домашняя курица на картошке с кабачками, луком, морковью и печеню. Все приготовлено на оливковом масле, много, вкусно, по-деревенски. Десерт называется «ревани», похож на мармелад. Готовят из кукурузного крахмала, сахара, меда и грецких орехов. Сначала 200 грамм крахмала, 200 грамм сахара, столовая ложка масла и 3 ложки меда перемешивают и ставят на огонь. Отдельно в 1 литре воды разводят еще 200 грамм крахмала, 300 гр. сахара и добавляют предыдущую смесь. Затем 50 гр. грецких орехов, корицу и две ложки сливочного масла, и в духовку на 35 минут при 180 градусах до загустения. В конце трапезы выпили по чашечке полезного горного албанского чая.

Город Саранда (8 век до нашей эры) расположен на берегу Ионического моря прямо напротив греческого острова Корфу. Вода очень чистая, несмотря на огромные паромы с туристами и катера, плавать одно удовольствие, глубина начинается сразу у берега. В Национальном парке Бутринт древние строения и эвкалипты застали еще Наполеона и Байрона, и мы к ним тоже прикоснулись. Колонны с разными орденами, мозаика, печи для обжига кирпича, венецианский храм на вершине. А потом заехали на озеро Бутринт, где выращивают мидий. Сначала прокатились на катере и увидели, как растут моллюски, а уж потом сели за пластмассовые столики у воды под легким навесом.

Прозрачная вода, рыбки, ветерок. Мидии сами по себе, паста с морепродуктами и жареный угорь на десерт – это что-то! Под белое домашнее...

Вечером была дегустация местных вин и ракии. Тут мне вас порадовать нечем. Вино совершенно никакое, ну не умеют пока его делать, может, не надо было ругаться с итальянцами. А ракия – виноградная водка - производится в один прогон на сомнительном оборудовании. (Я гоню в медном аламбике

кете» за полчаса. Рыбный рынок ранним утром – три ящика мелкой рыбешки.

Источник силы и омоложения Syri i Kalt r («Голубой глаз») - карстовый водоем с чистой водой. Необычна его окраска – в центре источника вода насыщенного темно-синего цвета, а по краям яркого-голубого. С деревянного помоста все прыгают в 11-ти градусную воду. Я только с ужасом наблюдал, а многие ныряли по несколько раз.

свадьбу своей внучатой племянницы.

Всего час лету, а обстановка совсем другая – ни одного бункера! В поле-те натерпелся страху, так как самолет швыряло в разные стороны, а пожилая супружеская пара албанских крестьян, видимо впервые летевшая по воздуху, весело смеялась, считая, что это очень весело. Долетел. Свадьба в замке 16 века, с коврами дорожками, мандаринами на деревьях и гостями со всего света. Да еще пришлось надевать костюм и завязывать бабочку. Наутро мы с друзьями взяли 9-ти местный автобус и поехали, куда глаза глядят. Заехали в Ареццо – старинный городок, где проходило шествие потрясающей красоты. По мощеной улице нескончаемым потоком шли пешеходы в роскошных туалетах! Красные, синие, зеленые одеяния, ромбики, шлемы и сапоги – все шито с мельчайшими подробностями. Гербы и флаги. Потом прошла такая же замечательная конница. Полиция внимательно смотрела, чтобы никто из зрителей не попал под копыта. В первое воскресенье в Ареццо проходит антикварная ярмарка, на которую мы и угодили. Я купил чудесную шкатулку за 1 евро, а Кате сказал, что за 100 и она поверила.

В Ровене погуляли по старому городу, увидели все фрески и поехали ночевать в агритуризм. Очень популярное направление в туристическом бизнесе, когда останавливаясь ночевать не в гостинице, а на ферме в гостевом доме. Хозяева могут разводить кур или, например, производить вино. Вот в таком местечке, где-то в горах нас накормили вкуснейшим ужином, а на десерт принесли лимонный чизкейк, рецепт которого хозяйка по моей просьбе передала всю ночь.

Для основания: 200 грамм печенья и 100 грамм масла. Для пирога: 10 грамм желатина в листах, 250 мл сливок, 300 грамм лимонного йогурта, 200 грамм сливочного сыра, 100 грамм сахара, лимонный сок.

Для лимонного крема: 100 мл апельсинового сока, 100 мл лимонного, 15 грамм кукурузного крахмала, 70 грамм сахара.

Ломтики лимона для украшения.

Давим скалкой печенье, кладем в миску с растопленным маслом и перемешиваем. На дно формы с застывшей помадой кладем лист бумаги для выпечки и выкладываем массу, выравниваем и ставим в холодильник на 15 минут.

Желатин (подойдет и наш в порошок) замачиваем в холодной воде, подогреваем до полного растворения. Взбиваем сливки, соединяем с желатином. Лимонный йогурт, сливочный сыр, сахар, лимонный сок взбиваем отдельно и соединяем. Это начинка. Заливаем ее на основание, вынув его из холодильника. Ставим опять в холодильник на 3 часа. Тем временем готовим крем. Лимонный и апельсиновый сок выливаем в кастрюлю, добавляем сахар и кукурузный крахмал, взбиваем и перемешиваем на огне 4-5 минут. Остужаем и выливаем сверху на чизкейк. Вновь остужаем и украшаем тонко нарезанными дольками лимона. Готово! а результат получился очень вкусным.

А потом еще заскочили в Болонью – город сорокакилометровых арочных колоннад, по которому можно бродить в дождь и не намочиться. Город с фантастической вкусной мортаделлой – вареной колбасой очень большого диаметра, старой архитектурой, просекко, словом – итальянский. Отсюда мы и улетели домой.



два раза и тщательно очищаю). В результате купил бутылку оливкового масла с травами и собственноручно оливки – они здесь действительно хорошие и очень дешевые.

Ужинаем на горе в крепости под открытым небом. Много народу, и местного, и туристов. С эстрады албанские песни про любовь. А вдали светятся огни острова Корфу, куда можно добраться на «Ра-

Город «серебряных крыш» Гирокастер. Крыши, покрытые сланцем, действительно выглядят серебряными. В старой крепости над городом - музей, где собраны танки-пушки-самолеты. На маленьких улочках множество магазинчиков с резьбой по дереву и антиквариатом. А в Пирамиду - бункер Энвера Ходжи, я уже не попал, так как улетал во Флоренцию на