

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№7 (179)

сентябрь-октябрь 2017

ПРАКТИКУМ

**КАЛЕНДАРЬ ВИНОДЕЛА
РАБОТАЕМ НА
ВИНОГРАДНИКЕ**

Стр. 4

РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

**Большой винодел
Андрей Куличков**

ВЫБОР СОМЕЛЬЕ

**ВИНА РИОХИ
В СОЧЕТАНИИ
С СИБИРСКОЙ КУХНЕЙ**

Стр. 8

10 000 ВИНОДЕЛОВ на одном винограднике



Группа компаний «Легенда Крыма», выпускающая одноименные вина, уже несколько лет активно продвигает оригинальный краудфандинговый проект. Цель этого инновационного продукта – привлечение недорогого финансирования для увеличения площади виноградников в Крыму и создания производства новых марок качественных крымских вин. О целях проекта и его продвижении нашим читателям рассказал его автор, вице-президент Союза виноградарей и виноделов России Михаил Штырлин.

– Краудфандинговый* проект BE WINEMAKER стал уникальным опытом в развитии крымского виноградарства – никто раньше не предлагал официально покупать виноградник вскладчину и называть себя виноделом. Теперь предлагают: дарят сертификаты, продают лозы поштучно и большими участками, учат кропотливой работе с виногра-

дом. Идея работает, завоевывает сторонников и популярность.

– Первое, что нужно понимать о проекте: винодел это не тот, кто возделывает виноград и производит вино, и не тот, кто получил специальность винодела в вузе, а тот, кому принадлежит виноградник.

– Официально стать владельцем виноградника во всем

мире крайне сложный и дорогостоящий процесс. Но теперь появилась возможность сделать его легким и доступным каждому желающему. На самом старте, сразу же после новостей в СМИ о том, что в рамках проекта любой может приобрести виноградники в Крыму за 299 рублей, за один день к нам обратились более трёх тысяч человек со всех городов России, они стали владельцами виноградников и получили статус винодела BE WINEMAKER. С годами число участников прирастает.

Чтобы поднять виноградники

Чёткость цели помогает преодолевать препятствия иногда самым неожиданным манёвром. В нашем случае, если нужно привести инвестора в Крым, причем, быстро, то задача это непростая при поиске именно крупного. А если привлечь микроинвесторов, но много? Агропромышленный комплекс полуострова нуждается в серьезных денежных вливаниях. К сожалению, несмотря на статус свободной экономической зоны, они всё ещё в дефиците. По дан-

ным министерства сельского хозяйства Крыма площадь виноградников на полуострове за 27 «послесоюзных» лет сократилась на 65,5% (в 1990 году – 53,7 тысяч гектаров, сейчас – 18,52 тыс. га, в том числе площадь плодоносящих виноградников – 16,4 тысячи гектаров). Наши крымские виноградники составляют немногим более четверти от общей площади виноградников по Российской Федерации (64 тыс. га), но способны, судя по данным статистики, быть большей частью этой крокодиновой доли.

Окончание на 2-й стр. ▶

В НОМЕРЕ:

Игристое Австрии	5
Самый нежный деликатес	6
Евпатория – страна виноградников	
Мальбек как он есть	



* Краудфандинг – от английского crowd (толпа) funding (финансирование) – «коллективное финансирование» или массовый сбор средств для определенного проекта или реализации конкретной идеи. Другими словами – сотрудничество людей, которые добровольно оказывают финансовую поддержку проекту.

10 000 ВИНОДЕЛОВ на одном винограднике

► **Окончание,**
начало см. на стр. 1

Во всяком случае, в майском докладе министра сельского хозяйства РК Андрея Рюмшина фигурируют 40–60 тысяч гектаров, как потенциал виноградарства региона.

Не вопрос денег

Итак, цель у проекта есть. Она непростая, но понятная. Понятно, и то, что для многих получить приглашение участвовать в сборе средств всё равно, что на известный вопрос лично ответить «Крым мой!». Причём сила и убежденность ответа совершенно не обязательно равна сумме вложения. BE WINEMAKER за возможность стать инвестором просит совсем немного, это не «ставка всей жизни», не неподъемная сумма. Стоимость одной лозы разнится от 499 до 1299 рублей,

Там же был дан план виноградников, и свои лозы можно выбирать, как места в кинотеатре – все на виду. Отмечаешь, где будет твой виноградник, определяешься с количеством лоз, платишь, получаешь сертификат владельца.

Став членом клуба, владельцы виноградников сразу получают приятные права и возможности: бесплатную бутылку вина за каждую купленную лозу;



«Более 30 тысяч лоз нашли своих заботливых владельцев. Выпущено более 15 тысяч бутылок под брендом «Be Winemaker».

в зависимости от возраста растения. С одной стороны, для большинства людей эта сумма совершенно незначительна и психологически вкладчики готовы с легкостью вкладывать такие деньги. Но с другой – она дает человеку чувство, гораздо более ценное, чем деньги – ощущение личного участия в важном деле возрождения виноградарства Крыма.

Доброе имя, бонусы и соседи

Началось все в апреле 2012 года, когда в Сакском районе, у села Геройское Группа компаний «Легенда Крыма» заложила первые виноградники с классическими европейскими лозами. Спустя два года был запущен сайт, через который велась торговля уже высаженной лозой.

скидку в 50% на вино в магазинах «Легенды Крыма» и бонусы от приобретения лоз на личную карту Винодела.

Подарочные сертификаты проекта уже получили самые успешные блогеры, певцы, актеры и звезды Instagram: Жерар Депардьё, Владимир Жириновский, Филипп Киркоров, Ольга Бузова, T-Killah, ST и Ассоль, Анна Семенович, Саша Спилберг и многие другие. Таким образом проект привлекает еще возможностью «звездно-

«Успешно применяются на практике принципы Киотского протокола по сокращению выбросов в атмосферу парниковых газов – углеродная квота наших виноградников ежегодно достигает 23 000 000 кг.

го соседства», это, конечно, тоже своего рода бонус.

Труд в тренде

Но есть у BE WINEMAKER еще ряд интересных предложений. По нашему мне-

бирающей большую популярность во всем мире. Для нее даже есть официальное название Rural Tourism, у нас – аграрный, сельский туризм.

Ты совмещаешь свой отдых с работой, и в обмен, за участие в сельскохозяйственных работах, получаешь жилье и питание. Получается бартер между туристом и сельхозпроизводителем. Во Франции и Италии, к примеру, туристы приезжают на определенные периоды выполнения сельскохозяйственных работ, участвуют в их проведении, познают сельский быт, отдыхают душой и телом. Вот и у крымского туризма теперь есть такое самобытное предложение.

Цифры и факты

ООО «Легенда Крыма» стало первым резидентом свободной экономической зоны Крыма. Инвестиционный проект



нию, – лучших. Летом члены клуба каждую неделю имеют возможность встречаться на виноградниках со специалистами отрасли, послушать о том, как живет лоза, научиться за ней наблюдать и ухаживать. Дегустации, конечно же – куда без них! А вот осенью BE WINEMAKER приглашает на посадку новых лоз и сбор урожая.

Лет 30–40 назад в Крыму были популярны трудовые смены для школьников и студентов: в сентябре молодежь вывозили на виноградники помогать старшим убирать урожай. Кто бы мог подумать, что сейчас такая работа окажется модной идеей, на-



«Компания является экологически ответственной и придерживается 15-го принципа принятия мер предосторожности Декларации ООН по Окружающей среде и развитию, принятой в Рио-де-Жанейро 3–4 июня 1992 года. Наши виноградники поглощают столько же углекислого газа, сколько выделяют 100 тысяч человек.

Будущий завод уже располагает уникальными винными хранилищами – это подвалы продуктовых складов, сохранившиеся с советских времен. Они сделаны из особо прочного бетона, что позволит хранить и выдерживать вина при соблюдении стабильных температурных условий. Мы намерены четко придерживаться плана строительства.

Так, в 2018 году намечено заложить фундамент под весь комплекс производственных помещений завода. И всего лишь за год «Легенда Крыма» планирует полностью отстроить завод, оснатив его современным оборудованием для производства тихих вин. Таким образом, помимо столовых вин собственных торговых марок, которые в настоящее время производятся под контролем сотрудников компании на крымских заводах, на заводе в Ярком будут производиться высококачественные выдержанные вина.

А по окончании строительства, с 2019 года на полуострове появится новый экскурсионный маршрут винодельческого туризма.

рый будет работать по мировым стандартам предприятия полного цикла винного производства: от первичной переработки винограда до долголетнего хранения вин в специально оборудованных винных хранилищах.

Уже взята в долгосрочную аренду промышленная площадь. Завод будет располагаться в Сакском районе в селе Яркое. Шаг за шагом доступность к виноградникам позволит персоналу следить за процессом производства от сбора винограда до розлива в бутылки.



Каждому «виноделу» гарантируется бутылка крымского вина в подарок за каждую купленную лозу, а также скидка в 30–50% на покупку фирменных вин в собственных винных магазинах группы «Легенда Крыма» – «Страна вина». Владельцы лоз смогут участвовать в винных турах, дегустациях, делать собственные купажи.

BE WINEMAKER предусматривает вложение 1 млрд руб в 1000 гектаров виноградников и возведение винодельческого завода.

С 2015 по 2022 год Группа компаний «Легенда Крыма» планирует вложить в закладку посадок столовых сортов винограда 62,4 миллионов рублей. На данный момент виноградники занимают 543 гектара технических сортов: Саперави, Пино Нуар, Каберне Совиньон, Совиньон Зеленый, Шардоне, Мускат Оттонель, Мерло, Ркацителли, из них лоз в плодоносящем возрасте – на 180,67 га и на 289,66 га – еще не вступивших в плодоношение.

Будет в Ярком

Крымское вино, как оказалось, объединяет людей быстрее чего-либо другого: среди участников более 6000 человек со всех континентов. И представьте, теперь они строят собственный винзавод, кото-

Онлайн-сервис компании BeWinemaker предлагает пользователям стать «настоящим виноделом». Для осуществления своей мечты приобщиться к благородному бизнесу участникам проекта на первом этапе предлагается купить уже высаженную лозу, причем чем она старше, тем дороже: 1299 рублей предстоит заплатить за лозу, высаженную во II квартале 2012 года, 899 рублей – во II квартале 2013-го, 699 рублей – II квартале 2014-го.

Сбор урожая на участке проекта происходит через два года после посадки, бутылка вина производится через три года. «Купи лозу. Назови виноградник. Получи сертификат», – говорится на сайте. У владельцев лозы есть «право участвовать в сборе урожая».



Большой винодел Андрей Куличков

Антон Волков

Специально для «Винной карты»
Фото из архива А. Куличкова

– Андрей, какие вести с полей?

– Все на бегу: у нас урожай! Начали работу по переработке винограда. В этом году виноград созревает несколько позднее, набирает меньше сахара, у него более высокая кислотность. Это интересно. Самое актуальное – мы получили вдобавок к основной «большой» лицензии еще и лицензию на производство вина ЗГУ «Кубань. Долина реки Афипис»!

– Поздравляем! Традиционный вопрос о твоем пути к виноделю.

– В виноделие я пришел довольно традиционным способом – через питье вина. Например, в начале 90-х многие искали свои напитки, так поступил и я, перепробовав абсолютно разные, остановился на вине, стал немного в нем разбираться, а потом уже заинтересовался вопросом как его делают, что влияет на его вкус. В далеком 2005-м году купил осенью на рынке килограмм 40 белого и красного винограда и попробовал сделать свое вино. Понятное дело, что хорошего из этого вышло мало, но таков был мой первый опыт. С той поры каждый год я делаю вино. Немного позже пришло понимание, что для того, чтобы делать качественное вино, нужен отборный виноград, я стал разбираться с этим вопросом, еще более детально вникать в виноградарство, в итоге все это в совокупности дало нынешний результат. На мое восприятие вина повлиял Павел Швец (винодел, основатель «UPPA Winery», Крым – прим. автора) он тогда был сомелье в ресторане неподалеку от моего дома и организовывал, как сейчас говорят, гастрономические вечера, на которых я присутствовал. Это тоже в некоторой степени обогатило представление о вине.

– Вопрос с подвохом: страшился ли винодел алкоголизма?

– Да, я пью вино на завтрак, обед и ужин. (Смеется.) Бывают дни, когда опустишь руки и не пьешь ничего, а бывают дни, когда просто в удовольствие, особенно когда проводишь время дома. Могу выпить бутылку вина. Один. Как правило, когда работаешь с вином, дегустируешь, то получаешь небольшую дозу алкоголя. А так, я вообще умеренно пьющий: в течение рабочей недели, если нет необходимости проводить дегустации, алкоголь я и не употребляю.

– В виноделии для тебя есть грань между бизнесом и хобби?

– Для меня вино – это и бизнес, и хобби. Винодельня «Собер Баш» – в первую очередь творчество и, я надеюсь, станет бизнесом. Естественно, пока у нас не было лицензии, мы не

Винодел Куличков не на шутку обижается, когда я называю его «гаражным», «малым», «авторским». И дело даже не в ближайшем выходе его, уже лицензионных, вин «Собер Баш» на рынок. Дело – в масштабе этого человека, внутренней уверенности в своем потенциале и как производителя качественного вина, и как успешного предпринимателя.



могли делать коммерческий продукт. Это был некий инвестиционный проект, в который вкладывались деньги без отдачи, но, по сути, только сейчас он начинает работать как коммерческое предприятие. Нельзя делать качественное вино и при этом не относиться к этому процессу творчески, без увлечения, без эмоций. Если мы делаем на 100% коммерческое вино, то продукт получится таким, каких на российском рынке много. Их можно найти на любой полке супермаркета по цене, скажем, 200 рублей за бутылку.

– Есть ли какие-то постулаты, аксиомы?

– В первую очередь, необходимо делать вино честно, меня больно ранят различные уловки российских виноделен, когда привозной балк выдается за отечественный виноматериал. По моему мнению, это необходимо искоренить, так как погна за коммерческими результатами не имеет ничего общего с тем творческим процессом, который я исповедую. За славой я не то чтобы не гонюсь, просто это не так важно для меня, а признанием будет служить коммерческий успех винодельни и положительные отзывы ценителей. Вот это и является самым главным.

– Импортные виноматериалы. Чем они так ужасны? И давай немного шире о болях сегодняшнего винодела.

– Да ничем они не плохи, зачастую виноматериалы даже могут быть лучше по качеству, чем вина, которые делают некоторые наши хозяйства. Но если вино сделано из привозного виноматериала, то это должно быть крупно и четко указано на этикетке.

Что раздражает? Если честно, мне кажется, любой винодел от-

ветит на этот вопрос однозначно. Раздражает наше законодательство и совершенно лишние правила и законы, сложные и далеко не всегда необходимые процедуры, которые все обязаны соблюдать, отвлекаясь от работы и тратя нервы на выполнение этих условий. Это накладывает серьезные барьеры на пути создания качественного вина.

Еще одна проблема – это отсутствие высококвалифицированной рабочей силы в нашей местности. Краснодарский край не является исконно виноградарским, здесь нет изобилия хозяйств, и как следствие, квалифицированных кадров, как в Анапе, Новороссийске, на Тамани.

– Каков потенциал российского виноделия?

– Потенциал, безусловно, высокий, я оцениваю его с большим энтузиазмом и оптимизмом. Почему? Потому что в отрасли наконец-таки пришли серьезные инвесторы, эта сфера заинтересовала многих, в том числе людей, имеющих отношение к российской власти. Исходя из всего этого, происходит движение: законы принимаются. Все-таки в нашей стране не с нуля все начинается, была и культура виноделия, и в Советском Союзе вино пили, а в Российской империи тем более. И вот мы возрождаем наше виноделие, путь этот идет быстрее, так как опыт уже имеется. Знаете, как говорится, «старые дрожжи» – так вот на них все растет гораздо быстрее: внедряются новые технологии, молодежь учится, а вместе с этим приходит и понимание того, какие вина мы хотим делать.

К сожалению, этому мешает то, что в головах у потребителей сложился стереотип: российское вино – низкокачественное,

низкопробное и стоит 200 рублей за бутылку на нижней полке супермаркета. Это мнение сформировано благодаря тем компаниям, которые завозят мегатонны балка и разливают его под видом российского вина.

– Давай перейдем к «Собер Баш». Кстати, почему именно такое название у винодельни?

– Название «Собер Баш» происходит от названия горы, которая расположена прямо напротив наших виноградников. В Адыгской мифологии и среди местных жителей гора Собер Баш очень известна, ее можно увидеть из многих мест в округе, поэтому винодельню назвали именно так.

– Как бы ты описал свой терруар?

– Винодельня и виноградники «Собер Баш» находятся не в самом благоприятном месте с точки зрения климата и температур, они расположены ближе к Краснодару, а это уже зона так называемого «рискового виноградарства» и в зимний период могут быть морозы. Виноградники расположены на лесных полянах, окружены дубовыми лесами, на склонах первых предгорий Кавказских гор. Экспозиция практически южная, некоторые виноградники смотрят на восток, основная часть на юг и еще часть – на юго-запад, на высотах от 150 до 200 м. Почвы преимущественно лесные, часть участка с высоким содержанием железистой глины (именно на нем хорошо удаются красные сорта). Красностопа и Саперави растут именно на таких почвах и набирают много антоцианов. Также есть поляна с мергелем, на ней мы высадили Ркацителю и надеемся получить интересный результат.

– На что ориентируешься при выборе сортов?

– По большей части мы собираем сорта Кавказских гор: те, которые растут здесь и только здесь, либо те, которые вышли из этого региона и хорошо проявили себя в других местах. Конечно у нас есть и несколько европейских сортов винограда. Всего в нашей коллекции находятся в разработке около пятидесяти сортов винограда, а в промышленном производстве восемь.

– Алозы?

– Лозы собирали в разных местах: и ампелографические коллекции видал, и в экспедициях бывал, вместе с Дмитрием Ковалевым посещали кавказские аулы, и в Чеченскую Республику ездили. Отовсюду собираем черенки, у себя их укореняем и высаживаем, некоторые размножаем. Первые наши посадки были произведены в 2012 году.

– Где найти и продегустировать вина «Собер Баш», для кого они?

– Сейчас мы приступаем к коммерческой части нашего проекта, так как только недавно получили лицензию, но пока еще не получили акцизные марки. Планируем выпустить наши вина в октябре. В данный момент побывать на дегустации можно в нашем хозяйстве. Я считаю, что это хороший поступок – купить бутылку моего вина и выпить. Ну а если говорить серьезно, так как мы ориентированы на NoReCa, то наши потребители – скорее люди, интересующиеся российским виноделием, виноделем классическим, в европейском понимании, посещающие бары, рестораны.

– Твое мнение о понятии «гаражное виноделие»?

– На первых этапах нашу винодельню ассоциировали с гаражной, но мы от этого отошли, так как уровень технологический, уровень изготовления вина, объемы принципиально другие по сравнению с гаражистами.

О хозяйстве

Название:

«Винодельня Собер Баш»

Дата основания:

декабрь 2010 года (начало работ по освоению участков)

Регион:

Кубань, долина реки Афипис

Собственные земли:

30 га в районе станицы Смоленской, из них порядка 17 га – виноградники

Основные сорта:

Красностапа, Саперави, Ркацителю (пока не плодоносит), Рислинг, Голубок, Цимлянский Черный, Сибирьковский и Каберне Фран

КАЛЕНДАРЬ ВИНОДЕЛА

ОСЕНЬ

СЕНТЯБРЬ

Наблюдение за степенью зрелости винограда с целью вычислить оптимальное время для начала сбора винограда. Начало сбора ягод в более теплых зонах.

НОЯБРЬ

Розлив вин нового урожая. Наблюдение за изменениями, происходящими в вине. Начало ранней подрезки лоз.

ОКТАБРЬ

На большинстве виноградников уборка урожая завершена. Началась винификация. Хранящиеся вина разливают для созревания в бочки.

ДЕКАБРЬ

Температура в погребах должна контролироваться, чтобы спиртовое и яблочно-молочное брожение развивалось нормально.

ЯНВАРЬ

Продолжается обрезка лоз. На винодельнях отмечают праздник св. Винсента — покровителя виноградарей.

ФЕВРАЛЬ

Настало время произвести долив, который впоследствии продолжается время от времени. Яблочно-молочное брожение должно быть завершено.

МАРТ

Землю очищают от обрезанных веток, завершают обрезку. Разливают молодые вина.

МАЙ

За виноградником наблюдают и защищают от весенних заморозков. Проводится междурядная вспашка.

АПРЕЛЬ

Производится подвязка лоз.

ИЮНЬ

Подвязывают лозы и начинают обламывать побеги. Число завязей и пустоцветов определит объем будущего урожая.

АВГУСТ

Обработка почвы нежелательна в это время, однако надо быть начеку из-за некоторых паразитов. В зонах раннего созревания урожая начинают готовить бродильню.

ИЮЛЬ

Продолжается борьба с вредителями, а также наблюдение за воспитанием вина.

ЗИМА

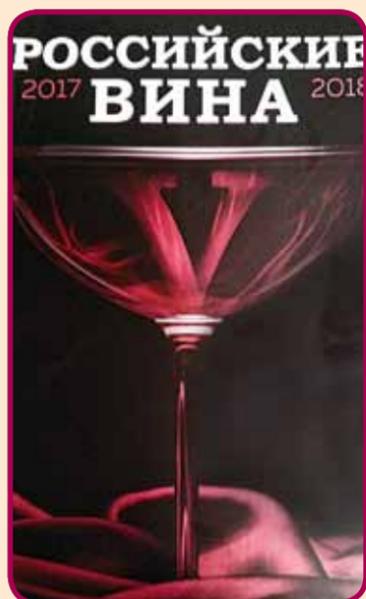
ЛЕТО

ВЕСНА



Пять лет российского виноделия в зеркале винного гида

В Москве состоялась презентация нового издания авторского гида президента Союза сомелье и экспертов России (ССЭР) Артура Саркисяна «Российские вина» 2017–2018. Единственный отраслевой справочник, посвященный российскому виноделию, в этом году отмечает свое пятилетие.



В справочник включены лучшие российские вина, которые оценивались по 100-балльной шкале при пороговом балле 82. Всего гид включает 298 вин от 40 виноделен. Общий объем производства отобранных образцов превышает 10 миллионов бутылок. Для сравнения – в первое издание гида 2013 года вошли всего 35 вин от 13 компаний, тираж которых составил 400 тысяч бутылок. Предыдущий, четвертый выпуск гида вышел в свет в июле 2016 года и включал 266 вин из 37 хозяйств. В этом году впервые в гиде появился раздел, посвященный Дагестану.

По словам Артура Саркисяна, на этот раз ему пришлось продегустировать более 1,7 тысячи



образцов вина. Причем, каждое вино дегустировалось и в хозяйстве, и с полки магазина.

Также анонсирован выход гида на рынок Евросоюза в переводе на английский язык.

В планах Артура Саркисяна проведение конкурса сомелье по российским винам, развитие проекта «Антигид» для предотвращения появления на полках магазинов вин ненадлежащего качества, развитие международ-

ного сотрудничества и организация винных центров Russian Wine Bar, проведение ежегодной недели российского вина.

«К сожалению, многие хозяйства выпускают в больших объемах продукцию очень низкого качества. Мы не вправе запретить это делать, но как профессионалы мы можем, и даже обязаны рекомендовать потребителю не покупать те или иные вина. Эксперты ор-

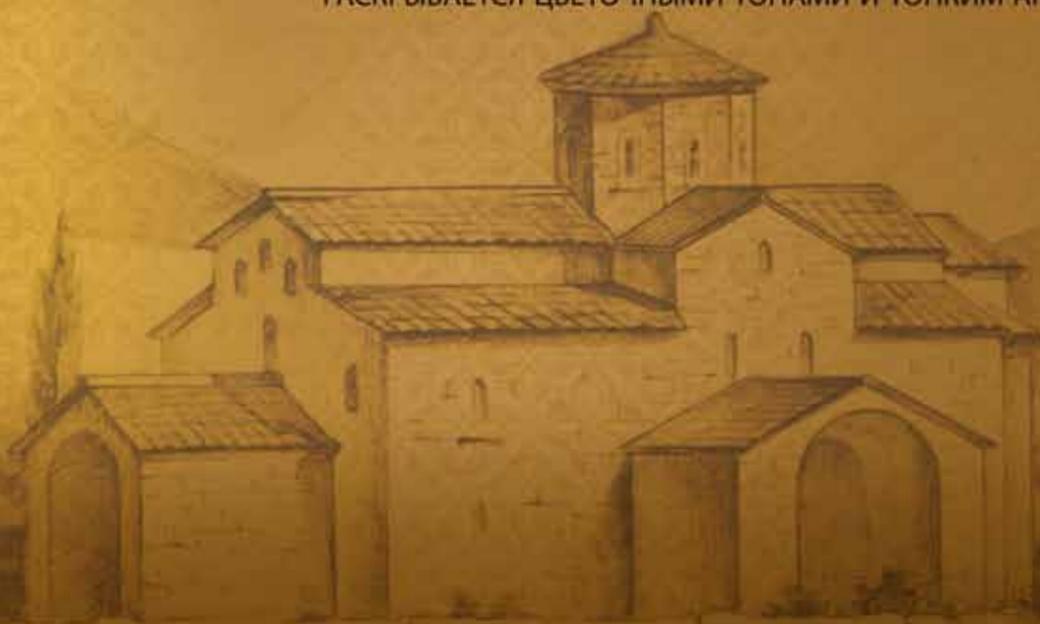
ганизации будут мониторить все российские вина, представленные в магазинах страны. По итогам такой инспекции будет создан винный антигид. Надеюсь, что, в конечном счете, это принесет пользу отрасли в целом».

Одновременно профессиональной публике был представлен гид вин Армении 2017 с разделами «Фруктовые бренди» и «Фруктовые вина».



★ ★ ★ ★ ★
АБХАЗИЯ

“Абхазия” или “Земля души” - это земля гостеприимных людей, и гостеприимство здесь не просто форма вежливости, а освещенная веками традиция. Традиция в Абхазии - встречать гостя за столом. Король любого застолья - коньяк. коньяк “Абхазия” 5 лет выдержки очаровывает мягкостью, гармонией вкусовых оттенков. Объемный вкусовой букет раскрывается цветочными тонами и тонким ароматом ванили.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Евпатория – страна виноградарников

На первый взгляд евпаторийская степь может показаться пустынной и однообразной, но уж точно не для опытного винодела. Он понимает, каким сокровищем эта земля является для виноградной лозы, и какие великие вина могут быть созданы на ее просторах. Знают об этом и на одном из старейших предприятий Крыма – Евпаторийском заводе классических вин, где в течении 100 лет производят благороднейший из напитков.

Старейшая винодельня и рождение мощного предприятия

В городском архиве Евпатории сохранился путеводитель по Крыму 1912 года, в котором размещалась реклама виноторговца Кокуша: «СКЛАДЪ южно-бережскихъ вин, улица Базарная. Вина: Белое столовое, Портвейнъ, Мускатъ-Люнель, Малага, Бордо, Мускатъ-сокъ, Мускатъ-сухой, Церковный, Токай, Рислинг, Марсель».

Ассортимент на то время весьма обширный. И не удивительно, ведь в евпаторийской местности винопроизводство счита-

ется одним из основных промыслов.

Евпатория (в далеком прошлом – Керкинитида) – древнейший винодельческий центр Крыма. Первая винодельня на полуострове была основана в VI–V веке до н.э. греческими переселенцами и располагалась возле территории современного города в греко-скифском городище «Чайка». Археологи сразу же окрестили эту находку самой старой крымской винодельней.

Масштабу налаженного греками производства могли бы позавидовать винодельческие предприятия XXI века – одна такая винодельня вырабатывала до 24 тыс. л вина

в год. Недостатка в благородном напитке ощущать не испытывали. Более того, евпаторийские вина были любимы кочевыми племенами, то и дело ведущими свой путь через древнюю Евпаторию, вдоль зеленых виноградников, которые впоследствии подарили городу еще одно почетное звание – Страна виноградарников.

Современные вина Евпатории ничуть не уступают тысячелетним предшественникам. Ведь созданы они все в той же уникальной местности, евпаторийской степи под чутким руководством опытных виноделов. Убедитесь в этом воочию проще простого. Стоит лишь продегустировать продукцию Евпаторийского завода классических вин.

Упомянутый выше виноторговец Юфуд Кокуша как раз связан с рождением современного промышленного предприятия по производству вина в Евпатории. Годом основания завода считается 1928 год, когда на месте винных подвалов Кокуша был возведен первый цех будущего винодельческого предприятия. Подвалы располагались на улице Базарной в районе недавно восстановленных средневековых городских ворот. Улица Базарная в начале XX века была сосредоточением торговой жизни Евпатории.



ЕВПАТОРИЙСКИЙ ЗАВОД КЛАССИЧЕСКИХ ВИН

– предприятие полного цикла производства: от виноградника к бутылке. Завод стабильно входит в ТОП-5 производителей Крымского полуострова. Предприятие первым осуществило выпуск продукции в современной асептической упаковке Tetra Pak Prisma.

Сохранить весь потенциал, заложенный природой в виноградной ягоде, позволяет качественное производственное оборудование: емкостный парк из нержавеющей стали, технологические линии розлива BORELLI TECNA line.

Евпаторийский завод классических вин выпускает несколько торговых марок вина: ТМ «Евпатория», ТМ «Голицынские вина», ТМ «Голицынские традиции», ТМ «PICNIC», ТМ «SWANS' LAND».

Качество продукции Евпаторийского завода классических вин подтверждают как покупатели, так и эксперты. В 2017 году «Мерло» ТМ «Голицынское» ТМ «SWANS' LAND» удостоены серебряных медалей XIX Дегустационного конкурса Международной выставки «ПРОДЭКСПО-2017».

«Сегодня мы видим, как раскрывается потенциал крымского виноделия. Все больше потребителей по всей России отдают предпочтение крымским, в том числе евпаторийским винам, – подчеркивает директор по развитию продаж на территории РФ и стран СНГ «Евпаторийского завода классических вин» Роман Голицын. – Мы идем навстречу своему потребителю – выпускаем новые торговые марки, расширяем площади виноградников, а значит, настоящего крымского вина будет больше».

В 2017 году Евпаторийский завод классических вин успешно прошел лицензирование на производство вина защищенного географического указания «Крым». Успех Евпаторийского завода классических вин – это успех всей Евпатории.



Много десятилетий наши виноделы приумножают славу крымского виноделия. Завод является современным промышленным комплексом с полным циклом производства: от выращивания винограда до розлива вина в бутылки.



Подвалы Юфуда Кокуша являли собой фундаментальный дом с потолками 4 метра и общей площадью не менее 200 квадратных метров. После очередного съезда ВКП(б), проходившего в декабре 1927 года, начался закат НЭПа. В городках началась ликвидация частного бизнеса.

Евпатория шла в ногу со всей страной. В городе расцвели торгово-кооперативные артели, но уже в 1928 году горожане почувствовали товарный голод. Городские сводки того времени отмечают полное запустение на улице Базарной – она утратила свое значение как сосредоточение торговли. Магазины были закрыты из-за отсутствия товаров. В городской сводке за 1928 год есть фраза: «спрос на сто-

ловые вина повышен, но не удовлетворен со стороны виноделов».

Обеспечением вином горожан в то время занималась «Вино-рыбная» артель. Это странное название легко расшифровать, если принять во внимание то, что в нее вошли винные подвалы Юфуда Кокуша, а также рыбный магазин торговца Караянова (до 1927 года на улице Базарной эти два магазина соседствовали). Но очень скоро стало ясно, что торговые артели не смогут насытить рынок товарами, и государство решительно взяло торговлю в свои руки. По примеру еще совсем недавнего прошлого винно-рыбная артель была переименована в Крымвинкомбинат, а «рыбная приставка» потерялась в истории... Поз-



же в винной истории Евпатории возникает Евпаторийский Крымвинкомбинат.

Самыми сложными для предприятия были годы войны. В 1941–45 гг. многие промышленные предприятия Евпатории были разрушены, а Евпаторийский винзавод, хоть и был сильно поврежден, устоял. В подвалах Кокуша даже сохранились 44 тысячи литров довоенного вина!

Постепенно завод расширял свою территорию. С 1945 по 1960 годы был построен новый подвал, новый цех розлива, складские помещения на Базарной, производятся надстройки вторых этажей, но это не дает необходимого простора для работы. Поэтому, начиная с 1960 года, завод работает над сооружением нового производственного комплекса. В 1972 году Евпаторийский завод отстроил новый просторный по тем меркам комплекс, который сами заводчане называли Половным заводом на том самом месте, где завод располагается до сих



пор, за ними последовали сложные «девятистопы».

Сохранить завод и ни на месяц не остановить производство смогла, конечно же, самоотверженность коллектива завода. Многие пришли на предприятие сразу после студенческой скамьи и остались на заводе, переживая и разделяя с ним его историю.

Новая эра

Начало 2000-х можно назвать вторым рождением завода. Была осуществлена серьезная реконструкция и модернизация



дुकцию Евпаторийского завода классических вин, вы можете быть абсолютно уверены, что приобретаете настоящее крымское вино.

Евпаторийский терруар

Евпаторийская степь – это без преувеличения уникальная природная зона. Земля, окутанная ароматами степных трав, которые вносят свой вклад в многогранность евпаторийских вин. В распоряжении виноградарей завода свыше 600 га виноградников в непосредственной близости от предприятия (10 км). Они расположены на стыке двух климатических зон – степной и морской. Карбонатные глинистые черноземы – идеальные почвы для выращивания винограда. Достойное до-

полнение им составляют близость моря, удивительный крымский воздух и рекордное количество солнечных дней. Все четыре стихии замешивают необычайный коктейль, образуя микроклимат, которому нет аналогов. Морской бриз смешивается с воздухом, настоящим на степных травах Евпатории. Солнце дарит тепло 250 дней в году. Лучи совершают невероятный пируэт, отражаясь от водной глади, даря тепло уже с двойной силой. По своим характеристикам евпаторийский терруар не уступает известным винодельческим регионам юга Франции и Италии и также располагается на знаменитой мировой «винонной параллели».

Основной фонд посадок винограда заложен в 2007–2009 гг. и оснащен современной системой капельного орошения. Виноградари завода выращивают свыше 20 сортов винограда.

Сортоты состав тщательно подобран для создания широкого ассортимента вин, способного продемонстрировать многогранность крымского вина, его разнообразие. На виноградниках произрастают Каберне Совиньон, Мерло, Саперави, Бастардо Магарачский, Совиньон Зеленый, Ркацители, Мускат Оттонель, Рислинг Рейнский, Шардоне и другие сорта.



пор. С вводом нового завода в помещениях в центре города розлив был прекращен, и сама производственная площадка была ликвидирована.

Все это время завод играет существенную роль в экономике города. Позже вызовом для предприятия была печально известная антиалкогольная кампания 1985–1986 годов, когда завод почти прекратил выпуск виноградных

производственных мощностей, увеличена собственная сырьевая база, высажены молодые виноградники и взят курс на инновационное развитие.

За годы существования предприятия сформировалось в мощный промышленный комплекс. Завод выпускает высококачественные крымские вина, строго контролируя каждый производственный этап. Выбирая про-



Республика Крым
г. Евпатория,
ул. Виноградная д 11
+7 (06569) 4-71-39
+7 (06569) 4-71-40
+7 (499) 550-10-55

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Мальбек как он есть

Сейчас это имя как-то подзабыли, но ещё лет 7–8 назад профессор Роджер Кордер со своей винной диетой был на самом пике моды. Его книга *Wine Diet: A Complete Nutrition and Lifestyle Plan* перевели на всяческие языки, и народ бросился пить красненькое. Но! Истина, как оказалось, не в каждом вине.

Марина Разоренова

Специально для «Винной карты»

Здоровый спор

Ещё в 1936 году Жак Маскелье открыл и описал вещество под названием процианидин. Это мощный антиоксидант. Он содержится в косточках и коже винограда. Британские учёные под руководством Кордера провели сравнительный биохимический анализ винограда и вин из разных регионов. Выяснилось, что концентрация процианидина зависит от двух факторов. Во-первых, от технологии производства: чем дольше мацерация, то есть настаивание сула на мезге, тем больше антиоксидантов попадает из винограда в вино. Во-вторых, важен сорт винограда. Лучший результат в лаборатории Кордера показал мадиран. Его делают из винограда Таннат на Юго-западе Франции.

Необходимая суточная норма процианидина для поддержания здоровья – 300–500 мг. В 125 миллилитров мадирана содержится 120 миллиграммов процианидина. Остальное Кордер советовал добирать фруктами.

Соседи мадиранцев – виноделы Каора – не согласились с учёными. Они потратили целый год на выяснение истины, и вот результат:

«Познакомившись с выводами профессора Кордера, Межпрофессиональная организация вин Каора направила четыре вина для анализа на предмет содержания в них процианидина. Все вина урожая 2005 года были изготовлены из винограда мальбек по традиционной технологии с применением длительной мацерации – от 3 до 5 недель. Исследование проводилось в лаборатории CESAMO университета Бордо. Теперь у нас есть заключение: в 125 миллилитрах каора содержится больше 500 мг

процианидина! И всё это напрямую связано с нашими традиционными методами винификации и нашим традиционным виноградом – мальбеком!»

А вы думали, мальбек – аргентинский виноград?

Мальбек как он есть

Историческая родина Мальбека – Франция. Правда, здесь с ним работать нелегко. Он очень чувствителен к морозам и избыточной влаге. В Аргентине сухой прозрачный воздух предгорий, обилие солнца и отсутствие осадков решают эти проблемы.

Мальбек даёт вина глубокого тёмного цвета, с хорошими сильными танинами и способностью к длительной выдержке. Каоры более насыщенные, сильные и сухие, нежели аргентинские мальбеки. Им свойственны ароматы чёрных ягод – смородины, вишни, черёмухи, чёрной рябины, а также лакрицы, эвкалипта, шоколада. Аргентина даёт более мягкие округлые вина, с ярко выраженной фруктово-ягодной доминантой в аромате, нотками малины, черники, вишни, сливы и иногда – кофе.

В тех или иных количествах Мальбек выращивают во многих странах, но лишь во французском Каоре и Аргентине он играет главную роль.

Мировой терруар

Франция

Виноградники Каора считаются одними из самых старых во Франции, они имеют гало-римское происхождение. Какой виноград выращивали здесь в те далёкие времена – не известно. Зато известно, что в XIII веке виноделы Каора получали из Мальбека так называемое «чёрное вино» – крепкое, танинное, с глубоким непрозрачным цветом. Секрет производства был прост. Для того чтобы вы-

тянуть «все краски», суло держали на мезге долго, да ещё нагревали. Англичане и голландцы быстро оценили каор. Но ревнивые бордосцы сделали всё, чтобы завладеть британским рынком. Каор постепенно растерял былую популярность. В конце 60-х годов XIX века эпидемия филлоксеры уничтожила большую часть лозы, а «великий мороз» 1956 года добил регион окончательно. Возрождение началось лишь в 70-е годы прошлого века.

Лучшие каоры

Неформальный рейтинг каоров часто возглавляет Chateau du Cedre – хозяйство, принадлежащее двум большим оригиналам – братьям Паскалю и Жан-Марку Вераг. Кто из них сформулировал концепцию виноделия – не известно, но если вы хотите её понять, придётся усовершенствовать знания по философии и математике. «В вечном движении мы стремимся найти равновесие. Это равновесие хрупко, потому что любое преобразование – это потеря, а каждое действие, необходимое для компенсации этой потери, приводит к новому преобразованию. Мы всё время стремимся к идеалу, который недостижим» – вот примерно такая концепция. Работает блестяще. Лучшие вина хозяйства – Le Cedre и GC. Последнее делают лишь в исключительные годы. К сожалению, его на нашем рынке нет. А вот Le Cedre пока можно найти. Супермаркеты допродают остатки – урожая 2010 и 2009 годов. Le Cedre урожая 2010 года, за который Wine Enthusiast не пожалел 95 баллов, стоит около 1700 рублей. Это старая, дообвальная, цена!

Ещё один замечательный каор, всё ещё доступный на нашем рынке, – Clos Triguédina. Виноградники хозяйства можно назвать уникальными, потому что их частично удалось сохранить во время мороза 1956 года. Старая лоза – нетипичное явление для Каора. Жан-Люк Бальдес делает три красных вина в совершенно разных стилях: Clos Triguédina, Prince Probus (его у нас нет) и The New Black Wine. Последнее – главная интрига винодела. Этот каор делают по старинной технологии «чёрных вин»: длительная мацерация плюс нагрев сула до 60 градусов. В результате рождается продукт с высокой концентра-

цией процианидина. Не вино – а прямо-таки лекарство! И пить его надо по ложечке, чтобы не разориться. За маму, за папу... за импортера и ритейлера (в одном лице), накрутивших цену до 9 тысяч рублей за бутылку.

К лучшим производителям каора, несомненно, относится и Chateau de Lagrezette.

Аргентина

Мальбек привёз в Аргентину французский агроном Мишель Пуже (Michel Pouget) в 1868 году. С тех пор местные виноделы приложили немало усилий для того, чтобы виноград стал флагманом аргентинского виноделия.

Две трети всего вина производят в долине Мендоса, где виноградники расположены на высоте от 600 до 2400 метров над уровнем моря. Виноделы экспериментируют с виноградом на разных высотах. Многие считают оптимальным 1000–1100 метров, где Мальбек даёт хорошо сбалансированные вина с мягкими танинами.

Знаменитый винодел Николас Катена рискнул разбить виноградник на высоте 1440 метров. «Все думали, что я сошёл с ума, но низкая температура, высокая интенсивность солнечного света и бедные почвы на такой высоте оказались идеальным сочетанием». Он уверен, что в отличие от Европы, решающий фактор терруара – не почвы, а температура воздуха и интенсивность солнечного света, что зависит от высоты. Следуя такому пониманию терруара, комбинируя виноград, выращенный на разных высотах, аргентинские виноделы могут получать разные по стилю вина. Но не стоит думать, что все они одинаково хороши.

Лучшие Мальбеки

В аргентинском мальбеке нет такой концентрации процианидина, как в каоре. Причина – иная технология винификации. Но, может быть, не стоит подходить к вину слишком рационально?

Одни из лучших мальбеков делает Bodega Catena Zapata. В 80-х годах Николас Катена отказался от производства массового дешёвого вина, которым славилась тогда Аргентина, и сосредоточился

на экспериментах и производстве качественного винограда. В результате в середине 90-х появилась линейка вин премиум-класса Catena Alta. С тех пор Catena Alta Malbec получила признание любителей вина во всём мире и множество наград. В Москве бутылка стоит от 4500 до 5000 рублей, а топовое вино хозяйства – Catena Zapata Malbec Argentino – около 8000 рублей.

Замечательный мальбек делает компания Luigi Bosca. Радует цена – около 1200 рублей за бутылку.

На последнем Decanter Award золото получило Trivento Reserve Malbec 2013. Можно ли найти его в Москве, и какова цена – сказать сложно. Многие из тех винных брендов, которыми на российском рынке распоряжается известная гигантская водочная компания, превратились в фантомы. Trivento в их числе. Но поискать можно.

Несомненное удовольствие доставит Reserva Malbec от компании Bodega Norton (1700 рублей) и Premium Malbec от Alta Vista (1200 рублей). В прошлом году топовое вино этого хозяйства – Alta Vista Grande Reserve Mal-

bec Terroir Selection 2011 – было названо лучшим мальбеком на авторитетном Argentina Wine Awards 2014. А уж аргентинцы разбираются в своих винах.

Мальбек дружит с юмами (пятым вкусом). Обладая довольно непродолжительным послевкусием, мальбек станет хорошей парой с блюдами оригинального вкуса и аромата. Идеальный марьяж – с глубокими сырами, мясом утки или буйвола с грибным соусом и специями, в том числе с тимьяном или розмарином.



Игристое Австрии — универсальное совершенство

Австрия – удивительная страна, каждый раз она открывается нам с новой, до сих пор неизведанной стороны. Ее жители, благодаря своему трудолюбию и доброжелательности, создают подчас великолепные творения. Одной из изюминок «австрийского розлива» по праву считается игристое вино Австрии.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Foto: Austrian Wine Marketing Board

Кодекс виноделов страны гласит: «Там, где написано «Австрия» снаружи, должна быть Австрия и внутри» – только так можно гарантировать высокий имидж австрийской продукции по всему миру. Следуя этой заповеди, австрийский закон о виноделии определяет австрийское вино как «вино, произведенное в Австрии из выращенного в Австрии винограда». Это в полной мере относится и к австрийскому игристому вину.

Австрийские игристые вина выпускаются с середины XIX века, и только скромность местных жителей позволила им такое долгое время находиться в тени славы более знаменитых вин из соседних стран. Игристое вино Австрии называется зект или сект – в зависимости от того, как читать немецкое слово, хотя знатоки языка настаивают именно на первом варианте. По своим качествам австрийское не уступает шампанскому, каве и просекко, не говоря уже о прочих игристых типа кремана. Однако, справедливости ради, надо сказать, что зект все же обязан в некотором роде шампанскому своим появлением. История такова.

В 1842 г. Роберт Шлюмбергер работал мастером погреба Ruinart в одном из уважаемых старейших шампанских домов Франции. Его романтические чувства к девушке из Вены подвигли молодого человека все бросить и, голову сломя, убраться к любимой в Австрию. К тому

метод производства игристого Schlumberger с тех пор не изменился. На его создание, как и раньше, уходит четыре года, в течение которых строжайшим образом соблюдаются все циклы производства. Разливается Schlumberger в одном из лучших районов Вены – Деблинге, в старейшей австрийской винодельне, существующей на этом месте более 300 лет. Здесь проводятся экскурсии, включающие дегустацию различных сортов Schlumberger, в том числе и из Пино Нуар. Сорт, кстати, немало: от легких White Secco, категории Prosecco, до эксклюзивного Schlumberger Dom TFXT, успешно соревнующегося с лучшими шампанскими винами.

моменту он уже был настоящим мастером своего дела. Работа в Ruinart позволила ему набраться опыта и стать обладателем секретов производства шампанского. Уже в 1843 г. Роберт Шлюмбергер выпустил первое игристое Австрии. Кстати, винодельческий дом, основанный Робертом, существует до сих пор и к тому же является одним из лучших в стране.

Игристое вино зект выпускается и довольно крупными заводами, и небольшими частными хозяйствами семейного типа. Поэтому каждый вид произведенного напитка становится совершенным уникальным, особенным, с неповторимыми оттенками. Они рождаются, в основном, в области Пойсдорф региона Вайнфиртель. Так уж распорядилась природа, что земли вокруг Пойсдорфа идеально подходят для выращивания винограда, предназначенного для игристых вин. Здесь в основном используются сорта Вельшрилинг и Грюнер Вельшлинер. Другие фавориты – Рислинг и Совиньон Блан. Все эти четыре сорта успешно участвуют в создании прекрасных вин с ярким характером.

Энергичный шильхер зект, выпускаемый в Западной Штирии, занимает

собственную нишу рынка игристых. Однако более всего игристого производится в винодельческой Вене. Некоторые хозяйства занимаются изготовлением напитка, используя традиционные технологии второй ферментации в бутылке. Такие вина заслуживают весьма лестные отзывы критиков.

В последнее время игристое Австрии становится все более популярным. Особым видом напитка считается шильхер зект. Это розовое игристое отличается очень сухим живым вкусом. Оно несколько кислее остальных игристых вин Австрии. Делают его из сорта Блауер Вильдбахер. Существует легенда, что виноград этот начали выращивать еще кельты. Местность производства напитка строго ограничена. Шильхер зект можно получать только из винограда, выращенного на крутых холмах Западной Штирии. Выращивают виноград на хорошо продуваемом ветром участках, немного затененных, поскольку этот прихотливый сорт винограда не переносит слишком яркое солнце. У него есть еще одна особенность – его следует собирать слегка недозрелым, чтобы сохранить освежающую кислотность. Шильхер зект из Вестштайермарка известен во всем мире и по праву занимает достойное место в мировом винном наследии. Это самобытное вино имеет великолепный букет, сплетенный из терпких нот черной смородины и мягких оттенков сочной клубники.

Розовое игристое Австрии изготавливают еще и в Нижней Австрии, и в Бургенланде. Но здесь оно производится уже из сорта Цвайгелль и отличается более свежим вкусом.



Дегустационные заметки

Schlumberger Rose Brut, произведенное методом классической шампанзации из сорта Пино Нуар. Элегантное и сдержанное gose с тонкой огранкой фруктовых нот. Пино Нуар придает вину мягкий вкус и долгое ягодное послевкусие.

Schlumberger Brut, купаж Вельшрилинга, Шардоне и Вайсбургундера, обладает ароматами зеленых яблок и абрикосов. Игра брют завершается ягодными нотами.

Hafner Muscat Sweet Frizzante, blend Мускат Оттонеля и Гельбер Мускателлера, обладает типичным мускатным ароматом, легкое и питкое.

Kюве Moser Hans sekt extra brut с характерным фруктовым ароматом с нюансами желтого яблока и ненавязчивой пряностью.

Steininger GmbH sekt из Траминера демонстрирует ароматы розы и специй, экзотические фрукты проявляются в послевкусии.

Infuehr Symphonie extratrocken, blend Гевюрцтраминера и Вельшрилинга, запоминается своим ароматом пряного спектра. Вино буквально сочится белыми спелыми ягодами и бергамотом. Белоснежный густой мусс и изящные длинные струйки пузырьков украшают это вино.

Австрийское игристое зект удивительно изящно, благодаря этому оно уместно в качестве напитка «соло», им можно скрасить уютный вечерок, не спеша потягивая бокал за бокалом, а также подать на аперитив в сочетании с легкими закусками. К тому же сочетаемость австрийских вин с различными блюдами именно для торжественных случаев давно взята на заметку кулинарами, потому что они великолепно показывают

себя с различными кухнями мира. Одна из причин такой универсальности – многообразие стилей. Гурманы уже оценили способность этих вин превращать любые аккомпанирующие закуски во вкусовой шедевр. Поэтому австрийское игристое вино очень подойдет в качестве подарка друзьям, когда вы отправляетесь в гости.

Кстати, австрийское игристое вино и в трапезе местных жителей играет далеко не последнюю

роль. Австрийцы уже не представляют себе праздничного вечера без бутылочки хорошего игристого. Более того, австрийцы настолько любят свой напиток, что позволяют себе пропустить бокальчик бодрящего вина не только в праздники. Тем более, что и сомелье рекомендуют перед едой выпить именно игристого, так как благодаря его низкой кислотности ароматы в блюдах проявляют себя совершенно по-новому. Не забудьте только первое правило эногастрономии: вино и еда не должны вступать в борьбу друг с другом. По мнению истинных гурманов, правильно подобранные к определенному виду вина продукты и блюда могут по-настоящему раскрыть «секрет» австрийского игристого. Национальные же предпочтения сочетаемых с игристым вином блюд таковы: австрийцы считают, что для сухого зекта лучшими партнерами будут копчености, домашняя птица, рыба (форель или лосось), ветчина, тайское карри. Австрийское игристое розе или шильхер зект более всего дружественно к десертам из фруктов и ягод, шоколада.

Прежде, чем открыть бутылку игристого, снимите капсулу из фольги. Придерживая пробку, раскрутите проволочку. Не снимая проволочку, оберните пробку полотенцем, и, сильно взявшись за пробку одной рукой, другой медленно поворачивайте бутылку и слегка тяните ее вниз. Чтобы избежать хлопка, в конце слегка надавите на пробку – углекислота выйдет из бутылки с тихим шипением. Не направляйте горлышко бутылки на себя или других людей.

Держите бокал наклонно и наливайте вино по стенке бокала. Благодаря этому, цепочки пузырьков сохранятся, а шапка пены не будет слишком густой. Такой способ подачи позволяет наилучшим образом раскрыть вкус и аромат игристого вина.

Наслаждайтесь!

Винная карта

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

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

«Винная карта» издается ежемесячно

Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»

Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»

Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д

Тел./факс: (495) 645-2039

Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com

Смотрите нашу страницу в Facebook и Twitter: @vinkarta

Над номером работали:

Корреспонденты: Антон Волков, Татьяна Делкрес, Марина Разеренова

Фотографии: Татьяна Делкрес, Марина Разеренова

Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

Тираж – 30000 экз. Распространяется в местах производства и продажи алкогольной продукции.

© 2007 ООО «Медиа Бизнес Пресс». Любое воспроизведение материалов или их фрагментов на любом языке возможно только с письменного разрешения редакции. Мнения авторов не всегда совпадают с мнением редакции. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Самый нежный

Мягкий сыр с корочкой белой плесени – удовольствие для гурмана. Такой сыр станет настоящей находкой для быстрой сервировки закуски и украсит любое застолье. Наиболее распространенными сырами этого вида считаются бри и камамбер.

Бри (Brie) – один из самых древних французских сыров, мягкий, с пикантным вкусом, покрытый бархатной корочкой из светлой плесени, всегда небольшого размера. Именно этот сорт сыра с плесенью из коровьего молока завоевал особую популярность и признание. Его изготавливают практически в каждом уголке планеты, привнося особые нотки индивидуальности и географической узнаваемости. Именно с ним связана пикантная история об успехе графини Наваррской при дворе Генриха IV, согласно которой дама соблазнила короля не красотой своих форм, а угощением – тартинками с бри. И не удивительно. Трудно устоять перед нежнейшим на вкус, мягким, сливочного цвета сыром, источающим аромат лесных орехов и покрытым корочкой из белого бархата плесени. Недаром бри считается королем сыров и сыром королей.

Особенность бри заключается в бледном цвете с едва уловимыми сероватыми вкраплениями. Нежная текстура мякоти покрыта слоем благородной *Penicillium candidum*. Чаще всего продукт изготавливают в форме лепешки диаметром до 60 см и толщиной до 5 см. У молодого бри нежный мягкий вкус. Чем старше сыр, тем больше острых и пряных ноток в его вкусовой палитре, а корочка более рассыпчатая. Еще одно правило, которое применимо к бри – острота сыра зависит от размера лепешки. Чем она тоньше – тем острее продукт. Сыр изготавливают в промышленных масштабах в любое время года. Его относят к так называемым универсальным сырам, поскольку он одинаково хорошо подойдет как для семейного обеда, так

и для особого гурманского ужина.

Вот несколько советов от сырного сомелье, как подавать этот вкусный, пикантный сыр.

Ешьте бри ломтиками, не счищая корочки. Если вам не хочется есть корочку, просто отрежьте ее под таким углом, чтобы получить минимум корочки и максимум самого сыра.

Вы пробовали есть корочку раньше и это было отвратительно? Скорее всего вам просто попался плохой бри (да, такое действительно случается). Хорошая корочка должна на вкус быть немного горьковатой, но не должна отталкивать своей липкостью. Если вы не пробовали корочку, так вперед, сделайте это, она полностью съедобна.

Ешьте бри самостоятельно, с фруктами, орехами или хлебом. Стоит ли на бутерброд с колбасой или мясом положить бри? Определенно, нет. Попробуйте его с яблоками или грушами, инжирным вареньем, компотом из вишни, медом, французским багетом, миндалем или засахаренными грецкими орехами.

Бри отлично сочетается с шампанским, а также с определенными винами и пивом. Хороший мариж бри составит с сухим рислингом, траминером, кокурром. Легкие красные вина (например, пино нуар) также хорошо подойдут к этому сыру благодаря их богатому вкусу, который хорошо подчеркивает мягкость, сочность бри.

Не хотите пить крепкий алкоголь? Нет проблем. Яблочный сидр или сок отлично подойдут к бри. Чем легче и свежее, тем лучше.

Бри хранится всего лишь пару недель. Вот что стоит помнить, когда вы смотрите на сырный круг. Внешняя часть бри должна быть твердой, вну-

тренная – пружинистой. Бри перестает зреть, когда вы его надрезаете. Если вы уже отрезали ломтик, дальше сыр зреть не будет. Перезревший бри будет мягким и жидким. Если вы уже разрезали бри, вы можете хранить его в холодильнике пару дней.

Сервируйте бри при комнатной температуре. Это даст возможность сыру



раскрыть вкус и аромат и снизить остаточный привкус аммиака. Вы можете немного нагреть его, чтобы сделать слегка клейким, если хотите. Минимальной по времени обработки в микроволновке или духовке будет более чем достаточно.

Подавайте бри клином. Разрежьте круг клином от центра. Выложите клин на поднос с виноградом или крекерами (и ножом!), этого достаточно.

Приготовьте бри в тесте фило. Возьмите небольшой круг бри, покройте его слоеным тестом фило, обмажьте яйцом и запеки-

Польза камамбера и бри

Полезные свойства продуктов объясняются их составом: в сырах есть масса витаминов, аминокислот, микроэлементов. Диетологи советуют включать эти сорта даже в рацион тех, людей, которые не переносят лактозы, поскольку в камамбере и бри ее крайне мало. Чтобы укрепить здоровье и предотвратить развитие разных заболеваний, достаточно съесть всего 20–50 граммов продукта в сутки. Благодаря фосфору и кальцию в составе сыров, их употребление способствует укреплению костной системы, предотвращению переломов и артрозов. Поскольку сырная плесень включает вещества, способствующие выработке меланина, употребление лакомства помогает защитить кожу от солнечных ожогов.

те до готовности теста. Существует много вариантов этого простого блюда – с малиновым или другим вареньем сверху, или с орехами внутри.

Другой способ подавать бри – завернуть его

в фольгу и запекать в духовке до тех пор, пока не размягчится сердцевина. Это сделает сыр более пригодным для намазывания на хлеб или крекеры, и он станет хорошим контрастом для холодных фруктов.

Более молодой бри мягче по текстуре. Более зрелый бри немного крошится и имеет юлеесильный аромат и вкус.

Рекомендуемые вина

Белые сухие
Альзас Пино Гри (Эльзас),
Кот-де-Бон (Бургундия)

Красные сухие
Сансер (долина Луары),
Альзас Пино Нуар (Эльзас),
Кот-де-Нюв (Бургундия),
Божоле

Игристые
Шампанское, кова,
франкошакорта

Камамбер (Camembert) – мягкий сыр, который изготавливается из коровьего молока с острым ароматом. Обладает нежным грибным вкусом. Консистенция сыра мягкая и упругая нежного сливочного цвета. Камамбер покрыт корочкой со светлой плесенью. Этот сыр делают во многих странах, но оригинальный камамбер пришел к нам из Франции. Он производится в виде круга диаметром 11 см, высотой 3 см и весом – 250 грамм, а упаков-

ван в деревянный ящичек. Камамбер часто продают несколько недозревшим, так как срок хранения у него очень короткий.

Готовый сыр может иметь цвет от белоснежного или светло-бежевого до темного кирпичного, а его аромат напоминает запах сырости, при этом чем более зрелый сыр, тем ярче он пахнет.

Аромат камамбера оригинален: он напоминает запах прелости, а резкость зависит от степени выдержки продукта. Настоящий камамбер имеет сливочный вкус, пикантный и островатый. При этом середина продукта мягкая, а плесневая корочка плотная.

Рекомендуемые вина

Вкус камамбера достаточно сильный, поэтому к нему лучше подавать молодые красные вина. Классический компаньон для камамбера – шампанское.

Белые сухие
Сидр (Нормандия
и Бретань), сансер, вувре,
савеньер (долина Луары)

Красные сухие
Божоле вилляж, бруйи,
ширубль, гаме анжу
(долина Луары), гренаш

**Игристые вина
и крепкие напитки**
Шампанское, кальвадос

Чем отличаются сыры бри и камамбер

Внешне оба продукта схожи – на их поверхности белая плесень. Основной особенностью камамбера является более высокая жирность и мягкая консистенция. Даже при комнатной температуре лакомство начинает быстро таять внутри. Корочка камамбера имеет довольно острый вкус и яркий яично-грибной аромат. Запахи сыров тоже разные: аромат бри больше похож на аммиачный, а вкус плесневелой поверхности практически нейтрален.



Коллио больше не спит!

Лежащий вдали от проторенных туристических троп и суетливой Венеции регион Коллио долгие годы считался подзабытым и спящим. Между тем в этой, напоминающей своими очертаниями полумесяц провинции, десятилетиями производят самые тонкие и сложные в Италии белые вина. Сейчас, на наших глазах, они делают беспрецедентный шаг в будущее.

Татьяна Делкрес

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Мало кто знает, что именно в Коллио прошел первый винодельческий конгресс. Случилось это в 1891 году, сразу после того как европейские виноградники поразила филлоксера, и вопрос на кону стоял принципиальный: как жить дальше?

После произошедшего в 50-е и 60-е годы XX века массового исхода жителей Коллио на заработки в Европу, в провинцию постепенно снова вернулась жизнь, а сельское хозяйство пошло на подъем. Мало-помалу пришло осознание уникальности своего региона – ни в коем случае не средиземноморского, а центральноевропейского, имеющего свое австрийское название – mitteleuropa.

Местные вина не только успешно отвоевали престижное место под

солнцем, но сделали беспрецедентный шаг вперед. Сегодня мастера купажей маршируют в сторону классификации DOCG, и в ближайшем будущем станут первыми, кто законодательно закрепит неслыханно низкую урожайность (на 20 процентов меньшую, чем существующая ныне), и выдержку (от трех до пяти лет!), переведя часть своих белых вин в категорию Gran Selezione. Это – вершина качества, категория, нацеленная на самых состоятельных клиентов.

Президент Консорциума вин Коллио Роберт Принчич мечтает о том времени, когда вина его края будут так же безошибочно узнаваемы по своему стилю, как бароло и брунелло, и чтобы в любом ресторане вино коллио заказывали с той же легкостью как бокал кьянти.

Подобно тосканскому сорту Санджовезе, в Коллио тоже есть своя звезда и «долгожитель» – Ри-

бола Джалла растет на северо-востоке Италии уже тысячу лет. Этот напоминающий Рислинг сорт, как правило не слишком выразительный в молодом возрасте, приобретает восхитительную сложность по мере старения. Остальные сорта не менее уважаемы: было время, когда местный сочный и сладкий Пиколит подавали при всех высококордных дворах Европы – от Вены до Ватикана. Что же касается Пино Гриджо, то здешние вина из него на порядок дороже других. Дабы не путать прочие образцы с собственными, которые легко отличить по бледно-розовому оттенку, виноделы северо-востока Италии намерены инвестировать в качество и законодательно присвоить сорту титул «Пино Гриджо из Коллио» или «Пино Гриджо Супериоре». Именно автохтонные сорта и Пино Гриджо – главные претенденты на Gran Selezione – вина, которые будут про-

изводить в лучшие годы и выдерживать на осадке, в стальных чанах, в бочках и в бутылках несравнимо дольше, чем прочие.

Многим эти идеи покажутся амбициозными, однако даже самые распространенные сорта, будь то Совиньон, Рислинг, Гевюрцтраминер, Пино Бьянко или Фриуано в Коллио куда интенсивнее, ароматнее, минеральнее, глубже, плотнее чем у соседей. Причем последние урожаи дали особенно запоминающиеся образцы: зрелые, концентрированные, маслянистые и яркие.

Уважение вызывают и технологии их производства – они необыкновенно точны. К примеру, на винодельне Togos новые французские бочки используют только для 15 процентов вина, и в зависимости от качества урожая эта пропорция может быть выше или ниже. «Терруар и климат тут так хороши, что нам ничего особенно и делать не нуж-



но», – утверждает глава предприятия Франко Торос. Большинство вин выдерживают на осадке до шести месяцев, а потом еще и в бутылке до года. Один из лучших в мире совиньонов Cicinis производится на винодельне Artemis. Для получения этого осыпанного медалями международными наградами образца задействован арсенал современных технологий: разные экспозиции виноградников, не нуждающаяся в ирригации почва, микроклимат, прессы с предохраняющим от окисления азотным «мешком», чрезвычайно дорогостоящие яйцеобразные чаны... С другой стороны, перечисленные выше выверенные манипуляции

опираются на опыт предыдущих поколений, а предприятия в Коллио как правило семейные. «Качество вин Коллио выросло за годы моей работы в разы, – рассказывал Алессандро Пасколо, винодел и владелец хозяйства Pascolo. – В минувшие годы 15 белых вин региона было удостоено «трех бокалов» Gambero Rosso. А на слепых дегустациях наши рислинги зачастую пугают с немецкими».

Уже сейчас Collio DOC соответствует более строгим правилам DOCG. Виноделы полагают, что через год правила DOCG будут официально утверждены для вин Коллио. А через десяток лет – и до Gran Selezione дойдут.



WhiteCheese
from
Zhukovka

Завод ООО «Жуковское молоко» был построен летом 2016 года для производства сыров Brie и Camembert торговой марки WhiteCheese from Zhukovka.



Для производства сыра используется только фермерское молоко высшего сорта. Технолог из Франции на французском оборудовании контролирует производство сыров высокого качества, не уступающих по своим характеристикам аналогичным французским сырам.



Brie
WhiteCheese
from Zhukovka

– мягкий сыр из пастеризованного коровьего молока. Этот сыр покрыт мягкой бархатистой белой корочкой плесени, под которой скрывается нежнейшая масса сливочного цвета с легким ароматом лесных орехов. Вкус бри мягкий и нежный. По мере созревания сыр становится текучим. Бри один из самых универсальных сыров, так как хорошо подходит и к праздничному столу, и к обычному обеду.

Camembert
WhiteCheese
from Zhukovka

– изысканный мягкий сыр, покрытый бархатистой корочкой белой плесени. Внешне камамбер легко спутать с сыром бри, но в его аромате преобладают грибные тона. По мере созревания на плесневелой корочке появляются красно-коричневые прожилки. По сравнению с сыром бри, камамбер имеет чуть более острый, насыщенный вкус с оттенком грибов, травы, молока. В аромате – тона свежих сливок, попкорна, шампиньонов.



Вино и сыр составляют прекрасную гастрономическую пару. Нашим партнерам мы предлагаем завершённый концепт винного бутика – холодильники торговой марки WhiteCheese from Zhukovka. Ваши клиенты смогут одновременно выбрать хорошее вино и подобрать к нему подходящий по вкусу сыр.



Сибирская трапеза с винами Риохи

Риоха по праву гордится разнообразием стилей вин. Среди белых и красных, розовых, молодых и выдержанных риоханских найдется вино на любой вкус. Универсальная гастрономичность этих вин позволяет подобрать к ним практически любое меню, будь оно сложное или не слишком. Вина Риохи прекрасно сочетаются с изысканной французской кухней, пряной паназиатской, яркой восточной и многими другими. Наши читатели уже имели возможность убедиться в исключительном соответствии этих вин блюдам русской современной кухни (см. № 176). Попробуем найти для вин Риохи дружелюбные блюда в Сибири, где для приготовления еды используются местные, особенные продукты.

С древних времен и по сегодняшний день сибиряки занимались скотоводством, охотой и рыбной ловлей. Поэтому настоящая местная кухня сочетает в себе мясо домашних животных, дичь, уникальные сорта рыбы и неповторимые таежные приправы – дикий лук, черемшу, ростки молодого папоротника, ароматные травы. Кухня Сибири сытная, насыщенная, с обилием мучных блюд, подаваемых и как самостоятельное блюдо, и в качестве дополнения к основному.

Белые вина Риохи
Для производства белых вин в Риохе используют белые сорта винограда Виура (основной сорт), Гарнача Бланка, Мальвазия, Темпранильо Бланко, Матурана Бланка, Туррунтес, Шардоне, Совиньон блан и Вердехо.

Белая риоха, выдержанная в стальном чане из Виуры и купажи вышеперечисленных сортов – это легкие, хрустящие вина современного стиля. Они поступают в продажу через несколько месяцев после выдержки в бутылках. Для этих вин характерен чистый, цитрусовый аромат, с отчетливыми тонами косточковых фруктов (персика, абрикоса), спелой груши и зеленого яблока.

К такому вину хорошо подать подовые пироги из

кислого теста, выпеченные в русской печи, а также жареные – «пряжные» на жире – из кислого и пресного теста. Начинка может быть и мясной, и овощной, например, капуста с яйцом и зеленым луком. Совершенно особый вид нежнейших открытых пирожков из дрожжевого теста – шаньги с каргошкой. Свежесть и хорошая кислотность белой риохи дополнит сытное блюдо и поможет нейтрализовать его высокую жирность.

Белая риоха бочковой выдержки

Присутствие дрожжей в этих винах ощущается очень явно, что придает им интенсивный аромат тропических фруктов. Такие вина проводят в бутылках несколько лет, прежде чем поступят в продажу. За время созревания в них проявляются тона кокоса, сливочного масла, тропических фруктов и меда. Вкус богатый, сливочный, с хорошо выраженной ананасовой кислоткой. С годами проявляется легкая нефтяная нотка.

Хорошей парой к таким винам станут блюда из рыбы. К тому же, осетр и стерлядь, нельма и муксун, чир, сиг и омуль, а также в сезон – хариус, таймень, сырок и тугунок не переводятся в Сибири. Причем, рыбу здесь часто подают сырой или малосольной. Считается, что вкус редкой для всех остальных регионов

мира рыбы раскрывается в сыром виде намного лучше, поэтому специалитет зимней региональной кухни – строганина из замороженной рыбы. Летом белая выдержанная риоха станет гармоничным партнером к рыбным пирогам, которые готовят во весь противень. Характерные сливочно-фруктовые нотки белой выдержанной риохи подчеркнут богатство вкуса роскошной речной рыбы.



Красные вина Риохи

Основной сорт Риохи Темпранильо придает красным винам яркую окраску, глубину вкуса и гастрономическую кислотность в купаже с сортами Гарнача, Грасиано, Мазуэло, Виура и Матурана Тинта. Часто из Темпранильо делают и моносепажные вина. Воспитание вин в бочках из американского дуба смягчает танины и привносит в аромат и вкус вина тона ванили.

Молодая риоха ховен может показаться несколько угловатой, но от этого она ничуть не хуже своих более старших сестер сочетается с блюдами. Молодые и несложные вина лучше всего уравновесить блюдами с ярким вкусом, приготовленными на открытом огне со специями.

Пожалуй, лучший марьяж с этими винами – настоящие сибирские пельмени. Для их приго-

товления требуется как минимум четыре вида мяса: пернатая дичь (утка, гусь, тетерев), оленина или лосятина, свинина или баранина, и, наконец, говядина. Из всего этого делается фарш, который заправляется луком, солью и перцем. Тесто у сибирских пельменей тоньше, чем у обычных, ведь главный ингредиент в них – сочная начинка. А ягодное и сочное вино ховен уравновесит блюдо своей выраженной кислотностью.

Риоха крианса обладает сдержанным характером и оттенком ванили в аромате. Среднетелье, чистые вина крианса пьются легко, предпочтительнее в паре себе блюда из белого мяса или пернатой дичи.

Свежие и питкие вина крианса составят хороший марьяж с блюдами из цесарки, фазана и куропатки. Но, пожалуй, самым достойным дополнением к крианса будут блюда из зайца-беляка. Заяц шпигованный, с соусом, жарен-

паштет из печени оленя с брусничным вареньем. Уместны будут и домашние сыровяленые колбаски из оленины, косули, лосятины, или такое блюдо как гусь с булгуром, папоротником и соусом из лимонника. Более сложным партнером риохе резерва будет замаринованное с репчатым луком и черным перцем мясо лося гриль в обрамлении рулетиков из картофеля с начинкой из капусты, белых грибов и сметаны.

Розовые вина Риохи
считаются одними из лучших розе в мире. Тонкий аромат цветов персика и красной смородины продолжается и во вкусе этих вин. Правильно охлажденные розовые вина Риохи – универсальный партнер к трапезе. Обычно это вина из сорта Гарнача или Темпранильо (или их ассамбляжа этих сортов). Как правило, розе не подвергаются



Риоха гран резерва – замечательные, сложные вина с глубокой вкусовой гаммой и продолжительным послевкусием. Производят эти вина только в лучшие годы и выдерживают минимум пять лет – два года в бочке и три в бутылке. Элегантные вина, подходящие в том числе и для особых случаев. Многоплановость гран резервы делает его исключительным спутником для размышлений, открываясь в каждом глотке калейдоскопом вкусов.

Такое уникальное вино как гран резерва хорошо само по себе, соло, однако не возбраняется подать к нему не слишком сложное блюдо, которое не затмит достоинство напитка. Например, обжаренное филе глухари или тетерева, подмаринованное с можжевельником, чесноком и тимьяном, со сложным гарниром из папоротника и чеснока. Блюдо дополните моченой брусникой. Украсит риоху гран резерва и такой гастрономический альянс как оленина, жаренная на гриле, с жульеном из белых грибов, черемшой и брусничным соусом.

бочковой выдержке. Отличаются хорошей кислотностью, что позволяет сочетать их со многими блюдами, и даже сопровождать всю трапезу. Кроме того, это вино – наилучший вариант, чтобы утолить жажду в жаркий летний день, а в холодную погоду – напомнить о лете. За очень редким исключением розовые вина Риохи не предназначены для долгого хранения. Чем моложе это вино, тем оно лучше.

Как нельзя лучше подругится с розовой пухой северобайкальский салат с подкопченным омулем, картофелем, омулевой икрой и моченой брусникой, либо классический якутский салат из свежемороженой нельмы со свежим репчатым луком. Он подается с лимоном, морскими водорослями и свежей зеленью. А для десерта с риохой розе прекрасно подойдет черемуховый пирог. Благодаря черемуховой муке, этот домашний пирог с кедровыми орехами очень ароматен и по вкусу напоминает шоколадно-миндальный. Вкупе с ванильным соусом и мороженым, этот десерт в обрамлении розе риохи сделает вашу трапезу незабываемой.

В конце ноября в Новосибирске и в Иркутске состоится мастер-классы по винам Риохи, которые проведет Контролирующий Совет DOCa Rioja. На этих мероприятиях жители городов Сибири смогут больше узнать о регионе Риохи и его виноделии, продегустировать лучшие образцы в каждой категории вина и поучаствовать в финальном тесте-конкурсе, победители которого получат ценные призы – декантеры с логотипом Риохи и особые бокалы для темпранильо.

