

# Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№9 (190) декабрь 2018

РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

ТЕРРУАР

СОБЫТИЕ

**Ожившая мечта.  
Винодельня “Зимовец”**

Стр. 2

**Ветер, соль и пепел  
Лансароте**

Стр. 6

**Миллезим Бордо - 2015:  
первые впечатления**

Стр. 7

## В ожидании праздника

Новый год – долгожданный праздник: вся семья в сборе, салат оливье и селедка под шубой на столе, бой курантов, хлопок пробки и вот, льется в бокал игристое вино! Каждый год одно и то же! – скажете вы и будете не правы. Вам вполне по силам сделать этот миг уникальным, ведь на свете столько разных игристых вин, что хватит на тысячу праздников! Это и известные всем французское шампанское, итальянская франкакорта, испанское кава, и менее популярные французское креман, португальское эспуманте, венгерское пезго, и экзотические варианты из Нового Света и стран Азии, и конечно, российские вина, уверенно лидирующие на международных конкурсах среди лучших игристых мира. А если вспомнить, что игристые различаются не только происхождением, но и способом производства, выбор становится еще больше! В ожидании праздника, откройте для себя историю создания и тонкости производства этого чудесного напитка – даже знатоки наверняка найдут в этой статье неизвестные для себя факты об игристых винах.

### Таинственные пузырьки

Упоминания о пенящемся вине встречаются еще в трудах древнеримских и древнегреческих авторов, однако они не знали, как объяснить это явление. Появление пузырьков приписывали не то фазам Луны, не то даже козням злых духов. В Средние века игристость считали пороком вина: в той же Шампани таким вино брезговали. Знаменитый Дом Периньон изначально работал как раз над тем, чтобы избавиться от пузырьков, ведь бутылки под давлением часто взрывались, вызывая цепную реакцию в погребах, потери которых достигали от 20% до 90%!

Своей популярностью игристые вина обязаны англичанам. Вино попадало в Англию из Франции на кораблях, в деревянных бочках, а затем разливалось по бутылкам. Зимой в Шампани температура падала так низко, что брожение вина останавливалось, тогда как в нем оставался недобродивший сахар и живые дрожжи. А в Англии разлитое в бутылки вино начинало бродить повторно, образуя углекислый газ, создававший давление. Сохранять вино под давлением помог тот факт, что в английском стекольном производстве XVII века в качестве топлива использовался уголь (а не дрова, как во Франции), поэтому температура обжига была выше и бутылки получались более прочными. Кроме того, англичане заново открыли корковые пробки, которые использовались еще в Древнем Риме, но были забыты после распада Римской империи. Пробки помогали удерживать вино в бутылке, а после того, как бутылку открывали, оно давало обильную пену. Пенящееся вино стало популярным у английской знати. А в 1662 году английский ученый Кристофер Меррет впервые объяснил вза-

имосвязь между присутствием сахара в вине и образованием пены. Он рассказал, что любое вино может стать игристым, если на определенной стадии брожения добавить в него и сахар, чем и стали активно пользоваться английские виноторговцы, начав производство «шампанского» задолго до того, как его стали делать осознанно по ту сторону Дуврского пролива.

### Белое или черное?

Отличия в производстве игристого вина начинаются на

винограднике. Виноделы стремятся убрать урожай винограда еще до наступления его полной зрелости, так как для производства игристых вин необходимо сохранить повышенную кислотность ягод. Например, урожай, предназначенный для тихих вин, убирают когда значение Brix (мера содержания сахара в винограде) достигает 22-24 градусов, а для игристых – при 17-20 градусах. Также, в производстве винограда для игристых вин разрешена более высокая урожайность. Уборка обычно ведется вручную, чтобы не пов-

редить кожуру ягод и избежать попадания фенольных веществ в сусло, а пресс находится максимально близко к винограднику из тех же сооб-

ражений: кожуру стараются как можно быстрее отделить от ягод.

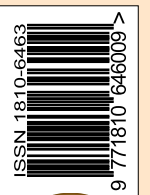
Продолжение на 3-й стр. ►

### В НОМЕРЕ:

**Винитали в Москве**

**Игры Диониса**

**Tre Bicchieri снова в России**



# Ожившая мечта: винодельня «Зимовец»

Владимир Григорьевич Зимовец произвел на меня впечатление человека со стержнем. Пронести через сознательную жизнь мечту детства и стать виноделом – многого стоит. В его относительно небольшой винодельне «Зимовец», что в поселке Киляковка Волгоградской области, уже сегодня ощутим потенциал крепкого и сильного хозяйства. Может быть, дело в принципах, которые исповедует глава семейства, может – в крепкой семейной команде.

Антон Волков

Специально для «Винной карты»  
Фото из архива В. Зимовца

– Владимир Григорьевич, зима наступила, успели всё? Обрезка винограда, полив, укрытие?

– Да, все по плану! А в цеху молодой виноматериал уже полностью выбродил, проводится декантация с дрожжевых осадков, переливки, контроль за органолептикой, пробные оклейки.

– Слышу самые разные истории того, как приходят к виноделию. Ваш путь?

– Всю жизнь работал в сфере тяжелой промышленности. Сперва – на Челябинском металлургическом заводе, позже – директором завода в Волгоградской области. Занимался строительством трубного завода в Казахстане. Ушел на пенсию, вот и решил заняться виноделием.

– Изначально виноделие виделось как хобби, когда объемы выросли – получили лицензию, начали продавать. Но все равно, как и ранее, это дело для души, мечта всей жизни, которая приносит удовольствие и наслаждение. На семейном совете решили дать винодельне «говорящее» имя, чтобы потребитель знал, кто является производителем.

– Давайте перейдем к вашему терруару.

– Почвенные характеристики и климат этого района близки к югу Франции, а контраст ночных и дневных температур позволяет максимально раскрыться сортам винограда. Почвы суглинистые, есть участки глинистые. Лето засушливое, редки дожди, много солнечных дней. Зимой сильные морозы. Преимущество терруара – террасное насаждение. Жаркое лето благоприятствует лучшему созреванию

новый. В 2013 году высадили Совиньон Блан (привезен из Италии), Мерло, Цимлянский Черный. В 2015 году заготовили саженцы Шардоне и Ркацители, которые высадили в 2016 году. Мы выращиваем и классику, и автохтоны. С гибридами пока не работаем.

– Как относитесь к натуральному виноделию?

– По сути, мы им и занимаемся. Используем в качестве удобрений компост, выжимку, а при болезнях винограда обрабатываем медным купоросом. Не поддерживаю химию в пищевом производстве, поэтому стараемся делать все натуральное. В вине нет ни добавок, или же стабилизаторов, которые только портят вкус и удорожают продукт. Разве что от сернистого ангидрида не можем отказаться, да и не изобрели пока ничего лучше его. Сухие вина – самые

у себя прессы, резервуары, фильтры, насосы, винификаторы, дробилки итальянского производства.

– Вы сами принимаете решения по винограднику? И сколько людей занято на винодельне?

– Коллегиально. Все решается на семейном совете. Даже в разработке этикеток, дизайне бутылок участвует вся семья. И в вопросах продвижения – тоже. На винодельне занято 4 человека, в полевых сезонных работах – еще шестеро наемных.

– На какие каналы дистрибуции рассчитываете в будущем?

– Рестораны, бутики, гостиницы, аэропорты.

– Как бы вы определили свой стиль?

– Все лучшее, все натуральное. Пить надо хорошие вина, ведь мы есть то, из чего мы состоим!

– Ваши вина для текущего потребления или старения?

– Так сложилось, что вина столовые сухие с выдержкой теряют свои качества, особенно это касается вкуса и букета вина. У нас есть винотека, в которой мы храним вина всех годов, но это больше для истории, прийти, полюбоваться, вспомнить как все начиналось. Основная часть выпускаемой продукции для текущего потребления, вина выдержаны в дубе, но выдержка не более 1 года.

– Кто он – потребитель ваших вин?

– Человек, который уважает себя, у него отличный вкус, а главное – он ценит натуральное, поскольку ему не наплевать на свое здоровье. А вино можно попробовать на самой винодельне, где проводятся экскурсии и дегустации. Раз в год после сбора урожая в октябре мы проводим фестиваль вина со всевозможными конкурсами и развлечениями, а также дегустацией. Участвуем по возмож-



ности в выставках, проходящих в области и соседних регионах. Также наша продукция представлена в Волгограде в магазине «Пробка холл», где проводятся дегустации.

– А вообще нужен ли гид по вот таким малым виноделам?

– Я считаю, что стране данный справочник обязательно нужен. Мало кто из потребителей знает о малых винодельческих предприятиях, а если будет данный гид, все желающие могут приобрести его и узнать всю интересующую информацию о любой винодельне!

– Малый винодел заслуживает большого уважения. Как лучше называть, по-вашему, это виноделие – гаражное?

– Дмитрий Эдуардович Гусев (интервью с ним см. в газете «Винная карта» № 172, декабрь 2016 года) многое умеет, грамотный специалист, всегда готов протянуть руку помощи. Склоняюсь к его термину «авторское виноделие».

– Чем силен отечественный винодел? Ваше пожелание завтрашним виноделам?

– Отечественное виноделие, прежде всего, сильно своими специалистами, которые не сдаются перед трудностями и не опускают рук, находя выход из любой ситуации. Это я бы хотел сказать и будущим виноделам: не сдавайтесь. Прежде всего составьте бизнес-план и конечно же ставьте реальные цели.

– Ну тогда и продолжим: чтобы вы сегодняшний посоветовали себе в прошлом?

– Прежде, чем приобретать оборудование – просчитать наперед мощности, которые хочу видеть и исходя из произведенных расчетов приобрести именно нужное.

– Лучшее гастрономическое сочетание с различными вашими винами?

– Каберне Совиньон отлично сочетается с мясными блюдами, особенно приготовленными на гриле. Сибирьковский хорошо дополняет легкие летние салаты. Рислинг отлично сочетается с рыбными блюдами, морепродуктами.



– Вот так, спонтанно?

– Мечта заниматься виноделием была с юности, поскольку у дяди в Краснодарском крае был свой виноградник, куда я приезжал работать каждое лето. В 2008 году появилось время осуществить мечту. Началось освоение земли вблизи поселка Киляковка, высадили первые саженцы. Параллельно началось строительство винодельни. Учился в Прасковейском сельскохозяйственном техникуме Ставропольского края, консультировался с виноделами. Больше всего помог в изучении азов Гусев Дмитрий Эдуардович.

– Наверное трудно найти грань между виноделием как хобби и как бизнесом?

винограда, но требуется постоянный полив. Особенности терруара дают виноград с невысокой кислотностью, поэтому из него получается мягкое, легкое, питкое вино.

– Сорта винограда выбирали, значит, ориентируясь на почву?

– Да, при выборе сортов руководствовались свойствами почв, чтобы быть уверенными в том, что условия подойдут для конкретного сорта винограда.

– А откуда лозы?

– Лозы были приобретены у винодела Гусева. Первые саженцы высажены в 2008 году. Это были Рислинг, Пино Нуар, Каберне-Совиньон, Сибирьковский, Саперави Север-

натуральные, поскольку для их производства используется чистый виноградный сок. Вот и не вижу смысла усложнять то, что делается просто.

– Согласен, вино само себя делает. К каким бочкам склоняетесь?

– У нас приобретены разные: американские, французские, кавказские. При выдержке в них вино раскрывается по-разному; бывают года, когда выдержка в дубе дает очень интересный букет винам. В будущем планируем делать и игристое, кстати. Это такая винная мечта: производить игристые классическим способом с выдержкой в подвалах. Мы хоть и маленькая винодельня, но используем

## Справка по винодельне

Название винодельни: «Зимовец»

Год основания: 2008

Местонахождение: Волгоградская область, Среднеахтубинский район, поселок Киляковка

Общая площадь земли: 10 га, из них освоено 8,5 га. Плодоносящие – 7 га.

Основные сорта: Рислинг, Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Саперави Северный, Пино Нуар

# В ожидании праздника

► Окончание, начало см. на стр. 1

Именно так делают белые игристые из черных сортов винограда, например, из Пино Нуар, сок из мякоти которого является абсолютно светлым. Вино, произведенное по методу «блан де нуар» или «белое из черных», обычно ценится выше, так как требует от виноделов более серьезных усилий. Белое игристое вино из белых сортов называется соответственно «блан де

(methode ancestrale) такой же, как и традиционный, но осадок из бутылки не удаляется, поэтому вино получается мутным. Трансферный метод предполагает брожение вина в бутылке, как и при традиционном методе, но затем вино из всех бутылок под давлением переливается в чан, из которого идет разлив по другим емкостям. Как правило, таким методом делают вина для продажи в нестандартных бутылках: магнумах объемом

что лучшее сопровождение суши с имбирем и васаби, приправленным соевым соусом, жареным осьминогам и ракушкам – именно игристое вино, которое придает блюдам свежесть и прекрасно очищает рецепторы. Также, к игристым хорошо подать и любое мясо кремового цвета, включая дичь, омары, весенние сморчки с утонченным вкусом, летние лисички, жареные в масле, и другие грибы. Это универсальное вино одинаково хо-



Согласно правилам Европейского Союза, игристым считается любое вино, находящееся в бутылке под давлением в 3 атмосферы и выше. К таким винам относится, например, немецкое эккт, испанское эспумозо, итальянское спуманте и французское креман. Давление в бутылке французского шампанского составляет от 5 до 6 атмосфер; это почти в два раза больше, чем в автомобильной шине. Вина под давлением от 1 до 2,5 атмосфер (такие как немецкое шприциг, итальянское фриззанте, французское петийан), считаются «полуигристыми» (другое название - жемчужные).

блан». Самым популярным сортом в производстве белых игристых вин является Шардоне, который используется в чистом виде или в бленде с другими сортами. Розовые игристые делают из черных сортов винограда, регулируя время контакта с кожей таким образом, чтобы добиться нужного оттенка цвета. Существует несколько способов производства игристых вин. Один из них – традиционный или шампанский метод, при котором базовое ювие (сусло, брожение которого было остановлено на определенной стадии) вместе со свежими дрожжами и их пищей – сахаром – помещается в бутылку, где происхо-

1,5 литра или маленьких бутылочках для авиакомпаний. Метод Шарма обычно используется на крупных винодельческих предприятиях. Вино сбраживается с добавленными дрожжами и сахаром под давлением в стальных чанах. Это быстрый способ, подходящий для массового производства игристых вин. Гурману на заметку Игристые вина – лидеры в строю аперитивов. В качестве сопровождения «изящных пузырьков» стоит подать орешки – миндаль или фисташки. Свойства игристых хорошо подчеркнут и слоеные пирожки с сырной

рошо аккомпанирует как изысканным блюдам, например горячей, с пылу с жару, фуа-гра, так и повседневным. К примеру, в Италии вам предложат полусухое игристое вино к пицце. Для десерта, наподобие фруктового салата, ломтиков дыни, фруктового пирога также смело выбирайте игристое – от полусухого до сладкого. А десертное игристое станет лучшей парой к чизкейку, крем-брюле, мороженому, торту или просто ломтику камамбера. Правила подачи Традиционной считается подача игристого в бокалах-флейтах, с высокой ножкой и узкой

Бутылку игристого лучше охлаждать в специальной ведрке со льдом и водой, как перед откупориванием, так и после него. Открывать бутылку с игристым нужно следующим образом: для начала охладить бутылку, снять фольгу, затем обхватить ру-

кой пробку, ослабить (но не снимать) мюзле, удерживающую пробку, крепко взять пробку в проволоке в руку и проворачивать бутылку, держа ее у основания. Кстати, распространенное мнение о том, что игристое лучше подавать чуть ли не замороженным,

абсолютно ошибочно. Все дело в том, что резкое обжигающее ощущение холода приглушает приятную игру пузырьков этого напитка. Так что наиболее полно и гармонично игристое проявляет свои достоинства при охлаждении не ниже 6-7 градусов.

Большинство игристых вин – белые или розовые, но существуют и красные игристые вина. Это, например, итальянские брачетто и ламбруско, австралийские шираз и пино нуар и другие.

дит вторичное брожение. Когда брожение закончено, осадок, удаляющийся из бутылки, при этом, углекислый газ остается внутри. Кислотность вина регулируют, добавляя в него смесь молодого вина и сахарного сиропа. Вино поступает в продажу в той же самой бутылке, где проходило вторичное брожение. Старинный метод производства игристых вин

начинкой, белые колбаски. Сухое и полусухое игристое выступит прекрасным компаньоном в течение всей трапезы. Икра, символ роскоши, идеально сочетается с сухим и полусухим игристым вином. Причем, не только черный деликатес составит игристым превосходный альянс, отлично подойдет и малосольная красная икра. Любители азиатской кухни знают,

чашей. А вот широкие плоские бокалы не сохраняют пузырьки и аромат вина. Но лучше всего вкус игристого проявится в больших бокалах для красного вина, так как больший объем помогает напитку лучше раскрыться. Бокалы-флейты принято наполнять на две трети объема, а большие бокалы для красного вина – не больше чем на треть.

## НОВЫЙ СВЕТ

### ЗАВОД ШАМПАНСКИХ ВИН

1878

Российское шампанское коллекционное розовое

## Новый Свет

### Пино Нуар

(брют, полусухое)

"Новый Свет. Пино Нуар" – яркий образец элитных шампанских вин, которые готовятся на заводе "Новый Свет" исключительно традиционным способом с выдержкой в бутылке не менее 3-х лет.

Произведено «по-белому» методом из отборного винограда сорта Пино Нуар, выращенного на мергельных почвах в окрестностях г. Севастополя.

Вино нежно розового цвета. В аромате ощущаются легкие карамельные тона, во вкусе природная свежесть винограда с яркими фруктовыми оттенками. Длительное минеральное послевкусие. Пино Нуар – это великолепный аперитив. Прекрасно сочетается с морепродуктами, сырами, мясными блюдами, а также десертами. Выпускается с 2003 года.

За 15 лет удостоено 2 Кубков Гран-При, Большой Золотой медали, Серебряной медали и 7 Дипломов на международных винодельческих конкурсах.

+7 (36566) 33 5 00 nsvet-crimea.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## Винная карта

Издатель Татьяна Злодорева

Генеральный директор проекта Тейлор Максвелл

Главный редактор Лариса Коробкова

Дизайн «Винная Карта»

Финансовый директор Ирина Ильищенко

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, Марина Миронова, Ольга Семенничева

Фотографии: архив В. Зимовца, Марина Миронова, <https://ru.123rf.com/>

Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Н.Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым

Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

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

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

# Vinitaly Russia 2018

«Итальянская неделя» в Москве началась с выставки Vinitaly Russia 2018, собравшей в понедельник 19 ноября в Lotte Hotel профессионалов винного рынка. Итальянские вина из своего портфеля представили 18 российских импортеров, а 43 итальянских винодельни привезли свою продукцию в надежде найти перспективного партнера. Посетители смогли попробовать вина Абруццо, Апулии, Ломбардии, Марке, Сицилии, Тосканы и других областей Италии, а также посетить ряд семинаров. Мероприятие организовано Vinitaly International в формате B2B, целью которого является содействие виноторговому бизнесу между Россией и Италией посредством бизнес-встреч импортеров с производителями, а также распространение знаний об итальянском вине и обсуждение проблем российского винного рынка с экспертами.

**К**ак правило, в программу «Vinitaly: Walk Around Tasting» входят города и страны, наиболее интересные винному рынку Италии. Москва и Санкт-Петербург вот уже много лет включены в эту орбиту интересов. Почему? На этот вопрос ответил Генеральный директор выставочного центра VeronaFiere, родной площадки Vinitaly, Джованни Мантовани (Giovanni Mantovani), который посетил Россию в рамках Vinitaly Russia 2018:

– Российский рынок очень вырос за эти годы во всех отношениях. За 10 лет, что мы приезжаем в Россию, капитально изменилась сама культура food&wine в сторону улучшения качества. И в первую очередь, это Москва и Санкт-Петербург, а также регионы – они проявляют все больший интерес к нашей продукции. Мы видим, что публике и рынку интересны итальянские вина, соответственно, мы готовы приезжать с выставкой такого масштаба как Vinitaly в Россию.

– VeronaFiere, которым вы руководите, – уникальный выставочный комплекс, на территории которого в 309 000 кв. м ежегодно проходит несколько крупных выставок и мероприятий. С чего все началось?

– История VeronaFiere уходит своими корнями на 120 лет в прошлое. Изначально это была выставка лошадей. Потом мы дополнительно стали специализироваться на сельскохозяйственном оборудовании и всем необходимым для ведения хозяйства. Естественно, что в течение 120 лет появились какие-то изменения, дополнения, и сейчас VeronaFiere приобрела наконец свой современный вид. Но мы не останавливаемся! Недавно мы приобрели здание главного сельскохозяйственного рынка, которое находится напротив комплекса. Этот исторический важный памятник для Вероны относится ко второй половине XIX века и имеет уникальные архитектурные решения. Таких вы не встретите нигде! Именно там мы прове-



ли в этом году церемонию открытия Vinitaly-2018. Сейчас мы заканчиваем реставрацию, и здание станет площадкой для камерных мероприятий, предусмотренных в рамках выставки.

– Какие выставки, проходящие в VeronaFiere, интересны россиянам, помимо Vinitaly?



Посол Италии в РФ Паскуале Терраччано и Генеральный директор VeronaFiere Джованни Мантовани

ставка сельского хозяйства, потому что сейчас много новых технологий в производстве оливкового масла, и Россия является одним из основных потребителей итальянского оливкового масла и другой сельскохозяйственной продукции. Поэтому сельскохозяйственная выставка вызывает у вас интерес возможностью найти новых партнеров.

– В 2018 году Vinitaly посетило 128 000 человек из 143 стран. Это предел или выставочная площадка VeronaFiere способна на большее?

– Я вижу рост интереса к винной выставке, вижу, что Vinitaly готова собрать все больше и больше профессионалов в этой сфере. И наша площадка меняется! Мы можем гордиться своими современными навигационными, подготовленными на очень высоком уровне. А в следующем году мы заложили 120 млн евро, чтобы внедрить новые современные технологии и повысить качество площадки. К тому же, Верона – это туристический город прежде всего.

Она готова принять гостей как у себя в городе, так и на Гарде, которое находится недалеко.

– О каких возможностях Vinitaly не догадываются ее российские посетители?

– Вокруг Вероны и озера Гарда есть огромный винный ресурс! Верона славится своим вином, и я хочу заметить, что было бы полезно для всех профессионалов, которые посещают Vinitaly, воспользоваться этой возможностью и провести не один день на выставке, а несколько дней. И посвятить это время энотуризму, посетить винодельни вокруг Вероны, многие из которых уникальны. Дополнительные эмоции и впечатления при таком путешествии несомненно вызовут интерес у российского потребителя.

Следующая, 53-я выставка итальянских вин Vinitaly, состоится с 7 по 10 апреля 2019 года, как всегда, на площадке VeronaFiere. Двери гостеприимно открыты как для профессионалов, так и для любителей!



# TOSTI, НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ

1820  
**TOSTI**  
★ ★ ★ ★ ★

**СЕГОДНЯ**, в то время как идет подготовка к празднованию первых 200 лет истории компании “Giovanni Bosca S.p.a.”, более известной с 1980-х годов как **TOSTI**, г-н Джованни представляет седьмое поколение Боска, управляющее компанией. Винодельня имеет очень глубокие корни в истории итальянской энологии, но в то же время склонна улучшить свое качество и адаптироваться к новым тенденциям потребления. У **TOSTI** есть одна одержимость: производить игристые вина самого высокого качества.

В последние десятилетия компания **TOSTI** сделала все возможное для создания очень короткой цепи поставок - от виноградника до бутылки. Более десяти лет усилий были необходимы, чтобы связать свыше 500 семей, владеющих виноградниками в Каламандрана, Калоссо, Канелли и Моаска. В результате **TOSTI** полностью контролирует цепочку производства Москато Бьянко ди Канелли. Бутылка **TOSTI** передает свою уникальную идентичность через так называемый «пупок», архетип женских божеств, и рельеф «**TOSTI 1820**», который станет центральным элементом предстоящих торжеств для 200-летней истории винодельни.

**СЛУЧАИ И СТИЛИ** - Вина, произведенные **TOSTI** идеально подходят для современного способа употребления игристых вин. В России все больше потребителей, покупая игристое вино для подарка или по важному случаю, делают выбор, не только исходя из красивой упаковки или престижного бренда, но и основываясь на своих знаниях о вине. Сегодня все больше и больше людей дарят игристые вина самим себе! Тот, кто пьет игристое вино высокого класса, ищет элегантные и изысканные ощущения во вкусе. Тот, кто любит себя, умеет выбрать правильное игристое вино по подходящему случаю: для встречи в компании друзей, для аперитива, для романтического вечера, для ужина.

Стили могут быть разными, в зависимости от случая. Но есть момент, который объединяет всех: аперитив. Игристое вино категории брют обычно характеризуется хорошей кислотностью и хорошей минеральностью, которая происходит от земли, где выращивают виноград. Тонкие и элегантные пузырьки стимулируют вкусовые рецепторы. Можно сказать, что бокал качественного игристого вина готовит нас к гастрономическому приключению. Умеренное содержание алкоголя и ощущение роскоши, возникающее из-за того, что бокал игристого вина в руке «зажигает» вечер, всем дает ощущение комфорта, располагает к беседе и наслаждению вечером. Существует новая тенденция: следуя итальянскому и французскому стилю, некоторые экспериментируют с потреблением качественного игристого вина на протяжении всего приема пищи, в частности, во время ужина.

Итак, давайте познакомимся с игристыми винами **TOSTI**, которые согреют вас в предстоящие зимние вечера! **TOSTI Asti D.o.c.g. Secco**, первый сухой Асти, появившийся на российском рынке. Это сухое игристое вино, 11% алкоголя, характеризующееся интересными обонятельными нотками Москато. **TOSTI Prosecco D.o.c.**, самое известное итальянское игристое вино в мире, символ той самой современной «Dolce Vita». И, наконец, шедевр винодельни Bosca: **TOSTI Alta Langa D.o.c.g. Cuve Giulio I**, игристое вино категории D.o.c.g. с живописных холмов Ланге, произведенных методом шампенеуз. Это игристое вино произведено из 100% Пино Нуар, оно ферментируется в бутылке и покоем на дрожжах в течение 60 месяцев.

**ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПОПРОБОВАТЬ** новую тенденцию, выбирая качественное игристое вино для сопровождения вашего ужина, мы провели для вас несколько дегустаций.



Мирко Дзаго, шеф-повар в ресторанах Аист и Bro&N (Москва)  [ig@mirckozago](https://www.instagram.com/ig@mirckozago)

Деликатные цветочные ноты глицинии, цветов акации и травяной ноты шалфея в TOSTI Asti D.o.c.g. Secco хорошо сочетаются с карпаччо из гребешка, который мы пробовали в ресторане «РЫБА МОЯ» в Москве. В общем, это игристое вино хорошо подходит для ракообразных в сыром виде и для суши роллов.

Если вы купили бутылку **TOSTI Prosecco D.o.c.**, не стесняйтесь попробовать его с простыми закусками, приготовленными дома: бутерброды с ломтиками красного лосося, тартинки и канапе с красной икрой. Для тех, кто хочет сопроводить ужин Prosecco, мы нашли его превосходным с оливье с говяжьим языком, кавказскими рулетами из баклажанов и грецких орехов.

Чтобы найти сочетания для **TOSTI Alta Langa D.o.c.g. Cuve Giulio I - 2011**, мы отправились в ресторан «АИСТ» в Москве навестить великого итальянского шеф-повара Мирко Дзаго (Mirco Zago). Игристое вино из Пино Нуар, изготовленное классическим методом, выдержанное 60 месяцев на дрожжах, хорошо сочетается со свекольным фланом с сыром Фонтин ДОР и савойской капустой, а также с ризотто с тыквой, перепелкой и гранатом.



IG @ [tosti1820\\_ru](https://www.instagram.com/tosti1820_ru)



VK @ [tosti1820](https://vk.com/tosti1820)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013

[www.tosti.it](http://www.tosti.it)

Эксклюзивный импортер на территории РФ

ООО «Браво Трейд» [www.bravotrade.ru](http://www.bravotrade.ru)

Продукция в фирменных магазинах «Добровин» [www.dobro.vin](http://www.dobro.vin)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Bodegas del Señorío – испанское вино с русской душой

Несколько столетий подряд живописные террасы с виноградниками королевства Арагон создают неповторимый ландшафт, возвышающийся в предгорьях Пиренеев в долине полноводной реки Эбро. Здесь на 20 тысячах га расположена легендарная винодельческая область — провинция Кариньена.

**К**аменистая почва из бурого известняка, умеренный континентальный климат с холодной зимой и жарким летом, арагонский северный ветер, высота 400-800 м над уровнем моря, горный рельеф местности и различные микроклиматы в совокупности создают благоприятные условия для выращивания винограда. Все это придает винам, находящимся под защитой винного региона Кариньены, разнообразные вкусовые оттенки.

В этом природном многообразии расположились владения частной испанской винодельни – Bodegas del Señorío (в переводе с испанского – «Погреб Власти»), которая ведет свою официальную винную историю с 1780 года, когда испанский землевладелец J. Asensio приобрел в собственность эти плодородные земли в деревне Almonacid de la Sierra. Архивные документы подтверждают, что землевладелец всегда был связан с сельским хозяйством. Настоящий подъем поместья пережило в 1910 году, когда новый хозяин-испанец стал активно развивать винодельческое производство. Компания на протяжении восьмидесяти лет носила имя Bodegas Martinez Gutierrez. Затем

компания перешла под управление одного из его сыновей, который, придерживаясь философии и стиля жизни своего отца, продолжил создавать одно из лучших вин этого региона, но уже под названием Bodegas del Señorío.

На протяжении двух десятилетий винодельня испытывала сложности, ввиду экономической ситуации в Испании, но по-прежнему не сдавала своих позиций на винном рынке. Менее десяти лет винодельня и виноградники перешли в собственность и под управление Яны Беспалка, русской по происхождению, которая активно стала возрождать былой статус винодельни, открывать новые каналы сбыта и рынки, создавать новые винные коллекции, запускать эксклюзивные винные проекты (Midsummer).

С 2013 года вина Bodegas del Señorío неоднократно становятся лауреатами международных винных рейтингов, включая Robert Parker, Guia Penin, «Винная карта Open» и других.

Сегодня, как и много десятилетий назад, Bodegas del Señorío располагает своими собственными виноградными плантациями со старыми лозами Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Carinena, Syrah, Garnacha.

Процесс создания вин на Bodegas del Señorío консультирует известный французский энолог и винодел на территории Испании г-н Corrio.

Bodegas del Señorío имеет фирменный стиль, который отражает современную жизнь и тенденции винодельни, выраженный в изящном ажурном вензеле, а также в дизайне этикеток и названии марок.

Хозяйка винодельни, Яна Беспалка, немного рассказала о своем хозяйстве.

**В каком состоянии вам досталась винодельня и много ли вы изменили с того момента, как стали собственником?**

Я сохранила все торговые марки, включая название винодельни, так как



они имеют очень большую историю, своих потребителей на национальном и европейском рынках и отвечают моему стилю. Дорабатываю вкусовую направленность, но традиционный стиль вина в классических коллекциях присутствует всегда, этого от меня ждет мой клиент. Винодельня не работала несколько лет, виноградники обслуживались сторонними лицами, поэтому мне пришлось с первого дня начать активную работу, которую я продолжаю по настоящее время: что-то модифицирую, автоматизирую. Но есть этапы как на бodega, так и в работе с виноградниками, которых я сознательно придерживаюсь, т.к. – это «классика» винодельни и виноградарства.

**На каком этапе вы сами себе сказали: «Это мое вино! Это мой стиль, мой вкус»?**

С самого первого моего винтажа.

**Бodega уже приносит доход или ...?**

Если оценивать дела винодельни сегодня, то я удовлетворена результатами, но есть к чему стремиться, что будет завтра – посмотрим.

**Вы отслеживаете уровень популярности ваших вин?**

Да, у меня постоянно есть обратная связь с моими заказчиками и обычными потребителями, в каждой стране я знаю сезонного фаворита среди моих винных коллекций.

**Обычно вино хорошо и вкусно пьется там, «где родилось». Ваши вина всегда и везде заметишь, они со своим изыском, как вам это удалось?**

Просто делаю свои вина с душой!

**В России представлены только коллекции красных вин. Вы не производите белые?**

На российском рынке действительно только красные коллекции, но есть и белые вина, которые представлены в лимитированном розливе на национальном рынке в Испании.

**Расскажите о коллекции «Янория», как она создавалась?**

Коллекция «Янория» (YANORIA) была создана на том этапе, когда я стала собственником винодельни. Я хотела создать коллекцию, которая отражает мой личный винный стиль, поэтому она получилась столь персонализированной. Название состоит из двух частей: первые буквы моего имени и часть слова «Señorío» из названия винодельни (перевод – Ваша честь, господство, власть). Идею этикеток для этой коллекции подала мне моя мама – изображение лица девушки, перерисованное дизайнером с моей фотографии. В итоге вместе с мамой я создала одну из самых узнаваемых и популярных коллекций из моих винных линеек.

**Как вам так быстро удалось интегрироваться к жизни в испанской деревне, понять ментальность, и как к вам относятся виноделы региона?**

Я из семьи военнослужащего, с детства я и мой брат быстро адаптируемся к новым странам, культурам, языкам, и



Альмонасид-де-ля-Сьерра – это очередное новое место, не более. Иногда мне кажется, что системный подход к частичной интеграции за рубежом у нас в семье заложен на генетическом уровне, учитывая многочисленные моих близких родственников, которые проживали в разные периоды нашей истории за пределами России, в

том числе на территории Европы, будучи военными служащими и дипломатами. Я всегда понимаю, что меня оценивают не только как Яну, но и как представителя России – двойная ответственность. Кстати, у местных жителей, ввиду нехарактерного написания моего имени в телефонах и на слуху, зовусь «Rusa», что значит «русская».



# Л Ы Х Н Ы



ЭНОЛОГИ ООО «ВИНА И ВОДЫ АБХАЗИИ» ПРОДОЛЖАЮТ ПИСАТЬ ИСТОРИЮ ЛЕГЕНДАРНЫХ ВИН ЛЫХНЫ, ПРЕЗЕНТУЯ РОССИЙСКИМ ВИНОЛЮБАМ ЛИНЕЙКУ ЗНАМЕНИТЫХ ИГРИСТЫХ ВИН. ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ «ШАРМА», ИГРИСТЫЕ ВИНА ЛЫХНЫ СТАНУТ ОТЛИЧНЫМ ПОДАРКОМ, А ТАКЖЕ ПРЕКРАСНЫМ АККОМПАНИМЕНТОМ К ФРУКТОВЫМ ДЕСЕРТАМ И САЛАТАМ.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Новогодний вкус Риохы

Самый любимый, самый яркий праздник – это, конечно, Новый год. О нем нам напоминает аромат елочной хвои, который окружает нас задолго до наступления новогодней ночи. С особым трепетом мы развешиваем игрушки и яркие гирлянды на елку, выбираем и упаковываем подарки, вдыхаем благоухание мандаринов, загадываем желания и искренне верим, что новый год принесет нам только хорошее. Этот семейный праздник отмечается в кругу самых близких людей и друзей за красивым столом с самыми вкусными блюдами и лучшими винами. Оливье, заливная рыба и селедка под шубой – классика новогоднего меню, появляющаяся на наших столах год за годом. Не пора ли поменять репертуар? Тем более, что в этом году мы предлагаем встретить Новый год под звон бокалов с винами Риохы.

**Р**иоха по праву гордится разнообразием стилей вин. Среди белых, красных и розовых, молодых и выдержанных риоханских найдется вино на любой вкус. Кроме того, вина Риохы во всем мире ценятся за гастрономичность, позволяющую подобрать к ним дружественные блюда и украсить торжественное застолье. За кулинарным советом мы обратились к шеф-повару ресторана русской кухни «Матрешка» и знатоку традиций национальной гастрономии Владу Пискунову.

**– Итак, главный вопрос: можно ли гармонично совместить русскую праздничную кухню и вина Риохы?**



– Я бы не стал ограничиваться жесткими рамками понятия «русская кухня», подбирая блюда к новогодней трапезе. Россия богата национальными традициями и пищевым разнообразием, поэтому все блюда, которые готовятся в стране, я считаю русскими. Так что, предложу лишь современное изложение некоторых традиционных и популярных в России блюд, которые принято было подавать не каждый день, а именно, в праздник.

## Белые вина Риохы

Для производства белой риохы используют сорта винограда Виура (основной сорт), Гарнача Бланка, Мальвазия, Темпранильо Бланко, Матурана Бланка, Туррунтес, Шардоне, Совиньон Блан и Вердехо.

**Белая риоха, выдержанная в стальном чане** – 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. Молодые, не выдержанные в дубе вина и купажи вышеперечисленных сортов привлекают своей свежестью и хорошей кислотностью.

**Мнение шеф-повара:** *К таким винам в качестве холодной закуски хорошо подать осетрину отварную с хреном, либо ассорти из засоленных белых рыб – той же осетрины, масляной рыбы, муксуна, палтуса. Живая кислотность молодых белых вин подчеркнет насыщенный вкус и нежную плотность рыбы. Дополните тарелку раковыми шейками и ломтиками лимона. Нежное мясо молочного поросенка также составит хорошую пару с белыми винами. Уместны будут и греческие блинчики с икрой – черной или красной, но обязательно высококачественной. Горячий вариант кулинарного дуэта с белыми винами Риохы – пельмени с начинкой из карася и щуки, сдобренные раковым маслом.*

## Белая риоха бочковой выдержки

Такие вина воспитываются в дубовых бочках, а затем проводят в бутылках несколько лет, прежде чем поступят в продажу. За время созревания в вине проявляются тона кокоса, сливочного масла, тропических фруктов и меда. Вкус богатый, сливочный, с хорошо выраженной кислинкой. С годами в винах проявляется легкая нефтяная нотка, указывающая на их зрелость. Белые вина, выдержанные в бочке, более тельные, поэтому требуют особого кулинарного марьяжа.

**Мнение шеф-повара:** *Сливочные ноты, которые приобретает белая риоха в течение выдержки в дубе, будут хорошо гармонировать с котлетками деволай из перепела с трюфельным сливочным маслом, блинчиками, начиненным телячьим осердием, легкими и печенью, либо с голубцами из косули, сервированными с жареными грибами. Я готовлю голубцы сувид в виде рулетиков из припущенного капустного листа и тонко отбитого мяса. Но, пожалуй, лучшим компаньоном для выдержанных белых вин будет жареный поросенок с гречневой кашей. Поросенок для этого блюда должен быть не молочным, а годовалым – килограммов на 6-8, им вы накормите всех гостей, да еще и останется.*

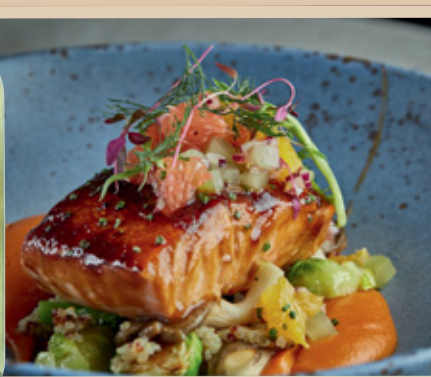
Кстати, в древнерусской традиции главным обрядовым животным на праздниках Нового года, Рождества и Крещения была именно свинья. Как раз 1 января на Руси отмечали день святителя Василия Великого (Васильев день), считавшегося покровителем свиней. И поскольку поросенок в языческой Руси был символом плодородия, богатства, благополучия в жизни человека, в эти дни свинину ели повсеместно и угощали ею бедных, огольцов и нищих в избытке.



“

**Влад Пискунов:**

«Я уже давно убедился, что особенности терруара передаются в плодах земли и ничем их не перебьешь. Это касается, например, мяса бычков, которые пасутся в Аргентине. Независимо от породы их мясо будет иметь свой оригинальный вкус. Как и сыр – произведенный в одном регионе, но из молока пасущихся на разных лугах коров – он будет иметь что-то общее, однако и отличаться также будет. Это также, несомненно, касается и вина, в том числе и вин Риохы. Эти вина настолько узнаваемые, что даже пробуя их вслепую, ощущаешь теплоту и щедрость испанской земли».



## Красные вина Риохи

Риоха известна своими красными винами, которые производятся по строгим правилам. Именно сорт Темпранильо придает красным винам Риохи яркую окраску, глубину вкуса и гастрономическую кислотность в купаже с сортами Гарнача, Грасиано, Масуэло... Вина в течение определенного времени выдерживаются в небольших дубовых бочках объемом 225 литров. В процессе выдержки вино насыщается кислородом и ароматами дуба. Затем бутылки с вином помещают в прохладные подвалы. Воспитание вин в бочках из американского дуба смягчает танины и привносит тона ванили. Красные вина Риохи отличаются универсальной гастрономичностью.

**Мнение шеф-повара:** Молодая риоха мне запомнилась ягодными тонами и сочностью. Полагаю, что к таким винам подойдет студень из пороснящих ушей с горчичным соусом, хреном и маринованным чесноком. Вина категории Cosecha, молодые и несложные, лучшие всего уравновесить блюдами с ярким, запоминающимся вкусом. Пожалуй, уместны будут верченые (зажаренные на вертеле) говяжьи языки с кореньями и хреном. Плотность мясных блюд и нотки специй будут хорошо уравновешиваться выраженной кислотностью молодой риохи.

**Риоха Crianza** обладает сдержанным характером и оттенком ванили в аромате. Среднетелые, чистые вина крианса пьются легко, предпочитая в пару себе блюда из рыбы или белое мясо.

**Мнение шеф-повара:** Свежие и питкие вина крианца составят хороший марьяж с рассольными почками с солеными огурцами и грибами в сметанном соусе. Стерлядь «кольцом» на пару, притушенная в шампанском осетрина, тельное из щуки с соусом из крабов, украшенное ложечкой фуа-гра, – все эти блюда прекрасно сопровождают вина крианса. Да и мясные блюда, такие как филе северного оленя с гречишной лапшой, также гармонично будут сочетаться с этим вином.

Традиционные ароматы **риохи резерва** – подвяленные ягоды клубники, подлесок и ваниль. Зачастую вина открываются шоколадными тонами, а также нотами аниса и лакрицы. Эти вина очень гастрономичны и дружелюбны ко многим блюдам.

**Мнение шеф-повара:** Пельмени с гусятиной и свиной, присыпанные утиными шкварками, тихоокеанская сардина, запеченная в печи с овощами – чем не пара к выдержанному красному риоханскому вину резерва? Вот еще одно русское блюдо, которое прекрасно подойдет к риохе резерва: солянка из утки с кислой капустой, моченой репой и яблоками. Но лучшая пара к резерва – запеченный маринованный в ржаном квасе бараний бок с рассыпчатой гречневой кашей.

**Риоха гран резерва** – замечательные, сложные вина с глубокой вкусовой гаммой и продолжительным послевкусием. Многоплановость этого вина делает его идеальным спутником для размышлений, открываясь в каждой глотке калейдоскопом вкусов.

**Мнение шеф-повара:** Такие уникальные вина как риоха гран резерва хороши сами по себе, соло, однако не возбраняется подать к ним не слишком сложное блюдо, с деликатным вкусом, который не затмит достоинство вина. Например, линдовский гусь с мягким, деликатным вкусом, ножку которого я готовлю конфи, а грудку – сувид. В качестве гарнира уместно подать картофель со вкусом молочного шоколада с жареным фундуком.



## Розовые вина Риохи

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 способны сопровождать всю трапезу, однако лучше подать их к несложным закускам или фруктовому десерту.

**Мнение шеф-повара:** Одно из самых известных блюд русской кухни – салат оливье – как нельзя лучше подружится с розовой риохой. Однако, для новогоднего стола стоит усложнить его, усилив вкус, добавив вместо банальной колбасы или вареной курицы шейки раков, грудку перепелки и паюсную икру. А для вегетарианцев и в качестве разгрузочного блюда рекомендую приготовить салат из смеси зеленых листов с заправкой из малины и орехового масла, который буквально засияет в сопровождении элегантного розового вина.

В качестве десерта уместно подать одно из самых популярных московских лакомств – ягодное желе. Еще один беспроигрышный десерт к розовому вину из Риохи – сорбе, который я готовлю из моченой антоновки с сухим киевским вареньем из янтарной китайки.



## Классификация вин региона Риоха

По процессу выдержки риоханские вина классифицируются по четырем категориям. Эти различия можно идентифицировать с помощью надписей на этикетке и различными печатями, которые Регулирующий совет DOCA Rioja выдает винам, прошедшим контроль качества и имеющим достаточный уровень типичности.

**Cosecha:** Эта категория гарантирует происхождение и год урожая. Обычно это вина первого или второго года урожая, сохраняющие основные характеристики молодого вина: свежесть и фруктовость. Также эта

группа может включать в себя вина, которые не вписываются в категории Crianza, Reserva или Gran Reserva, хотя и были подвержены выдержке, но по тем или иным причинам не прошли сертификацию Регулирующего Совета.

**Crianza:** К этой категории относятся вина минимум урожая трехлетней давности, которые провели не менее одного года в дубовых бочках. Для белых вин минимальный период выдержки – 6 месяцев в дубовых бочках.

**Reserva:** К категории Reserva относятся лучшие вина с общей вы-

держкой в бочке и в бутылке не менее трех лет, из которых минимум один год вино должно провести в бочке и минимум 6 месяцев в бутылке. Для белых вин общий период выдержки – 2 года, из них минимум 6 месяцев – в бочках.

**Gran Reserva:** К этой категории относятся вина лучших урожаев, они должны быть выдержаны не менее 5 лет, из которых как минимум 2 года в дубовых бочках и минимум 2 года в бутылке. Для белых вин общий период выдержки – не менее четырех лет, из них минимум 6 месяцев – в бочках.

Качественные игристые вина: Начиная с 2019 года в Риохе выпускаются в продажу игристые вина произведенные традиционным методом. Они будут маркироваться Espumosos de Calidad. В их производстве разрешены все красные и белые сорта, используемые для белых и розовых вин. Содержание алкоголя должно составлять 11-13%. Минимальный период выдержки на осадке 15 месяцев. Для Резервы (Reserva): 24 месяца. Для выдающихся винтажей (Gran Anada): 36 месяцев. Содержание сахара для категории Brut 0-12 г/л, Extra Brut 0-6 г/л и Brut Nature 0-3 г/л.

**Поднимем же бокалы, друзья! С Новым 2019 годом! Новых вин Риохи, новых замечательных вкусов желаем вам в новом году!**

ОПРАВДАЮТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
АЛКОГОЛЬ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
УПОТРЕБЛЕНИЕ

# Vinho Verde.

## В гостях у «зеленого Винни Пуха»

Принято думать, что к винью верде (Vinho Verde) все относятся исключительно как к чему-то игровому и легкомысленному. И даже название объясняют звенящей свежестью вин. Когда мнение столь однозначно, особенно интересно изучить тему лучше. А вдруг?



Vinho Verde. Исключение составлял субрегион Монсау и Мелгасу, который считается исторической зоной и родиной сорта. Все остальные вынуждены были производить их под IGT Minho, то есть вроде как ставить на ступень ниже. Такая ситуация многих не устраивала, споры продолжались несколько лет. В итоге в 2015 году правила все-таки были изменены. Правда, виноделам придется подождать еще несколько лет, прежде чем они смогут писать на этикетках Vinho Verde Alvarinho в любом уголке региона.

**«В чем разница между Альваринью и Альбаринью?» – «Португальский гораздо лучше!»**

ет отношения к выдержке в дубе, как в Италии или Испании, а просто обозначает вино более высокого качества. Сюрпризы только начинались.

**Quinta da Calçada Reserva 2015.** Alvarinho, loureiro. Ферментация в барриках, выдержка 8 месяцев в барриках. Вино светло-золотистого цвета. Мокрые камни, дуб, ириска. Отличная кислотность и объем.

Следующий день начался с погружения в море технических подробностей. Карлуш Тейшейра, энолог семейной винодельни Quinta da Lixa (именно ей принадлежит упоминавшийся туман на виноградниках), мог говорить часами. О том, что знакомые всем пузырьки – «фирменный знак» Vinho Verde – все

Потом была экскурсия к чанам и бочкам, с дегустацией содержимого. И первый серьезный выход за рамки привычного: ферментация белых сортов в открытых чанах с мезгой, без гребней. Как утверждает Карлуш, вино будет белым, а не оранжевым, «ни в коем случае не оранжевым».

На посещениях крупных кооперативов: Versoore (Via Latina, знаете?), Adega de Moncao и Adega Cooperativa de Ponte da Barca, нет смысла останавливаться подробно. Чаны уходят в небо, ровные вина, привычные, редко поражающие воображение. И как раз эти вина лучше всего известны в России: их больше, они доступны, по ним складывается впечатление о регионе (если складывается) как о родине «легких кисленьких пузырьков».

### Счастливым... трамплин

Эти стереотипы, к счастью, рушились быстро и планомерно. Еще одна семейная винодельня поразила и порадовала. С Quinta da Raza (субрегион Basto) все имели возможность познакомиться на «Продэкспо», где она получила самые позитивные отзывы. Три горячих сердца, каждый со своей страстью и своей мечтой. Так владелец Жозе Диогу Тейшейра Коэлью без ума от сорта avesso, его жена Мафалда любит azal, а винодел Педру Кампуш ставит на бленды. Но это не лебедь, рак и щука, все вместе они держат общий вектор, а значит, создают и движение, и гармонию.

Не раз проверено: если у человека есть вкус, то вкус есть во всем. Еда в этом доме тоже была чудесной.

Визит в Quinta da Raza подарил надежду на серьезное будущее Vinho Verde. И она только окрепла во время поездки в Aphros Wine (Lima). Биодинамика. Рога, отказ от электричества и сера только на приемке винограда. Пространство винодельни словно организовало себя само: такой неслучайный (космический) хаос. Владельца Вашку Крофта на месте не было, зато винодел Мигел Визеу, очень увлеченный, не замолкал ни на минуту. Амфоры и препарат 501, динамизация воды и лошади, компост в банках (используют 4 грамма на гектар) и пресс с ручным приводом.

Впервые речь зашла о винах, предназначенных для долгой, бесконечно долгой жизни (точнее, от 15 лет, но для Vinho Verde и это ой как немало). В качестве доказательства было представлено вино из Лоуреиро 2009 года.

**Afros Loureiro 2009.** Вино блестящее, золотистого цвета. Медово-цветочно-цитрусовое, в развитии – печеные яблоки. Отличная кислотность, гармоничная структура, есть потенциал хранения.

Домой я увезла его и Vinhao 2009. Как символ того, что у региона есть будущее. И это будущее не только в свежих и предсказуемых молодых играющих винах. Оно также в создании интересных, необычных, глубоких и долгоживущих вин. Просто потому что могут. Когда захотят.

Елена Сардинашвили

Специально для «Винной карты»  
Фото автора

Перед тем, как разрушить стереотип, надо выяснить, существует ли он на самом деле. Да и в принципе оценить, так сказать, узнаваемость бренда. Двадцати москвичам (35 – 50 лет, высшее образование, не являющихся винными специалистами) был задан вопрос, с чем у них ассоциируются слова Vinho Verde. Многие говорили о зеленом цвете, треть примерно вспомнила Португалию, в отдельных ответах фигурировали Швейцария и Новая Зеландия, Полина Виардо и «зеленый Винни Пух». И почти никто не связал Vinho Verde с тем самым свежим, кислотным и слегка игристым, жемчужным вином, которое они, конечно, не раз покупали, пили или хотя бы видели в магазине. Разумеется, этот опрос нельзя считать серьезным исследованием, но до степени узнаваемости того же просекко Vinho Verde еще весьма далеко. Тем важнее недавняя моя поездка по региону и возможность хотя бы немного о вине этом рассказать.

### Что? Где? Когда?

Туманное утро отчетливо намекало на высокую влажность. Португалия. Северо-запад. Провинция Entre-Douro-e-Minho (или просто Minho). Vinho Verde DOC (Denominação de Origem Controlada). Девять субрегионов (в алфавитном порядке): Amarante, Ave,

Baiao, Basto, Cavado, Lima, Moncao e Melgaco, Paiva, Sousa. Площадь – 7000 кв. км. В окружении гор и рек, с запада омывается Атлантическим океаном. Климат умеренный, осадков много (1200 мм в год), но лето при этом сухое и жаркое, так что системы орошения разрешены и активно используются.

Почвы в основном вулканические (гранит) или метаморфические (сланец, гнейс).

Первый закон, устанавливающий границы и некоторые правила для региона производства Vinho Verde, появился в 1908 году (впоследствии он, разумеется, был не раз пересмотрен). Современная версия все еще предоставляет значительную свободу для творчества виноделам. Можно производить игристые, тихие, белые, розовые, красные вина, а также бренди, багасейру (дистиллят из виноградных выжимок), розовый и красный уксус. Разрешенных сортов довольно много, рекомендованных меньше, но тоже хватает. Среди белых: Альваринью, Аrintу, Авесу, Азал Бранку, Батока, Лоуреиру и Тражадура. Красные: Азал Тинту, Боррасал, Бранселью, Эшпадайру, Падейру, Педрал, Рабу и Виньяу. Международных сортов, как можно заметить, в списке нет.

Среди сортов немного особняком стоит Альваринью. Его история драматична. Долгое время вина, произведенные полностью из Альваринью, запрещено было маркировать как DOC



Но это все планы, теория и история. Вернемся к реальности. На первых же дегустациях открылся спектр винных возможностей региона, который (как помню) считается простым и однозначным: игристые, белые, розовые, красные, с выдержкой на осадке, моносортовые и купажи, молодые и (хотя бы) шестилетние. Затем почти каждая встреча и каждое посещение дарили какое-нибудь откровение.

На ужине-знакомстве с Quinta da Calçada (Melgaco), состоявшемся в их же прекрасном ресторане Largo do Pazo (отмеченном, к слову, звездой Мишлен), мы столкнулись с не самым привычным значением слова Reserva. Оказалось, что в Португалии оно не име-

чаще и чаще являются результатом искусственной карбонизации перед розливом. А еще одна отличительная черта – так называемая «вибрирующая» кислотность – поддержана почти повсеместным отказом от малолактики.

И новое об этикетках и правилах. Красивые загадочные надписи «Escolha» («Эшколя»), «Grande Escolha», «Colheita Seleccionada» («Колейта Селексьонада») оказались сделаны не просто так, их использование (как в случае с Reserva) регламентировано: вино должно получить определенное количество баллов по шкале оценки качества и типичности. Шкала десятибалльная, оценку проводит региональная дегустационная комиссия.



Мне, как патриоту, приятно такое обращение. Что касается коллег из винной зоны, они поначалу воспринимали меня с недоверием. Почему-то все думают, что для меня российский рынок открыт больше, чем для них, в реальности сложилась иная ситуация. Наше профессиональное знакомство с виноделами региона проходило в рамках проведения ежегодных дней открытых дверей на винодельнях в деревне, а также просто на рабочих встречах. Многие мои коллеги продегустировали вина, и я могу вам сказать, очень многих стиль моих вин восхитил и удивил.

#### Что значит для вас вино?

Вино – это персональный стиль, а также, как и оказалось, – моя судьба.

#### Если не про вино, бодегу, виноградники, о чем бы вы говорили так же увлеченно?

О путешествиях. Я люблю находить места, не популярные у массового туризма, со своими уникальными деталями: в архитектуре, в гастрономии, в культуре и т. д.

#### Что вы лично предпочитаете к вину?

Для меня главное – антураж и компания. Если все совпадает, то гастрономия для меня второстепенна.

#### Ваше любимое вино? Как относитесь к другим видам напитков?

Я люблю очень полнотелые, структурные, как молодые, так и выдержанные в барриках красные сухие вина. Конечно, в каждой коллекции у меня свой фаворит, который соответс-

твует моему личному стилю, и даже может быть не один. Помимо вин, мне нравятся коньяки и виски с многолетней выдержкой. Люблю, когда алкогольный напиток заявляет о себе с первого глотка.

#### Какие у бодеги планы на будущее?

Выходить на новые рынки, получать профессиональное признание, удивлять новыми коллекциями своих потребителей.

#### Винный бизнес – это работа 7/24. Есть ли у вас время на личную жизнь?

Да, стараюсь организовывать свой рабочий день и год без ущерба для всех сфер моей жизни. Без вдохновения сложно творить, а винный бизнес – это истинное творчество на каждом этапе.



#### Yañoria Crianza 2014

В выдержанном вине бордово-фиалкового цвета играют все грани изумительного многосложного вкуса, полученного от сочетания виноградных сортов Garnacha, Cabernet Sauvignon и Tempranillo.

Насыщенный и свежий букет красных лесных ягод, полнотелая структура с чарующим шармом тоуста французских баррик при первом глотке переходит в бархатное танинное послевкусие.

Вино прекрасно сочетается с жареным и тушеным мясом, всевозможными овощными рагу, колбасными ассорти, хамоном, твердыми сырами, грибами блюдами.

Температура сервировки 14/16°C



#### Señorío de la Obra, reserva

Превосходное выдержанное вино из винограда урожая 2009 года отличается сочным рубиново-гранатовым оттенком и прелестным бархатистым вкусом.

Тяжелые, налитые, спелые гроздья винограда сортов Garnacha, Tempranillo и Cabernet Sauvignon подарили напитку утонченный ягодный привкус и томную фруктовую сладость.

С каждым бокалом этого вина Вы сможете вновь и вновь открывать для себя новые грани его богатого вкуса.

Вино произведено из отборных сортов красного винограда и выдержано в дубовых бочках.

Вино идеально подходит к тушеному мясу, овощным рагу, овощам на гриле, хамоу и сырной тарелке.

Температура сервировки 14/16°C



#### Senda Lasarda, crianza

В выдержанном вине бордово-кирпичного цвета играют все грани изумительного многосложного вкуса, полученного от сочетания виноградных сортов Garnacha, Syrah и Merlot.

Насыщенное и плотное при первом глотке, вино постепенно раскрывается черешневым ароматом, сладостью медовой дыни, мягкими танинами.

Благородное вино шесть месяцев выдерживается в специальных дубовых бочках и приобретает изысканный вкусовой оттенок. Вино идеально сочетается с жареным и тушеным мясом, овощным рагу, овощами на гриле, грибами блюдами.

Температура сервировки 14/16°C



#### Viña Velerma Garnacha 100%

Серьезное красное вино насыщенного черешневого цвета с оттенками фиолетового изготовлено из лучшего винограда сорта Garnacha.

В вине сочетаются аромат спелых красных фруктов и благоухание цветов.

Напиток обладает богатым вкусом, в котором прослеживаются нотки ежевики, клубники и сливы.

Приятный сладкий танин придает вину сбалансированность.

Молодое красное вино из отборных виноградных ягод сорта Garnacha оставляет на нёбе приятное послевкусие.

Вино рекомендуется подавать с гуляшом, сырами, колбасами и красным мясом в соусе.

Температура сервировки 16/18°C



#### Yañoria Cariñena 100%

«Linea Moderna». Вино высшей гаммы из 100% сорта винограда Кариньена, обладающее теплой сеной пряностью со стойким свежим конфитюрным финальным аккордом, а также интегрированными танинами во вкусе, не оставит равнодушным почитателей редких изысканных винных находок.

Красное сухое вино прекрасно гармонирует со вторыми мясными блюдами – бифштексом, филе, лангетом, разнообразными натуральными и панированными котлетами, шницелем, ромштексом, жареной говядиной, бараниной, свиной, кушаньями, приготовленными из печени, почек.

Температура сервировки 14/16°C



# Tre Bicchieri снова в России



Мировое турне Gambero Rosso Tre Bicchieri World Tour вернулось в Россию со знаковыми винами лучших производителей, которые вошли в гид Vini d'Italia 2019 года. Масштабное мероприятие состоялось 20 ноября в Санкт-Петербурге с уникальной дегустацией выдающихся итальянских вин, а затем в Москве 22 ноября, в залах DI Telegraph в самом центре столицы. Профессионалов винного рынка ожидала круговая дегустация и три мастер-класса, которые комментировали главный редактор путеводителя Vini d'Italia Марко Сабеллико и международный редактор Gambero Rosso Лоренцо Руджери.

Гости познакомились со свежими и элегантным просекко, наиболее востребованными игристыми как в России, так и во всем мире; продегустировали тосканские вина Кьянти, а также оценили 11 вин, удостоенных Специальных премий гида. В этом году спонсором мастер-классов выступила компания Falconeri, специализирующаяся на производстве универсальной и модной трикотажной одежды из натуральных тканей, а также на изделиях из кашемира.

Gambero Rosso в тридцать второй раз выпускает гид Vini d'Italia, который переводится на английский, немецкий, китайский и японский языки. Путеводитель – результат работы коман-

среди которых виноделы из всех регионов Италии, эксперты, журналисты, рестораторы и закупщики вина со всего мира. В конце октября 2018 года это масштабное мероприятие состоялось в Риме и включало официальную церемонию награждения, а также грандиозную дегустацию, на которой можно было попробовать лучшие вина Италии, внесенные в гид Vini d'Italia.

Главной интригой события стали результаты оценки итальянских вин от Gambero Rosso. Их всегда с особым трепетом ожидает весь винный мир. Итак, вот они, лучшие из лучших:

**Вино с лучшим соотношением цены и качества** – Alto Adige Lago di Caldaro Cl. Sup. Quintessenz '17. Cantina di Caldaro.

**«Прорыв года»** – Антонелла Корда (Antonella Corda), Сардиния

**«Виноградарь года»** – Франческо Камбрия (Francesco Cambria), винодельня Cottanera, Этна, Сицилия

**«За ответственную социальную позицию»** – винодельня San Patrignano, Эмилия Романья

Помимо гида, посвященного лучшим итальянским винам, Gambero Rosso одновременно представляет цифровую версию издания «Итальянские рестораны мира». В ней содержится информация о лучших ресторанах, пиццериях и винных барах, расположенных за пределами Италии. Используется классическая система оценки: от одной до трех «вилки» для ресторанов высокой кух-



Награждение в Риме



Церемония открытия в Москве

ды опытных дегустаторов, которые путешествуют по всей Италии. В этом году эксперты изучили и достижения виноделов швейцарского кантона Тичино. В путеводителе 2019 года оценены 22 000 вин от 2485 винодельческих предприятий, которые получили в результате один, два или три «бокала» за качество продукции. Из них 447 вин удостоились наивысшей оценки «Три бокала», гарантирующей непревзойденное качество, причем 85 этих наград ушло виноделам Тосканы.

Итоги работы экспертов ежегодно объявляются на презентации гида в присутствии огромного количества участников,

**Игристое вино года** – Franciacorta Nature 61 '11. Guido Berlucchi & C

**Сладкое вино года** – Piemonte Moscato Passito Doc La bella estate '16. Vite Colte

**Белое вино года** – Capo Martino '16. Jermann

**Красное вино года** – Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Ris. '12. Tenuta di Sesta

**Розовое вино года** – Valtenesi Chiaretto Molmenti '15. Costaripa

**Другие специальные премии:**

**«Винодельня года»** – Cantine Ferrari

**«Разумное природопользование»** – винодельня Torrevento из Castel del Monto

ни. Аналогичный подход применяется и к рейтингу других заведений: «креветки» для ресторанов традиционной кухни, «кусочки пиццы» для пиццерий и «бутылки» для баров и энотек. Аутентичный характер, оригинальные ингредиенты, чистота вкусов, сервис и достоинства винной карты являются важными критериями оценки. Из 100 000 исследованных заведений итальянской кухни в этом году выбраны 400, которые и включили в путеводитель. Впрочем, информа-

ция о «Лучших итальянских ресторанах мира» ежемесячно обновляется. Электронная версия доступна бесплатно на [www.gamberorosso.it/restaurants](http://www.gamberorosso.it/restaurants).

В 2017 году экспорт итальянских вин впервые превысил порог в 6 миллиардов евро. После пары кризисных лет российский рынок восстановился и в 2016-2017 годах продемонстрировал хороший рост, в основном благодаря увеличению спроса на игристые вина. Начиная с 2007 года Gambero Rosso проводит мировое

турне «Top Italian Wines Roadshow», которое сразу же зарекомендовало себя в качестве стратегической платформы по продвижению итальянских вин на международных рынках. Разнообразие итальянских вин настолько велико, что зарубежным потребителям непросто в них разобраться. Поэтому Gambero Rosso, рассказывая о специалитетах итальянских регионов, предоставляет достоверную экспертную информацию о лучших продуктах и новых подходах итальянского виноделия.



Лучшее белое вино года



Валентино Бонтемпи - Лучшая пиццерия Москвы

# Art Russe: наши в Бордо

Совместный проект фонда Art Russe и Chateau La Grace Dieu des Prieurs возник на пересечении связей Франции и России, традиций и современности. Благодаря слаженной работе профессиональной команды, этот уникальный опыт объединил величие русского искусства и великолепие французских вин.

Chateau La Grace Dieu des Prieurs расположено в одном из самых престижных апелласьонов Бордо – Saint-Emilion Grand Cru. В 2013 году оно было приобретено Андреем Филатовым, звания, титулы и просто личные качества которого можно долго перечислять. Предприниматель, меценат, основатель фонда Art Russe, председатель совета директоров инвестиционной компании «Тулома», акционер транспортной группы Globaltrans. В 2013 году был избран президентом Российской шахматной федерации. С января 2016 года – старший тренер мужской сборной России по шахматам. Андрей Филатов – кавалер ордена Почётного легиона Французской республики, активно занимается благотворительностью, подде-

ки, я ходил в музеи, ездил на экскурсии, учился по учебникам, которые иллюстрировались произведениями русской и советской живописи. Культурное развитие в СССР было составляющей школьного образования.

Я убежден, что русское искусство – важнейшая часть мировой истории искусств. По ряду исторических причин оно было и остается недооцененным. Мировой известности добились лишь те художники, которые уехали из СССР и работали за границей – Фешин, Шагал, Гончарова. Но по силе таланта и мастерства русская и советская школа невероятна. Я хочу, чтобы о ней знали, и ею восхищались. Для меня это дань памяти стране, в которой я вырос, ее великой культуре и художественным традициям.

ва, Мая Данцига, Таира Салахова и многих других. Двенадцать картин из собрания фонда на каждый миллезим.

В 2014 году началась реконструкция комплекса шато, для которой был приглашен великий французский архитектор Жан Нувель – лауреат Притцкерской премии (аналога Нобелевской премии в области архитектуры), известный по созданию Института арабского мира в Париже и небоскреба Dentsu Building в Токио, автор проектов Оперного театра в Лионе, филиала Лувра в Абу-Даби, театра Гатри в Миннеаполисе. В сотрудничестве с командой экспертов шато Жан Нувель создал пространство, объединяющее подлинный дух старого винодельческого хозяйства с самыми современными архитектурными решениями.

После приобретения Андреем Филатовым винодельческого хозяйства, по его приглашению команду шато возглавил Лоран Проспери (Laurent Prosperi), который взял на себя руководство всеми этапами реализации масштабного проекта реконструкции и модернизации Chateau La Grace Dieu des Prieurs. Должность директора бордоского шато предполагает таланты и профессиональный опыт, необходимый для контроля исключительно широкой зоны ответственности. Шеф-де-шато – скорее высококлассный управленец, человек, в итоге контролирующий все: от финансовых вопросов до здоровья виноградарей, от дизайна винного погреба до публичной репутации винодельни.

Лоран Проспери – профессионал сервисного бизнеса с почти двадцатилетним опытом работы



Лоран Проспери

в самых престижных заведениях. Он шеф, ресторатор и отельер, преподаватель кулинарного искусства. Как рассказывает сам Лоран Проспери: «Я получил мастера в Faculte Nice Sophia Antipolis в Ницце по направлению Management des Art Culinaires. Работал поваром у Эдуарда Балладюра, премьер-министра Франции с 1993 по 1995 год, потом семнадцать лет преподавал на родном факультете и в других поварских школах. Потом был управляющим бутикового отеля в Куршавеле. За несколько лет мы подняли уровень с трех звезд до пяти. Я был и отельером, и шефом. А потом Андрей Филатов пригласил меня заняться винодельческим проектом в Сент-Эмильоне. По сути, делать пятизвездочный отель и пятизвездочное шато – это одно и то же. Необходимо найти лучших в своем деле мастеров и организовать взаимодействие между ними таким образом, чтобы на выходе получился безупречный сервис в одном случае, выдающееся вино – в другом». Лоран безбоязненно согласился ответить на наши вопросы.

– Трудно ли быть директором такого масштабного проекта?

– Это большая ответственность – конкретизировать амбициозный проект владельца

шато Андрея Филатова. Важность этого проекта дает естественную мотивацию выйти за привычные рамки ради того, чтобы достичь совершенства.

– Что уже сделано в шато и что предстоит сделать?

– Готова вся инфраструктура, запущен процесс производства вина превосходного качества. Теперь мы должны получить признание коллекции Art Russe Chateau La Grace Dieu des Prieurs и высокую оценку со стороны знатоков и любителей искусства и вина.

– Как вам удалось собрать команду профессионалов в шато? Какое значение вы придаете взаимопониманию в коллективе?

– Это мой секретный рецепт коктейля, состоящего из увлеченности, энтузиазма и гордости. Чтобы достичь нашей цели – сделать великое вино, решающее значение имеет синергетический эффект работы команды.



Луи Митжавиль

В качестве консультанта приглашен известный винодел Луи Митжавиль. Фамилия Митжавиль хорошо известна не только в Сент-Эмильоне, где этой семье принадлежит хозяйство Chateau Le Tertre Roteboeuf, но и по всему миру. Луи Митжавиль ведет еще несколько хозяйств во Франции, включая правый берег Бордо, Корсику и Лангедок, а также периодически консультирует виноделов по всему миру – от Аргентины до Испании. Уникальный семейный почерк Митжавилей заключается в отсроченном сборе винограда в момент максимальной зрелости ягод, что позволяет танинам созреть, а вино – стать более свежим и сбалансированным. В итоге вина полу-

чаются чрезвычайно округлые и фруктовые, демонстрируют сложную структуру, длительное послевкусие и имеют потенциал к выдержке от 10 лет. Луи также ответил на наши вопросы.

– Раскройте секрет, как сделать вино гран крю?

– Если я расскажу, то это перестанет быть моим секретом. Ну а если серьезно, то настоящий секрет в том, что секрета не существует. Предположить, что есть некий тайный рецепт – это то же самое, что считать, что есть какой-то универсальный набор действий, который непременно приведет к успеху. Это не так. Все наоборот. Каждый раз это индивидуально, и каждый раз это ежедневная работа, состоящая из мелких деталей. Все, что делается изо дня в день, – это и есть составляющие успеха вина гран крю.

– Всегда ли для создания нового надо разрушить старое? Насколько вам удалось изменить стиль вина Chateau La Grace Dieu des Prieurs?

– Я бы не стал так подходить к вопросу, хотя это именно то, что произошло. Все зависит от «старого вина». Нужно ли его улучшить или изменить радикально? В случае с Chateau La Grace Dieu des Prieurs необходимо было все изменить. Планка качества сегодня несравнимо выше той, что была раньше, до нашего прихода в шато. Мы добиваемся вкусного сочетания классики и модерна в вине. В целом очень просто изменить стиль вина любого хозяйства. Но это нужно делать в соответствии с терруаром и идеей великого вина для длительной выдержки. Да, я думаю, мы изменили стиль Chateau La Grace Dieu des Prieurs в пользу объема, деликатности, при этом вино стало богаче.

– Объясните, пожалуйста, различия миллезимов 2014 и 2015?

– Это два разных миллезима. 2014 – это поздний урожай, собранный теплой влажной осенью после холодного лета. Вино нежное, богатое во вкусе и жирное. 2015 – жаркий и сухой год. Вино мощное, богатое и яркое.



Картина Серова с одной из 12 этикеток миллезима 2014

рживает литературные и художественные объединения. А еще, человек, который влюблен в свою страну, Россию.

«Я вырос в Днепрпетровске. Совершенно обычным ребенком, далеким от мира искусства. Как все советские школьни-

От урожая к урожаю замком совершенствуется свои вина. Вместо этикеток – репродукции полотен Николая Рериха, Михаила Врубеля, Ильи Репина, Виктора Васнецова, Владимира Серова, Филиппа Малявина, Николая Фешина, Федора Решетнико-

## Фонд Art Russe

- ♦ Основан Андреем Филатовым в 2012 г.
- ♦ Миссия – популяризация русского искусства в мире.
- ♦ Более 400 работ, многие из которых в разное время были вывезены за пределы России и были недоступны для широкой публики.
- ♦ Располагает работами таких художников как Илья Репин, Валентин Серов, Кузьма Петров-Водкин, Николай Рерих, Филипп Малявин, Виктор Васнецов, Михаил Врубель, Зинаида Серебрякова, Аристарх Лентулов, Игорь Грабарь, Пётр Оссовский, Татьяна Яблонская, Виктор Иванов, Игорь Попов, Константин Коровин, Пётр Кончаловский, Май Данциг, Николай Фешин, Гелий Коржев и многих других.
- ♦ Изданы книги: «Виктор Попков: русский гений» (2013), «Фешин» (2014), «Май Данциг» (2015).
- ♦ Фонд сотрудничает с ведущими мировыми музеями и галереями, в том числе с Лувром, Государственной Третьяковской галереей, Русским музеем, Художественным музеем Фрая в Сиэтле, галереей Саатчи в Лондоне.
- ♦ Музейный комплекс Бюли – основная база коллекции.

# Ветер, соль и пепел

Соленая пыль Атлантики, беспощадное солнце Африки и покрытые пеплом кратеры виноградников. Винный туризм на этом острове напоминает высадку Армстронга на Луну или полет Tesla Roadster в космосе. Такой же отвязный и сюрреальный.

Марина Миронова

Специально для «Винной карты»  
Фото автора

Лансароте – остров постапокалиптического виноделия. До XVIII века поля восточного форпоста Канарского архипелага были засажены пшеницей, ячменем и прочим. В 1730 г. началось большое извержение вулкана Тиманфайя, которое закончилось лишь через шесть лет. Черные поля пепла и красные лавовые пустыни погребли зеленые доли, деревни и уголья.

Но разоренные фермеры не унывали. Как оказалось, природную напасть можно обратить в выгоду. Вулканический пепел при грамотном подходе – это сельскохозяйственный бонус. Пепел, или пикон, как говорят местные жители, аккумулирует жар солнца и медленно, будто хорошая кастрюля с толстыми стенками, отдает его растениям, компенсируя внушительную разницу между дневной и ночной температурами. Пепел впитывает влагу из воздуха и не позволяет воде быстро испаряться с поверхности земли. А это спасает от эрозии и допускает в засушливом климате «африканского» острова ведение бесполивной агротехники! Помимо этого, вулканические почвы, насыщенные микроэлементами и минералами, работают по принципу умами, усиливая вкус всего, что на них растет. Сплошная польза.

Чтобы понять, как использовать эти вулканические бонусы, у фермеров Лансароте ушло несколько лет и много динамита. Фермеры взрывали многотровый слой пепла, добываясь до плодородной почвы. На дно получившейся ямы высаживали виноградную лозу. Вокруг строили из облом-

ков базальта полукруглую стенку, защищавшую растение от ветра. И повторяли этот процесс до бесконечности. Так появился уникальный ландшафт Ла Герии, главного винодельческого региона Лансароте. Черные амфитеатры мини-кратеров на склонах вулканов, белые винодельни в андалузском стиле и зеленые восклицательные знаки одиноких пальм, чудом переживших катастрофу.

## С видом на вулкан Bodega La Geria

Лансароте – тот случай, когда можно не бояться избитых маршрутов. Начинайте путешествие вместе со всеми туристами в винодельне La Geria. Во-первых, здесь получают лучшие фотографии «лунных» виноградников. Здание La Geria (XIX век) стоит практически у подножия вулкана Тиманфайя. Во-вторых, для

изящество сложных материй других островных игровых. Попробуйте самый популярный белый сорт – Malvasia Volcanica – в сухой, полусладкой и сладкой версиях.

## Bodegas Rubicon

Перейдите через дорогу и загляните в Bodegas Rubicon. Прохладный и просторный холл винодельни – часть аристократического загородного дома XVII века. То многое, что сохранилось от богатейшего поместья Лансароте довулканической эпохи. Здания отрыли из-под пепла и лавы. Бывшие пшеничные поля переквалифицировали в виноградники. Наладили инфраструктуру для требовательных винных туристов. Террасы с видом на виноградники и на вулкан. Дегустационная комната в старинной цистерне для хранения воды. Хороший музей традиционно-



## На обочине Bodegas Vega de Yuco

Доверьтесь навигатору. Разглядеть с дороги эту винодельню невозможно. Хотя она находится на вершине холма. В отличие от старинных зданий,

Одно из лучших красных вин острова в категории цена-качество.

## Bodegas Vulcano de Lanzarote

Модная винодельня (основана в 2009 г.) привлекает ценителей вина в дегустационном шоуруме в городке Тиас. Урбанистичный дизайн, большой общий стол для дегустаций, приветливый персонал, широкая линейка вин, отмеченных медалями и международными премиями. Бутиковый подход к производству. Делают всего 50 000 бутылок вина в год. Бутилируют вина два раза в год, что обеспечивает максимальную свежесть вкуса. Сухие белые элегантны и минеральны. Натуральное сладкое вино из Moscatel de Alejandria характером напоминает хороший сотерн.

## Вино как искусство El Grifo

Титул «старейшей винодельни канарских островов» обязывает. Погреб 1775 года постройки, аристократичный особняк (часть дома открыта для посещения туристам), 5000 книг о вине в фамильной библиотеке, прекрасный музей, созданный по дизайну Сезара Манрике, друга семьи. А главное – отличные вина. Не про-

пустите мальвазию, ферментированную в бочке. А также сладкое Canari, благородное в аромате и щедрое на послевкусие.

По возможности не планируйте визит в El Grifo во вторник. Это день, когда десятки автобусов привозят сюда групповых и круизных туристов. Что сильно портит камерную атмосферу.

## Los Bermejos

Одна из самых интересных виноделен острова (основана в 2001 г.) расположена в стороне от винного хайвея. Просторный холл-магазин, современное производство и тихое дегустационное патио, окруженное пальмами. Пробуйте всё. От жизнерадостной кавы до дерзкого, солоноватого розе с еле слышным лакричным послевкусием. На общем фоне выделяется музейный, дофиллоксерный белый сорт Диего. Сорт этот выжил на Лансароте, благодаря изоляции и оздоравливающим свойствам вулканического пепла. Сухопарый, аристократичный и породистый. Настоящий идиалог. Отдельной паузы и смакования требует сладкая Malvasia Naturalmente Dulce. Тягучая, как сироп, сложная во вкусе, а в послевкусии теплая, как сам Лансароте, согретый солнцем и вулканами.



полноты винной картины полезно получить представление о сортах Лансароте в базовой, упрощенной интерпретации. Незамысловатые вина La Geria хорошо оттеняют

го виноделия. С эффектной подсветкой, прозрачными полами и понятной логистикой. Базовые вина не представляют интереса. Можно обратить внимание на линейку вин Amalia.

современная архитектура острова (Bodegas Vega de Yuco основана в 1997 г.) полностью мимикрирует под природный пейзаж. Сказывается влияние главного художника острова Сезара Манрике, внушившего островитянам на законодательном уровне ответственное отношение к строительству. Vega de Yuco – небольшая, молодая и амбициозная винодельня с упором на технологии и ответственное виноградарство. Технологичность и экологичность к лицу местным белым и красным. Мальвазия пахнет, как фруктовый прилавок в Таиланде, но сохраняет кристальную сухость и свежесть во вкусе. Обязательно попробуйте красное Esencia Yaiza. Насыщенный, фруктовый Listan Negro, сорт-фаворит Лансароте, облагорожен выдержкой в дубе.



# Миллезим Бордо-2015: первые впечатления

В Москве состоялась дегустация вин 2015 года Союза гран крю Бордо. На презентацию в Галерее искусств Зураба Церетели приехали представители 63 шато из 133, входящих в Союз. Мероприятие организовано франко-российской Торгово-промышленной палатой при поддержке посольства Франции и под руководством эксперта винного рынка Олега Будаева. Дегустацию посетили более 800 представителей российского профессионального винного сообщества.



Открывая мероприятие, посол Франции в России г-жа Сильви Берманн сказала: «Сегодняшнее событие – это знак диалога и партнерства Франции и России. Вино занимает выдающееся место в культуре и традициях Франции. Это символ нашего нухау и искусства жить по-французски. Французские виноделы давно работают с российскими партнерами и ценят российский рынок. А российские потребители французских вин остаются привержены высокому качеству наших вин и традиций».

Регион Бордо расположен на 45 параллели, золотой середине между Северным полюсом и экватором, и отличается уникальными условиями терруара. Именно поэтому миллезимное вино, произведенное из винограда определенного года, имеет особое значение для местных виноделов, так как ни один год не повторяется по климатическим особенностям. По мнению специалистов Университета Бордо, 2015 год стал для виноделов выдающимся, невероятно урожайным, и вино получилось отменного качества.

Президент Союза гран крю Бордо Оливье Бернар ответил на ряд вопросов газеты «Винная карта».

– **Поясните, пожалуйста, условия вступления в Союз гран крю.**

– Наше объединение великих винодельческих хозяйств – не профсоюз. Мы не обязаны принимать в наши ряды тех, кто не поддерживает наши убеждения в особой миссии нашей деятельности. Мы обладатели значимого бренда, как Givenchy или Gucci, и вовсе не должны привечать всех и каждого. Тем не менее, ждите новостей, в ближайшие месяцы у нас появятся новые члены.

– **Несколько лет назад вы заявили в Москве, что предстоящее десятилетие будет посвящено вашими виноделами «...поиску натуральности, точности и равновесия в вине». Каковы результаты?**

– Пробуйте миллезим 2015, и вы найдете ответ. За несколько лет виноделы Союза достигли колоссальных успехов, Бордо не спит, а много и упорно работает.

– **Говорят, что вина Бордо становятся все предсказуемее и скучнее. Что вы можете возразить?**

– На мой взгляд, вина Бордо становятся лучше и выразительнее год от года. Сохраняя многовековые традиции производства вина, регион Бордо занимает передовые позиции в области технологий и защиты окружающей среды и имеет большой потенциал для дальнейшего совершенствования виноделия. Однако, самое прекрасное вино, которое я могу сделать – это вино, которое я сделаю завтра. Лучшие вина – впереди.

– **Актуальна ли для бордоских гран крю тема биодинамики? Насколько популярно натуральное виноделие? Используется ли винтовая пробка?**

– Все больше наших хозяйств становятся на путь отказа от химических компонентов при ведении агротехники. Однако, как вы понимаете, совсем отказаться, например, от серы, мы не можем. Дело в том, что наши вина – долгожители, и мы обязаны помочь им сохранять свое качество, данное им терруаром. Это же относится и к винтовой пробке.

– **Готовы ли вы изменить правила аппелла-**

**сьона в связи с глобальным потеплением?**

– Сейчас погода в регионе идеальная для виноградарства, тем не менее, мы следим за особенностями созревания ягод на разных участках. Возможно, мы поменяем места посадок определенных сортов винограда и методы агротехнологии.

– **Какие термины лучше всего характеризуют миллезим 2015?**

– Вино 2015 года абсолютно особенное, поскольку 2015 год был необыкновенным. Не каждый год бывает таким. 2011, 2012, 2013 года были сложными. 2014 год стал хорошим годом, а 2015 – превосходным. Солнечное, жаркое лето и очень урожайный год. 15 августа весь виноград на участках уже был красным, а зачастую – хорошо потемневшим. Потом прошли дожди и виноград набрал сок. В последней декаде сентября собрали Мерло, в первой половине октября – Каберне. Семийон и Совиньон достигали полной спелости на фоне ровной осени. Не обошлось и без ботритиса, однако удача была на нашей стороне. Впервые за последние годы урожай был таким выдающимся. Виноделы тоже не спали, в погребке шла ежедневная и кропотливая работа. В результате мы получили яркое, мощное, богатое и выразительное вино, которое вы с удовольствием выпьете уже сейчас или получите истинное наслаждение от него через много лет. Я всегда говорю: «Хорошее вино – источник удовольствия, превосходное вино – источник эмоций!»

– **Спасибо за интервью, господин Бернар, удачи вам и ждем новостей.**

Беседовала Лариса Коробкова



Президент Союза гран крю Бордо Оливье Бернар

# Игры Диониса

Если провести метафорическое соревнование на звание самого винного из видов искусств, наверняка, победа досталась бы искусству театральному. Что вполне закономерно – богу виноделию Дионису мы обязаны и появлением театра. И, согласно истории искусства, именно из его культа и родилась традиция европейского театра, которое ведет свое начало со времен античной Греции.

Ольга Семенищева

Специально для «Винной карты»

Название «трагедия», которое является у нас синонимом чего-то возвышенного, прекрасного, вызывающего катарсис, переводится не очень поэтично, а именно «песнь козлов». В этом словосочетании слышится отзвук тех ритуалов, посвященных Дионису, во время которых служители культа были одеты в козлиные шкуры, напоминая о состоящей из сатиров его свите. Они призывали человека освободиться от всего привычного, предаться экстазу и неистовству, конечно, под влиянием божественного напитка – вина. Именно дионисийское начало связано с винопитием, культурой употребления вина, которое, но именно оно иногда позволяет человеку, освободиться от культурных запретов.

Вино неизменно присутствует в театральных текстах, открывая по-новому их смыслы, и иногда являясь важным действующим лицом сцены.

## ДЕЙСТВИЕ I. Античность.

АКТ I. Нет ни одной древнегреческой пьесы, в которой не упоминалось бы вино – древние греки не представляли без него своей жизни. Но одной из самых известных и важных древнегреческих пьес является «Царь Эдип» Софокла, в которой впервые высказана мысль о выборе человека и несогласии с роковым предзнаменованием – главной характеристикой картины мира древнего грека.

По крупинке Софокл закручивает трагический сюжет. В стране, которой правит Эдип, мор и голод,

умирают люди, нет урожая, жрецы обращаются ко всем богам, в том числе, и к Вакху помощью. И нет сомнения, что это расплата за страшное преступление. У Эдипа, который, согласно роковому предсказанию, должен был убить отца и жениться на своей матери, постепенно становится самым главным один вопрос: «Кто я? Какого рода?». Однажды он вспоминает: «... За трапезой, вином упившись, кто-то называл меня подкидышем» (пер. Д.Мережковского). Вот они – чары Вакха, когда человек не может совладать с собой, и в результате неосторожное слово посеяло семя сомнения в происхождении Эдипа. Роковое предзнаменование сбывается в финале, Эдип накажет себя самым страшным образом. А древнегреческий зритель очередной раз станет свидетелем того, что бороться с судьбой бесполезно даже царским особам.

АКТ II. Произведение «Вакханки» другого великого греческого драматурга – Еврипида, целиком посвящено богу Дионису и его культу. Однако устами Еврипида мы обнаруживаем и другую сторону этого божества: в пьесе он – не добродушный и веселый бог опьянения и забвения, а жестокий каратель, который наказывает тех, кто сомневается в его божественном происхождении.

Таковы фиванский царь Пенфей и его мать Агава. Они против культа Диониса, в котором участвуют женщины-вакханки, и подвергают сомнению его божественное происхождение. Напомним, согласно мифу, матерью Диониса была земная женщина Семела, одна-

ко, рожден он был дважды, причем, второй раз – Зевсом, из его бедра. Пьеса Еврипида – это пьеса о страшном мщении. Дионис лишает Агаву разума, делает своей страстной последовательницей, но и этого ему кажется недостаточным, в конце концов, в безумном ослеплении, она, вместе с другими вакханками, разрывает своего сына на куски, будучи уверенной, что это лев. Страшная правда открывается Агаве в тот момент, когда Дионис возвращает ей ненадолго разум. Знаменитая театральная сцена – плач Агавы над своим сыном, но приговор Диониса суров:

«Вот если б скромно вы тогда почтили

Во мне рождение Зевса, я б теперь

Вам счастье дал, как верный ваш союзник...».

## ДЕЙСТВИЕ II. Возрождение.

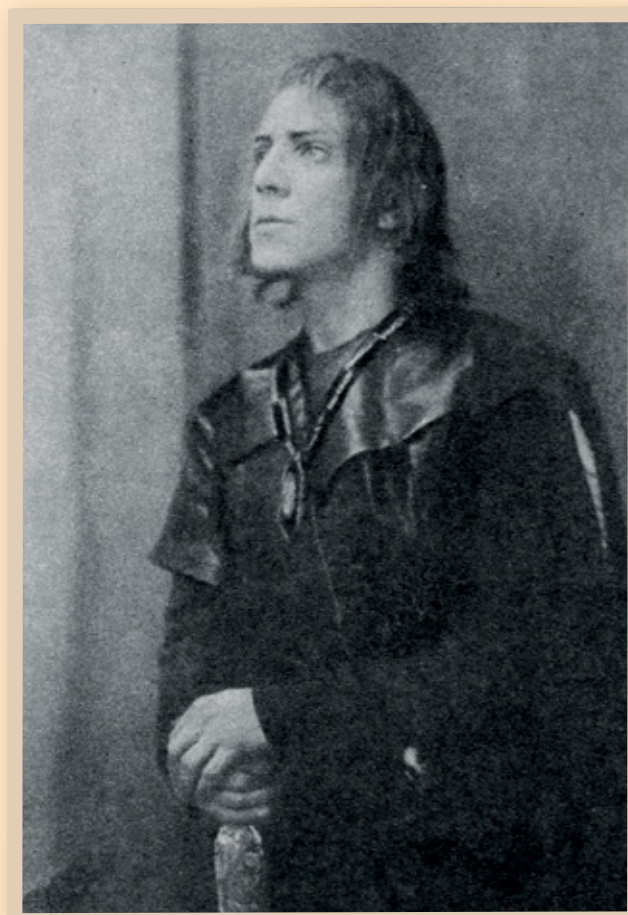
АКТ I. После средневекового тысячелетнего забвения традиций античной культуры, именно театр Возрождения обращается к теме вина, но уже в своем, ренессансном контексте. Три страны – Италия, Испания и Англия – подарили театральному миру новые основы, по которым он будет развиваться вплоть до нашего времени.

Италия в эпоху Возрождения – это не только страна великих гениев изобразительного искусства, но и театральная страна. Ее народный площадной театр в результате эволюции приведет к тому, что потом станет известным под названием *commedia dell'arte*. Обратим внимание на то, что слово «*commedia*» в переводе означает театр в целом, «*arte*» здесь следует понимать не совсем как

искусство, скорее как ремесло или профессию. Таким образом, привычное нам всем выражение «комедия масок» появляется позже как стереотип, но более правильно перевести это название как «театральное искусство». Первые признаки такого театра относятся ко второй половине XVI века, известны описания таких представлений как представлений комедиантов-профессионалов. Такие комедии становятся достаточно быстро обычным делом, к этому времени существовало несколько трупп профессиональных актеров. В конце XVI века *commedia dell'arte* разрабатывает свои основные элементы: буффонада, импровизация, диалект и те самые знаменитые маски, их набирается немало. Однако, это кажущееся изобилие, так как одна и та же маска на разных диалектах обозначало разные вещи. Одной из самых удивительных черт этого театра является отсутствие текста пьесы – была только сюжетная основа, которую наполняли импровизацией сами актеры. У хорошей труппы, которая хорошо сыгралась, знала приемы друг друга, это получалось блестяще, и были явные преимущества перед написанной пьесой.

Позже европейская драматургия перенимала многое из традиций *commedia dell'arte*. В Италии происходит упадок такого вида театра, многие актеры уезжают в другие страны. Видимо, одну из таких странствующих трупп увидел и великий Мольер, напивавшись ее сюжетами и приемами импровизации.

Словно в память об этом один из известных производителей Бордо «Chateau Clerc Milon» на этикетке вина Grand Cru Classe Pauillac AOC поместил танцующие фигурки шутов-актеров театра дель арте с копией старинной работы немецкого ювелира 16 века. Эта драгоценная миниатюра, сделанная из золота, эмали и жемчуга, хранится в Музее вина Шато Мутон Ротшильда, а когда-то принадлежала императрице России Екатерине II и была вдохновлена персонажами *commedia dell'arte*. Баронесса де Ротшильд выбрала ее как эмблему Шато Клер Милон из-за ее любви к театру. Шато Клер Милон располагается недалеко от деревушки Милон и находится в соседях у таких известных винодельческих хозяйств Бордо как Шато Лафит и



Михаил Чехов в роли Гамлета

Шато Мутон Ротшильд. Филипп Ротшильд в 1970 году приобрел Шато Клер Милон, пришедшее в упадок, и модернизировал его. В результате таких перемен вина этого хозяйства стали очень популярными и во Франции, и за ее пределами, особенно за счет продажи ярких фруктовых вин, которые хороши для потребления уже в молодости. Например, вкус этого вина миллезима 2015 года – игривый и легкий, абсолютно в духе веселого танца с этикетки.

## АКТ II.

На вопрос «Какая самая известная фраза из трагедий Шекспира, в которой упоминается вино?», большинство читателей вспомнит знаменитое: «Не пей вина, Гертруда!». Вот уж поистине эпизод, в котором вино играет по-настоящему важную трагическую роль! Бедный принц Гамлет, который дурачит всех и разыгрывает из себя то сумасшедшего, то больного, всего лишь пытается узнать правду – почему скоропостижно скончался его отец, и так быстро сдалась для брака дядя его мать.

В финальном поединке, в котором разыгрывается дуэль между Лаэртом – сыном убитого Гамлетом Полонием и братом Офелии, и Принцем Датским Гамлетом, король просит вина, чтобы выпить за здоровье Гамлета. Он знает, что вино отравлено, и предлагает за первую победу поединка поднять кубок. Одна-

ко Гамлет от него отказывается. Зато вина просит его мать, от напряжения и страха за сына, она испытывает жажду. Дело в том, что воду предпочитали пить как можно меньше – во времена Шекспира это было почти также опасно, как и яд. Но напиток Диониса в этой трагедии приносит смерть. Сами театральные зрители – лондонский плебс, с интересом следивший за перипетиями королевской семьи, во время спектакля вина не употребляли – только крепкий эль. Оно и понятно, все же вино было прерогативой более привилегированных слоев английского общества, что демонстрирует другая пьеса великого драматурга – комедия «Двенадцатая ночь». Пара комических персонажей – сэр Эндрю и сэр Тоби постоянно во хмелю, они предпочитают крепкое канарское вино – вино с Канарских островов, которое очень ценилось в Англии того времени. И жизнерадостно утверждают, на вопрос о том, из чего состоит наша жизнь, что «она скорее состоит из еды и питья». Помимо канарского, были известны и другие регионы для импорта, например, Франция, в целом же, англичане предпочитали те вина, что послаще и покрепче. Особенно ценили сладкие крепленые напитки с Иберийского полуострова – хересы и мадеру.

АНТРАКТ.



Джелози