

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№3 (175) апрель 2017

ВКУС ЖИЗНИ

АЛЕНА ХМЕЛЬНИЦКАЯ

**«Женщина —
это загадка...»**

Стр. 11

НА ЗАМЕТКУ

#винолайфхак

Энохитрости

Стр. 9

РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

ВАЛЕРИЙ АСЛАНОВ

**Грек
из Витязево**

Стр. 4

Чудесные гибриды

Возможно, любителям вина нелегко привыкать к названиям сортов советской селекции. К тому же потребители далеко не всегда понимают, чего можно ожидать от этих незнакомых наименований. Конечно, гибриды никогда не заменят классические сорта винограда, однако не стоит отказываться от результатов десятилетий упорного труда селекционеров и ученых. Новые сорта вполне могут разнообразить вкусовую и ароматическую палитру российских вин.

Стремление к совершенству

Изначально стоит понять, зачем же ученым потребовалось вывести новые сорта винограда. Первые исследователи пытались путем скрещивания получить растения, объединявшие в себе достоинства прародителей. Конечно, они надеялись, что в результате работы, как минимум, будут сохранены выдающиеся вкусовые и ароматические характеристики предков. Впрочем, селекционеры также желали облегчить нелегкий крестьянский труд, а, значит, считывали создать сорта скоро-спелые, неприхотливые и с высокой надежной урожайностью. Да-да, вы не ослышались, количественные показатели считались долгое время даже более предпочтительными, чем качественные.

Однако эпидемии оидиума и филлоксеры заставили ученых поменять приоритеты. После потери львиной доли виноградников в Европе в конце XIX века утвердилось мнение, что будущее — за виноградом, который полностью толерантен к заболеваниям. Раз среди сортов *Vitis vinifera* таких не нашлось, а практика прививок на корни американского винограда доказала свою эффективность, то исследователи обратили внимание на *Vitis labrusca*, а потом и вовсе сделали ставку на межвидовые гибриды.

Еще одним немаловажным направлением поиска стало создание морозостойких сортов. И на этом поприще особенно отличились советские, венгерские и немецкие селекционеры, которые порой скрещивали

европейский и амурский виноград (*Vitis amurensis*).

Между тем, исследователи столкнулись с большой вариацией и фактической непредсказуемостью результатов. Далеко не всегда по наследству передавались желаемые качества. Более того, практически ни один межвидовой гибрид не смог конкурировать по органолептическим характеристикам с европейскими родственниками, а посему традиционные сорта винограда сохранили свою главенствующую роль. К тому же, невиниферные сорта и гибриды при ферментации дают несколько больший процент метилового спирта, чем традиционные европейцы, а посему чиновники Евросоюза их фактически запретили. Впрочем, в постановлении ЕС № 1493/1999 от 17 мая 1999 года была оставлена небольшая лазейка: разрешалось культивировать невиниферные сорта винограда для научно-исследовательских целей, а также для личного или семейного потребления.

Узнать своих героев

В России — все иначе. По оценке президента Союза виноградарей и виноделов России Леонида Поповича, на долю новых сортов, межвидовых гибридов, амурских и прочих невиниферных лоз приходится от 25,5 тыс. до 31 тыс. гектаров. То есть, это почти треть от всех виноградных насаждений России. Впрочем, потенциал большинства этих сортов винограда до сих пор не раскрыт.

Наверное, наиболее известным гибридом остается Вио-



© Потыркин Михаил, Симановский Ал/ТАСС

рика, которая была получена скрещиванием сортов Зейбель 13-666 и Алеатико. Виорика — визитная карточка портфелей виноделов «Юбилейная» и «Южной винной компании». К слову, еще несколько лет назад Виорику от «ЮВК» можно было встретить даже на самом глухом полустанке Смоленской области.

Окончание на 3-й стр. ➔

В НОМЕРЕ:

Скромное обаяние вин Абруццо	6-7
Плесните колдовства...	10
Япония-2017	12
В розовом цвете	
Традиции. Церковное вино	



Русские и другие вина на ProWein-2017

С 19 по 21 марта 2017 года в Дюссельдорфе под лозунгом To Another Great Year прошла очередная международная винная выставка ProWein. В ней приняли участие более 6300 экспонентов из 60 стран. Были представлены 295 важнейших винных регионов мира и около 400 стилей крепких алкогольных напитков. Почти половина участников была из двух стран. Не трудно догадаться, что это Франция и Италия! Могучая двойка занимает лидирующее положение на всех основных винных рынках, включая российский. Как же они могли пропустить мероприятие, которое можно было бы назвать «ключом» к германскому рынку?

Владимир Цапелик,
президент Независимого
винного клуба

Специально для «Винной карты»
Фото www.prowein.com

Немногочисленные российские экспоненты, вероятно, воспринимались немцами как экзотика. В частности, организаторы приводят в качестве новейших и редчайших открытий винодельни Dos Hemisferios из Эквадора, Pico Wines с Азорских островов и Turnau из Польши. Скорее всего, и наша крымская винодельня Alma Valley могла бы оказаться в этом ряду. Однако в каталоге это сверхсовременное и высокотехнологичное предприятие с трудом обнаруживается под именем Pomerol Alma Valley из России и, конечно, без упоминания мятежного винного региона. На небольшом стенде с выразительным оформле-

нием можно было встретить и главных действующих лиц винодельни Alma Valley, включая генерального директора компании и энолога Томаса Долла, сделавшего единственное в России ледяное вино (айсвайн) по природной технологии.

Одним из интереснейших событий выставки стала презентация российских вин, которыми немецкий импортер Ханс-Дитер Вайнгаертнер (Hans-Dieter Weingaertner) открывает свою российскую коллекцию. Первыми в Германию были представлены игристые и тихие вина «Шато Тамань». Профессионалы винного рынка (и не только из Германии) могли их попробовать, прослушав интересные комментарии человека, очень часто бывающего в России и на прямую общавшегося со многими нашими виноделами. Следующей в планах



поставок может оказаться продукция винодельни «Юбилейная», также вина с Тамани. Видимо, именно Германия может стать отправной точкой для российского экспорта и ре-



экспорта в другие страны Евросоюза. Возможно, самым знаменитым участником события стал Стинг, который представлял вина своего тосканского поместья Il Palagio winery from Tuscany. Помогала певцу его супруга Труды Стайлер.

В одном из павильонов, занятом на две трети австрийской экспозицией, разместился и самый престижный немецкий винный конкурс MUNDUS VINI. Там можно было попробовать почти все вина, получившие золотые и серебряные медали на февральском соревновании, которое почему-то называют весенним. Впрочем, весна в Германии наступает рано. В Дюссельдорфе уже в середине марта множество цветущих деревьев, не говоря уже о самых разных цветах, украшающих улицы перед бюргерскими домами.

Золотые медали на MUNDUS VINI, как обычно, присуждали, начиная с оценки в 90 баллов, а вот серебряные в этом году можно было получить, только набрав не менее 89 баллов. Россия, конечно, не осталась без наград. И вот наши призеры.

крупных торговых компаний «Лудинг» и «Эрдин», но на это просто не хватило времени в моем жестком полутрехдневном графике. Невозможно забыть калейдоскоп вин из Латинской Америки, Восточной Европы, Азии и, конечно, наших бывших союзных ре-

- ★ «Ведерников», «Каберне Совиньон», 2014 год, выдержанное в дубе – золото.
- ★ «Ведерников», «Красностоп Золотовский», 2014 год, выдержанное в дубе – серебро.
- ★ «Усадьба Дивноморское», «Сира», 2014 год – золото.
- ★ «Усадьба Дивноморское», Blanc de Noir Extra Brut, 2012 год – серебро.

Стоит отметить, что «Сира» от «Усадьбы Дивноморское» является абсолютным рекордсменом всех дегустационных конкурсов, а на MUNDUS VINI уже три винтажа этого вина получают золото.

Скажу честно мне очень хотелось добрать до стендов двух наших

спублик Грузии, Азербайджана и Армении. Последние мощно выступили как на конкурсе MUNDUS VINI, так и на выставке ProWein с огромными стендами и интересными мастер-классами, которые для них проводили самые известные винные критики Европы.

IV Черноморский Форум Виноделия

30 июня – 1 июля 2017 года в московском отеле «Корстон» состоится IV ЧФВ под эгидой OIV (Международной организации виноградарства и виноделия). ЧФВ является крупнейшим в регионе специализированным отраслевым мероприятием и престижной «закрытой клубной» площадкой для владельцев и топ-менеджеров компаний винодельческого сектора и смежных отраслей. В рамках Форума проводится выставка продукции компаний-производителей (вино, коньяки, крепкие спиртные напитки на основе виноградного сырья) и компаний смежных секторов (постав-



щики комплектующих, оборудования и технологических решений, представители стекольного производства и полиграфических услуг); конференция, посвященная прогнозам и анализу основных рыночных тенденций винодельческого сектора региона; серия мастер-классов и презентаций компаний. За награды и высокие рейтинговые оценки будут соревноваться производители тихих и игристых вин, крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья в международном конкурсе винодельческой продукции «Вина Черного моря».

Регистрация: www.blackseawine.ru

Винная карта

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

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

«Винная карта» издается ежемесячно
Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»
Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»
Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д
Тел./факс: (495) 645-2039
Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com
Смотрите нашу страницу в Facebook и Twitter: @vinkarta
Над номером работали:
Корреспонденты: Даша Неклюдова, Антон Волков, Дмитрий Федотов, Анна Шаповалова, Марина Разоренова, Елена Комболина-Люббинг, Сергей Цигаль, Евгения Бондаренко, Владимир Цапелик
Фотографии: Анна Шаповалова, Сергей Цигаль, Кристиан Пальмьери, TACC, Consorzio vino Chianti Classico, prowein.com, 123rf.com
Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

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

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

Уважаемые дамы и господа! Газета «Винная карта» в 14-й раз проводит конкурс вин и спиртных напитков «Винная карта Open»,

призванный содействовать продвижению на российском рынке лучших образцов вин и крепких спиртных напитков, как отечественного производства, так и импортируемых из разных стран мира.



В специальном номере газеты «Винная карта» будет опубликован подробный отчет об итогах конкурса, список призеров золотых, серебряных и бронзовых медалей.

Этапы работы конкурса «Винная карта Open–2017»:

- ✓ Прием заявок на участие до 12 мая 2017 г.
- ✓ Прием образцов до 15 мая 2017 г.
- ✓ Дегустации 17–18 мая 2017 г.

Все вопросы по участию в конкурсе вин и спиртных напитков «Винная карта Open 2017» вы можете задать Татьяне Злодорева (e-mail: taz@vinnayakarta.com) или Ларисе Коробковой (email: vk@vinnayakarta.com) и по телефону: +7 (495) 645–2039

www.vinnayakarta.com @vinkarta

Чудесные гибриды

► Окончание,
начало см. на стр. 1

Российская публика благоволит к ароматическим сортам винограда – в их число нужно включить и Виорику, которая дает тонкие, ароматные, белые вина, отдаленно напоминающие трамине-ры. Хотя корректнее будет сравнивать Виорику с альпийским сортом Но-зиола, ведь при доминантном цветочно-цитрусовом профиле она никогда не окажется чрезмерно парфюмерной и навязчивой.

Виорика выдерживает морозы вплоть до –25 °С, радуется хорошей сопротивляемостью заболеваниям – достаточно двух обработок в течение всего вегетативного периода. Однако, обладает средне-поздним сроком созревания ягод (145–150 дней), а, значит, не может вы-живаться повсеместно.



Виорика

О винограде сорта Кри-сталл скорее знают не любители вина, а садоводы-дачники, ведь его можно выращивать даже в до-вольно суровых условиях Подмосковья. Кристалл полюбили из-за его вы-сокой урожайности, се-рьезной зимостойкости (до –29 °С), экстре-мальной скороспелости (110–115 дней), устойчивости к милдью и оидиуму. Бо-лее того, Кристалл гаран-тирует стабильные уро-жаи в самом влажном кли-



Кристалл

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



Артур Саркисян

Независимый
винный эксперт,
глава «Союза
сомелье и экспертов
России» (С.С.Э.Р.),
автор ежегодного
проекта «Авторский
гид «Российские
вина»

«Если виноделам удастся найти подход к таким сортам и получить из них интересные вина, честь им и хвала. Первым работать над гибридами все-речь начал Юрий Химичев на Дону, экспериментируя с Саперави Северным. Сейчас на рынке есть интересные работы вино-дельни «Юбилейная» из селекци-онных сортов, использует такие сорта в своих винах и «Кубань-Вино». Самый северный винодел России Дмитрий Гусев уже 20 лет работает с гибридами.

Гибриды могут быть перспектив-ны в России по причине острой нехватки дешевого винограда для растущего рынка и сложных по-годных условий, к которым такие сорта устойчивы.

В России уже достаточно много посадок таких сортов и раскорчевывать их не стоит. Из них можно получать вина базового уровня. Далеко не у каждого виноде-ла из гибридных сортов может получиться интерес-ное вино. Надо быть настолько же профессиональным и одновременно упорным, как Сергей Дубовик, что-бы получить вина такого уровня, которые есть сегодня у «Юбилейной». Это не всем дано. Нужно много рабо-тать на винограднике, ограничивать урожайность, сле-дить за фенольной зрелостью винограда, искать под-ход к каждому сорту на винодельне. Большая и слож-ная работа.

Стоят ли усилия результата? Нужно следить за эволю-цией этих вин в бутылке. Мой опыт говорит, что боль-шинство вин из гибридных сортов живут недолго, хотя в юности эти вина могут показывать яркие и своео-бразные оттенки аромата. Единственным пока извест-ным мне исключением может стать Достойный. По-смотрим на выдержанные вина из данного сорта, ко-торые ждет рынок. Пока же мой совет любителям эк-зотики: пейте эти вина (если они вам нравятся) как можно более свежими, обращайтесь внимание, когда они бутылкованы.

мате, ведь сорт не повреж-дается серой гнилью.

Кристалл был полу-чен многоступенчатой гибридизацией, поэто-му в его генеалогическом древе можно найти сле-ды не только Vitis vinifera и Vitis amurensis, но и Vitis rupestris, Vitis labrusca и даже Vitis berlandieri. Бо-лее пеструю родословную и представить сложно.

Между тем, Кристалл дает относительно лег-кие, слегка маслянистые, свежие, фруктовые белые вина, с ароматом с тона-ми тропических фруктов, цветов и пряных трав. По-жалуй, в России Кристалл лучше всех удастся у вино-дельни «Юбилейная».

Если вы спросите, ка-кой из гибридов является моим персональным фа-воритом, незамедлитель-но отвечу: Голубок. В его предках, помимо разно-



Голубок

образных виниферных сортов фигурирует еще и дикий амурский вино-град. Голубок, как прави-ло, применяется в купа-жах. Его используют как виноград-краситель, а так-же для имитации выдерж-ки в дубовых бочках. Ему это вполне по силам бла-годаря занятой копче-но-кожистой ароматике. «Сольные партии» Голуб-ка отыскать непросто – не так много винодельческих предприятий отважи-вались с ним работать. Впрочем, лучшее сортовое воплощение вышло у Cha-teau Le Grand Vostock в ли-нейке Selection.



Саперави Северный

Нам не страшны холода и болезни

Отменной морозостойко-стью, а также устойчиво-стью к милдью отличает-ся еще один европейско-амурский гибрид – Са-перави Северный (предки: Северный и Саперави). Впрочем, Саперави Север-ный также имеет серьез-



Амурский

ные климатические огра-ничения. Пускай его не нужно укрывать на зиму от мороза, но он не тер-пит засушливых условий. Для посадки Саперави Се-верного нужно выбирать относительно влажные участки. Более того, сорт требует серьезного кон-троля за урожайностью.

но! Помимо традицион-ных для сорта ноток му-ската и цитрусовых, в вине были проявлены оттен-ки прополиса, меда, чая и физалиса. Да и во вкусе серьезная сладость была компенсирована нема-лой кислотностью. Подо-бный результат был впол-не предсказуем – Цитрон-ный Магараха наилучшим образом подходит именно для десертных вин.

В России не обошлось без детективных историй, когда пришлось постфак-тум разбираться с про-исхождением сортов от-ечественной селекции. К примеру, до последнего момента считалось, что сорт Достойный, выве-денный Анапской зональ-ной опытной станцией виноградарства и вино-делия, – тоже гибрид. На проверку оказалось – Vitis vinifera. Никто не мог до-пустить, что его предок филлоксероустойчивый Джемете имеет исключи-тельно европейскую ро-дословную. Так что чудеса все же случаются, и они порой разрушают саму концепцию межвидового скрещивания.



Изабелла

с гарантированно продол-жительной теплой осе-нью. В отличие от пред-ка, Достойный не обла-дает той же сопротивляе-мостью филлоксере, хотя и рекомендован к корне-собственной посадке. Ин-тересно, что Достойный имеет собственный, непо-вторимый стиль. В его аро-матике доминируют тона копченостей, темной сли-вы и черноплодной ряби-ны. Во вкусе Достойный характеризуется яркими фруктами, средним телом, заметными, но округлыми танинами и высокой кис-лотностью.

Из Достойного могут получаться занятные мо-лодые вина. Впрочем, он



Достойный

также «дружит» и с ду-бом. Однако всю красоту его взаимодействия с боч-кой мы сможем познать лишь через пару лет – до последнего времени вы-пускались лишь образ-цы, выдержанные на дубо-вой щепе. Можно предпо-лагать, что Достойный от винодельни «Юбилейная» в любых своих проявле-ниях войдет в число луч-ших и самых необычных красных вин России.

Дмитрий Федотов

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



Ирина Годунова

Кандидат
биологических
наук, автор
образовательных
программ «Основы
энологии» и «Основы
биохимии вина»

«У нас есть множество со-ртов, которые выводились для получения больших урожаев и не слишком качественного вина. И нужно, как золотоискателям, найти те самые, «золотые крупин-ки», которые подойдут к нашим терруарам и дадут качественные ягоды. А потом отработать мето-ды ведения лозы и отточить техно-логию на винодельне. К приме-ру, сусло из гибридов с Amurensis быстро окисляется. А это значит, что нужны особые условия фер-ментации и выдержки. Лоза пе-реживает морозы, холодную весну с заморозками, а при винифика-ции сусло окислится из-за непра-вильно выбранной технологии. То есть, предстоят годы и годы целенаправленной работы и на винограднике, и на винодельне.

Иначе вина окажутся из-лишне грубыми, травяни-стыми, с гарными и ко-жистыми тонами в арома-те. В своих лучших про-явлениях он дает в меру плотные, немного нерв-ные вина с нотками сливы и дымка. Для первого зна-комства попробуйте вино «Вилла Звезда Атаман ку-паж № 1». Впрочем, не за-бывайте, что в нем пере-плетены характеры Сапе-рави Северного и его пра-родителя – Саперави.

На выставке «Продэк-спо-2017» винодельня «Ку-бань-вино» представила первое российское пас-сито. Все честь по чести: сбор в середине октября, высушивание на соломен-ных матах в течение ше-сти недель, ферментация в дубе. Но самое главное – никакого ботритиса, ведь это натуральное сладкое вино было сделано из ви-нограда Цитронный Ма-гараха, который устойчи-в к серой гнили. И, надо ска-зать, получилось прекрас-

Между тем, Достойный – сорт позднего созрева-ния (155–165 дней), а по-сему он будет давать луч-шие результаты в районах

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



Лариса Коробкова

Главный редактор
газеты «Винная карта»

«Вина из автохтонных сортов часто показывают себя луч-ше, чем большинство импортных или же российских из междуна-родных сортов, которыми запол-нены полки магазин в ценовом диапазоне до 400 рублей за бу-тылку. Дело в том, что это вина не лукавят и не притворяются обра-зами классики жанра. Если напи-сано на контр этикетке: «Вино гу-стого фиолетового цвета с арома-тами лесных ягод, пиона и лег-ких тонов можжевельника. Вкус насыщенный, фруктовый...» – так

и будет, ищите в этом вине эти самые оттенки. Да, они честные, прямолинейные, не роятся в дорогие одеж-ды, они не претендуют на высшую ступеньку пьедеста-ла симпатий винных критиков. Но как вина достойно-го качества на каждый день, эти чистые, понятные и не дорогие, дружелюбные к различным блюдам, кри-сталл, и голубок и другие нравятся покупателям с пер-вого раза и заставляют возвращаться за ними. Лично я настаиваю: пить!

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



Игорь Сердюк

Винный критик,
заместитель
генерального
директора
винодельческого
хозяйства Alma Valley

«В Евросоюзе запрет на гибриды был введен в 2008 году – и тогда эта мера была воспринята, как «зачист-ка» Восточной Европы, на ви-ноградниках которой Изабел-ла, Лидия и вся гибридная ком-пания традиционно имели значи-тельную долю. Однако Изабеллу до сих пор выращивают в Япо-нии и Турции, в Колумбии и на Бали. А в Бразилии этот сорт по-прежнему считается самым рас-пространенным. Лично я не вижу никакого криминала в потреб-лении вина из гибридов.

Валерий Асланов Грек из Витязево

Я долго размышлял: зачем Валерию Асланову все эти заигрывания с греческой темой. Почему его винодельня названа «Подворье старого грека»? Отчего он носит звание председателя Совета старейшин греков Кубани? Да, он – потомок греческих переселенцев. Еще – успешный спортсмен, бизнесмен, сегодня – и винодел, и прямо скажем, что уже не мальчик. Да и вообще, давайте разберемся, зачем человек наделяет себя титулами, заслоняется наименованием чего-то большего, нежели он сам.

Антон Волков

Специально для «Винной карты»
Фото из архива Валерия Асланова

Еще в юности мы выбираем какую-либо интересную, как нам кажется на данном этапе развития, многогранную и глубокую тему занятия себя. Это может быть и футбол, и музыка, и религия, и политика. Далее мы внедряемся в эту тему глубже, изучаем ее и сами становимся ее глашатаями. Человек уже не отделяет себя от выбранной области, ему кажется, что именно на нем она и зиждется. Так создаются бренды и их многочисленные поклонники, рождаются религиозные фанатики, заполняются стадионы. А тем временем в потасовке на митинге в нос получает не Карл Маркс, а именно вы.

Путь Асланова труднее и глубже. Он больше похож на классическую историю английского джентльмена, попавшего в одиночестве на необитаемый остров. Кругом – никого: дикая природа, океан. Англичанин обживается, находит источник пресной воды, съедобные фрукты, сооружает жилище. Но он не облачается в пальмовые листья, он день за днем утром надевает костюм, ест не руками, а при помощи приборов, использует чудом уцелевший сервиз. Зачем все это?! Никто же его не видит, можно расслабиться! Но он понимает, что упрощая свой быт, снижая планку требований к себе, он перестроит свой мозг на восприятие более простых удовольствий, станет ближе к животному, усилит лимбическую систему – эмоциональный мозг. А он с рождения развивал, воспитывал совсем другую часть мозга – неокортекс. Здесь находится

центр высших насаждений, более тонких, трудных. Это не область хорошо-плохо, а выбор между «мне и так хорошо» и «это божественно».

Так и Валерий, будто нарочно, меняет написание фамилии на греческий манер. Асланидис. Ссылается на исконные географические названия морей, городов и чуть ли не цитирует греческих стоиков. Он не хочет быть причастным к этой тысячелетней культуре, он хочет ей быть. Ну а что за Греция без вина? Слово нашему герою.

О том, как все началось

Как я попал в виноделие? Из детства! Все началось дома: папа, мама, наше село и виноградники. Когда подрос, то решил, как и все, пойти подрабатывать на винзавод, но меня не взяли, сказали, что мал еще. Вот тогда, помню, сильно осерчал и решил, что вернусь обязательно. Да, позже было Витязево. То есть, вы понимаете, что к вину я не шел – это у меня в генах!!! Мой дед, Христофор Асланидис, приехал в Россию в 1915 году из греческого города Эной – в переводе это означает «виноделие».

О виноделии

Я думаю, виноделие – это последовательные, логичные шаги, вытекающие из большого бизнеса. Да, я принял решение выпустить вина под собственным брендом. Конечно, на сегодняшний день это больше похоже на хобби, в него я вкладываю средства, заработанные на виноградарстве, курортном бизнесе, недвижимости.

О своем стиле работы

Мой непреложный девиз: «Ни грамма сахара, ни капли воды!» С уважением отношусь к бочке и преклоняюсь перед вековым союзом дуба и вина. У нас на подворье есть и дуб, и нержавейка. Дуб – это как шуба на прекрасной леди в зимнюю погоду: согреет и создаст комфорт. Работаем без экспериментов, просто делаем свою работу на совесть, без фальши и нарушений технических инструкций, по-честному.

О признании

Да, конечно, рад, что беру со своими винами призы на конкурсах, что скрывать. Зачем все эти конкурсы и дегустации?

Считаю, что это – экзамен и путь к совершенствованию. Очень дорожу мнением коллег, стараюсь быть в информационном поле виноградарства, виноделия. Все как в марафонском беге: если отстал – то проиграл. Хотя конкурентов у меня нет, есть коллеги: у каждого свои положительные особенности, у каждого своя почва, свои саженцы.

О сортах

Я сторонник классических сортов, произрастающих в нашем регионе. Как вам объяснить, из всех собак мне нравится немецкая длинношерстная овчарка, вот она – классика, а все, что вывели – маленькое, пушистое, таявшащее – совсем не по мне. В классике и конкуренция больше, а это заводит, требует повышать свой профессиональный уровень. Анапский район имеет большое количество солнечных дней, здесь прекрасное место для выращивания винограда, и наиболее ярко себя показывают Рислинг и Шардоне. Выбор сорта, места его посадки обсуждаем коллективно, но последнее слово за мной. Сейчас у нас есть Рислинг, возраст лозы – 17 лет, и это дает возможность сделать просто отличное вино. Угадываете, что я предпочитаю пить в жаркий день?!

О «Винном подворье старого грека»

Название – дань уважения нашим односельчанам, которые организовали здесь первый «заводик». Наша же винодельня построена на месте той первой винодельни, сделанной греками-переселенцами еще в 1843 году. У нас погреб 1857 года постройки.



ки! Старый грек – это один из тех, кто построил как раз ту, первую винодельню. Идея бренда, этикетки – моя, а дизайнер воплощает все в жизнь. А я – авторитарно – или принимаю работу, или нет!

О виноградарике

Мы – очень молодые. На винограднике постоянно проводим все необходимые агротехнические мероприятия. Когда мы его купили, собирали 50 тонн винограда, после четырех лет владения им уже – 307 тонн. Хорошо же! Мы всегда идем своим путем, и этим все сказано. Бог дал нам регион, где растет виноград! У нас современное импортное оборудование, но есть и наше отечественное. Да, еще красивые сорта я закупал в Геленджике и Мысхако.

Еще о виноделии

Все отечественное виноделие в начале своего пути. В этом и наше преимущество. У нас все получится! Положительные сдвиги налицо, это и техническое перевооружение, и новые талантливые молодые виноделы, и чиновник наш меняется: понемногу жизнь его клонит к тому. Нашему виноделию на данном этапе помогли санкции, вот если не будут играть в политику с вином, то все у нас получится. Что мешает? Наша беда – это непрофессионализм, а мне самому в мои 63 года уже ничего не мешает!

О мечтах

Я мечтаю о винном «диснейленде», где переплетается история, производство, комфорт, чистота и уважение к вину, где люди понимают наш продукт, с уважением относятся к винограду, краю, к себе и другим. Я строю свою винную мечту!!!

О вкусах

Скажу так: наше вино пьют все, кто находит в нем то, что он хотел бы видеть в вине. Во! Все индивидуально. Нигде нельзя найти наше вино, только у нас, на винном подворье.

О хозяйстве

Название: «Винное подворье старого грека»

Географическая зона:

Краснодарский край, г. Анапа, пос. Витязево

В собственности 35 гектаров виноградников.

Основные сорта перерабатываемого винограда:

Рислинг, Первенец Магарача, Каберне Совиньон, Мерло.



О том, как стать виноделом

Чтобы заниматься виноделием, надо учиться и иметь средства. Это – не дешевое дело. Надо быть реалистом.

О покупке вина в магазинах

Я не покупаю вино в магазинах. Предпочитаю выпить бокал другой вина в знакомой мне компании.

О терминологии

Термин «гаражные вина» мне не нравится. Предпочитаю говорить «авторские вина».

В речи, мыслях, да и в действиях Валерия прямо-таки сквозит эллинизм. В хорошем смысле он насаждает свой образ жизни окружающим. Он – пример человека, через которого в наш мир идет пусть уже и умерший, но великий мир. Поднимайте и вы свою планку, возрождайте внутри светлое и большое, будьте интересны, и прежде всего – себе!



Черный петух распустил хвост

Торжественный смотр новых винтажей вин Кьянти Классико – Chianti Classico Collection 2017 – в феврале этого года привлек внимание более 300 журналистов и 1500 экспертов со всего мира. Это ежегодное мероприятие, которое проводит Консорциум вин Кьянти Классико уже в 24-й раз, предоставило профессионалам винного рынка уникальную возможность узнать самые свежие новости ведущего региона виноделия Италии и познакомиться с винами урожаев 2015 и 2016 годов, а также Riserva и Gran Selezione 2014, представленных более чем 180 производителями.

Лариса Коробкова

*Специально для «Винной карты»
Foto Consorzio vino Chianti
Classico*

Только представьте себе: вот уже три века винодельческая область Кьянти Классико является территорией, официально закрепленной для производства одноименных высококачественных вин. То есть 300 лет люди могут пить эти прекрасные вина, и все благодаря герцогу Козимо III Медичи, который в 1716 году сочинил указ, определяющий границы земель в Тоскане, где рождается наиболее узнаваемое теперь итальянское вино. За всю свою историю Кьянти Классико испытала и годы забвения, и триумф признания почитателей. Однако упорство местных виноделов и приверженность традициям наряду с четким пониманием изменений вкусов потребителей в конце концов привело к тому результату, который имеется на сегодняшний день. А именно: кьянти классико завоевало право называться самым популярным итальянским вином во всем мире.

Для вина под маркой Gallo Nero («Черный петух» – ит.), которую носит каждая бутылка с 2005 года, особенно успешными стали последние лет семь. За эти годы продажи легендарного вина возросли почти на 50%, а экс-

порт и того больше – на 80%. В 2016 году продажи кьянти классико достигли 285 500 гл, что стало лучшим результатом за последние 10 лет. За прошлый год зафиксирован рост экспортной выручки на 8%, на внутреннем рынке продажи возросли на 2%. Кьянти классико продается в общей сложности в более чем 130 странах, а за последний год прибавились новые рынки, такие как Бахрейн, Бермуды, Антильские острова и Зимбабве. США – основной экспортный рынок, потребляющий 32% кьянти классико (рост за последний год составил 1%), далее следует внутренний рынок Италии – 22% (+2%), Канада занимает 8% экспорта, Великобритания и Скандинавия – по 5%. Российское потребление вин региона незначительно и за последний год снизилось. Одни приведенные выше цифры говорят об устойчивом положении кьянти классико на мировой арене элитных вин.

«Мы очень рады, что позиции вин Кьянти Классико за последний год окрепли, а в Италии вновь возник интерес к нашим винам. Это стало возможным в результате работы по продвижению зоны DOCG, кульминация которой – презентация Grand Selezione, великого вина, поднявшего планку качества наших вин. Кьянти классико занимает достойное место в ряду лучших мировых вин», – отметил Серджио

Цингарелли, президент Консорциума вин Кьянти Классико.

Consorzio vino Chianti Classico создан в 1924 году для защиты качества вина и интересов производителей вина этой зоны. Статус DOCG присвоен зоне производства в 1967 году, а DOCG – самый высокий для наименования итальянских вин – в 1984 году. В 2013 году консорциум добавил в шкалу квалификации вин высшую категорию Gran Selezione. Сейчас в рядах консорциума около 580 членов, из которых 376 имеют собственные бренды. Общий товарооборот всех участников консорциума достиг 700 млн евро, произведено бутилированного вина на 400 млн евро и оливкового масла на 10 млн евро. Consorzio vino Chianti Classico прикладывает значительные усилия для популяризации вина, делая акцент на его качестве. Среди новых проектов, осуществляемых консорциумом, – начало сотрудничества между Кьянти Классико и Шампанью для совместного продвижения вин на китайском рынке, максимально используя тот факт, что в 2017 году Китай празднует год Красного петуха.

**Дегустация:
с каждым годом
все лучше**

В этом году для журналистов и экспертов для де-

густаций было открыто 7000 бутылок кьянти классико. Свои вина последних винтажей представили 185 производителей. В общей сложности можно было попробовать 676 марок вин, из которых 47 – бочковые образцы и 70 – Gran Selezione. Мы получили шанс сравнить Chianti Classico DOCG с 2015 по 2012 годы, Chianti Classico DOCG Riserva с 2014 по 2009 годы, Chianti Classico DOCG Gran Selezione с 2014 по 2010 годы.

Прогресс вин Кьянти Классико за последние годы не увидит только тот, кто не пьет хорошие вина. Тем же, кто попробует вина этого региона впервые, могу сказать, что еще лет 10 назад молодое кьянти классико обжигало жестокими танинами, суровая кислотность на фоне выпирающего алкоголя не делала эти вина дружелюбными. Требовалась долгая выдержка в стекле, для того, чтобы они созрели и стали пригодными к употреблению. К счастью, благодаря применению новых технологий, нам теперь предлагают новый винтаж 2015 в платье насыщенного цвета, с характерной для кьянти классико фруктовостью, зрелыми танинами, превосходным балансом кислотности и алкоголя. Эти вина соответствуют всем ожиданиям прогноза великого винтажа с повышенным содержанием полифенолов. Практически все вина уже зрелые, с округлыми танинами, и элегантными животными нотами в аромате, усиленными тонами перца. Полнотелые, фруктовые вина с продолжительным послевкусием имеют все шансы на долгую жизнь. Пополните ими вашу коллекцию, или получите наслаждение от кьянти классико 2015 года уже сегодня, особенно в сочетании со средиземноморской кухней.

Наиболее узнаваемое вино Тосканы кьянти классико делается из Санджовезе (80–100%). В дополнение используются сорта Канайоло и Колорино, Каберне Совиньон и Мерло. Вино кьянти классико можно получать только с виноградников, не моложе четырех лет. Урожайность не должна превышать 3 кг винограда с каждой лозы (выход вина не более 52,5 гектолитров с гектара). Кьянти классико – вино с яркими фруктовыми нотами, оно готово к употреблению после годичной выдержки. Кьянти классико Riserva – вино, для которого используется только лучшая часть урожая. У этого вина высокая плотность, мощный и богатый букет, оно сбалансированное и полнотелое. Chianti Classico Riserva обладает пряными ароматами с нотами табака и сафьяна. Сложные танины с оттенками специй придают вину особый шарм. Оно выдерживается не менее 24 месяцев, в том числе 3 месяца в бутылках, минимальное содержание алкоголя – 12,5%. Эти вина можно пить сразу после поступления в продажу, однако они прекрасно хранятся до 15 лет и с возрастом становятся только лучше.

**Gran Selezione –
вино исключительное**

Вино категории Gran Selezione на дегустации занимало особую позицию среди своих родственников. Решение о создании этой категории было принято в 2014 году, но пока еще эти вина с отдельных лучших терруаров региона неоднозначно воспринимаются экспертами да и самими виноделами. Некоторые откровенно не признают привилегии этого вина, считают категорию искусственно созданной, однако с каждым годом сторонников

у Gran Selezione становится больше.

На мой взгляд, вина Gran Selezione – очень достойные, породистые, роскошные в большинстве случаев. Это вина не на каждый день, они – для торжественного приема, для изысканной трапезы. При всех своих узнаваемых характеристиках вин Кьянти Классико, они отмечены многоплановостью и глубиной ароматов и вкуса. Виноделы мастерски используют возможности Gran Selezione, чтобы отразить свое видение исключительного вина. Однако, полагаю, предстоит еще долгая работа для того, чтобы особенности терруара заиграли в этих винах особыми, индивидуальными характеристиками. Интересно также понаблюдать за этими винами в развитии. Время – лучший критик для амбициозных вин такого качества.

В рамках мероприятия состоялась презентация книги «Кьянти Классико. Поиски самого благородного вина Тосканы» (University of California Press, 2016). Авторы – Билл Несто, профессор Бостонского университета, и Франсис Савино, которая в 2013 году получила книжную премию Андре Симона за свою книгу «Мир сицилийского вина», исследуют историю возникновения винодельческого региона Кьянти Классико, начиная со знаменитого указа Козимо Медичи и до настоящего времени. Авторы знакомят читателя с увлекательными, часто неоднозначными фактами, приводят мифы и загадки, раскрывают тайны великого Санджовезе, а затем анализируют постоянное улучшение вин Кьянти Классико, благодаря прогрессу виноделия, ориентированного на качество. Книга будет интересна и тем, кто соберется в путешествие по Тоскане.



Скромное обаяние

Итальянская область Абруццо у туристов ассоциируется не с вином, а с природными катаклизмами. Особенно в последнее время, когда они участвовали: все читали про землетрясение в Аквиле, подземные толчки в Аматриче, снежную лавину, завалившую отель в Гран-Сассо. Это не удивительно – горами заняты две трети территории области. Но тот же факт превращает Абруццо в регион с уникальным микроклиматом, позволяющим делать интересные вина. Одна беда: с пиаром у местных виноделов проблема. Производить вино у них получается лучше, чем его рекламировать. Попробуем восполнить этот пробел.

Анна Шаповалова

Специально для «Винной карты»
Фото автора и Кристиана Пальмьери

Четверо смелых

Вино в Абруццо делали с незапамятных времен, причем повсеместно. И это притом, что львиную долю области занимают Апеннины. С одной стороны горы, с другой – море: пригодные для виноделия территории зажали меж собой две колоссальные природные стихии. Горы Абруццо – друг винодела. Во-первых, они ослабляют жару на своих склонах (на уровне моря температура летом доходит до 50 градусов). Во-вторых, они обеспечивают сильные перепады между дневными и ночными температурами. В-третьих, они не пускают ветры с моря вольно гулять дальше, а заставляют их работать: перемешивать воздушные потоки. В итоге создаются климатические условия, весьма для лозы благоприятные.

Вина здесь всегда производили много, а вот над качеством его не работали. Абруццо долгое время был слишком бедным регионом, чтобы думать еще и о репутации своей продукции. Виноделы не жили, а выживали, объединяясь в кооперативы. В середине XX века они дружно гнали балк: неприхотливые, но очень урожайные местные сорта позволяли заваливать плохоньким наливным виноматериалом чуть ли не всю Италию.

Появление винного законодательства в 1963 году

не облегчило жизни абруцезским виноделам. Чтобы вписаться в него, следовало забросить многие виноградники и спуститься с лозой на разрешенные законом высоты – 500–600 метров над уровнем моря. К счастью, во второй половине XX века в регион пришли деньги: тут появились промышленные гиганты – производители макарон, мебели, изделий модных брендов. С подъемом уровня жизни рывок сделало и виноделие.

В этой сфере выдвинулись люди, перевернувшие общепринятые представления о вине Абруццо как о кустарном неприятельном напитке. Это Джанни Машарелли, Эмидио Пепе, Эдоардо Валентини, Дино Иллюминати. Каждый из них ярко по-своему.

Джанни Машарелли, по натуре – революционер, не убоившийся перевернуть в традиционном виноделии все вверх дном. Сын водителя грузовика, он отнесся к прадедовским канонам без придыхания и позаимствовал многое у французских виноделов, от способа подрезки и формирования лозы до выдержки вина в бочках из лимузенского дуба. Его винодельне всего 30 лет, но она уже является в Абруццо самой крупной. И самой технологичной: производство автоматизировано и ведется с применением новейшего оборудования. «Мы смотрим на виноделие через современные очки», – подчеркивает сегодня вдова Марина Цветич (Джанни умер в расцвете лет

в 2008 году). Предприятие Masciarelli успешно продает по всему миру 2,5 млн бутылок в год.

Совсем другим путем пошел Эмидио Пепе. Будучи потомственным виноделом, он как раз демонстративно опирается на опыт предков и создает вина естественным путем, не подгоняя природу с помощью инноваций. Никаких химикатов на поле. Нет – культивированным дрожжам, пусть работают те, что сами поселились на ягоде. Гребнеотделение – только вручную. Белый виноград давят по старинке – ногами. Ферментация происходит не в стальных чанах, а в бетонных резервуарах, как это делали еще древние римляне. Все это позволяет винодельне Emidio Pere именовать на этикетках «биологическим агрикультурным хозяйством». В здешних погребах хранится около 350 тысяч бутылок, первые из которых заложены еще в далеком 1964 году!

Особняком стоит Эдоардо Валентини, сделавший ставку на эксклюзив

чиво. Один мой приятель, владелец винного бутика, хотел купить у Валентини партию вина – отказали без объяснения причин. Видимо, не сочли ценителем. Вина тут делают только от лоз, которым исполнилось больше полувека. А выдерживают в бочках, которые помнят еще эпоху наполеоновских войн.

И все же виноделом, сыгравшим наиважнейшую роль для Абруццо как винодельческого региона, справедливо назвать не революционера Джанни Машарелли, не хранителя старых традиций Эмидио Пепе, не нацеленного на эксклюзив Эдоардо Ва-

дельни родной области способны на большее. Фамилия Иллюминати не зря переводится как «просветленные». Дино удалось таки просветить столичных бюрократов, хотя вести борьбу пришлось не месяцами – годами. Зато в конце концов заслуги Дино Иллюминати были признаны: он получил от президента Италии орден кавалера труда – Cavaliere del Lavoro.

Не путайте сорт с деревней

Знакомиться с винами Абруццо (как и со всеми винами Италии) лучше всего в октябре или в мае, когда по всей стране одновременно проводится мероприятие «Открытые винодельни» (Cantine Aperte). Оно организуется уже двадцать лет и выглядит так: в назначенный день все винодельни, пожелавшие в нем участвовать, распахивают двери, чтобы познакомить гостей с производством, провести его через виноградники, продемонстрировать рабочую технику, показать погреба и, разумеется, угостить.

Чем именно угостить? В Абруццо два главных сорта винограда: красный Монтепульчано (около 80% всех виноградников) и белый Треббiano. Им посвящены три региональных апелласьона – Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC и Cerasuolo d'Abruzzo DOC. Это красное, белое и розовое вино, которое каждая винодельня представляет по-своему.

Сразу предостерегу: не путайте чисто абруцез-

ский сорт винограда Монтепульчано с тосканской деревней Монтепульчано. В Тоскане слово «Монтепульчано» на этикетке является лишь географическим названием, давшим свое имя вину из Санджовезе и Кайоло. А вот виноград Монтепульчано в Тоскане не выращивают – холодно ему там. Иное дело – Абруццо, лето тут гораздо жарче, чем в Тоскане, осень длиннее и теплее. В итоге сорт Монтепульчано в Абруццо дает чересчур щедрый урожай, и главная задача винодела – твердой рукой сильно эту урожайность ограничить. Тогда мощный потенциал сорта позволит создать вина, живущие много десятилетий. (Любопытно, что с сортом Санджовезе дело обстоит ровно наоборот: в Тоскане из него получают великие вина, тогда как в Абруццо вино из чистого Санджовезе – пропащий продукт, здесь этот сорт может служить лишь довеском, некой добавочной нотой, оттеняющей основной вкус вина из Монтепульчано.)



ность. Это аристократическое семейство, относящееся к 15 старейшим винодельческим династиям Италии (вино Валентини делают уже более 500 лет), очень закрыто и консервативно. Даже сегодня, в XXI веке, владельцы не считают нужным создать сайт винодельни в интернете. Письма заказчикам сын Эдоардо – Франческо Паоло – пишет от руки. И заказчиков этих выбирает очень придир-

лентини, а человека с простым и демократичным лозунгом: «Хорошие вина по доступным ценам». Это Дино Иллюминати. Именно Дино пробил для родной области первые апелласьоны. Пятьдесят лет назад, в пору, когда Абруццо в глазах всего «сапожка» ассоциировалось только с дрянным балковым вином, упертый Дино Иллюминати обивал пороги римских чиновников, доказывая, что вино-



«Говорящая» винная карта Adri BBQ



Этим материалом мы открываем конкурс на лучшую винную карту в ресторанах Москвы, Санкт-Петербурга и других городов. Мы выбираем демократичные и популярные заведения, основываясь на отзывах посетителей и профессионалов. Итоги конкурса редакция подведет в конце года.

Винную карту ресторана Adri BBQ читаешь, как увлекательный роман, где главному действующему персонажу – вину – уготована роль гида в сложном манящем мире дегустации. Вина в карте не только распределены сортам винограда, географическому происхождению, но и по стилевым группам, позволяющим выбрать напитки на любой вкус. Ориентироваться в карте легко, выбирать – удовольствие. Она, как невидимый советник, направляет и одновременно



менно обучает. Автор карты – Влада Лесниченко, отвечающая в ресторане за продвижение и винную концепцию. Мы постарались объективно оценить ее работу.

Хорошее предложение вин по бокалам: оранжевое грузинское из квеври, зеленое португальское, игристое российское, немецкий рислинг, австрийский цвайгельт, nero д'Аволо с черных вулканических почв Этны, мировые белые и красные, всего 35 наименований по 90 и 150 мл. Предложение небольшого объема открывает возможность попробовать больше наименований. Средняя цена – 350 рублей, 4-й бокал в подарок.

Простор для выбора вин, объединенных по стилю, как белых так и красных из разделов: «Прохлада, элегантность, тонкость, кислотность, минеральность», «Солнце, насыщенность, полнотелость, сочность, спелость» – облегчает задачу поиска гастрономической пары. Кстати, блюда к вину вам могут порекомендовать и официанты, которые постоянно проходят обучение по сочетаемости вин и меню.

Коллекции моносапажных вин из разных регионов и разных винтажей. Например, «Пино-нуар со всех концов света», включающая 13 вин разной стилистики из Бургундии, Германии, Новой Зеландии, Франции, Италии. И по цене хороший выбор, от демократичного Pinot Noir Le Fou 2015, Франция, Лангедок (менее трех тысяч рублей за бутылку) до Volnay Premier Cru Caillerets Domaine Nicolas Rossignol 2008, Франция, Бургундия (более 12 тыс.). Такое предложение позволяет познакомиться с пино нуар разных стран, гости одновременно открывают для себя разные названия сорта. Еще есть «Коллекция рислингов» из 10 наименований немецких вин пяти регионов 2008, 2012

и 2015 гг., «Коллекция мальбеков». Цены вполне приемлемые. Можно выбирать от простого к сложному, регион за регионом.

Предложение вин, произведенных методом биодинамики и вин из редких сортов – в особом разделе карты под названием «Дикие и симпатичные». Здесь нашлось место и недорогим португальским, и более серьезным, интересным австрийским. Есть и вино из чилийского сорта Паис, некогда популярного, но теперь редкого.

Для почитателей зрелых вин собрана «Винтажная Испания», к которой проявляют искренний интерес продвинутые винолюбы.

Для большой компании предлагается магнум Montepulciano d'Abruzzo Riparosso DOC всего за 3900 рублей.

Скромное предложение российских вин, возможно, это отчасти объясняется тем, что меню ресторана базируется на блюдах гриль и приготовленных в печи, требующих вин с выразительным характером при доступной цене.

Отсутствие сокращенной винной карты, для тех, кто не намерен тратить много времени на изучение всего предложения.

Непрезентабельный вид карты.

Отсутствует ценовая шкала: даже в рамках предложения по одному региону более дорогие вина вперемишу с более дешевыми.

Влада Лесниченко: «Костяк карты постоянен, ведь часто люди приходят на вино. Но и обновления вин бывают нередко, например, из-за проблем с поступлением вина у поставщиков. Иногда попадают вина, которые невозможно не взять в карту. Кроме того, я делаю сезонные и праздничные вкладки в винную карту – например, к Пасхе – специальное предложение по каорам. А для веранды будут очень востребованы розовые вина, от игристых до полусладких. Они хорошо идут на аперитив, а также к рыбе и мясу. Летом они прекрасно сочетаются со стейками, например – тавель. Осенью предложу вина из заизюмленного винограда».



Новые хиты от винодельни «Испано-Сюиза»

Винодельня, полюбившаяся россиянам такими винам как «Басус Пино Нуар» и «Квод Супериус», представила новинки 2017 года. О них чуть позже, а пока напомним про это замечательное предприятие. Шестьдесят один гектар виноградников расположен в зонах защищенного наименования Утель-Рекена и Валенсия. Шардоне, Совиньон Блан, Вердехо, Бобаль, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира, Пино Нуар и Пти Вердо – вот весь набор сортов, имеющих у винодела Пабло Оссорио. Из них он выпускает белые, розовые, красные и игристые вина кава.

Чтобы сделать действительно высококлассное вино необходимо после кропотливой работы с лозой бережно обращаться с виноградом. Сбор на «Испано-Сюиза» осуществляется только вручную в маленькие коробки по 15 кг. Такой подход дает возможность доставлять ягоды не поврежденными и собирать только спелые грозди. После доставки на винодельню эти коробки моментально помещаются в хранилище с температурой –10 °С

на три дня для того, чтобы в дальнейшем извлечь богатую ароматику каждого сорта. Дальше прессование: очень аккуратно, при небольшом давлении всего в 0,5 бар, винодел извлекает сок, из которого будет делать вино. В производстве вин, руководствуясь правилом «меньше, но качественнее», используется только первый

отжим. Получив нужную партию, ее направляют в 400-литровые дубовые бочки, где при контролируемой температуре будет происходить брожение. И когда вино готово, его стиль и дальнейшая судьба будут определяться в подвале при выдержке.

Теперь вы понимаете, какое воплощение терруара собрано для вас в бу-

тылке вина «Испано-Сюиза». Настал момент новинки, которые появились в портфеле компании «ЛК Дистрибуция». Одна из них – розовое вино, на 100% состоящее из сорта Пино Нуар, под названием «Импромту». Вы уже догадались, название переводится, как «экспромт». Весь процесс рождения этого вина – настоящее искусство. Отборные гроздья собираются рано утром, пока температура невысока. Для получения такого красивого розового цвета с оттенками лососевого, сусло вместе с кожицей при температуре 0 °С погружают в чан из нержавеющей стали на 2 часа. Затем вино переливается для брожения в новые бочки из американского дуба. Перед розливом вино оставляют на некото-



рое время на осадке и затем буттилируют. Аромат созревшего вина порадует вас свежими красными тропическими фруктами и миндалем. Это вино прошло лишь легкую фильтрацию, поэтому вкус, переполненный свежестью и гармонией, станет для вас наслаждением.

Второе вино из красного сорта Бобаль уже стало хитом всех закрытых дегустаций с участием профессионалов. Лозы укоренились на глинистых почвах Утель-Рекены в континентальном климате со

средиземноморским влиянием. Почти 70 лет на этом месте растет сорт Бобаль. Название вина – «Бобос» – это одно из имен данного сорта. Получить насыщенный темно-красный цвет виноделу удастся при помощи настаивания вина на кожице до четырех дней. Коричневый оттенок вино приобретает после выдержки в новых дубовых бочках, как минимум в течение 10 месяцев. Почти не фильтруя, вино разливают по бутылкам и отправляют в продажу. Все эти труды окупаются, когда в бокале вино раскрывает сложный аромат спелых фруктов с бальзамическими нотами и древесными оттенками, который остается в памяти на долгое время.

Первая партия этих вин, поступившая в Россию, составила всего 600 бутылок и достанется тем, кто хочет порадовать себя высококлассным испанским вином.



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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Народная дегустация розе



В бутике «Массандра. Легенда Крыма» состоялась увлекательная дегустация розовых вин. Интерес к теме дегустации был вызван тем, что в списке предлагаемых для пробы вин были розовые практически со всего света. Участники мероприятия смогли оценить и сравнить вина разных терруаров, стилей и из разных сортов винограда. По результатам дегустации состоялось голосование, на котором участники должны были выбрать один из вариантов:

- 1) обязательно куплю это вино;
- 2) не уверен, что буду покупать.

Всего было продегустировано шесть вин.



Вино розовое сухое тихое Chateau des Murares (Прованс, Франция), 2016

Сорта винограда: Гренаш, Сенсо, Сира, Кориньян, Уни Блан.
Алкоголь: 12,5%.

Ориентировочная цена в рознице: 1500 рублей.

Цвет: бледно-персиковый.

Аромат: доминируют пудровые и нежные нотки свежих ягод — клубники и малины.

Вкус: элегантный с нюансами грейпфрута и клубники.

Общее впечатление: Приятное, гармоничное вино с освежающим вкусом.

Гастрономия: Подавать на аперитив, либо в качестве сопровождения к морепродуктам, рыбным блюдам, овощным салатам.

70%

30%



Вино розовое сухое тихое Stemmari Nero d'Avola Sicilia DOC (Сицилия, Италия), 2015

Сорта винограда: Неро д'Авола.

Алкоголь: 13%.

Ориентировочная цена в рознице: 700 рублей.

Цвет: прозрачный, нежно розовый.

Аромат: округлый, с намеком на смородину, фиалку, с вкраплениями белых специй.

Вкус: элегантный с нюансами грейпфрута и клубники.

Общее впечатление: элегантное, сочное вино с освежающей кислотностью.

Гастрономия: идеальный аперитив, а также хорошая пара к рыбным закускам, суши и другим блюдам японской кухни.

60%

40%



Вино розовое сухое тихое Bobal de Sanjuan (Утьель-Рекена, Испания), 2015

Сорта винограда: Бобаль.

Алкоголь: 13,5%.

Ориентировочная цена в рознице: 650 рублей.

Цвет: насыщенный розово-малиновый.

Аромат: легкие нотки малины, клубники, яблока в карамели, нюансы ароматических трав.

Вкус: преобладание вишневой ноты, лесной малины на фоне хорошей кислотности.

Общее впечатление: насыщенное, выразительное вино, хорошее соответствие цены качеству.

Гастрономия: идеально для сопровождения острой тайской или мексиканской кухни. Вино составит прекрасный марьяж с рыбой с соусом айоли с красным перцем, с буйабесом, гаспачо, средиземноморской кухней.

90%

10%



Вино розовое сухое тихое ESSE (Крым, Россия), 2015

Сорта винограда: Каберне Совиньон.

Алкоголь: 11–13%.

Ориентировочная цена в рознице: 700 рублей.

Цвет: насыщенный медно-розовый, с блеском.

Аромат: интенсивный, с доминированием нот клубники, красной смородины, цветочных оттенков.

Вкус: свежий, с тонами красной смородины, малины, клубники и минеральными нюансами. Ягодная доминанта уравнивается минеральной составляющей.

Общее впечатление: свежее, гармоничное вино, легко пьется.

Гастрономия: отлично сочетается с салатами, холодными закусками, блюдами из рыбы, различными сырами.

70%

30%



Вино розовое сухое тихое Iveriuli (Кахетия, Грузия), 2015

Сорта винограда: Саперави.

Алкоголь: 13%.

Ориентировочная цена в рознице: 500 рублей.

Цвет: насыщенный, ярко-розовый.

Аромат: нежные тона черешни и вишни с вкраплениями цветочных нюансов.

Вкус: легкий, с тонами красной смородины, клубники.

Общее впечатление: среднетелое вино, сбалансированное, легко пьется.

Гастрономия: может создавать прекрасные дуэты с жареной или тушеной рыбой, курицей, дичью, а также с овощными салатами, нежными десертами и выпечкой.

50%

50%



Вино розовое полусладкое игристое Echo Falls White Zinfandel (Калифорния, США)

Сорта винограда: Зинфандель.

Алкоголь: 11%.

Ориентировочная цена в рознице: 900 рублей.

Цвет: светло-розовый.

Аромат: свежий, приятный фруктовый букет с нотами красных ягод, персика и легким мускатным оттенком.

Вкус: легкий, мягкий, с приятной сладостью, тонами ягодного пирога, персика, спелых летних фруктов.

Общее впечатление: вино с ярким ароматом и при этом не отягощено танинами.

Гастрономия: вино хорошо само по себе, как аперитив, а также с разнообразными летними десертами.

90%

10%

В розовом цвете

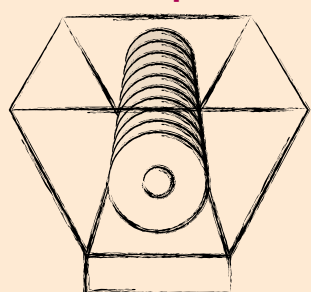
Розовое вино тем и хорошо, что может сопровождать практически любую кухню – от непритязательной до изысканной. Шеф-повар китайского ресторана национальных деликатесов в Гуанчжоу господин Ван Чонь Лу как-то сказал мне, что если клиент сомневается, какой напиток выбрать, например, к кузнечикам в имбирном соусе с лепестками красных цветов, официанты его ресторана предлагают попробовать розовое. В картах вин ресторанов индийской кухни розовое вино занимает далеко не последнее место. В европейской кухне розовое также не уступает своих позиций. Это вино практически универсально, оно не позволит затмить трапезу, а подчеркнет ее достоинство.

Спросите рестораторов или управляющих винных баров, как часто гости заказывают розовые вина? Они-то знают, что как правило розовое вино пьют дамы за ланчем, но все чаще его стали в последнее время заказывать и мужчины. Розовое вино более легкое, чем красное, и менее кис-

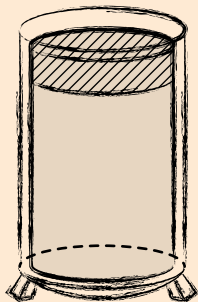
Сбор и сортировка винограда



Отделение ягод от гребней



Ферментация сока на кожице винограда



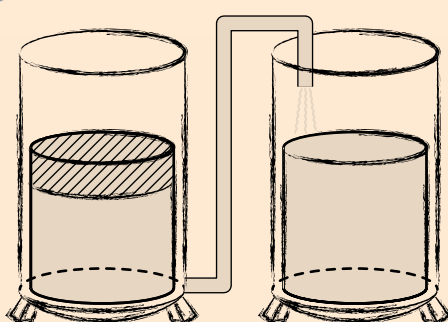
лотное, чем белое. Именно поэтому розовое získало славу самого дружелюбного сопровождения блюд практически любой кухни. Главное при выборе винной пары к трапезе помнить о балансе вкусов и ароматов вина и блюда – они должны дополнять друг друга.

Позвольте не согласиться с теми, кто считает, что розовые вина изготавливают из розового винограда или смешивая белое вино с красным. На самом деле натуральные розовые вина получают из красного винограда, причем двумя основными способами. В первом случае розовый напиток получают путем кратковременной мацерации. А именно, виноградное сусло настаивается вместе с виноградной кожицей некоторое время, в течение которого вино приобретает свой нежный розовый цвет. В зависимости от длительности мацерации вино может получиться и нежно-розовым, и насыщенным по цвету, почти красным.

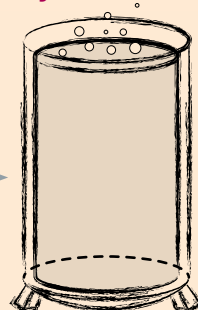
Второй способ имеет своеобразное название «метод кровопускания», в процессе которого ягоды без прессования, за счет силы собственного веса, выделяют сок, после чего сусло отделяется. Такой метод чаще всего применяют виноделы для производства высококлассных розовых вин.

Считается, что хорошее розовое вино не должно иметь явно сладковатого привкуса. Ягодный тон в нем непременно сопровождается свежестью и приятной кислинкой. В качестве основных тонов в розе выступают ароматы красных фруктов, грейпфрута, сладкой дыни. Дополняют эти ароматы зеленые оттенки сельдерея и ревеня. Конечно, вкус розе напрямую зависит от свойств сорта винограда, из которого оно произведено. К примеру, яркое розе из итальянского сорта Альянико продемонстрирует оттенки вишни и апельсиновой цедры, а бледно-ро-

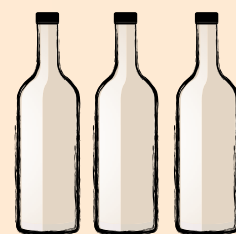
Снятие сока с мезги



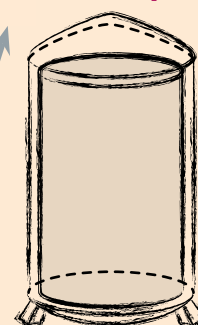
Ферментация завершается без участия мезги



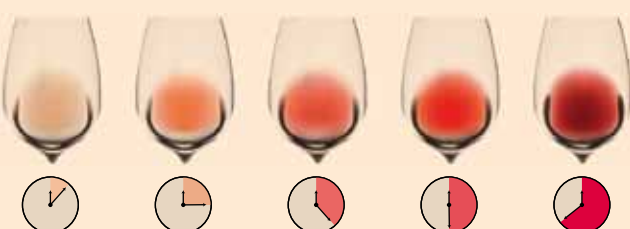
Розлив розового вина по бутылкам



Стабилизация вина определенное количество времени



Чем дольше сок контактирует с кожей, тем насыщеннее становится цвет



Блюда, которые повара рекомендуют сопровождать розовым вином:

- ✓ мясные закуски, ветчину, копченые колбасы, салаты любой сложности;
- ✓ жареную, вареную, копченую и соленую рыбу, морепродукты, в том числе под соусом или в тесте;
- ✓ лапшу и пасту, тушеные и фаршированные овощи;
- ✓ жаркое из говядины и свинины;
- ✓ субпродукты – печень, почки, зобная железа;
- ✓ жаркое из птицы (домашней и лесной) и кролика;
- ✓ полутвердые и мягкие сыры из коровьего и козьего молока;
- ✓ десерты, в том числе и такой сложно сочетаемый со спиртными напитками, как шоколадный торт.

зовое прованское из сорта Гренаш запомнится тонами мускатной дыни, лимона и сельдерея.

Практика показывает, что розовые вина никогда не обманывают ожидания и не бывают плохими. В то же время, среди всего разнообразия розе на каждый вкус найдется именно свое, любимое. Пробуйте, и вы найдете в уникальном вкусе розовых вин сочетание легкости и свежести, элегант-

ности и утонченности. Однако, будьте осторожны: несмотря на легкость питья, розовые вина зачастую обладают довольно высоким процентом содержания алкоголя – от 11 до 13,5%.

Именно в силу своей универсальности розовое вино незаменимо на пикнике. Ведь главная проблема с выбором вина к трапезе на природе как раз в том, что пикник – это всего по чуть-

чуть: барбекю, хлеб, свежие овощи и фрукты, чипсы, сервелат и плавленые сырки, и много чего другого. Кроме того, на пикник выбирают вина не слишком дорогие и не очень сложные, так как аромат вина на открытом воздухе быстро унесет даже легкий ветерок. Розовые вина, к тому же, не слишком притязательны в плане выбора бокалов, они хорошо чувствуют себя и в обычном стекле. Единственное, чего розовые потребуют при сервировке – быть хорошо охлажденными до начала трапезы – примерно до 8–10 градусов. Так что позаботьтесь о том, чтобы пару часов до выхода вино постояло в холодильнике. Хорошо бы иметь и сумку-холодильник или термоманжету для транспортировки вина. А если вы предпочитаете более прохладные розовые вина, возьмите с собой лед и добавьте несколько кубиков в бокал с розе.



Традиции. Церковное вино

Церковное вино изначально несет в себе иное содержание, чем вино для ежедневной трапезы, праздничных, поминальных застолий или других событийных торжеств: свадеб, дней рождения, юбилеев и т.д. Оно, по своей сути, скорее духовное, чем материальное. Виноградники, с которых собирают ягоды для священного вина, насаждают со специальной молитвой. Благоговением окутан весь процесс изготовления напитка для богослужебных целей.

Евгения Бондаренко

Специально для «Винной карты»

Церковь употребляет вино во многих случаях: при освящении Престола его поливают красным вином с розовой водой, при совершении таинств Елеосвящения, при котором святой елей смешивают с красным вином, заменяя тем самым милость Божию и жертвенную кровь Христову, и, наконец, при главном таинстве церкви – Святом Причастии. Такое вино называют Евхаристическим. Во время Божественной Литургии вино необъяснимо и таинственно претворяется в кровь Спасителя и причастник, потре-

бляя ее, соединяется с самим Богом.

Вино для Святого Причастия должно быть строго каноническим, то есть изготовлено из чистого виноградного сока, без добавлений иных соков плодовых или ягодных, не должно быть прокисшим или перешедшем в уксус, обязательно должно быть красным. Иногда добавляют – и сладким, однако, исследуя этот интересный для меня вопрос, я не нашла однозначного подтверждения этому.

В нашей стране для причастия используют кагор. Интересна история возникновения этого вина. В стародавние времена паломники, направляясь в одну из главных христианских святынь –

Сантьяго-де-Кампостела, шли через Францию, а именно, через провинцию Каор. Там им доводилось пить вино из местного черного сорта винограда, которое готовилось по необычной технологии. Ягоды долго томили и пекли в печке, затем измельчали до кашеобразного состояния и варили на открытом огне, после остывания подвергали брожению и уже перебродивший напиток крепили спиртом. Вино получалось очень терпким, очень темным (настолько темным, что при добавлении в него воды цвет оставался прежним) и очень крепким. В результате, вино долго сохранялось, очень хорошо транспортировалось и приобретало лечебные

свойства. Оно придавало силы уставшим путникам, излечивало простуду и болезнь путешественников (диарею), улучшало работу сердца и печени. Когда однажды это вино поднесли ко столу Петра I, страдавшего, как известно, язвенной болезнью желудка, он быстро оценил его обезболивающее действие и приказал закупать его для России. Духовенство того времени тоже оценило вино за его свойство не менять цвета при разведении водой, но только попросило виноделов сделать его более приемлемым для тысяч прихожан российских церквей, то есть подсластить. Виноделы легко справились с этой задачей, и вино стало сладким.

Прошли годы, филлоксеры погубила виноградники Европы, и поставки каора в Россию прекратились. Какое-то время покупали вино в Испании, но оно было слишком дорогое.

В 1902 году граф Лев Голицин организовал первый российский съезд виноделов, на котором представители духовенства выступили с настоятельной просьбой создать российское вино для церковных нужд. Теперь кагор произ-



водят в Крыму, Краснодарском крае, Молдавии, Узбекистане, Азербайджане, Грузии из сортов Каберне, Саперави, Мерло и других. Технология изготовления уже не такая экстремальная, но главный принцип – нагревание сула до 55 градусов и выше с последующим спиртованием – сохранился, и поэтому кагор по-прежнему относится к категории «вареных вин». А во Франции, тем временем, продолжают производить знаменитое сухое вино из сорта Мальбек (он же – Ок-

серруа), такое же мощное, непроницаемое черное, таинственное, но не для церковных нужд, а для гурманов.

Среди Евхаристических вин, помимо кагора, известно греческое намо винантино из сортов Мерло, Мускат Тирнаву, Асиртико. На острове Кипр главным церковным вином является командария, а в Грузии принято приносить в церковь свое домашнее вино, всегда отменного качества, которое по благословению священника наливают в Евхаристическую Чашу.

КАГОР НОВЫЙ АФОН



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вин Абруццо



провинций есть свои виноградники, где выращивают Монтепульчано. Однако наилучшей производственной зоной для этого сорта признана Коллине Террамане, где на небольшой территории расположены 43 винодельни (всего их в Абруццо около 120). Расположена она на севере области, в пригороде Терамо и, единственная во всем Абруццо, имеет почетный статус DOCG.

Из Монтепульчано делают и розовое вино, причем превосходное. Скажем, винодельня Valentini в прошлом году за свое вино Cerasuolo d'Abruzzo Valentini 2014 получила винный «Оскар» от «Организации сомелье Италии», обогнав продукцию Эмили-Романьи и Тосканы. Увы, в замечательном мероприятии «Открытые винодельни» семья Валентини никогда не участвует. Видимо, находит его слишком массовым для своей исключительной продукции.

Абруцезское монтепульчано – терпкий рубиновый напиток, словно перенявший нрав местных жителей, замкнутых горцев: это вино далеко не сразу показывает характер, но уж когда раскроется, то представит себя в самом лучшем виде. Сусло заливают в бочки (дубовые или каштановые) во всех винодельнях в один и тот же день, 1 ноября, на праздник Святого Мартина и выдерживают минимум два года, после чего переливают в бутылки.

Область Абруццо разделена на четыре провинции: Аквила, Терамо, Кьети и Пескара. В каждой из

дает напитку особый вкус и аромат.

А вот и еще один камешек в сторону демонстративно закрытых Валентини. Замечу, что вина Emidio Pere не менее эксклюзивны, однако эта винодельня не считает зазорным распахнуть свои двери в дни всеобщей дегустации. И ее харизматичный владелец Эмидио Пепе в кепке-аэродроме (в ней он красуется на обложках самых уважаемых винных журналов Европы) скромно сидит в сторонке на лавочке, зорко следя за порядком из-под седых бровей. А его деятельные дочери София и Даниэла охотно показывают всю

России до Новой Зеландии. Из ее семи красных вин лишь одно Lumen – это купаж 70% Монтепульчано и 30% Совиньона. Все остальные – стопроцентный Монтепульчано д'Абруццо DOC и DOCG Riserva.

Автохтоны и юмор

И все же, «Открытые винодельни» – это повод пройти не по флагманам области, а по небольшим производствам, которые по-другому о себе заявить не могут. Их владельцы ничего не смыслят в пиаре, не ездят на выставки и в вопросах продвижения своей продукции



утварь, в числе которой телега с деревянным чаном: «Тут мы давим ногами виноград». Казалось бы, зачем сохранять обременительный прием, когда есть пресс? Но нет, – объясняет мне София, – контакт железного пресса с ягодами меняет их кислотность, что худшим образом сказывается на вине.

Неизменно участвует в «днях открытых дверей» и винодельня Illuminati. И это притом, что она и так легко продает свой миллион с лишним бутылок по всей планете от Америки до Японии, от

больше полагаются на сарафанное радио. Зато они делают очень даже неплохие вина, которые наливают дегустирующим побратски, до самых краев.

Эти винодельни любят работать с Треббiano. Треббiano – самый распространенный в Италии белый сорт, потому что устойчив к болезням, всюду растет и на все годится: от сухого вина до десерта. Тем не менее, считается, что именно в Абруццо этот сорт винограда раскрывается наилучшим образом в свежих летних



винах с цветочным вкусом и легкой горчинкой. Правда, семья Валентини, строго выдерживая репутацию оригиналов, даже вина из Треббiano ухитряется создавать так, чтобы жили долго. В винных картах лучших ресторанов страны можно видеть их треббiano урожая середины 80-х годов прошлого века. Но если говорить об общих тенденциях, они таковы: белые вина в Абруццо принято пить молодыми.

Это вина не только из Треббiano, но и из автохтонных сортов: Кокочьола, Пекорино, Пассерина. Флагманы ими пренебрегают, а зря: там и непередаваемый вкус, и душистость, и даже юмор. Взять белый сорт Пассерина. Льет его вам винодел в бокал, объясняя, что название винограда произошло от слова passaro – воробушек, который клюет сладкие ягоды. А сам в кулак от смеха

тем, название винодельни переводится как «ядовитые». Так и видится сцена, как итальянец, поперхнувшись слишком большим глотком ледяного «ядовитого» вина, восклицает: «И ты, Брют!».

Теперь про автохтонный сорт Пекорино – с ним та же путаница, что и с Монтепульчано, только в данном случае путают не виноград и деревню, а виноград и сыр. Сыр пекорино не имеет ни малейшего отношения к винограду Пекорино, общее у них лишь название, производное от слова «пекора» – овца. Почему так назвали сыр – понятно, он делается из овечьего молока, а вот откуда такое странное название у винограда, никто уже не упомнит. Дело в том, что этот древний сорт, завезенный два тысячелетия назад на «сапожок» древними греками, долгое время числился пропавшим без вести. Пока один эн-



тусиаст не отыскал его в центральной Италии на каком-то полузаброшенном винограднике в горах. Патриотично настроенные виноделы возвратили сорт к жизни. Произошло это именно в Абруццо, в 1996 году, и винодельня Луиджи Кательди Мадонна из провинции Аквила восстановила производство вина пекорино, которое, возможно, пивали еще древние римляне. В соседнем регионе Марке шустрые ребята-виноделы тут же переняли эту идею – и не только сделали свое пекорино, но и пробили для него сначала категорию DOC, а позже даже и DOCG.

А что же абруцезцы? Они в очередной раз продемонстрировали свой неамбициозный нрав. Их пекорино по сей день числится в статусе IGT – что местных виноделов ни сколько не огорчает. «Зато только у нас море и горы одновременно видны с любой точки», – вот такой в Абруццо на все философский ответ.



Made in the future

Весна, дамы и господа. Пора планировать отпуск. Впрочем, можно рвануть прямо сейчас, не дожидаясь лета. В Италию, например... Куда-нибудь поужнее, где уже совсем тепло... Может быть, в Неаполь? Или на Капри, как завещал великий Ленин? «Удивительно соблазнительно, черт побери, забраться к Вам на Капри, – писал пролетарский вождь пролетарскому писателю. – Так Вы это хорошо описали, что, ей-богу, соберусь непременно. К весне закатимся пить белое каприйское вино, смотреть Неаполь и болтать с Вами». Писано из скучной Женевы в 1908-м.

Марина Разоренова

Специально для «Винной карты»

Оправдательный приговор

В том же году в Италии другой борец за светлое будущее человечества Филиппо Томмазо Маринетти готовил главное творение своей жизни – «Манифест футуризма». В начале 1909-го он был опубликован. «Мы стоим на обрыве столетий!.. Так чего же ради оглядываться назад? Пора избавиться Италию от всей этой заразы – историков, археологов, искусствоведов, антикваров. Слишком долго Италия была свалкой всякого старья. Давайте-ка саданем хорошенько по вратам жизни, пусть повывлетают напроочь все крючки и засовы!..»

Этот было лишь началом. Футуристы «оконцептили» абсолютно все. Один за другим выходили манифесты, объяснявшие, каким должен быть и будет новый мир. Наши «сбрасывали с корабля современности» Пушкина и Лермонтова. Итальянцы «давили мотоциклами» Нику Самофракийскую и Джоконду, Россини и Верди (рев моторов – вот настоящая музыка), статичность классической архитектуры (движение – наше все), спагетти (это – «абсурдная гастрономическая религия итальянцев»).... Спирок «мусора» бесконечен... Манифест «Футуристическая реконструкция Вселенной» поставил жирную точку в грандиозных планах.

Но отрекаясь от всего, что было покрыто вековым сло-

ем пыли и плесени, футуристы сделали исключение для вина. Оно пришло к нам из античности? Долой! Но это постоянно развивающийся, динамичный напиток. Да здравствует! Маринетти признал вино топливом, которое заводит человека и человечество, как бензин заводит моторы.

В 1935 году в Сиене проходила Национальная винная выставка. Были представлены все типичные вина, в том числе брунелло ди монतालчино. Но, видимо, организаторам показалось, что только винами, даже лучшими из них, прессу не расшевелить. Требова-лась культурная программа с налетом эпатажа. Так появился «Конкурс вакхической, любовной и воинственной поэзии» под председательством Маринетти. Победило творение Лоренцо Виани (разумеется, футуриста) с мрачным названием «Сарабанда вина». Организаторы выставки не поспешили и на гала-ужине в честь победителя наливали то самое брунелло. В разгар банкета Маринетти взобрался на стол, поднял бокал и заорал: «Брунелло – это топливо!»

По сходной цене

Маркетологи эксплуатируют этот образ больше восьми десятилетий. Но символом футуризма великое вино не стало. Почему? Слишком дорогое удовольствие. Сколько тогда стоила бутылка брунелло? Стефано Чинелли Коломбини, нынешний владелец знаменитого хозяйства Fattoria dei Barbi, рассказал в своем блоге любопытную историю. Его дед Джованни Коломбини, «молодой адвокат и идеалист», обходя выставку, увидел цену, которую выставил за свое вино Танкреди Бионди Санти, владелец другого знаменитого хозяйства. «Это безнравственно! – возмутился Коломбини. – В Италии кризис, люди страдают, и такие высокие цены просто оскорбительны!»

«Джованни, не будь идиотом», – ответил Танкреди, разделав свое вино на две партии и повесил ценники. На одном написал: «Брунелло премиум-класса, 20 лир», на втором – «Брунелло, 5 лир». К концу вечера первая партия была распродана, а вторая – нет.

В то время брунелло уже было знаменито, а значит дорого стоило. Двадцать лир за бутылку – деньги не малые. А художники, поэты, музыканты, особенно ниспровергатели всяческих устоев, – люди не самые богатые. Возможно, из всей братии такое вино было по карману лишь Маринетти и Фортунато Деспери, поэту и художнику, а главное – успешному рекламщику Самраги. Его футуристичная бутылка, созданная в 20-е годы, считается иконой итальянского и международного промышленного дизайна.



Умберто Боччони. Под перголой в Неаполе. 1914 год. Городская галерея современного искусства, Милан

На гонорах от Самраги Деспери оттачивал вкус и, в конце концов, воссел свой опыт питья в стихотворении «Четыре жаждущих рта».

Первый рот хочет сухого чистого вина цвета прозрачного рубина, легко опьяняющего, скользкого в горло, словно безмолвная поэзия. Второй рот мечтает о вине с юга, «с бронзовым лицом и солнечным нервом», оставляющем на скатерти черные следы, входящем в горло, словно жидкое мясо. Третьему подавай вино цвета золота, с ароматом зрелого персика, маслом на языке и бархатом в горле, дарящее блаженство.

Четвертый рот жаждет пенного вина, что вырывается из бутылки со звонкой песней, величественной и прекрасной, как гудок паровоза. Во рту оно напоминает кедр, лимон, апельсиновые деревья, морскую пену на красивых белых зубах, взрыв смеха в ночи...

Вот это четвертое вино и есть настоящий символ футуризма. Маринетти регулярно созывал компанию на «аэробанкеты», ибо «одиночные трапезы холостяков высасывают жизненные силы желудка». Столы в форме аэропланов покрывали алюминиевыми листами вместо скатертей. В соответствии с манифестом «Кухня футуриста», подавали инновационные блюда с вычурными названиями – «Мясопластика», «Цыпленок-Фиат», «Пикантный аэропорт»... В разгар пирушки Маринетти провозглашал: «Мы летим на высоте восемь тысяч метров!» и в ответ слышал хор: «Нам нужно топливо!!!» В зал тут же вносили канистры с ламбруско.

Дешевая шипучка с вылетающей пробкой и пузырьками, стремящимися вверх, была назначена главным футуристическим вином и даже национальным горячим задолго до выставки 1935-го. А высказывание Маринетти на гала-ужине – лишь благодарность его организаторам.

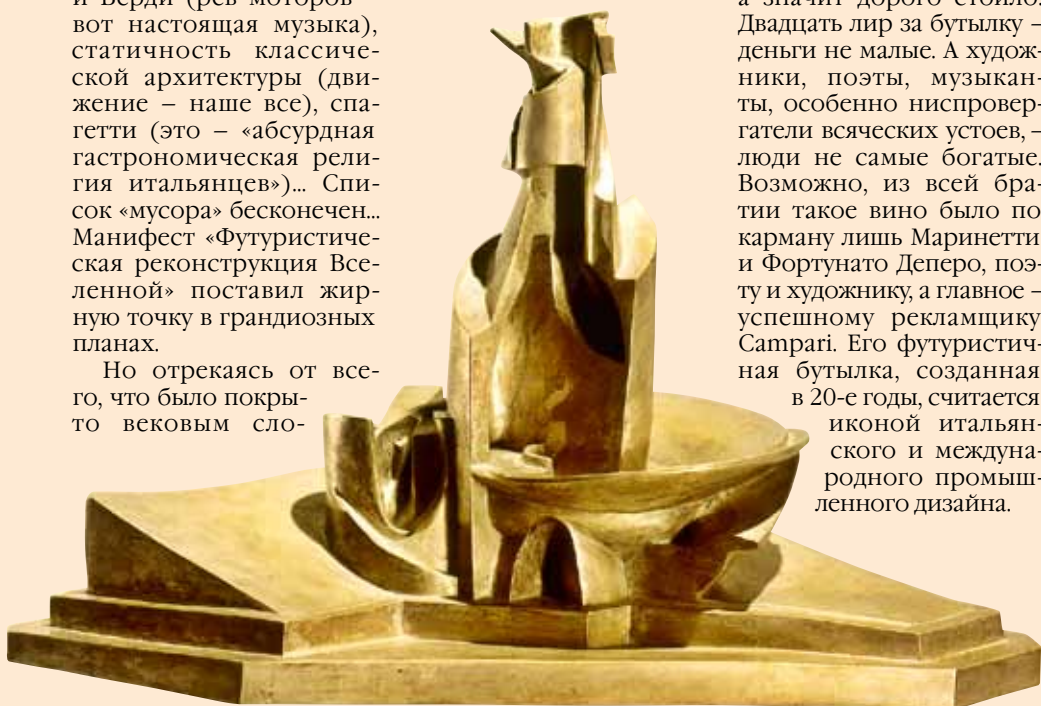
Взгляд изнутри

В 2010 году один из самых талантливых и последовательных художников-футуристов Умберто Боччони написал «Технический манифест футуристической живописи». Его подписали пять соратников. Первые публичные чтения в Турине и Неаполе закончились скандалом и дракой. В результате количество подписантов сократилось. Но Боччони это только разозлило. Каждая его картина и каждая скульптура иллюстрировали манифест.

Название «Под перголой в Неаполе» должно настраивать на идиллию. Но ее там нет. Вроде все на месте – голубое небо, синий залив, Везувий в знаменитой сиреневой дымке, сласавая ман-долина и стишки в газете... А идиллии нет. Потому что идиллия –

это покой, статика. А футуризм – это движение, динамизм красок, многомерность, взаимопроникновение всего во все.

«Откроем фигуру, как окно, и заключим в нее среду, в которой она живет», – призывал Боччони. Но среда находится в постоянном движении, она все время меняется. Вы согласны? Тогда вопрос: можно ли запечатлеть на полотне тотальную изменчивость, не останавливая ее? Чтобы решить эту непосильную задачу, Боччони предложил включить в процесс зрителя, то есть поместить его внутрь картины. Ну, давайте попробуем, поместимся... Закатимся пить вино, смотреть Неаполь, болтать... Не получается? Может, у вас просто закончилось топливо? Ну так на столе у этой парочки, как минимум, две бутылки. И, наверняка, канистра под столом.



Умберто Боччони. Развитие бутылки в пространстве. Бронза. 1912 год. Городская галерея современного искусства, Милан.

«Глаз футуриста, свободный от плена культуры», должен ежедневно разрушать реальные формы. Вместо статики – всемирный динамизм. Все в движении, и движение – это все. Интересно, сколько «топлива» понадобилось, чтобы так разрушить реальную форму бутылки?



Умберто Боччони. Уникальные формы непрерывности в пространстве. 1913 год. Музей Современного Искусства, Нью-Йорк



Футуристы называли вино топливом, которое заводит человека и человечество, как бензин заводит моторы. Человек в вечном движении, созданный Боччони, изображен на итальянской монете в 20 центов.

#винолайфхак

Давайте выясним, насколько вы продвинутый пользователь вина. Ответьте на такие вопросы. Что нужно сделать, чтобы моментально «состарить» вино? Как сохранить открытую бутылку на несколько лет и чтобы содержимое не испортилось? А как охладить вино в бокале за несколько секунд? Где бесплатно пить хорошие вина? Если вы знаете все ответы, дальше не читайте.

Даша Неклюдова

Специально для «Винной карты»

Ключ вина

Предположим, вы купили бутылочку шато «Петриус» 2015 года тысячу так за сто пятьдесят. Интересно, что же там внутри? Но сразу открывать нельзя, надо ждать от 5 до 10 лет, пока вино созреет в бутылке, размещенной



Ключ вина «состарит» напиток за секунды

под углом строго в 45 градусов в условиях винного погреба с вентиляцией и контролируемой влажностью. А еще — надеяться на то, что пробка не испортится и из-за этого вино не придется вылить в раковину или сделать из него уксус. Не падайте духом, другой способ есть. Дабы облегчить жизнь страждущим винолюбам, энолог Лоренцо Занон и некогда лучший в Европе сомелье Франк Томас создали так называемый ключ вина — *clef du vin* (во всем мире его принято называть именно так, по-французски). Как утверждают создатели, стоит на секунду прикоснуться «ключом» к поверхности бокала, как вино моментально состарится на 1 год. Держим дольше — получаем более длительную выдержку. Чудо? Нет, всего лишь законы химии. Дело в том, что в ходе созревания вино постоянно находится в контакте с кислородом (окисляется), что обеспечивает те самые процессы, которые ведут к формированию букета. Сроки, рекомендованные для выдержки вин, основаны на том, с какой скоростью проникает воздух через пробку. Металлы, содержащиеся в составе ключа, стремительно окисляют вино, придавая ему те характеристики, которые оно получило бы через много лет хранения в погребе. Конечно,

но, за скорость придется заплатить — фирменный ключ стоит от 7000 рублей и выше. Хотите совет? Бросьте медную монетку в бокал — результат будет тот же.

На долгую память

Но что если вино надо не состарить, а наоборот — сохранить как можно дольше, избежав той самой окисляции. Особенно это актуально для тех, кто любит лишь пригубить из открытой бутылки, чтобы вернуться к ней позже, иногда через несколько дней, а то и недель. Заботливые производители винных аксессуаров уже придумали для нас вакуумную пробку, вакуумную же систему розлива вина по бокалам (но это, скорее, для баров). Проблема

дом и после такого «кровавопускания» вино может храниться сколько угодно долго. Механизм изобретения таков — в пробку проникает сверхтонкая иголка, через нее в бутылку закачивается газ аргон, баллончик с которым укреплен на устройстве, вино выкачивается из бутылки, а когда иголка удаляется, прокол эластично закрывается вслед за ней. Звучит сложно, но на самом деле все делается одним нажатием. Рычажок нажали — газ пошел, рычажок отпустили — полилось в бокал вино. Только не забывайте менять емкости с аргонном — одного баллончика хватает на 15 бокалов вина. Создатель компании Coravin Грег Ламбрехт уверяет, что ему удавалось с помощью своего изобретения сохра-



Термос сохранит ту температуру, при которой вино было в него налито

нить вино на протяжении пяти лет. Наверное, надо иметь удивительную силу воли, чтобы за пять лет не выпить бутылку.

Мелочи жизни

Всем известно, зачем нужен декантер. Его, кстати, изобрели еще древние римляне, так как вино в больших амфорах неудобно было подавать на стол. В современном мире декантер служит для насыщения кислородом сложных выдержанных вин и соответственно раскрытия богатой палитры их ароматов. Напомним, кстати, что молодые столовые вина в декантер переливать бессмысленно — никаких новых ароматов они не раскроют. Так вот, у автора этой статьи сей полезный предмет уже много лет пылится на полке. Но не потому, что ощущается нехватка сложных выдержанных вин. Маленький секрет: не хуже обычного громоздкого декантера, в который обычно помещается бутыл-



Охлаждающие камни эстетично смотрятся в бокале

ка 0,75 мл, вино насыщает кислородом его мини-сопрат — аэратор. Наши западные коллеги прозвали его «магический декантер», ведь он умеет так много, а сам такой маленький.

Вас никогда не преследовал кошмар — вы пригласили гостей, заготовили пару бутылок белого, а охладить его забыли?! Катастрофа. Конечно,

любых предметов — от мобильного телефона до щетки для волос. Кстати, фляжка поможет и там, где алкоголь разрешен, но действует требование не приносить его с собой. Для путешествий по более цивилизованным местам подойдет винный термос — он полезен тем, что довольно дол-



Аэратор — мал да удал

Но вот раскруткой и популяризацией своих вин в регионе занялись относительно недавно, правда, меры для этого принимаются беспрецедентные. В местном хозяйстве Dora Sarchese открыли бесплатный винный фонтан. Каждый турист может подойти к нему с бокалом и выпить сколько угодно прекрасного абруцезского красного, в буквальном смысле текущего рекой. Заметьте, фонтан работает круглосуточно. Так что, если вам ночью приспичило выпить стаканчик вина на халяву, садитесь за руль и проедьте всего-то 2,5 часа к востоку от Рима. Вы на месте! Неизвестно, как долго продлится аттракцион неслышанной щедрости, так что поторопитесь.

Если поездка в Италию не запланирована, можно развлечься и у нас. Винные фонтаны, правда, в нашей



Винный фонтан в Аbruццо. Пей не хочу!

можно ринуться в ближайший супермаркет за пачкой льда. Но есть способ лучше. Любители виски давно освоили способ моментального охлаждения напитка в бокале с помощью небольших кругляшков из нержавеющей стали, так называемых камней. Кладете такие камни в морозилку, а затем, на глазах у всех, плюх в бокал — и через несколько секунд можно употреблять прохладное содержимое. Наконец-то производители аксессуаров добрались и до вина, создав стальные камни, эстетично выглядящие в винном бокале. Не бойтесь, камни не разрушатся под воздействием кислотной среды, они покрыты особой, не поддающейся пищевому воздействию оболочкой. Единственное, о чем надо помнить — всегда держать их в морозилке, тогда гости не застигнут врасплох.

Все любят отдыхать на солнечном пляже у синего моря, особенно когда в наших краях холод и слякоть. Но часто в чудесных дальних странах на алкоголь смотрят косо, вынуждая энофилов прибегать ко всяким ухищрениям. Например, пользоваться се-



Что это у вас? — Шампунки!

кретными фляжками для вина. Традиционный вариант такой фляжки — флакон якобы для шампуня или крема от загара. Правда, сейчас их делают в виде

го сохраняет ту температуру, при которой вино было в него налито.

Халява, сэр!

В итальянском Аbruццо весьма давние традиции виноделия (об этом можно прочитать на стр. 6–7 в статье «Скромное обаяние вин Аbruццо»).



Coravin — бутылку открывать не надо

стране не бьют, но возможность осязательно бесплатно всегда есть. Где? Места надо знать.

Обратимся, например, к ресурсу RestoRaids. Он создан не специально для любителей вина, но является для нас большим подспорьем. На страничке ресурса вам предложат найти «разорение». «То есть информацию о том, где и как можно поест и выпить совершенно бесплатно или с существенной скидкой, таким образом «разорив» то или иное заведение», — *restoraids.com*. Винные акции удобно искать благодаря иконкам соответствующего вида на интерактивной карте портала. Ресурс функционирует в виде сайта, в соцсетях и «Телеграм.боте». Информация о «разорениях» актуальна для Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Одессы и Риги. Пользователей приглашают к участию в проекте: узнали об очередном «разорении» — добавьте его для всеобщего блага.

Плесните колдовства...

Вина и крепкие напитки традиционно использовали в кондитерских рецептах. Какие же десерты невозможно представить без алкоголя? И как современные мастера высокого кондитерского искусства применяют это мощное средство для придания конечному продукту изысканного вкуса? Рассмотрим разные техники, разные напитки, разные десерты.

Елена Комболина-Люббинг
Специально для «Винной карты»

Синим пламенем

Даже если вы совсем не разбираетесь в кондитерских техниках, вы точно слышали слово «фламбе». Так называют известный кулинарный прием: блюдо поливают крепким алкоголем и поджигают, спирт выгорает, у еды появляется своеобразный вкус, и выглядит такая подача очень эффектно. Фламбирование довольно часто применяется при подаче десертов. Фламбируют банановый фостер (американский десерт из бананов и ванильного мороженого), английский рождественский пудинг, cherries jubilee – вишневый десерт, который великий ресторатор Огюст Эскофье готовил к юбилею английской королевы Виктории.

Интересна история еще одного подвергающегося фламбированию блюда – блинчиков «креп сюэтт». Вернее, историй как минимум две, и какая из них истинная, неизвестно. Одну версию описал в своих воспоминаниях французский повар Анри Шарпантье. Когда ему было четырнадцать лет (дело происходило в 1895 году), он работал помощником официанта в ресторане, где готовили обед для принца Уэльского. Юноша возился с горелкой и случайно поджег ликер, которым были политы уже приготовленные к подаче блинчики. Все пропало! Однако Анри попробовал карамелизовавшийся соус и был восхищен его вкусом. Блинчики по-

дали, и они так понравились принцу, что тот отложил вилку и взял ложку, чтобы вычерпать из тарелки все до последней капли. А свое название блинчики получили в честь девушки по имени Сюэтт, присутствовавшей на приеме.

В доказательство Шарпантье привел подробности: в благодарность за прекрасный десерт принц на следующий день подарил ему кольцо с драгоценным камнем, трость и шляпу. Однако и современники, и потомки не очень-то верят этим рассказам: коллеги считают, что четырнадцатилетнего парня никто не допустил бы к такому важному клиенту, а значит, француз где-то преувеличивает.

Для неверующих – другая версия. Вполне возможно, что блюдо названо в честь актрисы Сюзанны Райхенберг. Она играла в спектакле театра «Комеди Франсез» и по ходу действия прямо на сцене пекла блинчики. Их решили поджечь, чтобы согреть актеров и удивить зрителей. Не вызывают сомнения два факта: блинчики фламбе появились в конце XIX века, и для их приготовления традиционно используют ликеры Grand Marnier или Cugaseo.

Пьяная бабка и черный лес

Ромовая бабка – звучит так по-домашнему, так по-русски... Во Францию, а из нее в Италию babka пришла из Польши. «Не имеет ничего общего с Али-Баба, означает «старая женщина», – уточняют французские источники.



Баба известна как минимум с XVI века. В Европу польский рецепт в XVIII столетии привез король Станислав Лещинский. Местная аналогичная выпечка показалась королю слишком сухой, и он попросил своего кондитера как-то исправить ситуацию. И уже кондитер, как считается, принадлежит идея поливать выпечку, по разным версиям, малагой или токайским вином и добавлять к десерту смородиновый крем.

Сегодня баба считается специалитетом Неаполя. Туда она попала с французскими поварами, которые прибыли, чтобы работать в домах неаполитанских дворян. В разное время в разных странах десерт замачивали в лимончелло, кишвассере, коньяке, абсенте, розовой воде и, конечно, чистом роме. А позже придумали использовать сироп с добавлением лишь небольшого количества рома – и это была настоящая инновация.

Рецепт немецкого торта «Шварцвальд» («Черный лес») никаких вариантов не предполагает. Дело в том, что его производство регламентировано государством, То есть, в Германии название «Шварцвальдский вишневый торт» может носить только изделие, соответ-

ствующее целому ряду требований: диаметр не менее 17 сантиметров, минимум два бисквитных коржа, сливки жирностью 30% и, конечно, только кишвассер – местный фруктовый бренди из черной черешни с косточками.

Выбор кондитеров

Все это старые рецепты. А современные кондитеры используют алкоголь? Еще как. Ведь характер воздевающих крепких напитков на выпечку с веками не изменился. Как и прежде, алкоголь оттеняет вкус ингредиентов, ограничивает проявление глутена в пшеничной муке, что важно для некоторых видов выпечки – помните, в тесте для хвороста полагалось добавлять ложку водки?

И профессионалы, и домохозяйки пекут шоколадные брауни на темном пиве, кондитеры включают в торты слой желе из белого или красного вина. Итальянцы дома добавляют ром в неперменные рождественские панеттоне. В промышленный рецепт, который, как и рецепт немецкого «Шварцвальда», защищен государством, алкоголь не входит.

Телевизионный Cake Boss Бадди Валастро включает в состав тирамису сразу два ликера, амаретто и калуа: он уверен, что именно это сочетание лучше всего подчеркивает вкус ингредиентов десерта. В ассортименте Leclair de genie, парижской кондитерской «гения эклеров» Кристофа Адама, есть манго-вый эклер с шампанским и фиалкой. Лоран Морено, работавший в нескольких известнейших французских кондитерских, а теперь сотрудничающий с одним из российских ресторанных брендов, во многих своих рецептах использует Grand Marnier.

Коньячный ликер мэтр сочетает с малиной и черной смородиной, клубникой и апельсином, миндалем и шоколадом.

Каждому фрукту свое время

У винодела Филиппа Трассе и знаменитого кондитера Тьерри Мюлопта общая страсть – фрукты. Первый производит из них дистилляты, а второй включает их (и фрукты, и дистилляты) в состав своих рецептов. Они оба знают толк в фруктах. На предприятии Филиппа с ними работают ручную во время всего производственного процесса. Тьерри экспериментирует с фруктами в своей лаборатории и на участке площадью 20 га.

«Сегодня алкоголь применяется в кондитерском производстве главным образом для закрепления аромата и усиления вкуса, – говорит кондитер. – Например, несколько капель малинового дистиллята вдыхают жизнь в малиновый крем шантйи». Любимые сочетания Тьерри – малиновый ликер с шоколадно-малиновым тартотом, грушевый или сливовый – к ганашу из темного шоколада, ореховый – к тарту Татен, имбирный – к тропическим фруктам.

Выращивая собственный урожай, кондитер следует принципу сезонности: использует плоды, поспевающие в определенное время года, и напитки из них. Так на протяжении столетий поступали его предки, так происходит и сегодня.

Во многих странах существует выпечка на основе сидра. Конечно, есть такие рецепты и в Бретани, французском регионе, славящемся производством яблочного напитка. Сидр добавляют в тесто для бретонского яблочного пирога, его хозяй-

ки начинают печь ранней осенью. А вообще в Бретани с сидром готовят и мясной рулет, и тушеные моллюски, и салатные заправки, и пончики, а в коктейле «бретонский кир» сидр заменяет традиционное белое вино.

В итальянской коммуне Улькс пекут Torta di Sant Antonio – яблочный пирог, яблоки для которого предварительно варят в красном вине. Происходит это, по традиции, в ноябре, когда местные производители открывают первые бочки с молодым вином. Весной в Австрии выпекают райндлинг, пасхальный пирог из дрожжевого теста со сладкой начинкой. Изюм, финики, орехи для него замачивают в коньяке или роме.

Но самая известная сезонная выпечка с алкоголем, это, пожалуй, английский рождественский кекс. Его компоненты – цукаты, сухофрукты, ягоды – тоже пропитываются бренди, хересом, ромом или виски, причем ингредиенты маринуются не менее недели. Готовую выпечку хранят до трех месяцев, поливая ее крепким алкоголем. Спирт испаряется, а аромат напитка остается.

В эпоху отказа от калорийной выпечки, увлечения диетами, безглютеновыми и безлактозными продуктами популярность «алкогольных» десертов ожидаемо падает. В то же время, крепкие напитки по-прежнему используются для традиционной выпечки и из сборников рецептов они нигде исчезать не собираются. А новые открытия в области «кухонной химии» позволяют поварам и кондитерам экспериментировать с формой и содержанием ингредиентов. Так что не сомневайтесь: алкоголь по-прежнему останется и в арсенале кондитера, и в составе вкуснейших десертов.



Алена Хмельницкая: «Женщина — это загадка...»

Про всегдашнюю счастливую улыбку Алены Хмельницкой в кинотусовке ходят легенды: она не расстается с ней никогда, даже когда поводов для радости, кажется, нет никаких. Представить себе, что через час после распевок и грима этот эталон жизнерадостности исполнит арию злюки-Мадам (Мачехи по-нашему) в бродвейском мюзикле «Золушка» совершенно невозможно.

Наталья Юрьева

Специально для «Винной карты»
Фото Сергея Тиврилова

— Алена, какова реакция зрителей на мюзикл? Критики пишут, что в постановке полно шуток с двойным смыслом, доступных скорее родителям, чем малышам.

— Да! Причем именно стервозная Мадам и вся ее злосчастная семейка несут на себе нагрузку этого «взрослого» юмора. На премьерном спектакле, где в зале были в основном коллеги и статусные гости, все шутки шли на ура, гром аплодисментов. На следующий день играем спектакль для обычных зрителей. Я произношу реплику, которая еще вчера имела оглушительный успех, а в зале... тишина. И конечно, детская аудитория реагирует совсем по-другому. Да и вообще, хлопать Мадам как-то не принято. Помню свою детскую книжку — «Сказки Шарля Перро» с потрясающими иллюстрациями. Там Мачеха такая толстая, претолстая, злая-презлая. Чего такой хлопать-то? Но мне безумно нравится эта роль, для актера полезно выйти из привычного, комфортного амплуа. Это «затратная» партия, мощная, отличная актерская разминка. Мадам расширила горизонты моих возможностей.

— Кажется, ваш персонаж не прочь ответить вина. В этом вы с Мадам созвучны?

— Действительно, Мадам на сцене появляется с бокалом (на самом деле там морс, конечно). Пропускает глоток после бала во дворце, в расстроенных чувствах. Настоящая женщина! (Смеется.) А я... Я меняюсь. Когда была студенткой, бредила автомобилями, своего у меня еще не было. Использовала любую возможность, чтобы побыть за рулем. Иногда упрашивала родителей, а в дружеских компаниях предлагала услуги «трезвого водителя». Так вот, сейчас я предпочитаю вино, а не руль, и вызываю такси, чтобы насладиться хорошим напитком. В той же Италии или во Франции вообще перестаю понимать, как можно есть и при этом не пить, и наоборот. Но там я обычно отдыхаю, в этом, видимо, секрет.

— Вино какой страны предпочитаете прохладной столичной весной?

— Красное, пожалуй, итальянское. В Милане влюбилась в амароне. Люблю мягкие вина, мерло. Лето — это Франция, магия розовых вин, которые, почему-то, совсем не идут в Москве. Возникает ощущение, что розовое, словно кровь, бежит по жилам... Но возвращаясь в Москву, и магия исчезает.

— Хороший ужин готовите с удовольствием?

— Готовить люблю, но вот есть... Сколько себя помню, всегда была склонна к лишнему весу. Поэтому я себя постоянно держу в рамках. Могу без

напряжения долгое время питаться каким-нибудь салатным листом. Когда в такой момент меня спрашивают, что я люблю из еды, то я не могу вспомнить, потому что давно не ела. Шутка, но с большей долей правды! Мне нравятся оригинальные сочетания продуктов. Например, салат с рокфором и грушей. Или с теплой куриной печенью и брусничным соусом. Люблю кавказскую кухню, все эти хачапури, лобио, сациви. Главный вывод, который я сделала, перепробовав все диеты на свете — на еде не надо заикливаться. Если очень захочется, могу на ночь съесть пиццу — на следующий день «отработаю» ее на сцене.

— Говорят, что спасти от хандры и депрессии могут дети и работа. А друзья? Много времени в компаниях проводите?

— Был период, когда моя жизнь, прямо скажем, радикально изменилась. И я очень много времени проводила в компаниях. Это было здорово. Но, наверное, я какую-то пустоту заполняла этими встречами, что-то компенсировала. При выборе остаться дома или куда-то пойти я в 99% случаев выбирала пойти. А сейчас наоборот — выбираю остаться. С дочкой, с самой собой. Это важнее всего. Хотя друзей своих я обожаю, и душевные посиделки — это наше все!

— Речь про развод с Тиграном Кеосаяном? Это было, мягко говоря, неожиданно — примерная, идеальная семья, успешные совместные кино- и телепроекты, двое чудесных дочек, одна из которых совсем младенец. И вдруг...

— На самом деле, не вдруг. Когда наш развод стал достоянием общест-венности, мы уже больше года не жили вместе. Наша совместная жизнь была красивым фильмом про любовь (мы даже поженились, как потом выяснилось, в День кино, 27 августа). Я благодарна за все, что было за эти 20 лет. Но супружеские отношения себя изжили, так бывает. Мы остались близкими людьми и родителями двух чудесных дочек.



Разумеется, продолжаем общаться, и Сашка часто бывает в гостях у папы, дружит с его младшими детьми Багратом и Марьяшей. Противиться общению было бы большой глупостью. Это же здорово — чем больше близких людей, тем лучше!

— Ваши героини все очень разные, от прелестной красавицы в «Сердцах трех» до одинокой бизнес-вумен в новом сериале «Преступление», но каждая — с сильным женским началом. Вы могли бы вывести формулу женственности?

— Да простит меня сильная половина человечества, мне кажется, женщина гораздо многограннее, сложнее мужчины. Ей надо столько всего успеть в этой жизни! Мужчины думают о глобальном, о завоевании мира, о том, что они оставят потомкам, а женщина, помимо всего этого, озабочена тем, как создать домашний уют, как выстроить гармонию

в отношениях. Она следит, как протекает взросление ее детей. От нее во многом зависит, насколько успешен ее мужчина. А еще женщине надо работать над собой, чтобы понравиться себе и окружающим. И все это — сплетение каких-то мелочей. Это тонкую работу, это «плетение» мужчины не всегда видят. И слава богу, потому что если мужчина замечает, это уже грубая вязка. Меня восхищает, когда женщина следует природному инстинкту. Когда все строится на нематериальных вещах, на том, что нельзя потрогать — шарме, жесте, вовремя сказанном слове. Это завораживает. Это тайна, загадка, никакая формула этого не опишет.

— А как вы отвечаете на вечный вопрос «чего хочет женщина»?

— Все женщины разные. Для кого-то главное — семья и дети. Есть карьеристки. Есть женщины, которые получают удовольствие от власти — это

нормально, почему нет? Но любая женщина хочет нравится — это основной инстинкт — и, в конечном счете, быть любимой.

— Когда вам предлагают новые роли, вы выбираете? Умеете отказываться от чего-то?

— Умею. Вернее, стремительно учусь. Учусь анализировать и расставлять приоритеты. С возрастом стала более эгоистичной — это защитная реакция. Я долго была открытой всем и каждому, с удовольствием бежала на помощь, даже когда особо и не звали. Но постепенно удовлетворение от чувства «какая я молодец!» стало все меньше. Многие люди охотно берут, но не спешат отдавать взамен. Игра в одни ворота, честно скажу, утомляет. И главное — когда у тебя маленькая дочка и ты забираешь себя от нее, очень хочется понимать, ради чего это делаешь. К счастью, у меня есть выбор, я могу заниматься тем, что мне кажется достойным.



Япония-2017

Обратный билет на синкансене (электричка так называется) у нас в 13-м вагоне. Как-то неуютно. Однако Рейко объясняет, что 13-е число хорошее, а плохое – 4 потому что оно по-японски созвучно смерти. Некоторые японцы настолько суеверны, что избегают селиться на четвертом этаже и в четвертой квартире. В кафе на вокзале едим лапшу. Очень вкусная, гречневая, с луком пореем, яйцом и соевым соусом. Никаких жиров. Вот и живут по 100 лет – рис, овощи, соя, рыба. Мяса едят меньше нашего.

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

► Окончание,
начало см. в № 174

Киото – еще одна древняя столица Японии. Нам повезло – мы попали на праздник эцубун – смена сезона, или японский Новый год. В городе пять кварталов гейш, представителей очень уважаемой профессии. В праздник они танцуют перед богами. Сцена задолго до назначенного часа окружена народом. Приезд гейш, окруженных майко (это еще не гейши, только учатся) и подругами, всегда сопровождается всплеском интереса. Они рассекают толпу туристов и охотно позируют. Выбеленные лица, нарядные кимоно, замысловатые прически. Ритуальные барабаны, танцы, в финале – разбрасывание «бобов счастья», которыми принято отгонять злых духов.

Гейша – явление нам неведомое, и аналогов у нас нет. Чтобы стать гейшей, нужно с 15-летнего возраста учиться всему. Гейша – и актриса, и собеседник, способный поддержать разговор во всех сферах. Театр, литература, поэзия. Провести вечер в ее обществе стоит дорого, и попасть к ней очень непросто.

На узеньких улочках встречаем девушек в коротких юбках с ярким макияжем и плакатами в руках. Это опять не то, что вы подумали. Таким образом они привлекают прохожих мужчин в ресторан, где за пару часов в их обществе нужно заплатить какие-то деньги и уго-

стить выпивкой. Но не дай бог схватить, допустим, за руку! Проституция в Японии запрещена.

Сад камней. Просторная площадка, засыпанная крупным светлым гравием, на котором видны концентрические борозды от граблей. На площадке находятся большие камни-валуны, числом 15. Сидишь и считаешь – 14. Смотришь с другой точки – появляется прежде скрытый камень, но ви-

ких кабанов (сразу вспоминаешь, что это птицы – см. первую часть статьи). Утром рассматриваем работы современной художницы – ультрамариновый пейзаж. Потолок расписан драконами. Опять сад камней. Атракцион «бумажка с мечтой». Сначала, как водится, покупаешь эту самую бумажку и пишешь неисполнимую мечту – например, выучить английский или перестать бояться высоты.



дишь все равно только 14. То есть увидеть сразу все 15 камней не получается, потому что 15 – число совершенства, а его не достигнуть...

Новый дворец. Красивый пруд с островком, водопад, карпы. Какая-то каменная чаша, расположенная на расстоянии от ограждения, в нее туристы бросают деньги. Кто попал, как, например, я – тому будет счастье. Продаются очень крупные каштаны, но дорого и почему-то холодные. Зато гречневая лапша в лапшичной неизменно горячая и вкуснейшая.

В магазине по продаже элитного чая попадаем на чайную церемонию. Парень, американец из Айовы, взбивает бамбуковой кисточкой залитый кипятком зеленый порошок. Показывает правильное движение кисти и говорит, что если делать неправильно, то ничего хорошего не получится. По-моему, понты. И пенка зеленая – горькая, но, опять-таки на мой вкус, японцам нравится.

Вечером в Киото забрели в сад при храме. Каменные изображения ди-

Потом пролезает в довольно узкое отверстие в большом валуне, а там – как будто на снежный сугроб от тысяч написанных бумажек – приклеиваешь свою. И ждешь...

В городке Нара в парке у святилища Касуга нас встречают полчища оленей. Совсем ручные, чтобы не сказать наглые! Тут же продают круглое печенье для их кормежки. Они едят с руки, толкаются, хватают за куртку, разрешают себя погладить и, наконец, один выхватывает из кармана мой проездной билет и начинает жевать. Еле вернул обгрызенный документ. Маленькие, ростом с мою Дуню (ирландского волкодава). У самцов спилены рога, только и ждут, чтобы кинуться, когда кто-нибудь зашуршит бумажкой от печенья. Бродят везде, но вечером по свистку служителя собираются в загон.

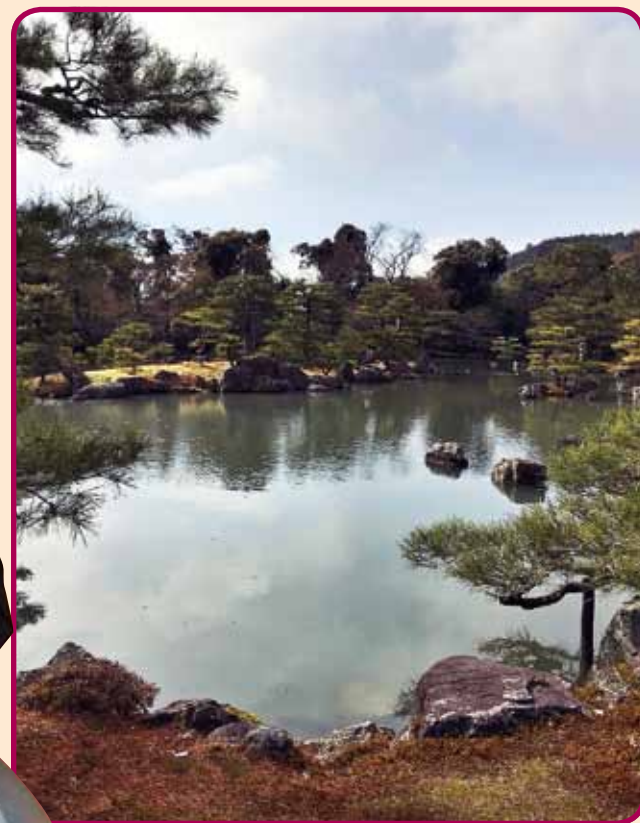
В храме Тодайдзи статуя Великого Будды высотой 16 метров! Весит вдвое больше статуи Свободы. Кроме бронзы на позолоту ушло 150 килограммов благородного металла! Производит впечатление. Ждем, ког-



да стемнеет, чтобы полюбоваться фонариками. Наши гиды находят укромное местечко с лавочкой, все усаживаются и получают по коробочке с магическим роллом и по бутылочке саке. Ролл очень толстый и большой, состоит из 14 компонентов, и съесть его следует молча, глядя в определенную сторону света, за был в какую. И тогда будет тебе весь год счастье. Мы, конечно, съели и запили. Когда стемнело, зажглись каменные фонари на колоннах с папиросной бумагой и свечой внутри. А еще нам выдали бумажные фонарики на палочках, и мы ими мерцали вместе с толпой людей с такими же осветительными приборами.



А страна продолжает удивлять и восхищать. Таксисты, а им несть числа, как правило, пожилые люди – за 70. В белых перчатках, костюм-галстук, на подголовниках и спинках сидений кружевные белые чехлы. На вокзале в Киото пообщался с роботом. Она (я решил, что это дама) говорила со мной на японском и китайском языках, крутила ручками и сжимала пальцы, но не всегда смотрела в мою сторону. Сам же вокзал – поэма из стекла и металла – построен был в 1997 году. В 15-этажном



здании с внутренним двором – атриумом есть гостиница, рестораны, даже сад с деревьями на крыше. Крыша ассиметричная, но очевидно функциональная – внизу сухо и в дождь.

Едем в Химедзи, там замок Белой цапли XIV века. В пруду при входе обязательные карпы. Здоровенные, сытые. Они в Японии, как корова в Индии – священные. Их и не едят. Замок красоты необычайной. Белоснежный. А построен из дерева! О нем слагают легенды.

После посещения замка видели настоящую свадьбу. Жених, невеста, родители и очень старенькая бабушка. Они охотно разрешили себя сфотографировать. Рядом в ресторане – обед. У каждого маленькая газовая конфорка с баллончиком. Включаешь огонь и забрасываешь все что хочешь: овощи, мясо,

кошку с красным носом, и она подтаивает на солнце, как наш снеговик. На обед едим жареную форель и традиционный рис с тофу и овощами. Привыкаешь к полезной еде, и хочется так и питаться всегда.

Перед отъездом из Канадзавы заезжаем на рыбный рынок. Все на льду, свежак. Лежит огромная голова тунца, наверное, сам килограммов на 200. Осьминоги, кальмары и устрицы, крабы, гребешки, ракушки\... Беру большую креветку, продавец ее чистит и дает лоточек с соевым соусом. Съедаю в сыром виде, как здесь принято. Есть можно, но в вареном виде привычнее. Стоит 5 американских долларов! Тут же на рынке попробовали клубнику. На удивление крупная и сладкая, совсем не похожа на зимнюю безвкусную европейскую. Купили каких-то сушеных рыбок и отправились напоследок в суши бар. Суши едут по конвейеру на тарелочках разного цвета. Потом подходит официант и смотрит, сколько ты взял желтых – они дороже, а синие дешевле... В парке уже зацветает слива, скоро и сакура зацветет. Сакуры 120 видов, она не плодоносит, ею только любуются. Возле каждой сосны находится странное устройство, похожее на зонтик. У ствола вбивается в землю шест и от его вершины идут веревки к ветвям. Таким образом во время снегопадов они поддерживаются, чтобы не сломаться под весом снега. Так в Японии заботятся о деревьях.

Наконец, последней жирной точкой стало поедание золотого, в буквальном смысле, мороженого. Рожок хорошего пломбира покрывают листком сусального золота. Все съели, и ничего. Вернулись в Токио, переночевали и улетели домой. Утром вышел погулять с собакой, смотрю – на крыше помойки в снегу сидит обезьяна. Ну, думаю, перебрал японского виски. Нет, правда сидит, только плюшевая, кто-то выбросил...

