

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№3 (145) апрель 2014

ФИЛОСОФ ВИНА

**Нужно снова
«начать жить» вином**

Стр. 6

ВИННЫЕ ЗАКРОМА

Коллекция
Константиновского дворца

Стр. 9

ПАСХАЛЬНЫЕ РАДОСТИ

**Неисчезающие
традиции**

Стр. 11

Прошлое и будущее крымского виноделия История с продолжением

Написание данного очерка о возникновении и развитии виноградарства и виноделия в Крыму удивительным образом совпало с историческими событиями, свидетелями (и даже в какой-то степени участниками) которых стали все мы, и итогом которых стало воссоединение Крыма с Россией.

Михаил Штырлин

Специально для «Винной карты»

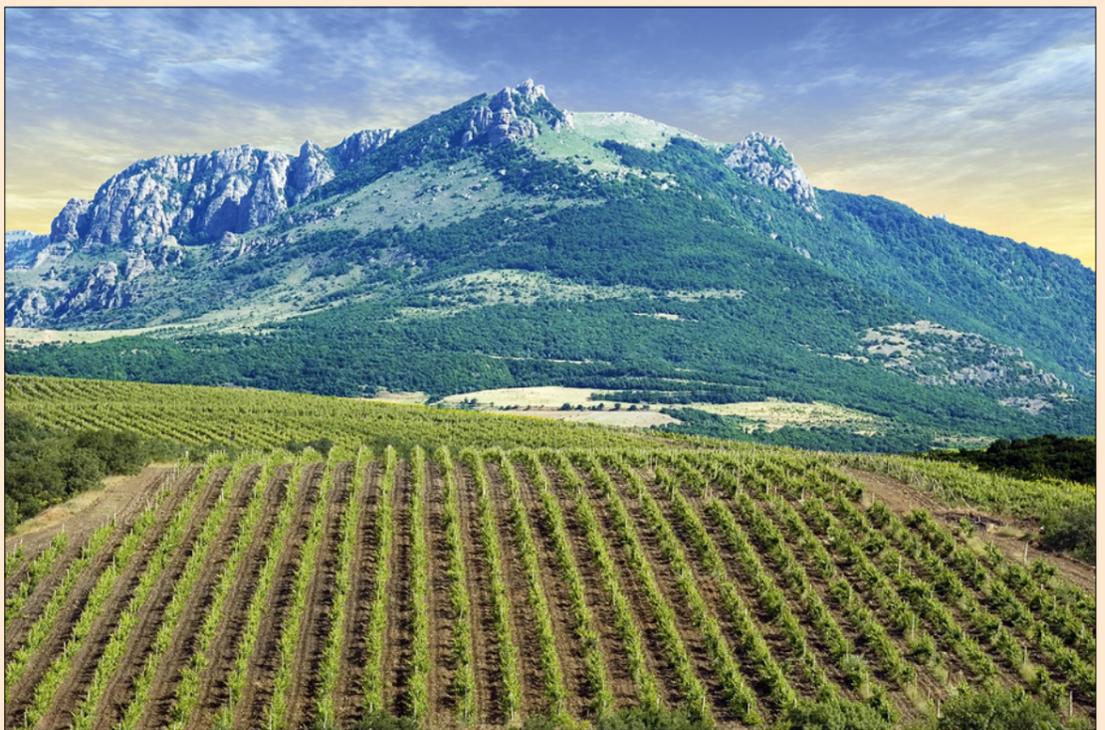
Как писал в 1877 г. русский ученый, виноградарь и винодел Михаил Баллас, «Крым имеет прочную, не прерывающуюся историю виноградной лозы. Географическое, климатическое его положение должно было и выработало из него классическую страну виноделия. Природе помогли счастливые обстоятельства: сперва цивилизованные греки, затем генуэзцы, потом татары охотно занимались виноделием...»

Крым навряд ли может претендовать на звание колыбели европейского виноделия, которое неоспоримо принадлежит Кавказу, однако немало источников свидетельствует о том, что виноделие развивалось здесь с древнейших времен и имеет многовековую историю.

В пещерных городках Бельбекской и Качинской долин, где жили аборигены – тавры, до наших дней сохранились помещения, внешний вид которых и имеющиеся углубления в земле, позволяют полагать, что они предназначались для приготовления вина. Так это или нет, с достоверностью судить трудно, однако есть все основания утверждать, что с приходом на земли Тавриды греческих поселенцев, виноделие в здешних краях начало активно развиваться.

В VII веке до н.э. колонисты из Милета закрепились на восточном побережье полуострова, основав крепости Кафа (современная Феодосия) и Пантикапей (ныне Керчь). Веком позже ираклийскими поселенцами были заложены на территории современной Турции Гераклия Понтийская, а на западном берегу Крыма – Херсонес-Таврический.

Поскольку климатические и географические условия по-



луострова благоприятствовали культуре винограда, греки не только сами начали заниматься знакомым им виноделием, но и познакомили с ним местные племена и последующих пришельцев.

В Херсонесе развитие виноградарства и виноделия достигло еще в те древние времена значительных размеров. Получивший название Трахейского полуострова, анклав земли от Балаклавы до Севастопольской бухты, шириной в четыре километра, был довольно-таки плотно засажен виноградниками. Дюбуа-де-Монпере, французский ученый и путешественник, издавший в середине XIX века многотомный труд «Путешествие на Кавказ», основываясь на изучении сохранившихся фундаментов и стен в развалинах Херсонеса, а также множества найденных там же глиняных амфор и каменных ящиков для давки винограда, восстановил картину виноделия в окрестностях Севастополя и на землях нынешней Золотой Балки. По его

мнению, местность под посадки виноградников была тщательно распланирована и соединена дорогами, обработка виноградников велась на высоком уровне, виноградники были оборудованы оросительной системой с высеченными в скалах колодцами и цистернами. Также в скалах высекались приемники для винограда в виде небольших (примерно 1x1,5м) углублений, где виноград давили ногами, с легким наклоном дна, чтобы виноградный сок самотеком перетекал

по желобу в другие углубления, меньшие по объему, для брожения. Вино вычерпывалось из них амфорами. Подобные углубления, называемые в Крыму тарапанами, и сегодня можно увидеть в многочисленных пещерных монастырях, издревле строившимися в Крыму представителями разных этносов. Сооружения эти в начале новой эры стали прибежищем бежавших из Византии христианских монахов и священников – иконопочитателей, подвергавшихся гонениям иконоборцев.

Окончание на 4-й стр. ▶



В НОМЕРЕ:

События	2
Anterprima Toscana 2014	3
ProWein 2014	5
История в красных тонах	7
Австрийские сыры	10
Бросок на юг	12



В моде крымское вино

Продажи крымских вин выросли после присоединения полуостровов к России практически в два раза. По данным группы компаний «Дикси» доля крымских вин, проданных в марте, выросла с 8 до 15%. Специалисты X5 Retail Group (сети «Пятерочка», «Перекресток», «Карусель») также

констатировали рост продаж напитков Крыма. Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович уверен, что спрос на крымские вина растет из-за непрерывных новостей с полуострова: «Тема ситуации на полуострове Крым и его продуктах – лучшая реклама, поэтому рост спро-

са меня совсем не удивляет». По данным СВВР, в Крыму около 20 тыс. га виноградников. Украина ранее входила в десятку крупнейших импортеров вина в России. В 2013 году украинские виноделы поставили 1,8 млн дал (6,67% импортного вина), пропустив вперед лишь Францию, Италию и Испанию.

И вновь границы открыты!

Федеральная Таможенная Служба России вновь открыла границу для ввоза крымских вин. Первые машины из Евпатории отправились к покупателям. Освященный кагор Евпаторийского Завода Классических Вин первым прошел границу и уже в ближайшее время встанет на полки магазинов. «Мы отправили 30 720 бутылок кагора, в течение пяти дней эта партия попадет в Москву, и наши соотечественники получат вино прямо к Пасхе», – говорит заместитель генерального директора завода Вадим Ковалев.

Последняя поставка в Россию была сделана после референдума по статусу Крыма. Сразу после 16 марта украинские власти заблокировали таможенную базу, перестали проводить таможенное декларирование, и машины не смогли проехать на территорию России. Из-за событий, происходящих на Украине, водителям пришлось поменять маршрут проезда. «Наши грузовики смогли проехать спокойно, но были случаи, когда ради-



калы забрасывали «коктейлями Молотова» машины с вином других заводов-производителей и избивали водителей». По словам Ковалева, виноделы Крыма надеются на увеличение поставок вина в Россию: «Крымское вино востребовано, и оно достойно встать на полки магазинов с винами из других стран. Уже к концу недели из Крыма отправится новая партия полусладкого вина в Россию».

Натуральные продукты Ирландии

Ирландский праздник День Святого Патрика отмечается в России уже не один год. Этой весной появился еще один повод обратиться к традициям северной страны.

С 12 по 23 марта, благодаря усилиям Посольства Ирландии в России, в рамках Дней Ирландии российские предприниматели и посетители московских супермаркетов смогли познакомиться с натуральными ирланд-

скими продуктами питания.

Для представителей российских СМИ состоялась презентация наиболее типичных ирландских продуктов и напитков в посольстве Ирландии.

На встрече присутствовали Посол Ирландии в Москве г-н Оуэн О'Лири и Министр сельского хозяйства Ирландии г-н Алекс Уайт. Сегодня отношения Ирландии и России развиваются

очень динамично, экспорт продуктов питания и напитков в Россию увеличивается год от года. Не последнюю роль в этом играет близость гастрономических традиций наших стран.

Для дегустации гостям были предложены ирландские деликатесы: семга и форель, сливочное масло, сыры и, конечно, знаменитые ирландские напитки – пиво, виски и сидр.

Прием у Посла Франции в РФ

В резиденции Посла Франции в России состоялся прием в честь российских СМИ. Национальное агентство по развитию туризма во Франции Atout France, Торговая миссия при Посольстве Франции в РФ (Ubifrance) и авиакомпания Air France объединились, чтобы поздравить российских журналистов с наступлением весны и еще раз подчеркнуть важность обще-

ния с прессой в развитии франко-российских отношений.

Посол Франции в России г-н Жан-Морис Рипер поприветствовал гостей и подчеркнул, что медиа-партнеры очень важны для продвижения культуры и наследия Франции в России. Французское правительство поручило важную задачу по продвижению привлекательности Франции

двум государственным структурам: Ubifrance занимается развитием коммерческих отношений между нашими странами, Atout France продвигает туризм. Соорганизатором вечера выступила авиакомпания Air France, выполняющая 5 ежедневных рейсов между Парижем и Москвой и 4 рейса в неделю Москва-Марсель, а также рейсы из С.-Петербурга.

Вино повышает риск аварии

Американские ученые выяснили, что один бокал вина таит в себе риски для людей старше 55 лет. Именно этой категории людей грозит опасность, если они сели за руль, выпив всего бокал вина. К такому выводу пришли ученые из Флоридского университета, кото-

рые провели эксперимент с участием людей различных возрастов. Им предлагалось поработать на компьютерном симуляторе автомобиля в трезвом состоянии и после того, как они выпьют. При этом ученые оценивали способность испытуемых держать машину на своей полосе дви-

жения, поддерживать постоянную скорость, а также способность быстро управляться с рулем. В итоге выяснилось, что даже небольшое, разрешенное законом для автомобилистов количество спиртного, ухудшало водительские навыки пожилых участников эксперимента.

Спиртные напитки дорожают

С 11 марта 2014 г. бутылка водки емкостью 0,5 литра не может стоить в магазинах дешевле 199 руб. Минимально возможная розничная цена на алкогольные напитки повышена со 170 руб за пол-литра в соответствии с приказом Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка.

Повышены цены и на коньяк и бренди. С 11 марта 2014 г. минимальная розничная цена коньяка за бутылку объемом 0,5 литра установлена в 322 рубля (ранее – 280 рублей). Минимальная цена полулитра бренди составляет 293 руб. (ранее – 250 руб.). Следующее повышение цены на водку произойдет 1 авгу-

ста 2014 г. и составит уже 220 руб. Необходимость пересмотра цен на крепкую алкогольную продукцию в РАР объясняли увеличением в 2014 г. ставки акциза на алкоголь крепче 9% с 400 руб. до 500 руб. за 1 литр безводного спирта, а также ростом цен на зерно и виноград и тарифов на электричество и газ.

Салон чилийских вин, пива и минеральной воды

12-й Салон чилийских вин, пива и минеральной воды прошел 18 марта в ЦМТ на Красной Пресне. Событие привлекло внимание 300 гостей, среди которых импортеры (61%), представители розничных сетей и винных бутиков (15%), специалисты HoReCa (9% гостей), прессы (4%), частные клиенты (11%). В рамках Салона проведен Мастер-класс на тему «Разнообразие почв

и вин Чили в соответствии с новой классификацией наименований по происхождению». Знаменитый чилийский энолог Эдгард Картер, работавший на винодельнях Конча и Торо, Арболеда, Сенья представил анализ чилийских терруаров, подкрепив его конкретными примерами вин. Знаковые вина каждого из новых макрорегионов – Costa, Entre Cordilleras и Andes, были оценены слу-

шателями по достоинству на самом Салоне.

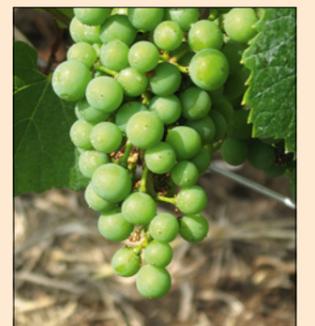
Для информации: в 2013 г. чилийский экспорт в Россию достиг рекордной цифры 654 млн долларов США; на 99% – это продукты питания и напитки. На долю вин приходится лишь 7% экспорта (46,5 млн долларов США), причем поставки неуклонно растут (прирост по сравнению с 2012 г. составил 14,5%).

Вина Южного Тироля в Москве

В Москве впервые состоялась выставка виноделов итальянского региона Альто-Адидже в рамках Дня Южного Тироля. Два семинара, посвященных особенностям вин региона привлекли внимание сомелье и менеджеров. На дегустации доминировали хозяйства уже представленные на российских полках благодаря усилиям виноторговых компаний Азбука Вкуса, Алианта Групп, Ароматный мир, АСТ, Вайндом, Винотерра, Евровайн, МБГ, ОКВ, Миллениум, Росагроимпорт,

Fort, Garage wine, Perfect, Simple, United Distributors и Wine Discovery. Впервые в России свои вина представили семейная винодельня Castel Sallegg, кооператив Cantina Valle Isarco, компания Girlan и другие.

В регионе преобладают моносортные вина из Совиньон Блан, Лагрейн, Пино Бьянко, Шардоне. В целом, дегустация продемонстрировала неослабевающий интерес московской публики к винам холодного климата, выбиравая элегантные и харак-



терные вина, которыми и славится Альто-Адидже. Всего выставку посетили 457 профессионалов рынка и частных лиц.

Fresh Faces – Талантливые Сомелье

Отель «Балчуг Кемпински Москва» провел третий конкурс «Fresh Faces – Талантливые Сомелье», который призван находить и чествовать молодых одаренных специалистов в области винного дела и открывать для них новые карьерные возможности. К участию в конкурсе были приглашены дипломированные профессионалы винного бизнеса не старше 30 лет и с опытом работы в данной сфере, не превышающим 3 лет. 23 молодых профессионала, 13 полуфиналистов, 10 судей, 18 партнеров – главные цифры конкурса «Fresh Faces – Талантливые Сомелье» миллениума 2014 года.

В состав авторитетного жюри в 2014 году вошли: представители крупнейших импортеров вина. Партнерами конкурса выступили компании Synchronet, AST, DP-Trade, Riedel, Vinoterra, OKV, Simple, Palais Royale, UD, Eurowine, Arsenal, RosAgroImport, Fort, Millenium,



MBG, Moro, L-Wine. Звание лучших получили: 1е место – Евгений Шамоу, приз – посещение хозяйства Маркиз де Мурриета, Риоха. 2е место – Руслан Девятьяров, приз – стажировка в ресторане 2** «Мишлен» – отеля «Адлон Кемпински» в Берлине. 3е место – Александр Рассадкин, приз – стажировка на винодельне в Бургенланде, Австрия.

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.)

Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс» при участии компании Somerset Media L.L.C.
Отпечатано в типографии «Парадиз»
«Винная карта» издается ежемесячно

Адрес редакции: 111524, Москва, ул. Электродная, 2, тел./факс: (495) 645-2039

Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com

Над номером работали:

Корреспонденты: Анна Полкова, Поэль Молонова, Михаил Штырлин, Евгений Бондаренко, Пётр Корсаков, Сергей Цигаль

Фотографии: Анна Полкова, Поэль Молонова, Сергей Цигаль, Messe Dusseldorf, depositphotos.com

Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Волгоград, Владимир, Нижний Новгород, 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.

Anteprima Toscana 2014

Ежегодно в конце зимы Консорциумы вин Кьянти Классико, Вино Нобиле ди Монтепульчано и Брунелло ди Монтальчино совместно организуют презентацию вин, поступающих на рынок. Грандиозная и чрезвычайно значимая для виноделов и закупщиков Anteprima собирает на дегустации итальянских и международных журналистов, покупателей, сомелье и потребителей. За день до начала этого события тосканский Консорциум вин Сан-Джиминьяно обычно также проводит дегустацию белых вин из местного сорта Верначча. Однако, февраль 2014 запомнится посетителям премьерой еще более масштабных дегустаций. Агентство экономического содействия Тосканы, Toscana Promozione объединила в этом году практически все винодельческие зоны региона. В Anteprime di Toscana 2014 приняли участие 280 производителей вин Тосканы и 250 покупателей со всего мира.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Впервые и журналистам представилась возможность познакомиться с практически полной палитрой регионального виноделия, благодаря участию объединений виноделов Valdarno di Sopra, Carmignano, Bolgheri, Terratico di Bibbona, Elba, Val di Cornia, Montecucco, Morellino di Scansano, Cortona, Chianti Colli senesi, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina, Vino Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Chianti Classico и Brunello di Montalcino.

Особое место на празднике Anteprime di Toscana 2014 было отведено винам Консорциума производителей вин Vernaccia di San Gimignano, который приниман посетителями в чудесном Сан Джиминьяно. В течение дня эксперты знакомились с винами винтажа 2013 и других, более ранних.

Согласно правилам, вина категории Vernaccia di San Gimignano DOCG должны производиться только на территории коммуны San Gimignano, где всего 770 га виноградников с лозами автохтонного белого сорта Верначча. В купаже разрешено добавлять не более 15% других сортов, за исключением таких как Мускат, Мальвазия или Траминер.

Итак, вина урожая 2013 отмечены сильной кислотностью, достаточно закрытым ароматом и легкой структурой. Вина эти изначально делаются как летние, питкие, с ограниченным содержанием алкоголя. Однако, отрицательная характеристика винтажа – недостаточная спелость ягод из-за

КОРОТКО О ВИНАХ НЕКОТОРЫХ ЗОН

В **Кортоне** на первом месте по использованию в виноделии располагается сорт винограда Сира. Вина здесь не слишком плотные, усиленные выдержкой в дубе, с тонами спелых и конфитюра из красных и черных ягод. Довольно питкие, с хорошо дозированным алкоголем, и мягкими танинами. Также здесь хорошо удаются вина из Каберне Совиньон и Мерло.

В **Моррелино ди Скансано** удаются яркие вина с гаммой ягодных тонов из Санджовезе. Хорошо структурированные, особенно riserva 2010, с отличной кислотностью и дружелюбными танинами, эти вина запоминаются на фоне других санджовезе своей клубничными тонами и стильной сладкой ноткой послевкусия.

В **Монтекукко** производятся в основном моносепажные санджовезе. Наиболее характерные тона – спелой вишни, с нотками пряностей, в которых доминирует лавровый лист. Вина выдерживаются в дубе, по-

сле чего приобретают довольно приятный нюанс табака. Для употребления готовы уже на третий год.

В **Карминьяно** получаются вина с ярко выраженными перечными ароматами, несколько жесткие, требующие достаточно мощного гастрономического сопровождения.

На **Эльбе** производят довольно интересные вина, сдержанные во вкусе и более выраженные в аромате. Более удаются виноделам острова десертные, натуральные сладкие и полусладкие вина с широкой гаммой тонов красных фруктов и вяленых груш и сливы.

В **Болгери** виноделам удаются характерные вина из Санджовезе, Мерло и Каберне Совиньон. Винам этой зоны свойственна элегантность, при довольно сложной структуре, зрелые танины, долгое ванильно-ягодное послевкусие.



тестирование. Урожай для таких вин должен быть собран только с собственных виноградников, расположенных в зоне Кьянти Классико как с отдельных, так и с разных виноградников при соответствующем качестве урожая. Сортовой состав включает не менее 80% Санджовезе. Содержание алкоголя – не менее 13%. Наконец, такое вино подвергается более длительной выдержке – 30 месяцев, в том числе 3 месяца в бутылках.

В консорциуме полагают, что в будущем доля GS составит 10% вин в Кьянти

цию виноградников, а на сертификацию конкретных вин. Однако, не все виноделы согласны с таким подходом, что демонстрирует отсутствие в рядах пионеров CS именитых тосканцев Isole e Olena, Querciabella, Badia a Coltibuono и др.. К тому же, и у закупщиков и у самих виноделов возникают вопросы. Один из самых острых – будут ли ли квалифицироваться как Gran Selezione вина явно неудачных миллезимов? Также не существует никаких правил в отношении объема производства конкретных



неудачной погоды предыдущей осени. Более удачными оказались образцы, выдержанные на осадке, которые показали сдержанную кислотность, более выраженные ароматы и плотность. Несомненно, эти вина в течение нескольких лет имеют возможность развития.

Chianti Classico

Основной главой Anteprimy традиционно стала флорентийская презентация вин Chianti Classico 2012 г., а также версии 2007–2011 гг. Общее впе-

чатление винтажа 2012 – вина удачные, хорошо сделанные. Почти все из нескольких десятков образцов вин на дегустации показали хорошую структуру, тона свежих темных ягод в аромате – черная вишня, ежевика, черника, с нюансами бальзамика, луговых трав, специй. Чистый вкус вин подчеркнут деликатной кислотностью и тонкой выдержкой в дубе. Наибольшее предпочтение журналисты отдали Chianti Classico Brolio 2012 (Barone Ricasoli), Bibbiano 2012, Carpineto 2012, Fonterutoli 2012, Castello di

Querceto 2012, Berardenga 2012 (Felsina), Querciabella 2012, San Felice 2011.

Chianti Classico Riserva лучше всего удались у Caparsa (Caparsino 2010), Monteraponi (Baronugo 2010), Fattoria di Vegi (Silvio Chiostris 2009), Castello di Monsanto (Il Poggio 2009).

Gran Selezione Chianti Classico

В этом году Anteprima стала сценой премьеры новой категории вин из зоны Кьянти Классико. Идея создания категории, отражающей наивысшее качество среди вин, производимых на территории Chianti Classico, появилась лишь год назад, но уже 33 вина в результате строгого отбора экспертов были признаны достойными Gran Selezione.

По заявлению представителей консорциума, на новый высший статус может претендовать любое вино, соответствующее определенным критериям и прошедшее особое



Классико, что в стоимостном выражении составит от 70–100 млн евро в год.

По данным официальных лиц к первой сертификации было представлено около 90 образцов вин. «Слепые» дегустации и экспертизы отвергли почти две трети образцов.

На самом деле, введение категории Gran Selezione по сути означает стремление создать в рамках Chianti Classico законодательно закрепленную категорию вин гран крью, но в отличие от французской системы, ставка сделана не на классифика-

вин, а также их стоимости. Кроме того, не существует независимой системы отбора образцов. Только сам производитель решает, какие вина и когда подавать на сертификацию.

Лишь время покажет, даст ли введение наивысшей категории новые имена среди виноделов и насколько GS окажется полезной для потребителей и продавцов. По мнению руководства Консорциума, вина Gran Selezione станут «визитной карточкой» Chianti Classico среди взыскательных потребителей XXI века.



Прошлое и будущее крымского виноделия История с продолжением

► Окончание,
начало см. на стр. 1

О том, что виноделие в Херсонесе процветало, косвенно может свидетельствовать начертанная на каменной плите, найденной в конце XVIII века, надпись, из которой следует, что «... народ (посвящает памятник) Агазилету, который спешествовал развитию виноделия в деревнях». Наверядли этот грек был первым крымским виноделом, но стелла наверняка стала первым памятником представителю этой уважаемой профессии в Крыму. В период расцвета херсонесские виноделы производили до 100 000 л вина, из них около трети выпивалось на месте, а остальное количество в амфорах поставлялось в греческие полисы, расположенные по берегам Черного и Средиземного морей.

Однако виноделие в те времена не ограничивалось только Херсонесом, но было распространено и в долинах Бельбека и Качи, о чем свидетельствуют найденные в тех местах пять виноградных прессов, высеченных в камне и стоящих под навесом большой скалы.

На основании находок значительного количества остатков виноделен на окраинах боспорской хоры можно уверенно говорить о широком распространении виноградарства и виноделия и на территории располагавшегося на Керченском и Таманском полуостровах Боспоре Киммерийском. Здесь в IX–III вв. до н.э. появляются моноконтные композитные винодельни, оборудованные несколькими давящими площадками, рычажно-винтовыми прессами и большим количеством резервуаров для слива виноградного сока.

На южном берегу Крыма при проведении земляных работ до второй половины девятнадцатого века находили под землей огромные глиняные чаны круглой и продолговатой форм, употребляемые, как кувечи в Грузии, для выдержки и хранения вина. Предание гласит, что подобно грузинам при рождении ребенка греки зарывали эти чаны в землю, наполняли вином, заливая поверхность растопленным козым жиром, прикрывали досками и засыпали землей. Вино это распивалось на свадьбе

того, при рождении кого было залито в чан.

После падения понтийского царя Митридата во времена римского владычества виноделие в Крыму процветало в горных долинах и ущельях, наклоненных к морю.

В IV в.н. эры нашествие гуннов на Тавриду сокрушило Боспорское государство и привело в упадок виноградарство и виноделие в Крыму. Следующий период его расцвета начался с основания генуэзцами в 1262 году фактории в Кафе и последующего завоевания всего крымского побережья от Чембало (Балаклава) до Черкио (Керчи). Генуэзцы платили дань ордынскому хану, но пользовались внутренней автономией и зависели от своей республики.

Период их господства в Крыму стал и одним из самых цветущих периодов виноделия. Главным центром крымского ви-

ноделия в то время стала Судгея (современный Судак), виноградники которого были обложены особой податью, называемой в документах администрации генуэзских колоний *ambelomaticum*. Одной из забот администрации было обеспечение виноградников равномерным запасом воды для их полива, для чего консул ежегодно 1 марта выбирал двух доверенных людей, в обязанности которых входило распределение воды между владельцами виноградников.

Однако виноделие в Судаке было высоко развито и до прихода генуэзцев, поскольку вина из Судгеи были известны в славянских землях под именем сурожских еще во времена процветания греческих факторий. Во время же генуэзского владычества, в XIII–XIV вв., крымское вино не только продавалось на месте, но и вывозилось небольшими партиями русскими купцами в азовские порты, откуда поставлялось в глубь России.

Но расцвет генуэзской Готии (так называлась ассоциация колоний генуэзцев в Крыму) длился недолго. После завоевания Константинополя турки при султани Махмуде II, устремившись на завоевание генуэзских колоний, и в 1475 году быстро взяли одну генуэзскую крепость за другой, овладев всем Крымским полуостровом, образовав ставшее вассалом Турции Крымское ханство. Все же было бы неверным считать, что за три века правления в Крыму ханов династии Гиреев виноградарство и виноделие в Крыму было уничтожено на корню. Понача-



ки, простиравшиеся более чем на две мили, а на всем полуострове добывалось отличное вино. В налоговых реестрах того времени сохранились данные о налогах с виноградарства, собираемых в 66 городах и селах, причем как раз в тех, где проживали не только мусульмане. Виноград выращивали в Кафе, в Судакской долине и на всем побережье от Судака до Алушты, в Гурзуфе, Балаклаве и Инкермане, ставшим вместе с близлежащими горными селами и Мангупом новым центром виноградарства со своим винным рынком. По данным налоговых переписей можно сделать вывод, что в середине XVI в. в Крыму ежегодно производилось порядка 200 тыс. ведер вина. И в дальнейшие годы правления османов виноделие не было заброшено в Крыму, а качество вина, по отзывам современников, было на весьма высоком уровне. Так, посетивший Крым в 1711 г. французский путешественник Де-ла-Монтрей, цитируемый уже упоминавшимся Дюбуа-де-Монпери, хвалил судакские вина, сравнивая их по цвету и вкусу с бургундскими, и также с большой похвалой отзывался о прекрасных, и к тому же недорогих, пенных винах, производимых в долине Качи. Французский консул при крымском хане Пейсонель в 1762 г., говоря о крымском виноде-

ли, очень хвалил крепкие и ликерные вина из Судака, и указывал на долины рек Бельбек, Качи и Альмы, как на крупные центры винного производства. При этом, по свидетельству Пейсонеля, качинские и альминские вина ценились дешевле всего – по 40–50 коп. за ведро, бельбекские шли по 60–75 коп., а дороже всех – по рублю, а то и по 1 р. 20 коп. за ведро продавались судакские вина. Главными потребителями крымских вин в то время были, кроме местных жителей, украинские и запорожские казаки, вывозившие из Крыма до 100 тыс. ведер вина в год.

Возможно, мы больше бы знали о виноградарстве и виноделии в период Крымского ханства, если бы не целый ряд войн между Османской империей и Россией, театром которых стал Крым с начала, а затем и на протяжении всего XVIII столетия. В 1736 г. главнокомандующий русской армией граф Миних обратил Бахчисарай и другие турецкие города в развалины, при этом были сожжены все архивы и документы, а через год граф Ласси сжег до тысячи татарских деревень. Кстати, именно со времен походов Миниха крымские вина вошли в широкое употребление в России, куда в малом количестве попадали еще с XIV века.

В 1778 г. с целью ослабления Крымского хан-

ства и защиты христианского населения от исламизации, Суворов переселил из Крыма более 30 тыс. занимавшихся виноградарством армян и греков на берега Азовского моря, в район современного Мариуполя, что нанесло сильнейший удар виноделию Крыма. Многие деревни на Южном берегу опустели, а принадлежавшие христианам сады и виноградники оказались заброшенными. После же присоединения Крыма к России в 1783 году в течение нескольких лет 300 тыс. крымских татар переселились под крыло турецкого султана в Болгарию, Румынию и Анатолию. В итоге Крым оказался в полуопустошенном и разоренном состоянии с численностью жителей, едва превышавшей 60 тыс. человек по сравнению с полумиллионным населением в середине XVIII века. Виноградники, оставленные без надзора, повсеместно дичали, и работать на них было никому, да и незачем...

О том, как возрождались виноградарство и виноделие древней Тавриды, и как на благо этого поработали Григорий Потемкин, Карл Габлиц, Петр Симон Паллас, Христиан Стевен, Михаил Воронцов, Георгий Христофоров и Лев Голицын, читайте в следующей номере «Винной карты».

Продолжение следует...

Юбилей ProWein 2014 превратил не только выставочный центр Дюссельдорфа, но и весь город в международную столицу мира вина и спиртных напитков. С 23 по 25 марта 4830 экспонентов из 47 стран и более чем 48 000 посетителей со всего мира встретились в выставочном мегаполисе на Рейне. Это событие освещали 968 журналистов из 34 стран.

ProWein 2014: 20 лет успеха



Уже 20 лет подряд в марте Дюссельдорф становится центром международной индустрии вина и спиртных напитков. Это грандиозное мероприятие ежегодно представляет и «новичков» в международном винном бизнесе, к примеру, в этом году ими стали две японских винодельни, производящие белые вина из традиционного сорта винограда Koshu.

Уникальный диапазон экспонентов в очередной раз привлек огромное количество посетителей из Германии и из-за рубежа: в этом году прирост специалистов, посетивших выставку составил 7% по сравнению с прошлым годом. Около 97% опрошенных посетителей заявили, что они достигли своих намеченных целей и были весьма удовлетворены итогами визита. Среди посетителей более 70% составляли менеджеры высшего звена.

Комментируя итоги выставки, Ханс Вернер Рейнхард, заместитель управляющего директора организатора выставки Messe Düsseldorf, заявил: «Юбилей нашего форума в этом году добавил еще одну главу в историю успеха ProWein. Деловая атмосфера в выставочных залах была наилучшей, а число международных посетителей-специалистов розничной торговли и гастрономии в очередной раз показало, что ProWein является ведущей мировой выставкой винного рынка».

Мессе Дюссельдорф отметил увеличение числа посетителей не только из европейских стран, но и из даль-

него рубежа. «Число посетителей из Китая и Гонконга в два раза выросло по сравнению с ProWein 2013», сказал Рейнхард. «Таким образом, мы уже видим успешный эффект от премьеры ProWein в Китае, которая состоялась в Шанхае в ноябре прошлого года».

Около трети посетителей пришли на ProWein впервые. И первое, что они отметили, это идеальная организация регистрации посетителей, удобное формирование экспозиций и отличная работа вспомогательной службы. Достаточно упомянуть, что только бокалов для дегустации ежедневно требовалось до полумиллиона.

Кроме того, в течение каждого часа на проводилось 10–15 семинаров, мастер-классов и дегустаций (в общей сложности – более 300) на стендах экспонентов и в ProWein форуме. Из новых экспозиций стоит особо отметить «Champagne Lounge» с участием более 60 видов шампанского, из самых практически полезных – центральную дегустационную зону «Премиум вина: Лучшее качество, лучшие цены». В сегменте алкогольных напитков FIZZ Lounge работал «Сад напитков», с основной темой «Коктейли со свежими овощными соками». Сегмент спиртных напитков ProWein был представлен почти 400 экспонентами ликеров, коньяков, водки и пр.

Особый интерес посетители проявили к винам из Германии, Австрии, Италии и Франции, кстати, именно эти страны имели самые обширные экспозиции.

Достаточно сказать, что в павильоне Австрийских вин просто некуда было яблоку упасть с самого первого часа открытия выставки и до ее закрытия. Естественно, что и немецкие виноделы сорвали аншлаги. Комментируя положительный эффект контактов производителей вин Германии и потенциальных партнеров, Моника Релле, управляющий директор немецкого Института вин (Deutsches Weininstitut – DWI), сказала: «Настроение экспонентов в немецком зале в этом году было очень хорошим. Вина пользовались большим спросом со стороны немецких и зарубежных специалистов. Винтаж 2013 г белых вин Германии привлек особое внимание на презентациях и продемонстрировал свежие, фруктовые и минеральные вина, которые так востребованы на рынке в настоящее время».

Участники других стран также оказались очень довольны. Например, Джеймс Госпер, генеральный директор по развитию рынка в Wine Australia отметил: «ProWein важнейшая международная выставка, и австралийские виноделы очень довольны итогами в этом году. Им удалось заключить выгодные контракты с покупателями со всей Европы, а также из Великобритании, Канады и США».

Следующая ProWein состоится с 15 по 17 марта 2015 года, но уже в этом году 12–14 ноября Мессе Дюссельдорф проводит ProWein в Шанхае.



Философ вина

Потомок древнего итальянского рода, путешественник, писатель, винодел, вернее, по выражению Хью Джонсона, «философ вина», аристократ и прекрасный собеседник, Джелазо Гаэтани Д'Арагона рассказывает читателям «Винной карты» о своем проекте по объединению итальянских виноделов и о многом другом.

Петр Корсаков

Специально для «Винной карты»
Фото LEGAMI

О себе и о виноделии

Даже с исторической точкой зрения мне повезло жить именно в тот эпохальный период, который переживает итальянское вино со времен Плиния. Когда мне было 17 лет, отец посадил в Арджано (поместье в Брунелло, ранее принадлежавшее семье Д'Арагона – прим. Ред.) первые 8,3 га Санджовезе. Мне же в то время хотелось поехать в Калифорнию, потому что именно в тот период там зарождалась винная индустрия. Я встречал Андрея Челищева, великого винодела русского происхождения, который в свое время создал в долине Напа вина, ставшие легендой. Кроме Челищева, можно упомянуть имена и других известных виноделов, таких как Роберт Мондави, Зельма Лонг. Я подружился с ними. Меня эти виноделы влекли тем, что первыми бросили вызов французскому качеству. Французы продемонстрировали, что лучшие вина можно производить именно в регионах с худшим климатом. Кали-

форнийцы при этом были бы не прочь приобрести крупные винодельческие замки во Франции. Однако, французское законодательство делало этот процесс настолько трудным, что винодельческие поместья начали основываться за океаном. Именно тогда калифорнийцы заложили свои знаменитые виноградники, взяв за образец Бордо, а затем Бургундию. Лозы при этом импортировались из Франции. В те годы я, молодой винодел, хотел познакомиться со всеми, кто стоял за этим эпохальным процессом.

Помню, как вместе с Пьеро Антинори, я познакомился с Даррелом Корти, большим знатоком вина, а затем и с Джакомо Такисом. По моему мнению, великие энологи прошлого были великими как раз потому, что работали с высокообразованными виноделами. Те, в свою очередь, приглашали энологов в поездки по всему миру, позволяя им пополнить свой багаж знаний и сравнить свои методы с методами других великих.

Я стал свидетелем культурных перемен в Италии, начавшихся в Тоскане, где вслед за калифорнийцами

виноделы принялись сажать французские сорта. Да, без калифорнийцев не было бы у итальянцев ни Каберне, ни Совиньона, ни Вионье – остались бы лишь местные сорта. А затем, появились знаменитые купжи, получившие название супертоскана.

Таким образом, становление меня как винодела по сути состоялось в поле, в процессе общения с живыми производителями и энологами. Хотя, я окончил Институт Masters of Wine. Моим восприятием вина я охотно делюсь. С удовольствием консультирую, к примеру, Шерон Стоун, Джоржа Клуни и других звезд Голливуда, которые обращаются ко мне за советом по поводу инвестиций в редкие вина.

ет качественное вино, невзирая на оценки, награды и признание критиков.

Однажды в Нью-Йорке, когда мне было 20 лет, один великий критик-искусствовед поразил меня признанием о том, что чувствует себя пленником своих знаний об авторах и их произведениях. Обладая этими знаниями, он уже не мог так же, как в молодости, расплываться от радости перед картиной или скульптурой. Он постиг, что великое искусство действует лишь тогда, когда передает тебе эмоции напрямую, независимо от критики и знаний. Так его воспринимают чувствительные люди, способные постичь суть работы автора. Такое же непосредственное восприятие вина, основанное на нашей эмоциональности и чувствительности, может сделать вино ближе к нам, так же как и великие произведения искусства.

Об Ex Vinis

Занимаясь вином, я много путешествовал. Был в Италии, США, Южной Аме-



О восприятии вина

С годами я убедился, как мало в мире людей можно назвать истинными экспертами в мире вина. К ним относятся те, кто действительно осознает, как рождается вино и как происходит его становление, кто знает его особенности и в состоянии распознать их среди тысяч других. Подавляющее большинство тех, кто любит вино, пусть и со всей страстью, слишком много говорят об этом. Думаю, нужно снова «начать жить» вином. Нужно относиться к нему со сдержанностью и уважением, берегаемыми для особых моментов, снова испытать удовольствие от поиска погребов, продуктов, территорий, позволить нашим чувствам летать благодаря хорошему вину. Как ни странно, такими качествами скорее обладают новички – те, кто вошел в строй любителей вина совсем недавно. Знаний у них пока немного, поэтому они способны по-настоящему выразить те эмоции, которые рожда-

рике, Канаде, Великобритании, Франции. Много раз мне приходилось бывать в Бордо и Бургундии, там, где зародилась сама идея качественного вина. Я всегда много дегустировал, ибо это – единственный путь обрести знание вина. Именно этим многочисленным дегустациям я обязан своему, как многие, утверждают, безупречному вкусу вина.

В Италии существует поколение молодых виноделов, по которому сильно ударил кризис. У многих буквально опустились руки от тех трудностей, с которыми им пришлось столкнуться. Я понял, что, возможно смогу что-то сделать, и решил попытаться. Шаг за шагом, мне удалось объединить мелкие и средние фирмы, из числа избранных представителей итальянского виноделия. В первую очередь меня привлекали те виноделы, который вкладывали свою индивидуальность в создание своих вин.

Этому объединению виноделов со всех краев Италии я дал название Ex Vinis (из вин – лат.). Так когда-то назывался журнал о вине

моего учителя и друга Луиджи Веронелли. Дело было непростое – надо было добиться того, чтобы такие разные, непохожие люди стали одной командой, начали одинаково мыслить и работать на благо общей цели. Сегодня Ex Vinis включает 23 хозяйства, и мы привлекаем все больше новых членов.

Если описать сам процесс, мы делаем вот что: вместе с командой моих друзей – успешных бизнес-менеджеров вживаемся в работу виноделов, в их надежды и проблемы, ставим себе самые высокие планки и пытаемся реализовать все наши мечты.

Идея создания Ex Vinis родилась у меня, когда я думал о том, насколько люди в других странах восприимчивы к профессионализму и вкусу, связанному с Италией в целом. О том, как ценятся наши маленькие семейные фирмы, наши вековые традиции, о том, как нам всегда удавалось распространять и поддерживать идею совершенства нашей страны. У нас есть великие соотечественники, прославившие нашу страну в разных областях – промышленности, дизайне, сельском хозяйстве, культуре, моде. Люди, которые привили миру итальянский вкус. Они экспортируют не только свою продукцию, но и свою страсть. Такими же качествами, безусловно отличаются все виноделы Ex Vinis.

О конкуренции

Я понял, что Италия может победить на международном рынке вина именно благодаря своему разнообразию. Только если

мы сможем в каждой бутылке вина передать историю своей местности и индивидуальность винодела, только тогда любитель вина выберет именно эту бутылку, пусть она и стоит много дороже однотипных промышленных вин. Винодел – это тот, кто получает вино исключительно из собственного сула, без добавок. Все прочие – лишь торговцы вином. Именно поэтому настоящих виноделов в мире так мало.

Крупные производители вина способны делать лучшие в техническом плане вина вне зависимости от территории. Они прекрасно изучили вкусы глобального рынка. Но меня больше очаровывают вина, пусть и не совершенные, сделанные с неустойчивыми, в которых отражается их земля и чувствуется душа винодела. И именно эти вина, часто из винограда местных сортов, больше всего страдают от глобализации рынка и кризисов. Мелкие виноделы рискуют не справиться в одиночку, ведь каждый – сам себе Вселенная. Каждый уверен, что делает самое лучшее вино, но если не рассказать об этом миру, все бессмысленно. Я убежден, чтобы дать надежду этому миру, надо в первую очередь вернуть ему способность мечтать. И самое главное – вернуть эту способность предпринимателям, а также дать им конкретные инструменты для реализации своей мечты. А вот тут уже на помощь должны прийти сильные мира сего – политики, банкиры, СМИ, первые лица государства. И я, в своем маленьком мире, тоже пытаюсь это сделать.





ГРУППА КОМПАНИЙ
ЛЕГЕНДА КРЫМА

Крым – жемчужина виноделия

Крым – это небольшой полуостров космических масштабов. Крым – это мир с удивительно многообразной природой; это место, где многие века встречались друг с другом не только люди, не только народы, но и цивилизации; это древняя земля с многотысячелетней историей и глубочайшим культурным наследием. Крым – это целительное море и обжигающее солнце, это жизнь, движение и здоровье! И... вино, конечно же, вино! Крым неотделим от винограда и вина, как неотделим он от всемирной истории, от мировой культуры, от солнца, моря и гор. В Крыму всегда, несмотря ни на что, жили люди, которые на протяжении веков делали вина – изумительные, ни на что непохожие. Вино для Крыма – величина постоянная.

Почему? Тайна сия велика есть... Ведь исторически Крым – область рискованного виноделия. Наверное, ни один другой винодельческий регион мира не переживал со столь «завидным» постоянством разного рода катаклизмы: войны, набеги, землетрясения, своеволие властей и прочие напасти, наносившие колоссальный ущерб такому тонкому, трудоемкому и требующему многолетних усилий делу, как виноградарство и виноделие. Тем поразительнее, что после каждой передрыги крымское виноделие возрождалось как феникс из пепла.

Рождение Легенды

Издавна Крым был знаменит во всем мире в первую очередь своими превосходными десертными и крепкими винами с виноградников Южного Берега. Но времена меняются и сегодня любители вина во всем мире предпочитают легкие и свежие столовые вина. Отвечая на запрос потребителей, группа компаний «Легенда Крыма» вывела на рынок под одноименной торговой маркой линейку сухих и полусладких вин, производимых в Крыму предприятиями-партнерами, а в 2010 году приняла решение о закладке собственных виноградников и строительстве современного винодельческого завода по переработке винограда и выпуску тихих и игристых вин. Цель компании – производить в Крыму из собственного на 100% винограда высококачественные, по мировым стандартам вина, доступные потребителю.

Благословенное вино праздника Пасхи

Для ценителей вина, тем более Пасхального, будет

интересно узнать историю появления самого напитка в России. Скажем сразу – она тесно связана с Крымом. И, в преддверии Пасхи, вернемся на столетия назад. Первые виноградные вина, употреблявшиеся при богослужении, были ввезены в Россию священнослужителями из Греции одновременно с появлением христианства в России. Гораздо позднее, где-то в 18 веке купцы стали привозить крымские красные сухие вина из Балаклавы, Судак и Феодосии.

Считается, что красное подлинно церковное вино должно быть сухим. Однако именно Россия изменила это правило. Ведь на Руси еще со стародавних языческих дохристианских времен употребляли сладкие и одновременно крепкие медовые напитки. Поэтому и церковное вино в соответствии со вкусами русского народа из сухого постепенно превратилось в крепкое и сладкое красное вино.

На первых порах высококачественные вина доставлялись в Россию из приморских районов Средиземноморья по очень высокой цене. Но наибольшую известность в России получило французское вино, производившееся в городе Каоре, который в русском произношении и дал название вину – кагор. Оно отличалось глубоким красным цветом, который по церковным канонам символизировал кровь Христа. А, кроме того, при разбавлении (в церкви вино всегда разбавляют водой) цвет этого вина все равно оставался красным.

Столь стойкий цвет и необычный вкус связаны с технологией производства классического французского кагора, которая основана на извлечении из твердых элементов виноградной грозди

как можно более полной гаммы ароматических, красящих и дубильных веществ. Сначала гроздь давят специальным прессом и получают мезгу. Затем ее в течение 18–24 часов нагревают до 70–80 °С, в результате чего экстрактивные вещества более интенсивно переходят из кожицы и семян в сусло. Потом вино потихоньку остывает. Благодаря такому способу приготовления, конечный продукт и приобретает насыщенный красный цвет.

По одной из версии, кагор попал в Россию при Петре I. Якобы во время путешествия во Францию это вино так понравилось царю, что он решил организовать его производство под Санкт-Петербургом. Также известно, что у вели-

кого императора был слабый желудок. Поэтому во время частых и обильных пиров врачи, зная о целебных свойствах французского кагора, прописывали Петру I пить именно это вино.

Импорт вина оказался делом сложным. Во всех церквях великой России кагор использовали для богослужений и праздничных литургий. До революции для 48 тыс. церквей ежегодно требовалось около 300 тыс. декалитров вина. Это было делом накладным, и патриархия решила организовать производство кагора на юге России. И в конце XIX века русские виноделы разработали технологию производства вин типа кагор на крымском сырье – из интенсивно окрашенных сортов винограда Саперави и Каберне, которые собирают при сахаристости не менее 20%. Полученную мезгу так же нагревали. Но появилась одна особенность. Дело в том, что во время брожения количество сахара уменьшается, за счет чего, собственно, и рождается спирт. Поэтому, чтобы содержание виноградного сахара сохранилось не ниже 160 г/дм куб., брожение останавливали добавлением спирта в сусло с мезгой. В результате получалось крепкое натуральное высокосахаристое вино, в котором сохранились все полезные и целебные вещества.

Качество разработанных в России кагорных вин ни в чем не уступало

французскому оригиналу. Больше того, некоторые наши вина приобрели широкую известность далеко за пределами России.

Легендарный кагор Крымских виноделов

Одним из лучших кагоров, которые сейчас производятся в Крыму, по праву считается «Кагор Украинский» производства ГК «Легенда Крыма». Напиток входит в линейку десертных вин «Коллекция Христофорова», которая постоянно расширяется новыми популярными вкусами крымских вин.

«Кагор Украинский» производится на уникальном предприятии. Производство основано в Симферополе в 1853 году Георгием Николаевичем Христофоровым, почетным гражданином России, кавалером ордена Святого Владимира. Сейчас завод носит название Дионис. Для выдержки и хранения вина используются уникальные пороховые погреба, выкупленные у военного ведомства России более 150 лет назад. Подтверждением отменного качества вин является 200 золотых медалей. Среди наград – Гран-При в Париже, Гран-Премии в Италии, Бельгийский орден, и другие.

Вина «Легенда Крыма» производятся только по технологиям классического виноделия: при их производстве не используются химические добавки, в виноматериал не добавляется сахар. Вина,

производятся объединением по международным стандартам.

Качество продукции под торговой маркой «Легенда Крыма» оценила Московская Епархия. На эту Пасху в Храме Христа спасителя будет использоваться только настоящий крымский кагор от «Легенды». Кагор приготовлен по классической технологии производства с соблюдением всех канонов. Цвет напитка интенсивный, темно-рубиновый. Буquet сложный, сортовой с тонами сливок и черной смородины. Вкус полный, экстрактивный с мягкой терпкостью и очень долгим приятным послевкусием.

В преддверии святого праздника Пасхи группа компаний «Легенда Крыма» делает подарок всем православным христианам России. Как стало известно редакции, вся партия кагора была освещена на самом заводе Дионис в Симферополе. Благословение на вино дал Павел Морозенко – протоиерей Симферопольского Свято Троицкого Собора. Паломники, приходящие в этот храм, называют его Храм Святителя Луки в городе Симферополе, потому что именно в нем, покоятся мощи святителя Луки.

Пасха в этом году ранняя и, как показывают народные приметы, возможно, снежная. Стоит ли беспокоиться о морозах – неверно нет, ведь крымское тепло настоящего кагора, всегда согреет в этот праздник.

Освященный украинский кагор к светлому празднику Пасха!

ЛЕГЕНДА КРЫМА

КАГОР УКРАИНСКИЙ 1853

ООО «Легенда Крыма», 123458, г. Москва, улица Маршала Прошлякова, д. 30, оф. 207, тел.: 8 (495) 232-3433, www.lk-wines.com, www.facebook.com/LegendaKryma

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ГРУППА КОМПАНИЙ
ЛЕГЕНДА КРЫМА

Вина Шухманн

Грузинские традиции. Немецкое качество.

Грузия - колыбель виноделия

Археологически доказано, что виноделие в Грузии было основано между 7 и 5 вв. до н.э., когда народы Южного Кавказа обнаружили, что сок дикого винограда, погруженный на сохранение в неглубокую яму в течение зимы, превращается в вино. А с 4 в.г. до н.э. грузины уже обрабатывали виноград, отжимали сок и помещали его в глиняные сосуды Квеври, где при оптимальной температуре созревало и хранилось вино. После сбора урожая, зарытые в землю квеври заполняются соком винограда и закупориваются деревянной крышечкой. Некоторые из них могут храниться в квеври более 50 лет. Вино и виноград приобрели особое значение для грузинской нации. Они являются не отделимой частью культуры страны. Виноградная лоза является важным элементом и в связи с принятием христианства в Грузии: Святая Нино, которая привнесла христианство в Грузию, держала в руках крест из виноградной лозы, скрепленный ее волосами. Тема винограда также присутствует и в фольклоре Грузии: многие песнопения связаны с прославлением лозы. Можно вспомнить «Шенхар Венахи» («Ты – виноградник»), гимн, составленный сыном царя Грузии Давида Строителя, – Деметром. Фасады многих дворцов, монастырей и храмов Грузии украшены изображением виноградной лозы.

Своеобразие виноделия в Грузии в том, что вино здесь производится из аборигенных сортов, и территория, на которой возделываются виноградники, разделена на три части – Восточная, Центральная и Западная, и на 10 регионов: Кахети, Картли, Прибрежная полоса Черного моря, Рача-Лечхуми, Имерети. На территории Грузии выделены также 18 виноградарских микрозон.



Бурхард Шухманн

Сочетание традиции и технологий

Во время своих путешествий, любитель вин Бурхард Шухманн, открыл для себя Грузию и традицию виноделия этой страны. Он быстро осознал потенциал различных сортов возводимого в регионах Кавказа винограда, к которым относятся: Саперави, Ркацители, Мцване, Оджалешии Киси. После того, как он объездил Кахетию и изучил некоторые виноградники, у него возникло желание не только улучшить качество сортов грузинского вина, но и приблизить его к европейским стандартам.

Schuchmann wines Georgia это новое предприятие на территории Телавского района Кахетии, в самом центре грузинского виноделия, обладающее собственной сырьевой базой, оснащенное новейшим оборудованием. Винодельческих компаний в Грузии огромное множество, но особенным преимуществом «SWG» является именно качество продукта.

Необходимым условием для поддержания высокого качества продукции является лаборатория завода, укомплектованная современным оборудованием, специалисты которой обладают высоким уровнем квалификации и большим опытом работы.



Винодел Георгий Дакишвили (справа)

Все технологические процессы производства выполняются под руководством и контролем высококвалифицированных технологов – виноделов. Георгий Дакишвили, винодел третьего поколения, был посвящен в профессию винодела еще в детском возрасте; в течении своей жизни он накопил профессиональные знания и опыт, необходимые компетентному виноделу. Под его руководством выпускаются вина различной категории – сухие, выдержанные, полусладкие, марочные и коллекционные, а также купажные, из нескольких сортов винограда. Однако визитной карточкой главного винодела компании являются вина из квеври, которые



Кахетия

в портфеле представлены под торговой маркой «Вазиси».

Продукция компании уже успела завоевать признание. Напитки «SWG» неоднократно завоёвывали серебряные и золотые медали на профессиональных международных дегустационных конкурсах благодаря великолепным вкусовым характеристикам и высокому качеству.

Компания «SWG» особенно преуспела в продвижении винного туризма. Она

На сегодняшний день в Грузии известно до 500 видов лозы, из них в коммерческом плане используется лишь 28, а остальные относятся к числу коллекционных видов.

Виноградники компании Schuchmann Wines Georgia раскинулись на 150 га основных винодельческих микрозонах страны: Киндзмараули, Напареули и Цинандали. Помимо общеизвестных сортов винограда – Саперави и Ркацители, компания производит вина из таких уникальных грузинских сортов, как Киси, Кахетинский Мцване и т.д. Винодельческие регионы компании Schuchmann Wines Georgia: Напареули, Цинандали, Киндзмараули.

Грузины были первыми, кто свой виноград давил ногами. Каждый крестьянин имел свой винный погреб. В бесчисленных «норах крота», в земле погребов, были до краев зарыты амфоры, в которых бродило вино в холодной земле.

Винодел компании – Георгий Дакишвили истинный знаток своего дела, является одним из немногих грузинских виноделов, который сумел мастерски сочетать тысячелетние традиции производства вина с современными технологиями.

В результате в портфеле компании есть вина не имеющие аналогов. Собственный стиль и неповторимый вкус этих вин, является их характерной чертой.

«С Георгием Дакишвили, как с опорой предприятия, мы в состоянии создать вино высшего качества. Сверх того, я хотел бы отплатить этой стране за дружбу и поддержку в течении длительного времени», говорит Шухманн Вайнс. Именно поэтому он участвует в трёхгодичном проекте по квалификации владельцев винодельческих предприятий и профессио-

нального образования специалистов по производству вина в Грузии.

Инвестиции

Инвестиции в проект составили 7 млн евро, которые понадобились на покупку винного погреба «Vinoterra», его полную реконструкцию, развитие виноградников в разных микрозонах виноделия, монтаж современного оборудования для переработки винограда и розлива вина, постройку нового погреба для производства кахетинского вина в квеври и постройку современного гостиничного комплекса и ресторана.

В итоге компания представила перед посетителями и бизнес партнёрами единым комплексом созданным в стиле «Шато», с собственными виноградниками и с производственной мощностью переработки винограда до 1 тыс. тонн в сезон, с современным высокотехнологическим оборудованием и уникальным хозяйством традиционных Квеври, что позволяет производить изумительно ароматные вина традиционным грузинским способом.

Райский уголок

Шато Шухманн Вайнс в Кизисхеви – это часть комплекса зданий,строенных в прекрасную местность, с видом на почти всегда покрытые снегом вершины Кавказа.

Для истинных ценителей неповторимых грузинских вин, гурманов и любителей отдохнуть на природе, винодельня компании отстроена в стиле французского Chateau в долине реки Алазани, откуда открывается неописуемо красивый вид на Кавказский хребет. Вкупе с уникальными винами и рестораном национальной и экзотической кухни это шато является настоящим раем.

Торговая марка «Вазиси»

Вина европейского стиля, ферментированные в цистернах из нержавеющей стали

Мукузани

Одно из самых ярких Грузинских вин. Это знаменитое сухое красное вино, защищённое наименования места происхождения. Оно изготавливается из аборигенного сорта винограда Саперави возделываемого в микро зоне Мукузани, региона Кахети. Выдержано не менее одного года. Вино обладает темно-гранатовым густым цветом, ярким ароматом лесных ягод и вишнёвой косточки. Полнота, мужественность и умеренная терпкость определяют вкус вина.

Выдержанное вино имеет 12,5–14,0% спирта. Рекомендовано подавать к шашлыку, ягненку (или барашку) на вертеле, ветчине, острым мясным блюдам. Чтобы подчеркнуть наличие в аромате и вкусе вина сильной ноты лесных черных ягод, можно подать к блюду соус из этих ягод с добавлением «Мукузани». Прекрасно дополняют трапезу лаваш, зелень и сыр сулугуни.

Виноград: 100% Саперави
Виноградник: Мукузани
Регион: Кахети
Спирт: 13,0–14,0%
Урожай: 2011



Саперави

Изготовлено из одноимённого сорта винограда Саперави и показывает всю насыщенность этого сорта: яркий рубиновый цвет, сложный, многогранный и яркий букет красных плодов, в которых доминируют тона шелковицы и вишни, оттененные лёгкой ноткой дуба, оживлённая кислотность, тонкая структура зрелых танинов.

Вино, несомненно, обладает большим потенциалом совершенствования.

Такое саперави является идеальным спутником сытной трапезы. Подайте саперави к блюдам из крупной дичи, стейку средней или слабой прожарки, зрелым сырам, пасте. Также саперави станет отличным сопровождением блюдам из рыбы, в том числе копченой, и сложному супу, например, харчо или солянке.

Виноград: 100% Саперави
Виноградник: Напареули
Регион: Кахети
Спирт: 13,5–14,5%
Урожай: 2011



Киндзмараули

Красное полусладкое вино защищённого наименования места происхождения. Изготавливается из сорта винограда Саперави. Вино с изумительным, ярким фруктовым букетом и удивительным и минеральными тонами. Такими особенностями вино обязано уникальному расположению микро зоны Киндзмараули в месте слияния двух горных рек. Одна из них – известная центральная река Кахетии Алазань, а вторая – маленькая горная речушка Дуруджи.

Киндзмараули, это вино для особого повода. Обладает букетом вишни и ежевики. Полусладкий вкус намекает на выгодное сочетание с десертами и сырами. Но не стоит себя ограничивать. Есть и другие варианты – цыпленок табака. Красное полусладкое Киндзмараули прекрасно подойдет к сладким блинам или вареникам с вишней, клубникой, малиной.

Виноград: 100% Саперави
Виноградник: Киндзмараули
Регион: Кахети
Спирт: 12,5–13,5%
Урожай: 2010



Пиросмани

Полусухое красное вино. Изготавливается из сорта винограда Саперави, возделываемого в Алазанской долине на известном микро участке Ахоеби села Карданахи в Гурджаани, Грузии. Выпускается с 1981 года. Исключительно благоприятные почвенно-климатические условия и технология изготовления создают вину неповторимый вкус и аромат. Вино имеет густой темно-гранатовый цвет.

Вино названо в честь известного грузинского художника-примитивиста – Нико Пиросмани (1862–1918).

Рекомендуется к мясным блюдам и блюдам из птицы а так же в качестве аперитива.

Виноград: 100% Саперави
Виноградник: Гурджаани
Регион: Кахети
Спирт: 12,5–14,0%



Алазанская Долина

Природно-полусладкое красное вино, изготовленное из сорта винограда Саперави, возделываемых в Кахетии, виноградниках вдоль берега Алазани. Вино глубокого рубинового цвета с бархатистым гармоничным и освежающим вкусом зрелой вяленой вишни и ягодным послевкусием, обладает приятным мягким фруктовым букетом. Температура употребления 10–16 °С. Прекрасный аперитив.

Рекомендовано подавать к десертам и фруктам, к суфле, к штруделю, великолепный вкус в сочетании с чашечкой натурального кофе.

Виноград: 100% Саперави
Виноградник: Алазанская долина
Регион: Кахети
Спирт: 12,5–13,5%



Цинандали

Вино защищённого наименования белое сухое. Изготовлено из винограда сорта Ркацители возделываемого в законодательно ограниченной микро зоне села Цинандали, Телавского р-на Кахетии. Обладает светло-соломенным цветом с блеском, ярким букетом с цветочным и медовым и тонами с акцентом зеленого яблока. Во вкусе маслянистое, отличается долгим послевкусием.

Рекомендовано подавать в сопровождении разнообразных холодных закусок; к мясу ягненка, птице или мелкой дичи с ароматными травами и соусами.

Виноград: 80% Ркацители, 20% Мцване
Виноградник: Цинандали
Регион: Кахети
Спирт: 12,5–13,5%
Урожай: 2008



Мцване

Белое сухое вино, изготовленное из уникального грузинского белого сорта винограда – Кахетинское Мцване (Мцване в переводе с грузинского означает зеленый). Виноград возделан в микро зоне Манави. Вино имеет светло-золотистый цвет, на вкус яркий и насыщенный, ароматы богаты и объемные, среди которых улавливается сладкая груша, персик, орехи, лимонный пирог и экзотические специи. Послевкусие долгое, свежее и сливочное. Идеально сочетается с рыбными блюдами, салатами, пастой под сливочным соусом.

Виноград: 100% Мцване
Виноградник: Манави
Регион: Кахети
Спирт: 12,5–13,0%
Урожай: 2011



Ркацители

Сухое белое вино, изготовлено из одноимённого сорта винограда Ркацители, возделываемого, в специфической зоне Напареульских виноградников, села Карданахи в Кахетии. В букете этого белого вина присутствуют ароматы персика, грейпфрута, ореха и легкие дубовые тона.

Вино яркое, элегантное с приятным и длительным сливочным послевкусием.

Идеально подойдет к блюдам из морепродуктов и рыбы под сливочным соусом, к пасте, а также к не слишком острому карри. Рекомендуется подавать при температуре 12 °С.

Виноград: 100% Ркацители
Виноградник: Напареули, Карданахи
Регион: Кахети
Спирт: 12,5–13,5%



Алазанская Долина

Природно-полусладкое белое вино, изготовленное из сортов винограда Ркацители и Мцване. В бокале оно искрится соломенным цветом и пахнет яблоками и спелыми грушами. Подкупает тонкой кислотностью и продолжительными ароматами.

Прекрасное дополнение к десертам основанными на ванилине, орехе или тропических фруктах.

Виноград: 80% Ркацители, 20% Мцване
Виноградник: Цинандали
Регион: Кахети
Спирт: 12,0–13,5%



Ужин для гурмана

Чем можно удивить гурмана в Москве? Обширная палитра предложений всевозможных меню, пухлые тома винных карт в ресторанах и винотеках, тематические вечера, в том числе и ужины, посвященные какому-либо деликатесу – можно выбрать на любой вкус. ОТЕЛЬ Балчуг Кемпински нашел свой путь к сердцу любителей изысканных вин и блюд, и открыл для своих гостей сезон специальных Wine dinner.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Идея такого формата вечерних приемов в ресторане отеля Балчуг Кемпински «Гриль» возникла в ходе совместного обсуждения новых форматов гастро-винных сетов шеф-повара Хольгера Якиша и шеф-сомелье Владислава Маркина. Тандем профессионалов тщательно проанализировал возможности кухни ресторана и собственных винных собраний, и решил, что изысканные блюда в авторском исполнении шеф-повара будут сверкать в сопровождении только лучших вин из закромов отеля.

Предпосылкой первого мероприятия из Коллекции Винных Вечеров, который состоялся в преддверии весны, стало желание персонала отеля собрать в один день представителей различных ветвей винного бизнеса – сомелье, бренд-менеджеров виноторговых компаний, экспертов винного рынка, международных специалистов, журналистов. Ужин был приурочен к проводимому в Балчуг Кемпински конкурсу молодых и талантливых сомелье Fresh Faces 2014. В эти дни в отеле присутствовали многие заинтересованные в винной культуре люди из России и из-за рубежа.

Представленные на вечер вина были выбраны по критерию максимальной передачи политики каждой из пяти виноторговых компаний, которым к тому моменту отдал предпочтение Владислав Маркин. О флагманских винах из своих портфелей представители виноторговых компаний с увлечением рассказывали публи-



Владислав Маркин

ке перед подачей блюд, которые представляли собою произведение кулинарного искусства, словно специально созданные для того, чтобы подчеркнуть красоту и роскошь этих вин.

К ужину предлагалось меню из пяти позиций, к каждому подавалось особое вино.

Царскую устрицу с яблоком, сельдереем и черной икрой предстояло сопровождать винтажному Champant Louis Roederer Brut, с чем оно великолепно справилось.

Крошечные вареники с утиным конфи, сервируемые фуа гра, с соусом из шампанского посто таяли во рту, гармонично оттеняемые австрийским рислингом.

Замечательную пару жареному палтусу с кресс-салатом и свеклой составило пино нуар, легкие копченый нотки которого оттеняли нежное структурированное филе рыбки.

Следующее сложное блюдо, состоящее из говядины вагью и тушеной

грудинки под сладким перечным соусом с пюре из артишоков, потребовало более сильного вина – испанской риохи.

Восхитительный десерт – сабайон с сотерном, лесными ягодами и сорбе из горького шоколада – был бесподобен в сочетании с сотерном.

Комментарий шеф-сомелье Владислава Маркина, лучшего сомелье России 2013 года: *«В плане сочетаемости блюд с вином я решил допустить некоторый эксперимент, поставив в паре с непростым и очень индивидуальным Американским Пино Нуаром блюдо из палтуса. Не скажу что получил 100% одобрение этой пары, но по крайней мере, она стала самой обсуждаемой в ходе вечера!»*

В будущем мы планируем продолжать создавать подобные мероприятия с еще более интересными сочетаниями прекрасных вин и роскошных блюд от нашего шеф-повара Хольгера Якиша, добавляя в ве-

чер особую идею и тематику.

Надо отметить, что все блюда были исполнены виртуозно, порции – на первый взгляд дегустационные, на самом деле были достаточными, а комплимент от шефа, поданный в начале ужина – волшебный паштет с тонкой жареной свиной шкуркой, был подобен конфетке.

Признаюсь, такое впечатление от ужина я испытываю не часто. Могу лишь сказать, что вкушая один за другим изысканные гастрономические творения, я неоднократно вспоминала дегустационный ужин в ресторане Ги Савуа в Париже, где мне посчастливилось однажды отпробовать несколько блюд в сопровождении различных вин, рекомендуемых сомелье.

И в этой связи необходимо представить Мастера, колдующего на кухне отеля Балчуг Кемпински:

Хольгер Якиш родился в Германии, в семье, владеющей рестораном в маленьком городке. Уже в 10 лет он помогал родителям на кухне. Можно сказать, что профессия выбрала Хольгера, а не он ее. Хольгер начал свою бли-



Хольгер Якиш

стательную карьеру в отеле Mercure, Bregenz в Австрии старшим су-шефом, продолжив ее в знаменитом английском отеле The Savoy Hotel, London. До сих пор кухню отеля Шлюфвал искусство владения кулинарными навыками, поднимая его до высоты художественного творчества. До сих пор кухню отеля Savoy Хольгер считает эталоном применительно ко всем кухням, в которых он работал впоследствии. А делился он своими знаниями и умениями щедро



Филе говядины вагью

с таким великолепными и знаменитыми отелями, как отель Madinat Jumeirah, Al Qasr, Dubai; Sharq Village & Spa, Doha; The Ritz-Carlton, Bahrain Hotel & Spa, после чего присоединился к группе отелей «Кемпински», где, используя свой международный опыт, профессионально ставил кухни в открывающихся отелях «Кемпински» в Каире, Соме Бей и Бахрейне. ОТЕЛЬ «Кемпински» в столице Бахрейна Манаме стал одной из высочай-

в Москву, в отель «Балчуг Кемпински Москва», где с успехом внедряет собственное видение идеальной кухни. Причем, в своем творчестве шеф отдает предпочтение российским продуктам.

Ресторан уже успел завоевать признание гостей и экспертов, а специальные сезонные предложения «а ля шеф» привлекают самых искушенных гурманов.

«Поскольку наши рестораны были недавно обновлены, моя задача – создать меню, соответствующее уровню этой блестящей реновации, а также сбалансировать в нем традиционные и современные блюда. В общем, «огранить» меню, как алмаз», – раскрывает свое видение меню Хольгер Якиш.

Залогом успеха, считает Хольгер, являются не полученные навыки, а правильное отношение к делу. В ресторанном бизнесе не бывает мелочей. Ресторан – это не только еда, но и атмосфера, и сервис, именно поэтому очень важно выстроить тесные взаимоотношения с начальником службы общественного питания отеля Рене Детценом и добиться виртуозно слаженной работы в зале и на кухне.

Премьера Wine dinner удалась, гости оживленно обсуждали меню, вина, которые можно было приобрести тут же, идеальную работу персонала. Дивный вечер в Балчуг Кемпински закончился, но отель ждет своих гостей всегда.



Царская устрица



Комплимент от шефа



Вареники с уткой

Campania Stories: ИСТОРИЯ В КРАСНЫХ ТОНАХ

В начале весны в регионе Кампания началась новая глава, посвященная красным винам из книги «Истории Кампании». Campania Stories – это не только премьерные дегустации вин, выходящих на рынок, но также презентация территории и культурных ценностей южного региона Италии. Новый формат представляет собой серию дегустаций и мастер-классов с акцентом на редкие автохтонные сорта, не забывая при этом главного героя – красного короля Альянко.

Анна Попкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Кампания – один из ведущих и многообещающих винодельческих регионов Италии. Он является родиной великих белых и красных вин, располагает уникальным разнообразием автохтонных сортов, которым не может похвастаться ни один другой регион Италии и даже мира.

На ежегодные «Истории в красных тонах» (Campania Stories – The Red Wines) приезжают энологи, производители вин и журналисты со всего мира. Редакция 2014 года посвящена двум зонам – Кампи Флегрей (Campi Flegrei) и Ирпиния (Irpinia), с остановками в Неаполе и Авеллино, и заканчивается дегустацией старых винтажей Таурази.

Campi Flegrei

Кампи Флегрей (Campi Flegrei DOC) – обширная зона вулканического происхождения на северо-востоке от Неаполя. Слово «флегрей» происходит от греческого flego и означает «гореть, воспламеняться». Кампи Флегрей – «огненные или горящие поля». В этой зоне находится около 20 кратеров, некоторые из которых до сих пор выделяют горячий газ, сопровождающийся характерным запахом, кое-где бьют термальные источники, а где-то происходит гео-феномен, называемый брадисейсм, т.е. лава подходит слишком близко к земной коре, и та начинает совершать вертикальные колебания, «танцует», как говорят местные жители.

Кампи Флегрей имеют огромное культурное и природное значение. Здесь расположены многочисленные памятники древнеримского периода: храмы, амфитеатры, термальные источники, а также четыре вулканических озера.

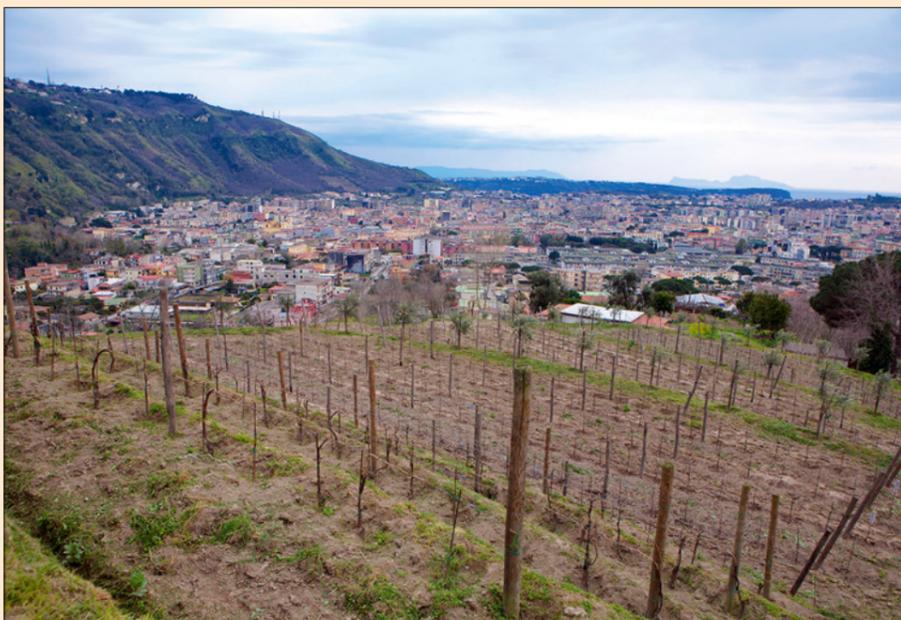
СПРАВКА

Кампания – второй регион Италии по численности и первый по плотности населения. В Кампании максимальная концентрация памятников культурного наследия, входящих во всемирный список ЮНЕСКО. Столица – город Неаполь.

Винодельческая история Кампании началась много веков назад, первые лозы были завезены греками, основавшими здесь свои колонии. Античные классики, такие как Цицерон, Плиний, Марциал отмечали высокое качество местных вин, выделяя Фалернское, и называя его лучшим.

Современная картина виноделия выглядит так: виноградники занимают около 21000 га, производится 1700000 гектолитров вина в год.

На долю белых вин приходится 45%, красных – 55%. В регионе 19 DOP, 4 DOCG, 15 DOC.



Категорию Campi Flegrei DOC зона получила в 1994 году.

Почвы – рыхлый песок вулканического происхождения, каменные вкрапления и пепел, благодаря чему филлоксеры не убила местные виноградники, лозы растут на собственных корнях. Климат средиземноморский с мягкими и дождливыми зимами и жарким летом. Виноградники занимают 250 га.

Два главных сорта – белый Фалангина и красный Пьедиросо (который также локально называют Е' палуммо). Также здесь культивируют Бьянколелла, Кода ди вольпе и Оливелла, но

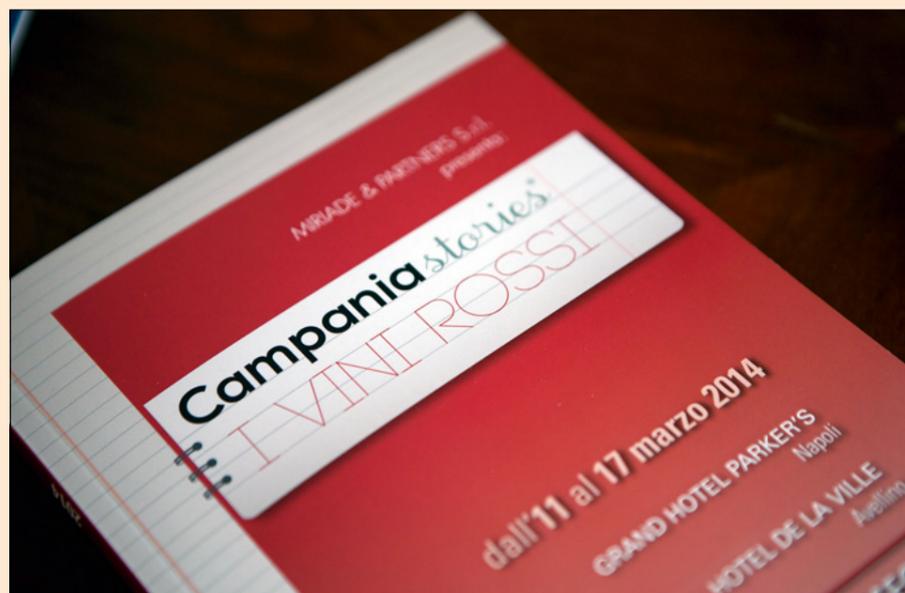
они распространены значительно меньше.

Вина из Фалангина отличаются хорошей минеральностью и высокой кислотностью.

Вино из Пьедиросо – живое, насыщенного цвета с фруктовыми и дымными ароматами. Высокая кислотная и мягкие танины делают его очень гастрономичным.

Пьедиросо – «красная ножка», так переводится с итальянского его название, указывая на цвет стебля перед сбором винограда.

В XIX в. площадь виноградников с этим сортом достигала 10 тысяч га, но прозвучало мнение, что винам из Пьедиросо



со не хватает элегантности и потенциала, и площадь посадок сократилась до 1000 га.

Раньше его использовали исключительно в ассамбляжах, но в последние годы все больше и больше виноделов отдают предпочтение сортам винам из Пьедиросо, хотя, в любом случае, речь идет о небольшом производстве.

chia), Federiciane (Campi Flegrei). Вина из Пьедиросо редко доживают до почтенного возраста, но лучшие образцы со временем приобретают большую элегантность, фруктовую спелость и бальзамическую интригу, сохраняя свежую кислотность. Таким и показал себя винтаж 2001 от Grotta del Sole.

Паллагрелло неро и Казавеккья – два дружелюбных, но абсолютно разных сорта, которые часто ходят парой в ассамбляжах, дополняя друг друга. На дегустации они выступили солистами, показав свои сильные и слабые стороны.

Паллагрелло достиг вершины своей славы во времена правления Бурбонов, став любим сортом королевской династии.

В документе XVIII в. указывается, что это «лучшие вина Королевства по своему качеству и природе». Эпидемия филлоксеры принесла забвение Паллагрелло. Возрождение наступило лишь в 1990-е гг.

Вина из Паллагрелло характеризуются свежими ягодными ароматами, среди которых преобладает черная смородина, легкий оттенок дорогой кожи и табака, им свойственны хорошая кислотность и мягкие танины. Гастрономичное, питкое, фруктовое, оно полностью удовлетворяет современным вкусом.

Особо отметим Terre del Volturno Pallagrello Nero 2010 – Vestini Campaniano от Poderi Foglia. Великолепные ароматы лесных ягод, земляники, черной смородины

Пьедиросо называют младшим братом Альянко, и, несмотря на то, что качество вин улучшается, он остается «гадким утенком» на фоне знаменитого собрата. Ершистый, высококислотный, с копчено-дымными ароматами, солоновато-горьким привкусом – сорт на любителя, обладающий иногда рустичным шармом, а иногда утонченной элегантностью, а также независимым характером, с которым сложно справиться виноделам.

Среди производителей лучшими считаются Astroni (Campi Flegrei), Grotta del Sole (Campi Flegrei), La Sibilla (Campi Flegrei), Tommasone (Is-



и красной черешни привлекают своей летней свежестью.

Другие производители – Il Verro, La Masserie, Nanni Core, Salvanova.

Сорт Казавеккья – совсем другая история. Легенда рассказывает о старой лозе, найденной в конце XIX в. рядом с древнеримскими руинами, отсюда и пошло название сорта – «старый дом» – «casa vecchia». Долгое время Казавеккья была исключительно крестьянским и домашним вином, но в 1960-е гг. Луиджи Веронелли отозвался о нем, как о вине с ярким и самобытным характером. Возрождение Казавеккья началось вместе с Паллагрелло спустя тридцать лет, благодаря Пеппе Манчини (Terre del Principe).

Казавеккья характеризуется насыщенными ароматами темных фруктов, пряных специй, какао и кожи. Высокая кислотность и мощные вяжущие танины, – производители явно злоупотребляют бочкой.

Свои вина для дегустации представили Alois, Vigne Chigi и Terre del Principe. Terre del Volturno Casavecchia Centomoggia 2005 от Terre del Principe раскрылось мощными ароматами темных фруктов с легкими специями, переходящим в какао и черный перец, танины смягчились и округлились.

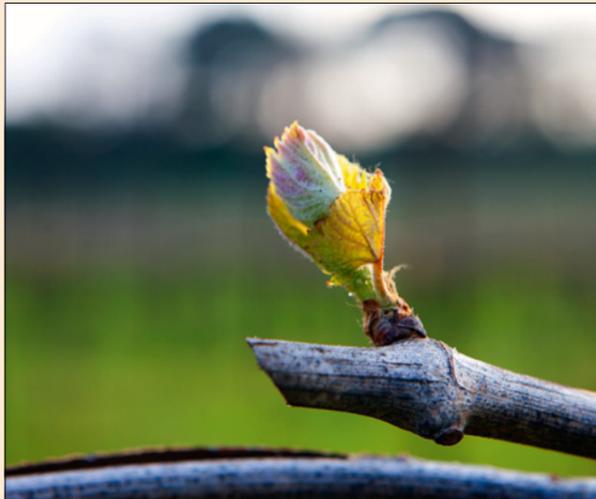
В марьяже Паллагрелло олицетворяет элегантность, а Казавеккья – структуру и мощь.

лотные, структурные и танинные, они лишены элегантности, но полны экспрессивности. Наслаждаться альянико можно начиная с 30-летнего возраста вина.

Все вина из альянико можно разделить по географическому признаку: из провинции Беневенто (Taburno, Sannio), из провинции Казерта (Falerno del Massico, Galluccio, Roccamonfina, Terre del Volturno), из Салерно (Cilento, Costa d'Amalfi, Colli di Salerno, Paestum) и отдельно стоит альянико из Таурази. В первом случае преобладают фруктовые ароматы, среди которых выделяются ежевика и черная смо-

Альянико из Таурази

Таурази – самая престижная и особенная винодельческая зона юга Италии, расположенная в зеленой местности с высокими холмами (300–700 метров над уровнем моря) и лесами, называемая Ирпиния (провинция Авеллино). Ирпиния характеризуется континентальным климатом с резкими перепадами дневных и ночных температур. Зимой часто бывают минусовые температуры, а летом – выше 40 градусов. Природные условия Таурази неоднородные, поэтому вся территория разделена на макрзоны.



родина, прослеживается минеральный тон.

В этом сете свежестью, питкостью и торжеством первичного материала отличается вино Sannio Aglianico 2009 от Sebastianelli.

Казерта находится на севере региона Кам-

Северная часть – левый берег реки Калоре – открытая зона с плавными холмами (300–400 метров над уровнем моря). Это самая теплая часть Таурази. Здесь преобладают глинистые почвы с песчаными и илистыми вкра-



да, который проходит позже, чем в других зонах, в ноябре. Это район настоящего горного виноградарства. Вина получаются богатыми, полнотельными, танинными, с высокой кислотностью и содержанием алкоголя. Состав почв разнообразен: глинистые с известняковыми и вулканическими вкраплениями в Монтемарано, пористые и светлые, с большим содержанием известняка и песка, с вкраплениями морских ископаемых в Кастельфранчи, в Патернополи преобладает туф, известняк и песчаные почвы, виноградники расположены на высоте 450–550 метров над уровнем моря и имеют лучшую экспозицию.

Западный район называют землей белого сорта Фиано ди Авеллино,

го цвета с гранатовыми отблесками, с элегантными фруктовыми ароматами, интригующими нотами трав, пряностей и дорогой кожи. Вино полнотелое, свежее и комплексное. Также хочется выделить Di Prisco, Antico Castello, Sanpaolo, Il Cancelliere.

Taurasi 2009

Зима этого года выдалась холодной и дождливой. Весна отметилась резким колебанием температур, лето было жарким и дождливым. Сентябрь принес сухую и теплую погоду, но в конце началась дожди, которые продолжались и в октябре, температура резко снизилась, такая же ситуация сохранилась и в ноябре.

Taurasi Vigne d'Alto Riserva 2009 от Contrade di Taurasi – Альянико со столетних лоз, вино раскрывается сложным ароматом, вишневый конфитюр с концентрированными косточками переходит в острые пряности, которые сменяются бальзамическими нотами с добавлением ментола, возвращаясь к свежим ягодным тонам. Вино мощное и элегантное, свежее и танинное. Хочется отметить вино от Contrade di Taurasi с другого виноградики – Taurasi Coste, а также Donnachiara, Sanpaolo.

отметился теплой и влажной погодой, похолодание произошло в конце ноября.

Интересные образцы Taurasi La Loggia del Cavaliere Riserva 2008 от Tenuta Cavaliere Pepe, Taurasi Riserva 2008 от Villa Matilda.

В более старых винтажах хорошо показали себя вина Taurasi Bosco Faiano Riserva 2007 от Capitani, Taurasi Nero Ne' Riserva 2007 от Il Cancelliere, Taurasi Primum Riserva 2006 от Guastafarro.

Интересней ситуация обстояла с винтажами 2004 и 1999. Некоторые вина раскрылись во всем великолепии – Taurasi Primum 2004 от Guastafarro, Taurasi Santa Vara 2004 от La Molara, Taurasi 2004 от Di Prisco, Taurasi 1999 от Perillo, Taurasi 1999 от Urciuolo. Некоторым напротив возраст пошел не на пользу.

Безусловно, что Альянико рождает долгоживущие вина, но не все вина из Альянико становятся такими, многое зависит от виноделов, методов винификации и самих виноградики. Вина из Альянико требуют гастрономического сопровождения, лучше в виде блюд местной кухни, которая идеально сочетается с ароматами и особенным характером Таурази.



Альянико – звездный сорт юга Италии, который рождает великие вина с огромным потенциалом выдержки. Именно о нем сказал Паркер, что альянико способен стать лучшим красным сортом мира.

Но все не так просто. Альянико многолик, виноградники на побережье дарят ему мягкость, а в центральной части он имеет суровый горный характер. Кроме того, существует достаточно много стилей и версий этого вина. Виноделы проводят винификацию в стальных емкостях и цементе, используют баррики и большие бочки, делают ассамбляжи, экспериментируют с видами древесины, ищут новые биотипы с ранними сроками созревания.

Возраст молодого альянико – до 10 лет, обычно эти вина высококис-

пации на границе с Лацио, именно отсюда происходили великие вина древнего мира. Здесь Альянико раскрывается щедрыми фруктово-перечными ароматами. Например, Galluccio Rosso Don Giovanni Riserva 2010 от Se. Vin или Falerno del Massico Rosso Etichetta Bronzo 2006 от Masseria Felicia, которых консультирует известный энолог Винченцо Меркурио (несколько лет работал с Mastroberardino).

Провинция Салерно расположена на юге от Неаполя, знакомство с винами из альянико лучше начинать отсюда. Вина эти богатые, зрелые, менее кислотные и более легкие для понимания. Хочется упомянуть Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva 2008 от Suomo Marisa и экономичный вариант Campania Aglianico Core от Montevetrano.

плениями. В ароматике местных вин преобладают фруктово-табачные ароматы, содержание алкоголя и кислотность не столь велики.

В центральной долине – правый берег реки Калоре – виноградники расположены на высоте 350–400 метров над уровнем моря. Это самая прохладная и дикая зона, где виноградники чередуются с лесами и оливковыми рощами. Почвы каменистые, богаты известняком, они дарят винам элегантные ароматы, высокую кислотность и мягкие танины.

В южной части – Высокая долина реки Калоре – находятся самые высокие виноградники, расположенные на высоте 450–700 метров над уровнем моря. Влияние Пиченских гор и континентального климата сказывается на сборе виногра-

и Альянико здесь играет второстепенную роль.

На основную дегустацию были представлены три винтажа Таурази 2010, 2009 и 2008 (производители решили продлить время выдержки).

Taurasi 2010

Зима 2010 г. была холодной и дождливой. Весна и лето выдалась не слишком жаркими. Идеальная погода установилась до середины ноября, когда начались проливные дожди. Некоторые виноделы собрали урожай раньше времени, некоторые наоборот оставили до более позднего срока. Вина получились свежими и кислотными, с преобладанием цветочных ароматов, но кто-то не достиг уровня Таурази, а кто-то сделал свои лучшие вина.

Среди лидеров – Taurasi от Pietracupa, рубиново-



Taurasi 2008

Зима 2008 г. была достаточно теплой и сухой, весенние месяцы прошли в обычном режиме, июнь и июль выдалась теплыми и сухими, жара наступила в августе и продлилась до сентября, который закончился дождями. Октябрем

Напоследок хочется процитировать Керин О'Киф – итальянского редактора Wine Enthusiast: «Виноделие Кампании каждый год продвигается вперед, но виноделы еще не полностью раскрыли потенциал своего региона».

Винные закрома государства

В одном из пригородов Санкт-Петербурга, Стрельне, расположился один из самых красивых дворцово-парковых ансамблей – «Государственный комплекс «Дворец конгрессов». Именно здесь, в Константиновском дворце, первые лица нашего государства встречали высоких гостей – участников саммита «Большой восьмерки» в 2006 и саммита «Группы двадцати» в 2013 годах.

Поэль Молонова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

В ГК «Дворец конгрессов» состоялись такие знаковые мероприятия, как Международный форум по охране тигра не земле, Саммит Россия – ЕС, заседание Шанхайской организации сотрудничества, но помимо мероприятий на высшем уровне, здесь регулярно проходят концерты классической музыки, балы и приемы. Большое внимание уделяется социально-значимым мероприятиям. Здесь чувствуют ветеранов Великой Отечественной войны, проводятся конкурсы и фестивали для детей.

А в то время, как дворец отдыхает от важных мероприятий, по Указу Президента РФ он открыт для свободных посещений и экскурсий. Для нас же, уважаемые почитатели вина, он интересен тем, что обладает собственными винными погребами, хранить вино в которых начала еще Елизавета Петровна.

Строительство Константиновского дворца началось еще в 1720 году. Элегантный дворец с роскошным парком принадлежал поочередно нескольким Константиным – сыну Павла I и затем сыну Николая I. От того и зовется он Константиновским. Вплоть до 1918 г. дворцом владел сын Константина Николаевича, великий князь Дмитрий. После ре-

волюции Константиновский дворец был отдан под школу-колонию, затем здесь размещается санаторий. Во время Великой Отечественной войны дворец был практически разрушен. Однако, позже был восстановлен, и до 1991 года здесь размещалось Ленинградское Арктическое училище. К празднованию 300-летия Санкт-Петербурга Указом Президента РФ Константиновский дворец восстает из небытия. Восстановительные работы продолжаются два года, после чего он предстает перед нами во всем своем парадном виде, с чудесными парками, фонтанами и прекрасным видом на Финский залив.

Винные погреба в Константиновском дворце начала использовать еще Елизавета Петровна. А моду на вино ввел сам Петр Великий. Путешествуя по Венгрии, русский царь пришел в такой восторг от местных токайских вин, что купил 300 бутылок этого венгерского вина, заплатив за них 35 тысяч чистым золотом, и даже создал Комитет венгерских вин в Петербурге.

С каждой эпохой, как менялась мода на платья, менялась мода и на вино. Каждый следующий самодержец имел свои винные пристрастия и заполнял подвалы Константиновского дворца по своему вкусу. Елизавета, как и Павел, отдавала предпочтение сладкому токаю из заизюмленного виногра-



Закрома Константиновского дворца

да, пораженного благородной плесенью *Botrytis cinerea*. Шампанскими винами пополнила свои гроты Екатерина Великая. А Николай I и Александр II из всех вин отдавали предпочтение бургундским. 200–300 лет назад стекло было в дефиците, и вина транспортировались и хранились в стенах гротов в дубовых бочках.

К 2003 г. были восстановлены и винные погреба дворца, проведена огромная работа по реставрации погребов, созданы условия для правильного хранения вин, за которыми следят хранители коллекции. Во время реставрационных работ в подвалах были найдены ключи, которыми, предположительно, открывались дворцовые винные погре-

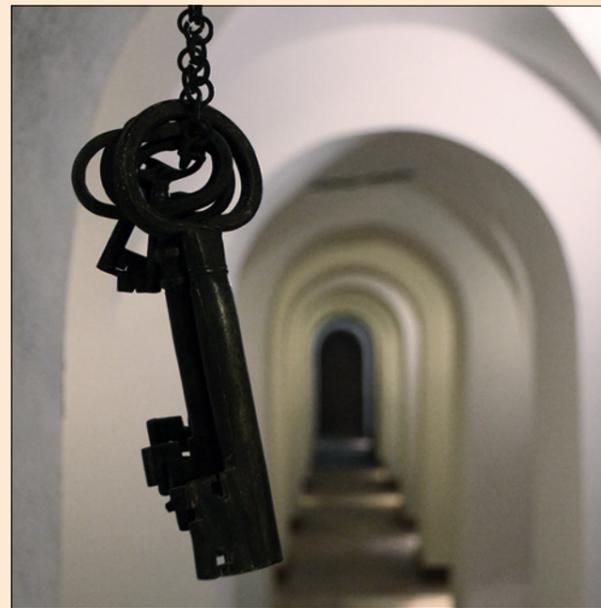
ба. Эти массивные колоритные ключи теперь демонстрируются в дегустационных залах погребов.

Современная винная коллекция Константиновского дворца берет свое начало в 2003 году, когда по случаю юбилея Санкт-Петербурга венгерский премьер-министр Петер Меддьеш в качестве подарка преподнес Президенту РФ Владимиру Путину 800 бутылок лучшего токайского вина полувекковой выдержки. Эти вина и положили начало собранию вин Константиновского дворца.

В настоящий момент винные погреба дворца насчитывают около 10,5 тыс. бутылок. Здесь представлены достойные и великие вина всех винодельческих регионов. Несмотря на то, что 30% коллекции составляют токайские сладкие вина, широко представлены также вина России, Франции, Италии, Испании, Чили, Португалии, Израиля, Германии и Австралии.

В погребах хранятся также коньяки, малаги, портвейны, хересы, мадейра, арманьяки, кальвадос. Представлены также два Дома шампанских вин: Bollinger и Louis Roederer. Последний поставлял шампанские вина ко двору наших императоров, начиная со времен правления Екатерины Великой.

Винной коллекции дворца уже более 10 лет, так что погреба могут гордиться единичными эк-



земплярами таких великих вин как Шато Петрюс, Шато Марго, Шато Лафит Ротшильд, Шато Мутон-Ротшильд, Шатобриан.

Среди исторических вин преобладают, конечно, токайские вина. Например, коллекция богата таким вином как Токай Асу Эссенция 1940 года или Токай Асу 1948 и 1953 годов.

Гордостью коллекции сомелье называют французские вина Шато д'Икем и Шато Клеманс. Здесь же вы сможете найти великие вина, которые предлагались на императорских балах эпохи барокко, Corton Grand cru Clos du Roi или Beaune Champs-Pimont.

Несомненно, коллекция вин Константиновского дворца собрана не для любования и не ради коллекционирования, а в первую очередь – для дегустаторов. Что-то из коллекции выпивается и заказываются новые вина, но некоторые образцы великих вин предназначены всё же для хранения. Прежде сами сомелье дворца занимались закупкой, отслеживали интересные вина на аукционах. Ныне здесь действует система госзаказа.

Конечно, все вина Константиновского дворца в первую очередь предназначены для первых лиц государств. Здесь же, в небольшом дегустационном зале, проходят, так называемые, встречи «без галстука», когда Президент Российской Федерации приглашает своих гостей отдохнуть от официальных мероприятий и провести дегустацию дворцовой коллекции. Это небольшой уютный зал в деревенском стиле с дубовой мебелью, с венгерскими расшитыми скатертями и салфетками.

Сомелье Константиновского дворца, проработавшие с высокими гостями не один десяток лет, уже давно изучили винные пристрастия первых лиц, и, не называя имен, обмолвились только, что каждый из их гостей знает толк в хорошем вине.

Хранители коллекции, которые принимают участие во встречах без гал-

стуков, никогда не сталкивались с тем, чтобы их гости требовали какое-то определенное редкое вино. Винная карта составляется специально для таких мероприятий и участники встреч имеют возможность выбора из 5–6 и более вин, где кроме сухих обязательно присутствует шампанское, сотерны или Токай Асу. Но и без курьезов не обходится. Полной неожиданностью для сомелье Константиновского дворца стало желание одного из высоких гостей отведать питерского пива Балтика 7. Хотя к такому повороту работники винных погребов и не были готовы, пиво все-таки было подано, и теперь во дворце вспоминают этот случай с улыбкой.

Названия вин, которые подают первым лицам, сомелье предпочитают оставить в тайне. Но припомнили знаменитый курьезный случай с французским Президентом Франсуа Миттераном, чей повар в одном из интервью обмолвился, что каждое утро господин Президент выпивает шампанское дома Bollinger RD именно 1990 года. Прижимистые французы быстро посчитали стоимость ежедневного завтрака Президента, и разразился нештучный скандал.

Побывать в гротах Константиновского дворца, пообщаться с сомелье и получить ответы на многие вопросы по виноделию и винной коллекции могут не только первые лица государства. Во «Дворце конгрессов» организованы экскурсии с посещением погребов и даже последующей дегустацией. Дегустации проходят в том же зале, что и «встречи без галстуков» первых лиц. Здесь гостям предлагают попробовать несколько видов вина, в основном, это красные сухие вина Франции, Испании, Италии, и конечно, прославленный Токай. Винные линейки для дегустации могут меняться, и, если гости посещают погреб не впервые, они могут обсудить с сомелье возможность дегустации других интересных вин.



Один из залов Константиновского дворца

Австрийские сыры

Представляя себе сказочную Австрию, мы вспоминаем живописные картинки горных пейзажей, зеленеющих лугов, молочных горных речек и пряничных домиков, знаменитых ухоженных австрийских коров с традиционными колокольчиками на шее, среди которых даже проводят конкурсы красоты. И, конечно, Австрия ассоциируется у нас с сыроварением. Разнообразие и качество австрийских сыров легко может сразить самого придирчивого гурмана.

Юзель Молонова

Специально для «Винной карты»

На технологию приготовления сыров Австрии повлияли другие, более продвинутые в области сыроделия страны: Швейцария, Франция, Германия. Однако австрийцы могут похвастаться тем, что их сыры несколько не уступают по качеству и вкусу. К тому же, множество небольших хозяйств Австрии занимаются сыроделием по своим фамильным, сохраненным в тайне рецептам, и изготавливают прекрасные альпийские фермерские сыры, а их клиентами являются местные жители и туристы. Видов различных сыров в этой сказочной стране предостаточно, говорят их около 140, а некоторые из них можно найти и в магазинах России. В Австрии найдется сыр на любой вкус, тут сыры и твердые, и полутвердые, и свежие, и с различными видами плесени, различной выдержки и способа изготовления.

Австрийский сорт сыра **Мондзеер (Mondseer)** по легенде получился тогда, когда во время наполеоновских войн французские солдаты пытались на ферме около Замка Хюттенштайн сделать сыр Мюнстер, а в результате получили новый сорт, ко-

торый позже был назван Мондзеер. Впервые его производство упоминается в 1830 г, когда князь Карл Филипп фон Вреде с помощью этого метода получил сыр на молочной ферме около замка Мондзее, таким образом сыр и получил название. Это полутвердый сыр с корочкой от желтого до ярко-оранжевого цвета, изготавливается из пастеризованного молока, его созревание занимает от 4 до 6 недель, в это время корочку вручную щеткой отмывают соленой водой. Мондзеер отличается мягким, слегка пряным ароматом и кисло-сладким вкусом, что делает его популярным для использования в салатах, для поджаривания или выпечки.

Изысканный сыр **Амадеус (Amadeus)** производится в городе Фойтсберг, в Штирии, по рецептам, сохраненным на протяжении многих лет. При его изготовлении используется молоко от альпийских коров. Сыр созревает в течение восьми недель на еловых древесных плитах. Характеризуется прежде всего мягкой, гладкой текстурой. Производитель говорит, что сыр впитал в себя все благословенные ароматы альпийских лугов. Он назван в честь австрийского композитора Вольфганга Амадея Моцарта. В 2008 г на Чемпионате сыра

в США австрийский Амадеус был награжден золотой медалью.

Тирольский серый сыр (Tiroler graukase). Когда-то этот сыр был едой бедняков, поскольку изготавливается он из обезжиренного пастеризованного коровьего молока. А такое молоко, после снятия с него сливок, всегда было в избытке у австрийских крестьян региона Тироль. Этот сорт твердого сыра почти не содержит жира (от 0 до 2%), зреет в подвале не менее 10 недель.

Его мякоть рассыпчатая, а твердая корочка имеет зеленовато-серый цвет благодаря плесени, отсюда и его название «серый сыр». Применение этого сыра нашел, например, в Kaspresknudeln – это традиционное тирольское блюдо: из молока, яиц и тертого сыра формируются котлетки и обжариваются на сковороде. Австрийцы также советуют есть его с черным хлебом, с уксусом, маслом или специями. Поскольку при изготовлении Тирольского серого сыра не используется сычужный фермент, его могут смело есть вегетарианцы.

Ролино (Rollino) изготавливают из пастеризованного коровьего молока. Свое название он получил благодаря форме – рулету. В мягкий, сливочный сыр завернуты

ароматные травы и специи. Этот сыр невероятно элегантен с нежной, кремообразной консистенцией, также выпускается в других вариантах, вместо свежих трав в рулет добавляют итальянские приправы и специи.

Еще одним полутвердым сортом сыра, которым гордятся австрийцы, является **Chorherrenkase**. Рецепт этого сыра сохраняется в секрете много лет и передается из поколения в поколение. Еще в 1469 году этот вид сыра был упомянут в качестве способа оплаты монастыря Chorherren. Этот сыр до сих пор делается по тому же рецепту. Он имеет форму хлеба и покрыт белой корочкой, которая позволяет ему правильно созреть. Это сыр с несравненно сливочным вкусом, с гладкой, мягкой текстурой, нежным ароматом.

Знаменитый полутвердый сыр **Моосбахер (Moosbacher)** уникален своим способом изготовления, он созревает в два этапа: его сначала натирают бактериями красных культур, а затем начинается брожение. Благодаря этому сыр приобретает свои знаменитые большие дырочки и чуть сладковатый привкус. Моосбахер созревает, хранится, а затем и продается в льняной ткани, сотканной специально для него, что придает сыру особое очарование. Этот пикантный сыр богат оттенками грецкого ореха и меда.

Сыр **Вайнкезе (Weinkase)** – «винный сыр». Это мягкий сыр с твердой плесневой корочкой темного-коричневого цвета, она появляется в результате того, что в течение времени выдержки сыр несколько раз протирают вином. Время созревания этого необычного сыра – не менее 4-х недель, сырьем для его приготовления является все то же коровье молоко. Производитель говорит, что темная корочка является знаком качества этого прекрасного сыра, и она должна быть непременно съедена вместе с нежной белой серединкой.

Существуют в Австрии и свои голубые сыры, например, **Остеркрон (Osterkron)** – пряный мягкий сыр с зеленым мраморным узором плесени от сыроваров Штирии. Это мягкий сыр из пастеризованного коровьего молока смешива-



ют с голубыми плесневыми культурами. Его насыщенный острый, пряный вкус прекрасно сочетается со свежим ржаным хлебом или багетом, с виноградом или грецкими орехами. Сыр также хорош для придания ароматов соусам, используется при приготовлении пряных супов, запеканок или овощей.

Сыр **Дольче Бьянка (Dolce Bianca)** изготавливают сыродельцы Штирии, этот сыр с легким ароматом грибов и пикантным вкусом, имеет интересную форму коль-

ца и славится тем, что сочетает в себе 2 вида плесени. Сыр зреет от 4 до 8 недель, а в это время нежный пуховый бархат белой плесени обволакивает кольцо сверху, а внутри нежное сырное тесто пронизывают нити голубой плесени. Если верить легенде, этот вид сыра невзначай изобрел итальянский монах Джаккомо Дольче, желая оживить испортившийся сыр путем смешивания с другим видом сыра. Поговаривают, что это первый сыр с двумя видами плесени.

СОВЕТ СОМЕЛЬЕ

Мнение о том, что одно из самых удачных сочетаний в гастрономии это вино и сыр, очень популярно. Эти продукты сочетали издревле. Принято считать, что сырная тарелка и бутылка хорошего вина – лучший вариант для внезапно нагрянувших гостей. Однако, специалисты советуют сочетать два этих благословенных продукта с осторожностью. Каким образом лучше подавать вино и сыр? Как удачно дополнить одно другим, не испортить всю гамму, а создать идеально звучащий ансамбль вкуса? К мягким сырам с корочкой из белой плесени подойдут игристые вина из Совиньона или Траминера. Белые полнотельные вина из сортов винограда Ротгипфлер, Нойбургер, Ротер Вельтлингер и Грюнер Вельтлингер также составят хорошую пару этим сырам. Белые полусладкие вина понаравняются в паре с сырами тем, кто выбирает на десерт сырную тарелку. Полутвердые сыры потребуют сухого грюнер вельтинера либо пино гри. Элегантные красные сент лораны станут неплохим сопровождением для такого сыра, если обладают деликатной кислотностью. Сыр с голубой плесенью лучше всего подавать с винами полусладкими, либо с благородными сладкими австрийскими из Рислинга и Грюнер Вельтинера. Если все же вы предпочитаете красные вина к сыру, выбирайте молодые, чуть сладковатые из Цвайгелта или Мерло. Зрелые белые вина, благодаря своей нежной кислотности великолепно раскрывают ароматы твердого сыра. У более зрелых сыров соленые нотки будут хорошо гармонировать со зрелым грюнер вельтинером. Из красной Австрии лучшими партнерами к твердым сырам станут пино нуар, цвайгель и блауфренкиш.



Пасхальные радости

Приход весны знаменует собой не только пробуждение природы, птичий гомон по утрам, ликующее солнце за окном, бездонную синеву небес, но и ожидание самого радостного, самого долгожданного весеннего праздника – Светлого Христова Воскресения – Пасхи!

Евгения Бондаренко,
врач эотерапевт

Специально для «Винной карты»

Традиции встречи Пасхи никогда не исчезнут, так как они не только в памяти поколений, они – в памяти сердца. На Руси начинали задолго готовиться к великому празднику. В большом блюде заранее проращивали зерна пшеницы или овса, а в Чистый Четверг в середину этой зеленой корзины укладывали символы Пасхи – крашеные яйца, перевязывали новым вышитым рушником и украшали цветами и свежими листиками салата.

Заранее пекли любимые в народе пряники, искусно разукрашенные цветной глазурью, самых причудливых форм и размеров в виде крестов, птиц, солнца, фруктов. Ну и, как венец праздничного стола, сотворился драгоценный пасхальный хлеб – кулич. Кулич – это домашний, семейный артос, только сдобный и сладкий. Именно куличи и яйца несли в храм для освящения особым чином. Ставят кулич в центре пасхального стола, что означает – за трапезой невидимо присутствует Сам Христос – Хлеб жизни.

Убранству стола и кушаньям в этот праздник уделялось особое внимание. Как будто сама весна, радостная, со звоном колоколов и щебетаньем птиц, накрывала праздничные столы. Богатый

пасхальный стол считался символом небесной радости.

В домах еще до заутрени накрывали стол для разговин. Хороший хозяин должен был выставить 48 различных блюд – по числу дней прошедшего поста. На столе все было ярко и пестро от разнообразия красок: куличи и пасхи в розочках, крашеные яйца на подносах с зеленой свежей травкой, а в плетеных корзинах – яркие писанки, предназначенные для дарения, для радости. Искусству росписи яиц учили с детства. Каждая семья имела свой орнамент, который передавали по наследству. У хорошей хозяйки в доме всегда хранились припасы для росписи великоденских (пасхальных) яиц. Из коры молодой дикой яблоньки получалась чудесная желтая краска. Зеленую добывали из шелухи черных семечек подсолнуха, фиолетовую – из сушеных ягод бузины или черники, черную – из корня крапивы, красную или карминную – из особых засушенных насекомых.

Традиционными цветами для орнамента были желтый, черный, красный и белый. Яйцо, расписанное с нарушением законов, называлось уже не писанкой, а малеванкой.

На кухне заранее готовили свинину, запеченную с чесноком и имбирем, либо запекали целого поросенка, жарили барашка, телятину, доставали из чуланов окорока. Пасхальный стол всегда был обильный. Помимо

традиционных куличей, пасхи и крашеных яиц на нем в обязательном порядке выставляли так называемые «долгие пироги», демидовские студни с хреном, сало ветчинное, сыр молодой и кислый, гуся или утку с яблоками, телятину, баранину жареную и т.д. Единственное, что было не принято в этот день подавать на стол – это рыбу и горячие блюда. Праздничный христианский стол – это продолжение общения, которое начиналось в храме. Не случайно поэтому существование в православной традиции трапезных в храмах, где после богослужения все собираются на совместную трапезу.

Разговляясь после поста, первым съедают яйцо. Затем кусочек освященного кулича и творожной пасхи – сладкого творога, взбитого со сметаной и уложенного традиционно в форме усеченной пирамидки, что символизирует Голгофу, где был распят Христос, а также Гроб Господень – пещеру, в которую положили снятое с креста тело Господа.

Для приготовления пасхи используется специальная деревянная разборная форма – пасочница. Кроме творога и сметаны, в пасху добавляют сливочное масло и яйца, различные пряности, изюм, цукаты, орехи.

С блюдами пасхального стола русский народ связывал определенные поверья. Считалось, что пасхальная еда (к тому же, освященная) обладает могучей силой и помогает человеку в трудных обстоятельствах. Даже к остаткам еды с пасхального стола православные всегда относились с особым почтением.

Всю еду, вплоть до самых небольших кусочков, хозяйка на ночь убирала, чтоб никакая нечисть не тронула святую трапезу. Даже косточки, оставшиеся от трапезы, не выбрасывали, а закапывали рядом с полем.

В деревнях было принято верхушку от освященного в церкви кулича сохранять до времени посевов. Крестьянин в первый день сева съедал ее на пашне. Считалось, что это убеждает посеять от неурожая. Те же цели преследовали, обсыпая пашню и огород



измельченной скорлупой от пасхальных яиц.

Для христианской Пасхи символом праздника Воскресения Господня является яйцо, традиционно окрашенное в красный цвет, цвет жизни и победы, пробивающейся сквозь мертвую скорлупу смерти. Яйцу с древних пор приписывались магические свойства. А уж освященным в церкви, пасхальным, тем более. Наши предки верили, что два окрашенных яйца, положенные в красный угол избы, избавят домочадцев от болезней, а дом от пожара.

Вообще, пасхальному яйцу приписывались исключительные силы в делах пожаротушения. С незапамятных времен существовало твердое убеждение, что, если праведный человек, держа в руках освященное яйцо, три раза обожит пожарище с возгласом «Христос Воскресе!», то пожар сразу же стихнет. Либо бросали пасхальное яйцо в ту сторону, откуда ветер дует и разжигает пламя, и ветер либо стихал, либо изменял направление.

Особо верили в целительную силу освященных яиц, особенно теми, которыми обменивались в день Пасхи с первым встреченным на улице человеком. Это яйцо давали съесть больному и оно исцеляло его.

Ну и, наконец, какое же праздничное застолье

без любимого церковного вина – кагора. Любимого, популярного и сегодня, и, кстати, весьма полезного и целебного в разумных дозах и при условии, что он настоящий. Кагор используют в церкви в таинстве Евхаристии, в таинстве елеосвящения, им разводят «теплоту» и т.д. В монастырях монахам для подкрепления сил во время поста дают на трапезе «красавулю». Это – кагор, наполовину смешанный с теплой водой.

Кагор впервые попал на Русь при Петре Первом. Завозился он для царя в качестве лекарства, для лечения его слабого желудка. В то время он поступал из Испании и из Франции. Это вино отличалось интенсивным красным, почти черным, цветом и необыкновенным вкусом шоколада и малинового варенья.

Первый отечественный кагор начал производиться в России только в конце 19 века. Крестным отцом его считается князь Голицын, который при поддержке известных русских виноделов того времени смог разработать технологию получения вина этого типа. Даже французские виноделы признавали, что российский кагор из крымских сортов винограда по некоторым параметрам превосходил французский аналог.

Некоторые сорта, избранные именно тог-

да, известны и пользуются популярностью и сегодня – «Пасхальное», «Соборное», «Церковное». Названия эти легко объяснимы – основным заказчиком кагора в России всегда была православная церковь.

Кстати, русский кагор ценится во всем мире и сейчас. Даже в Ватикан поставляется кагор, имеющий название «Церковное».

Кагор широко используют и в лечебных целях как укрепляющее средство (в сочетании с алоэ и медом), как вяжущее танинное средство и как богатый источник витаминов, особенно витамина PP и такого редкого, важного и нужного микроэлемента, каким является рубидий. Рубидий выводит радионуклиды из организма человека. Кроме того, отмечено, что кагор не вызывает цирроза печени, как другие крепленые вина. При простуде его нужно развести горячей водой и выпить на ночь вместо аспирина. После операций, связанных с кровопотерей, кагор помогает восстанавливать кровяную функцию организма.

А главное, кагор на пасхальном столе удвоит радость от величайшего из праздников – Воскресения Христова.

Пасхальной радости всем!



Бросок на юг

В этом году вся наша семья поехала в Коктебель на встречу Нового года. Это семейный праздник, и мы всегда собирались дома у родителей на Арбате. Теперь родителей нет, похоронены они в Коктебеле, поэтому и Новый год решено отмечать там. Набрали деликатесов, подарков и, кто на самолете, кто на машине рванули в Крым. Впервые пришлось ехать в густом тумане около 400 километров, но все обошлось.

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Селками в Крыму сложно – все больше сосны украшают, да и те непросто достать. Очень популярны привязанные к палке сосновые ветви, составляющие целое дерево. Не сразу и распознается. Удалось осуществить давнишнюю мечту – обмотать деревья в саду огоньками – мне всегда очень это нравилось, и дом украсить снаружи. Конечно, наготовил сациви и лобио, причем в таком количестве, что еще неделю доедали. Лишний раз убедился, что индейка с рын-ка, даже феоодсийского, – совершенно несъедобная субстанция. Долго-долго жарил, а все-таки оказалась жесткой. Странно, кстати, в Крыму полно грецких орехов, лука, кориан-

торую племянник Слава нагнал этой осенью из наших слив и винограда! Первого числа вышел во двор – красота – и тепло не по-московски, и огоньки на ветках горят, а в саду раздаются характерные скребущие звуки – это сестра Лена, которая никогда не пьет и ничего не ест, встает рано и подметает редкие упавшие листочки – порядок наводит.

А второго числа, приведя себя в порядок, отправились мы с Катей осуществлять давнишнюю мечту – попасть в Одессу. Я был давным-давно, а Катерина, которая объехала весь белый свет – никогда. Встроенный навигатор морочил голову, вводил на какие-то проселки в районе Джанкоя, мотал целый час, а потом снова вывел на трассу. Пришлось вернуться в город и упереться в тупик у переезда, он же не знал, что переезд закрыли. С нави-

одесская кухня? Это, говорят, жареная барабуля, камбала, ставридка. В первый вечер попали в Куманец. Народу битком. Солёности, холодец, форшмак с подсушенным хлебом, утка в апельсиновом соусе. (Сразу вспомнил, как один английский шеф на мастер-классе жарил утиную грудку на апельсиновом масле. По его рецепту я собирал апельсиновую цедру, сушил, молот в кофемолке и заливал оливковым маслом, настаивал и процеживал, после чего масло приобретало апельсиновый вкус и аромат. Тут я бы посоветовал не оливковое, а рафинированное кукурузное, потому что оливковое имеет свой отчетливый вкус и даже немного горчит).

С утра отправились гулять по городу. Красивый город Одесса, хоть и местами обшарпанный, как, например, наш Санкт-Петербург. Целые улицы сохранившихся зданий конца 19-го, начала 20-го века. Еще остались уютные дворики, вьются по стенам и старым балконам виноградная лоза, висят грозды винограда (это в январе месяце!). Памятник Бабелю, мемориальная доска Бену Крику, Еврейская улица, православные храмы и мусульманский культурный центр, бульвар Жванецкого (при жизни!), исключительно русская речь. Одесса всегда была городом интернациональным.

тесы были нами куплены. Великолепное соленое сало – почеревок – пласт брюшины, в котором слои сала чередуются со слоями мяса. И паштет из говяжьей печени, и колбасы свиные, куриные, говяжьи, кровяные, зельц и т.д. Все было куплено, привезено впоследствии в Коктебель и оценено не только москалями, но и местными жителями. Кстати, тут же на Дерибасовской продавались тонкие лепешки-питы по 7 штук в одной упаковке. В вареничной дали сладкие блины со сладкой ореховой начинкой, посыпали сахарной пудрой и поставили рядом плюшку с медом. Даже я, любитель сладкого, есть это не смог.

Музей изобразительных искусств очень жалко. Чудесное здание, коллекция шедевров, выставка Александра Ацманчука – замечательного одесского художника. Сотрудники музея сидят в пальто – холодно, билетчики оторвали 84 года с печатками целый рулон на 40 гривен, стены в потеках, пахнет сыростью. Очевидно, что работы гибнут. О чем думает руководство города?

На площадке перед Потемкинской лестницей предлагается фото с орлом – 40 гривен. Сажуют на левую руку орла, стою, хозяин щелкает моим аппаратом. Протягиваю деньги, – он говорит – Сто двадцать. Поче-



У Потемкинской лестницы

лоте, богато, а билеты оказались недорогими. Я не любитель оперы, подозреваю, что их вообще не очень много. Наверное, и артисты этого знаменитого оперного театра обладают хорошими голосами, но выдержал я только одно действие. Во-первых, чудовищное несоответствие образа и либретто. Вот я должен увидеть «знаменитую куртизанку», а на сцене давно потерянная в талии пожилая дама. Что до Альфредо, то он даже не скрывает живота. Эффект усиливается от горизонтального экрана с бегущей строкой, где идет прямой перевод с итальянского на украинский. Утешает, что мы удрали не одни.

И тут же помчались в ресторане «Бабельфиш». Модный минимализм в интерьере, рыба на льду, вполне симпатично. Но и барабуля, и камбала оказались мороженными, да и где их взять свежих в ян-

кая камбала – пять штук в килограмме, чуларка – маленькая жирная кефаль, и даже селедка и азовские бычки. Садовник Сережа принес целый куст розмарина. Я пассировал на растительном масле отдельные веточки, а потом жарил на нем рыбу. Вскоре все уехали в Москву, а я остался один с волкодавом-Дуней. Мы ездили каждый день в Тихую бухту на этюды. И неизвестно, кому повезло больше – мне, мерзнущему на зимнем ветру с холстом и кистями, или Дуне, которая носилась по холмам и пляжу, забегала в воду и снова носилась, вспоминая крошечные палисадники у метро Курская, где ей приходится обычно гулять. Светило солнце, температура достигала +11 градусов, и не было дождей. Успел и пулю расписать с друзьями, и посматреть, как смельчаки купаются в Крещение, и соседского вин-



На Привозе

дра, специй, и индеек выращивают в каждом доме, а такое блюдо, как сациви, неизвестно. Еще одну запекли в духовке, нашпигованную яблоками и апельсинами. Ну и салатов всяких накрутили, картошки наварили, пирогов напекли, яйца намазали икрой – все как положено. Только шампанское пришлось пить дважды – сначала по-московскому, а потом по-местному времени. А уж как пошла самогонка, ко-

гатором поругался, обозвал его по-всякому и выключил. В конце-концов спросили добрых людей, они подсказали. Приехали в темноте в роскошную самую старую гостиницу города «Бристоль»****. Поскольку время не курортное, то кроме нас не было никого, и цена была не летняя. Спросили где бы поесть. Если хотите кухню украинскую, то в Куманец, а если одесскую – Бабельфиш. А что такое



Блинчики сахарные

Знаменитый «Привоз» разочаровал. Никакого одесского колорита не осталось. Огромная крыша защищает от осадков прилавки. Продаются как невкусно, неаппетитно, и не так чтобы очень разнообразно. Рыба, овощи-фрукты, а вокруг море дешевых шмоток. И диалект одесский тоже куда-то делся вместе с эпохой. Но мясной павильон, он же молочный выглядит богато. И мясные делика-

му? – А я три раза щелкнул. Ну вот, думаю, наконец, что-то одесское проступает. Сам-то я московского разлива, но папа родился в Одессе, поэтому отдал я только 40, а не 120. Кругом продают всякие безделушки, бескозырки, консервные банки с одесским воздухом. А дальше меня ждало самое страшное испытание – Травиата в Одесской опере.

Вот на это здание денег не пожалели! Все в зо-



Камбала жареная

варе. Официантка путалась в показаниях и договорила до того, что рыбу они покупают в Севастополе за 350 верст от Одессы, хотя свое море – рукой подать. А чилийское «Совиньон блан» было превосходным и во льду.

Наутро поехали обратно и быстро долетели. Лишний раз убедился в том, что наш феоодсийский рынок самый лучший. И рыба там продавалась свежайшая. Малень-

ца попить. Отголоски политических баталий сюда почти не долетали, и уезжать не хотелось, но пришлось. В Мелитополе уже мел снежок. Температура по дороге стала стремительно падать, и достигла –27 под Орлом. Но нам с Дуней удалось вернуться по скользкой дороге целыми и невредимыми и даже привезти замороженную в холодильнике чуларку. Где найдешь ее зимой в Москве?



На Привозе



Барабуля с пылу, с жару