

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№9 (161) ноябрь 2015

БЕСЕДЫ О ДЕГУСТАЦИИ

«РОТ» ВИНА: НЕ ТОЛЬКО ВКУС

**Так что же —
язык или нёбо?**

Стр. 6

РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

ВИНОДЕЛЫ УЗНАЛИ, КТО ЛУЧШИЙ

**Подводим итоги и строим
планы на будущее**

Стр. 4-5

ЗАМЕТКИ ГУРМАНА

ПУТЕШЕСТВИЕ НА КРАЙ СВЕТА

**Какая же у нас огромная
и богатая страна!**

Стр. 8

Виноделие и искусство

Государственный Эрмитаж представил проект, главная эстетическая цель которого — стимулировать интерес поклонников искусства к виноделию как к творчеству, а ценителей качественного вина — к шедеврам мировой культуры.

Вино — это, безусловно, неотъемлемая часть человеческой цивилизации. В музейных собраниях Эрмитажа собраны произведения прикладного искусства, неразрывно связанные с вином и культурой виноделия — бокалы, кубки, кувшины, сосуды для вина, а так же и картины, скульптура, графические листы, посвященные этой теме. Теперь художественные изображения шедевров Эрмитажа появятся на этикетках российских вин. Это стало возможным, благодаря партнерскому соглашению главного музея страны с одной

из российских винодельческих компаний Краснодарского края «Лефкадия». Линейка вин «Ликурия. Эрмитажная коллекция», в дизайне этикеток которых используется комбинация узнаваемых фрагментов произведений великих художников мира, представлена белыми и красными винами из винограда, выращенного в России.

Какие же общие интересы нашлись у известнейшего музея мира и небольшого семейного предприятия? На этот и другие вопросы «Винной Карты» ответил директор Эрмитажа Михаил Пиотровский.

— Михаил Борисович, чем интересно Эрмитажу такое сотрудничество?

— Для Эрмитажа это не совсем обычное партнерство. Здесь мы движимы мотивом помощи российским производителям, помощи стране. (Улыбается.) Да и общность наших деяний гораздо существенней, чем кажется на первый взгляд. Хороший винодел по сути является автором уникального продукта, который елается преимущественно вручную, ему отдаются не только физические, но и духовные силы. В этом смысле труд винодела схож с трудом скульптора и художника. Кроме того, нас объединяет общее желание способствовать поддержанию интереса к мировому художественному и культурному наследию. Проект наш подразумевает также совместное проведение различных культурных и просветительских мероприятий. Потому что на самом деле одна из задач российской культуры — возрождение российской культуры — виноделия.

— Вот как?!

— Понимаете, я убежден, что людям нужно напоминать о том, что производство вина — не есть пьянство или побуждение к алкоголизму! Бог вина Бахус никогда не был пьяным. Именно лучшие качества вина, как социально значимого продукта, улучшающего качество жизни,

напитка культуры, мы и будем поддерживать с помощью картин нашей уникальной коллекции, и рассказывать о том, какое хорошее вино производят в России. Греки считали, что вино, если его пить в небольших, разумных количествах, поднимает человека к богам. Более того, вино не считалось у них алкогольным напитком, затуманивающим разум. Вино побуждало к раскрепощению мысли, к общению на симпозиумах. Возникновение театра, оперы и балета также неразрывно связано с религиозным культом Диониса, бога растительности, виноградарства, виноделия.

— Вы принимали непосредственное участие в подборе картин для этикеток и вин для этой «эрмитажной» линейки?

— Подбор вин мы доверили все-таки профессионалам, а в подборе картин, конечно, участвовал, поскольку прекрасно знаю нашу коллекцию и могу предложить тематически нужные полотна, связанные с вином в мировой культуре. Остановились на следующих: «Деревенский праздник» фламандца Давида Тенирса Младшего, 1646 г., натюрморт французского художника Андре Дерена «Глиняный кувшин, белая салфетка и фрукты», 1912 г., работа французского мастера Жюльера Шере «В маскараде», на-



чало XX века, а также изображение аттического килика (сосуда) для вина из мастерской Гермия, VI век до н.э.

— А как вам это вино? Лично ваши вкусовые предпочтения?

— Раз подписано соглашение, проект представлен, значит, мои ожидания оправданы! (Улыбается.)

Окончание на 3-й стр. ➤

В НОМЕРЕ:

События 2-3

Взошедшая звезда Алентежу 7

Терруар Приората

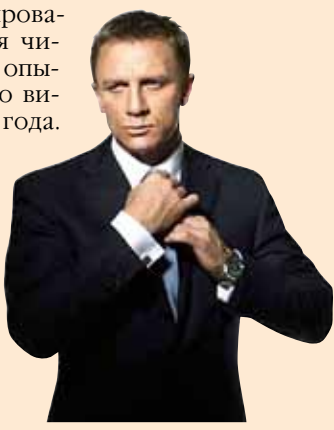
Лучше гор может быть только вино



Агент 007 не расстается с Bollinger

26 октября в Лондоне состоялась мировая премьера 24-го фильма о Джеймсе Бонде «007: СПЕКТР». Первыми гостями королевской премьеры «007: СПЕКТР» стали герцог и герцогиня Кембриджские принц Уильям и Кэтрин и Принц Гарри, которые приветствовали создателей фильма на красном ковре Альберт-холла. В честь выхода «СПЕКТР» Дом Bollinger представил специздание Dressed To Kill, это винтажное шампанское Bollinger

2009 урожая. Лимитированное издание является чистейшим выражением опыта Bollinger и особого видения урожая 2009 года. Компания DP Trade отметила это событие дружеской вечеринкой для журналистов, блогеров и своих клиентов. Главным героем события стало шампанское Bollinger «Special Cuvee» в магнумах.



Игристому отмерили минимум

Росалкогольрегулирование (РАР) определилось с размером минимальной розничной цены (МРЦ) на игристые вина: по мнению службы, бутылка 0,75 л не должна стоить на полке меньше 164 руб. Введения минимальных

цен добивались производители, считающие, что такой механизм сможет сократить объемы нелегальной и контрафактной продукции, доля которой на рынке доходит, по оценкам, до 50%. Президент Союза виноградарей

и виноделов Леонид Попович считает, что отпускная цена за литр вина с завода-производителя не должна быть ниже 100 руб. К этой цене, по его мнению, еще 15% может быть добавлено от оптового и 15% от розничного звена.

Игры со стеклом

Компания DP Trade и RIEDEL The Wine Glass Company провели познавательный мастер-класс «Бокалы и вино». Семейная компания RIEDEL известна всему миру как первый производитель бокалов и декантеров, «дружественных» вину. Компания первая в истории открыла, что вкус напитков изменяется в по-

суде разной формы. Георг поделился секретами, как форма бокала меняет аромат и вкус вина, и показал, что некоторые вина гораздо ярче открываются в обычном пластиковом стаканчике. Для многих участников шоу это стало настоящим открытием, и теперь каждый, открывая бутылку с вином, долго будет эксперимен-



тировать, переливая вино из бокала в бокал и изучая ароматы.

Дума лицензирует алкоголь в интернете

Заместитель председателя комитета Госдумы по экономической политике, инновационному развитию и предпринимательству Виктор Звагельский намерен внести в Госдуму законопроект, который предусматривает лицензирование роз-

ничной торговли алкогольной продукцией через интернет. Росалкогольрегулирование будет вести реестр таких организаций, а Роскомнадзор получит право блокировать сайты интернет-торговцев, не имеющих таких лицензий. Автор до-

кумента предположил, что лицензии получит незначительное количество участников рынка, поскольку лицензионные требования будут очень жесткие. Организации без лицензии, подпадают под действие Уголовного Кодекса.

Лучший завтрак в отеле

Лотте Отель Москва второй год подряд стал победителем в номинации «Лучший завтрак в отеле Европы» всемирно известной французской премии Prix Villegiature. Церемония награждения победителей прошла в Париже 19 октября этого года в отеле Hilton Paris Opera.

Премия Prix Villegiature была учреждена в 2013 году. Победителей выбирает компетентное жюри тайным голосованием. В его состав входят 22 известных журналиста и иностранных корреспондента, представляющих ведущие мировые СМИ, среди них – AD Italy, Conde Nast Traveller Spain, Conde Nast Traveller China, Die Zeit, France Televisions,



Le Figaro, Financial Times, Vogue Latin America & Mexico, Vogue Brazil, GQ Italy, Marie Claire Italy и многие другие.

Государство поддержит виноделов

В 2016 г. на поддержку виноградарства и виноделия государство направит более двух млрд рублей. Об этом заявил руководитель департамента регулирования агропродовольственного рынка Минсельхоза РФ Александр Сироткин. Он отметил, что в 2015 г. на эти цели будет израсхо-

вано 1,015 млрд рублей. По словам Сироткина, «за последние три года ежегодный объем господдержки практически утраивается». В то же время, по данным экспертов, в настоящее время государством субсидируется лишь 20% затрат виноделов. Эту цифру необходимо довести до 50% для достижения кар-

динального перевеса российского вина над импортом, считают эксперты. В этом случае, а также при условии принятия ряда других мер для поддержки отрасли, к 2025 г. соотношение отечественного вина и импортного может составить 57% на 43% соответственно, а к 2030 году – 75% на 25%.

«Массандра» засудит фальсификаторов

Руководитель государственного предприятия «Массандра» Янина Павленко заявила о намерении начать судебное разбирательство в отношении украинских производителей вин-дубликатов, продающихся на Украине под брендом «Массандра».

Компания получила образцы вин, реализующихся в украинских магазинах под брендом «Массандра». Согласно контрэтикетке на нескольких видах вин, продукция разливается на мощностях ООО «Камянка Глобал Вайн» в Херсонской области. Янина Пав-

ленко уточнила, что сейчас продукция крымской «Массандры» на Украину не поставляется. По ее данным, стоимость реализуемой в харьковском магазине «украинской массандры» – 62–63 гривен, что по нынешнему курсу составляет около 180 руб.

Вина DOC Prosecco теперь в ORIGIN

Консорциум по контролю сертификации DOC (Denominazione di Origine – Защищенное географическое наименование) вин DOC Prosecco стал членом международной сети ORIGIN – влиятельного объединения консорциумов по охране

продукции географического наименования с головным офисом в Женеве. ORIGIN включает 400 организаций производителей и правительственных органов из 40 различных стран. Сотрудничество между организациями будет сконцентрировано,

главным образом, на совместном решении проблем по международной охране сертифицированной продукции, интенсификации двусторонних соглашений, а также применении мер по борьбе против имитационных марок.

Decanter Asia Wine Awards назвал победителей

В октябре стали известны результаты конкурса Decanter Asia Wine Awards в Гонконге. Львиную долю международных наград собрала Австралия. Большое впечатление на жюри произвели белые вина из Рислинга, Семейона и Шардоне. Были отмечены австралийское красное пино нуар и крепленый мускат лимитированного тиража. Международные награды также получили вина Франции, Италии, Испании, Португалии, Новой Зе-



ландии, Аргентины и Кипра. Настоящим открытием конкурса 2015 г. оказался Китай, завоевавший 43 медали, в том числе региональную награду, которой удостоилось каберне 2013 г. из провинции Нинся. Полный список победителей конкурса на сайте www.decanter.com.

Кубанское вино подорожает

Цена на вино в Краснодарском крае может вырасти в общей сложности на 40%, сообщил руководитель управления по виноградарству и виноделию региона Олег Толмачев. По мнению Толмачева, повышение цен произой-

дет постепенно и не будет шоком для покупателей. При этом одни вина подорожают на 15%, а другие – вдвое. В этом году на Кубани ожидается снижение урожая на 15% по сравнению с прошлым годом. Винные хозяйства рассчитывают со-

брать 170 тыс. тонн винограда. В прошлом году урожай достиг почти 200 тыс. тонн и был рекордным за последние 20 лет. При этом общее производство винодельческой продукции в крае по итогам текущего года должно вырасти на 7%.

Армянские вина выходят на российский рынок

Новый проект развития на российском рынке «премиальных» вин Армении представлен в Москве. Впервые шесть лучших винодельческих хозяйств страны выступили в ассортименте специально созданной компании-импортера, получившей название НВК. «НВК – это не просто оператор-импортер, это новый подход к продвижению качественных вин на российском рынке, – говорит руководитель проекта Артур



Саркисян. Армения – одна из наиболее активно развивающихся винных стран постсоветского пространства, с рядом интересных образцов я знакомил читателей гида. Теперь пришло время для объединения лучших производителей Армении в рамках нового проекта».

Винная карта

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

Тираж – 30000 экз. Распространяется в местах производства и продажи алкогольной продукции.
© 2007 ООО «Медиа Бизнес Пресс». Любое воспроизведение материалов или их фрагментов на любом языке возможно только с письменного разрешения редакции. Мнения авторов не всегда совпадают с мнением редакции. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

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

«Винная карта» издается ежемесячно
Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»
Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»
Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д
Тел./факс: (495) 645-2039
Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com
Смотрите нашу страницу на Facebook
Над номером работали:
Корреспонденты: Анна Попкова, Валерия Зеферино, Татьяна Гаген-Делкрос, Александр Купцов, Сергей Цигаль, Владимир Цапелик, Татьяна Удальцова
Фотографии: Анна Попкова, Валерия Зеферино, Татьяна Гаген-Делкрос, Сергей Цигаль, Владимир Цапелик, 123rf.com, «Абрау-Дюрсо», «Николаев и сыновья»
Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Н.Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

Виноделие и искусство

► Окончание,
начало см. на стр. 1

– Как долго продлится сотрудничество с этой компанией?

– Полагаю, что нам будет достаточно года, чтобы оценить все плюсы сотрудничества, не исключая, что оно продолжится и впоследствии.

– Это ведь не первый опыт сотрудничества Эрмитажа с виноделами?

– Совершенно верно. К 250-летию нашего музея была выпущена специальная коллекция вин из трех сортов – красного, белого и игристого. Это был совместный проект с одной из итальянских винодельческих компаний.

– Михаил Борисович, в 2014 году Эрмитажу исполнилось 250 лет. Можете ли вы сказать, что сейчас наступил новый этап его развития?

– Новое – это не всегда хорошо. Великий композитор Кейдж говорил, что не надо ничего улучшать, потому что всегда получается хуже. Нужно искать способы сохранить все лучшее из того, что было. Но способы могут быть очень радикальные и сильные. Наш музей стал сейчас важным игроком на мировом поле, чего раньше, в общем-то, никогда не было. Сейчас Эрмитаж – музей, принадлежащий не только России, но и всему миру.

– Все ваше детство прошло в Эрмитаже. Наверное, у ваших родителей не было со-



Союз Эрмитажа и «Лефкадии»

мнений, что вы возглавите музей.

– Я сам об этом никогда не думал. Мой отец возглавлял Эрмитаж долгое время. Как же я мог думать о том, что его когда-то не станет! А вот детство, действительно, прошло в этих стенах. Здесь я резвился, будучи совсем маленьким, здесь я, уже в школьном возрасте, ходил в кружки, здесь я читал свои первые научные доклады. Я знаю

несколько поколений «эрмитажников», видел их и в деловой обстановке, и в домашней, и в научной! Поэтому я пришел сюда, как в свой родной дом.

– Вы вспомнили о детстве. Каким вы были ребенком?

– Могу сказать, что у меня никогда не было комплексов. Я никогда не переживал из-за того, что меня дразнили за то, что я ношу очки или, что я не



самый спортивный, не самый высокий... Я всегда ощущал себя счастливым ребенком.

– А какими были ваши родители?

– У нас был гостеприимный дом. Помню, к нам приезжало очень много гостей из Армении, это были аспиранты, которые работали у папы на раскопках. Атмосферу в доме, конечно, создавала мама. А папа в семье умел решать

все проблемы без истерики и лишнего шума. Если ему что-то не нравилось, если он с чем-то не соглашался или осуждал, он мог сказать так, что его слова проникали в душу и откладывались на всю жизнь.

– Правда ли, что с супругой вы познакомились в дальних краях?

– Мы познакомились в командировке. Когда она закончилась, нужно было возвращаться домой – ей

в Москву, мне в Петербург. Мы долго перетягивали друг друга, но в итоге перетянули я.

– Говорят, что вы не любите публичность?

– Это так, я по натуре тихий человек. Не скажу, что мне это нравится, порой и трудно, но это часть жизни. И надо это принимать.

– Однако, вы не против и эпатажировать публику, Михаил Борисович?

– В меру. В жизни от всего надо уметь получать удовольствие, иначе скучно жить.

Беседовала
Татьяна Удальцова

ДОСЬЕ.

Михаил Борисович Пиотровский

Родился в Ереване в 1944 г. Его отец, Борис Борисович Пиотровский, – выдающийся археолог, директор Государственного Эрмитажа с 1964 по 1990 гг.

В 1967 г. М. Б. Пиотровский с отличием окончил Восточный факультет Государственного Университета по кафедре Арабской филологии, в 1965–1966 гг. стажировался в Каирском Университете. С 1967 по 1991 гг. работал в Ленинградском отделении Института востоковедения, защитил кандидатскую (1973) и докторскую (1985) диссертации.

В 1991 г. приглашен в Эрмитаж заместителем директора музея по научной работе. В июле 1992 г. постановлением Правительства России был назначен директором Государственного Эрмитажа.

Член-корреспондент Российской Академии наук, действительный член Российской Академии художеств, Заместитель председателя Совета при Президенте РФ по культуре и искусству, профессор Санкт-Петербургского Государственного Университета, Председатель Союза музеев России, президент Всемирного клуба петербуржцев, председатель Попечительского совета Европейского университета в Санкт-Петербурге, член-корреспондент Германского археологического института, главный редактор журнала «Христианский Восток». В мае 2011 г. Пиотровскому М. Б. присвоено звание Почетного гражданина Санкт-Петербурга.

Жена Михаила Борисовича – Ирина Леонидовна – кандидат наук, специалист по международным финансовым отношениям. У них есть дочь Мария и сын Борис.



СОБЫТИЯ

«Легенду Крыма» наградили

Группа компаний «Легенда Крыма» получила награду за 1 место «За лучшую конкурсную работу о сельскохозяйственной кооперации» в конкурсе для СМИ «Моя земля – Россия 2015», объявленного Министерством сельского хозяйства РФ. К участию были приглашены информационно-просветительские проекты по сельской тематике. Это достойная оценка усилий компании по развитию виноградарства и виноделия, а также культуры винопития в России.

«Легенда Крыма» является одним из крупнейших инвесторов в сфере отечественного виноградарства. Общая площадь виноградников в Крыму превышает 400 га, сохраняя уверенно высокие темпы развития даже в условиях кризиса в экономике. Сегодня ГК «Легенда Крыма» также является участником СЭЗ Крыма, активно участвуя не только в жизни региона, но отрасли в целом. В 2014 году был запущен сайт краудфандингового проекта «Bewinemaker» – www.bewin.ru. Каждый желающий может внести свою лепту в развитие отечественного сельского хозяйства, купив лозу через интернет-сервис «Bewinemaker» и получив сертификат владельца виноградника в Крыму. Все средства идут на посадку новых виноградников. Среди сортов винограда, как международные, так и крымские, произрастающие только на территории региона. Интернет-проект объединяет людей



со всего мира: среди участников более 6000 человек со всех континентов. Среди них как любители вина и эксперты, так и простые люди, желающие помочь проекту и узнать о вине больше. Проект представлен в социальных сетях и регулярно рассказывает об особенностях различных сортов винограда и культуре винопития. Сегодня «Bewinemaker» – это единственный англоязычный проект, посвященный крымским сортам винограда, чем привлекает к себе внимание экспертов со всего мира. Отметим, что проект также получил положительные отзывы на крупнейшей международной выставке вина в Германии «Growth» 2015.

В рамках проекта готовится книга о вине, рассчитанная на самый широкий круг читателей – «Диалоги о вине».

Инвестируй и наслаждайся

В погребе La Grande Cave 22 октября состоялся 1-й Аукцион, лотами которого стали уникальные бутылки виски, некоторые из них существуют в единственном экземпляре (напр. Bowmore 1890, Arberg 1895). В торгах участвовали коллекционеры, любители и эксперты виски. До начала аукциона гостей пригласили на экскурсию по помещениям погреба, где смогли осмотреть огромную коллекцию La Grande Cave: виски, бутылкованные ещё в XIX веке, огромную коллекцию вин Бордо, знаменитые Grand Cru Classe – Chateau Mouton Rothschild, Chateau Margaux, Chateau Haut-Brion, а также коллекцию русских дистиллятов.

Стартовая цена первого лота – набор мини-бутылок портвейна – составила 1 рубль. Удар молотка прозвучал на 3700 рублях. Однако лот был отдан победителю торгов в подарок от организаторов за активное участие. Но далее все было по-серьезному. 34 лота – раритетные виски и коньяки, обрели новых владельцев. Первым ушёл Glenlivet 1940 Gordon & Macphail, виски одной из самых уважаемых и старейших виско-



курен Speyside, дистиллированный до II Мировой войны и разлитый в хрустальный декантер в 80-е года прошлого века. Десятый лот был представлен ведущим аукциона как виски, который надо открывать и пить, получая удовольствие от совершенства напитка. Лот был выкуплен самым активным участником аукциона и по его желанию эта бутылка винтажного 40 летнего Glen Moray 1959 г. была открыта по завершению торгов.

Аукцион был не совсем традиционным. Обычно аукционный дом – посредник между владельцами лотов и желающими за них побороться – не занимается подборкой лотов, лишь гарантирует их подлинность. Здесь же организаторы сами составили подборку лотов, выставляя бутылки, которые имеют статус инвестиций, а их обладатель становится владельцем невосполнимого ресурса.

Винный погреб La Grande Cave планирует регулярно проводить подобные аукционы. Дата следующего – 10 декабря.

У Всероссийский саммит: Виноделы узнали, кто из них лучший

В октябре в Абрау-Дюрсо (Краснодарский край) состоялся 5-й юбилейный Всероссийский саммит виноделов – 2015. Организаторы мероприятия – Союз виноградарей и виноделов России (СВВР), Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ и Администрации Краснодарского края сделали это собрание виноделов России очень насыщенным и интересным. Этот саммит одного дня, который называют также профессиональным съездом отрасли, объединил более 70 винодельческих предприятий России из 8 винодельческих регионов. Главная встреча виноделов по традиции подвела предварительные итоги работы отрасли в 2015 г., наметила планы на будущее. Были также оглашены итоги конкурса вин. Всем досталось по заслугам.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора и компании
«Абрау-Дюрсо»

Начало мероприятия ознаменовалось знаковым событием – открытием Аллеи Славы российских виноградарей и виноделов на площади Александра II в Абрау-Дюрсо. Сейчас на Аллее размещены первые 7 памятных табличек с именами Льва Голицына, Антона Фролова-Багреева, Виктора Дравиньи, Артемия Мержаниана, Збигнева Кишковского, Николая Мехузлы, Эдуарда Ведея. Открывал Аллею Борис Титов, бизнес-омбудсмен Российской Федерации. В будущем на этой Аллее появятся и другие памятные знаки в честь выдающихся виноделов страны. Таким образом список патриотов отрасли сформирует своеобразную Доску почета.

Открытое собрание Союза виноградарей и виноделов России

Его посетили представители органов законодательной и исполнительной власти, научно-исследовательских институтов и руководители общественных организаций, представляющих интересы отечественного виноградарского и винодельческого бизнеса, директора и менеджеры винодельческих предприятий, журналисты. Выступили: Борис Титов, уполномоченный при Президенте РФ по защите прав предпринимателей, Виктор Звагельский, заместитель Председателя Комитета Государственной Думы РФ по экономической политике, инновационному развитию и предпринимательству, Валерий Васильев, заместитель Председателя Комитета Совета Федерации РФ по экономической политике, Алек-

“Сейчас 75% винодельческой продукции, вытываемой в России, сделано из винограда других стран (25% – из российского винограда, прим. Редакции). К 2025 году, когда начнется плодоношение виноградников, посаженных к 2020–2021 году, мы начнем превышать импорт, выйдем примерно на 57% российского вина. И лишь к 2030 году выйдем на 70% импортозамещения.”

— Л. Попович —

сандр Сироткин, директор Департамента регулирования агропродовольственного рынка, пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства РФ, Леонид Попович, Президент Союза виноградарей и виноделов России, Олег Толмачев, руководитель Управления по виноградарству, виноделию и алкогольной

промышленности России и другие.

В сухом остатке: озвучили те изменения в законодательной базе отрасли, без которых развитие виноделия и виноградарства весьма затруднительно. Отметим, что насущные поправки в Закон о виноделии Государственная Дума рассматривает медленно и печально, как, впрочем, всегда. Обсудили странное решение Госкомнадзора запретить импорт саженцев винограда из-за обнаружения неизвестной болезни «раннего старения» лоз. (Энергичный итальянский экспортер саженцев рьяно убеждал на итальянском, что такой болезни нет в природе). Констатировали, что коньячный дистиллят называется так в России независимо от страны его происхождения, а напиток из него должен называться «бренди». Борис Титов призвал к установлению дополнительного налога на крепкий алкоголь, который можно было бы направить на расширение виноградников (мечтать не вредно). Одобрили создание национальных питомников саженцев винограда



(давно пора бы). Предложили организовать винные кластеры, включающие учебные заведения, винодельни и сеть винных магазинов. Поговорили о системе сертификации «Сделано на Дону» и о винном туризме в Ростовской области, который становится все более популярным – в этом году около 5000 человек посетили винные хозяйства Ростовской области – хороший результат!

российских вин, их качестве, потенциале и планах производства. Дегустации у стендов дали возможность познакомиться с разнообразием российских вин и особенностями вин из автохтонных сортов. Свою продукцию представили 46 виноделов, от крупных предприятий до микровиноделов. Пожалуй, ни на какой другой площадке невозможно более детально познакомиться с русскими вина-

“В настоящий момент мы обсуждаем 50-процентное сокращение акцизного сбора с предприятий, которые делают вино из собственного винограда.”

— Виктор Звагельский —

Выставка - дегустация вин российских производителей

Эту экспозицию посетили все гости саммита. Представители ведущих отраслевых, федеральных и региональных СМИ, винные блогеры, международные эксперты, да и виноделы, принимающие в нем участие, получили, наконец, весьма полное представление об ассортименте

ми, нежели в Абрау-Дюрсо. Только здесь есть шанс попробовать несколько вин из сортов винограда Краснодарского, Цимлянского, Черного, Сибирьковский, Коккур. Вина практически все были замечательные, а некоторые – намного лучше тех импортных, которыми заполнены полки наших магазинов.

И именно на этой площадке можно увидеть прогресс микровиноделов. В этом году в выставке



Выставка вина



Айпад фиксирует баллы

БЕСЦЕННАЯ ТРАДИЦИЯ



Gebrüder Thonet (Братья Тонет), диван № 27, www.bjgthonet.at

AUSTRIAN WINE 

„Традиция – это передача огня, а не поклонение пеплу“.
Густав Малер

www.winesfromaustria.ru

Октобрфест 2015

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Собирались задолго до поездки – примерно за полгода. Гостиницу забронировали не в Мюнхене, потому что во время фестиваля там сумасшедший дом, да и дорого очень, а в небольшом курортном городке на озере в 50-ти км. До гостиницы долетели быстро – скорость на автобанах не ограничена. (За день перед Германией вернулся из поездки в Крым по трассе Ростов-Москва. Платная скоростная трасса, но скорость почему-то ограничена до 110 км/час. На каждом шагу подстерегают камеры. Поздно замечаешь, тормозишь, дергаешься. А дорога отличная, и машина сама разгоняется до 140–160. Сейчас получаю «письма счастья»). Чистота вокруг несусветная. Везде подстрижена трава (причем стричь можно строго в определенное время, чтобы не беспокоить окружающих), на балконах в корзинках разноцветные петунии, вдоль дороги поля подсолнухов, а перед ними гладиолусы. Похоже на рай. Наша гостиница забита полицейскими, вокруг полицейские автобусы. Объясняют, мы недалеко от Австрии, ждем наплыва иммигрантов. Одна дама, учившая русский еще при ГДР, грустно сказала: «Дойчланд капут!»



Зашли в маленький ресторанчик – одни немцы, туристов нет. Как будто специально для нашей компании оказался свободный столик на пять человек. Вышел шеф-итальянец и предложил тайский суп, салаты, карпаччо. Мне вынес показать сырую треску, а потом приготовил с соусом из шампиньонов и трюфелей. Под южноафриканский совинон получилось превосходно, да еще и фляжка с 45-ти градусной персиковой, над которой я трудился все лето оказалась под рукой. А десерт заказали уже в другом месте с помощью русскоговорящего парня родом из Тюмени. Родители вывезли еще ребенком, ему здесь нравится. (А мне понравились цены, в отличие от московских).

Утром, после обильного завтрака с вкуснейшими мюн-

хенскими сосисками, прецелем и сыром с перцем отправились в город. Нужно было приодеться в спецодежду, чтобы слиться с окружающими. В магазине с национальной одеждой дамы долго примеряли туалеты. Платье, юбка, фартук, блузка, шляпа, перья, гетры. Я ограничился шляпой с пером – не хотелось ходить в кожаных шортах на помочах и странных ботинках на завязочках сбоку. В таких шляпах оказался практически весь город. В парке развлечений аттракционы, колесо обозрения, шум-гам, толпы народа. Очень нарядные женщины в умопомрачительных декольте – это тоже примета праздника. Бесконечное веселье, трезвых нет, но при этом ни единой драки, ни даже конфликта я не увидел. Огромные, на несколько ты-

сяч человек павильоны известных пивных брендов забиты до отказа. Дождавшись положенного часа, а наш столик был заказан еще в апреле на 18.00, мы были запущены внушительного вида вышибалой в небольшой по местным меркам павильончик, где-то на тысячу человек. Плотно стоят столы с лавками с двух сторон на 6 человек. На каждый талончик можно заказать определенное количество еды и выпивки. Кружки литровые, пиво свежее и вкусное. Тушеная капуста, сосиски, утка, курица и салат из картошки под укусом с зеленым луком. Ну, и конечно, картошка фри, куда же без нее. Когда есть уже невозможно, и пиво пить нет сил, начинаются маленькие стеклянные сапожки с малиновым ликером и крошечные бутылочки со шнапсом – и нет им числа. (Все, кстати упакованы и вывезены домой для той же цели). В разгар веселья под какую-то известную мелодию – а музыка здесь живая – все вскакивают с мест, запрыгивают на лав-

ки, раскачиваются, чокаются пивными кружками, братаются и вдруг дружно начинают выкрикивать что-то вроде: «Цигель-Цагель, Цигель-Цагель, Цигель-Цагель» – и так без конца! Не скрою, было приятно, что столько народа одновременно меня приветствуют, хоть и слегка искажают фамилию. Мы впятером посидели на 8 талончиков, изрядно отпили еще всякого и отлично впились в праздник, который удался на славу. Долго ловили такси и даже слегка повздорили с местными хулиганами – они хотели протырить без очереди – но номер не прошел.

Потом пробежались по музеям, подивились тыквам, продающимся вдоль дороги без продавца на доверии, съездили в замечательный замок Нойшванштайн, Посидели в знаменитом ресторане Нордзее с рыбой и морепродуктами на рынке и полетели домой. Все мужики в самолете были в шляпах с перьями и шортах – популярен значит этот праздник у россиян.



Звезда по имени Ланге

Округ Ланге все увереннее заявляет о себе как о престижном гастрономическом центре Италии. Городки, соседствующие с «трюфельной» Альбой, становятся местом притяжения для тех, кто ценит хорошие вина и вкусную еду. Не удивительно, что очередное событие, случившееся в начале осени в деревне Трейзо, привлекло серьезных игроков винной отрасли, собрало весомый гастрономический бомонд и лучших обозревателей мировой специализированной прессы.

Татьяна Гаген-Делкрос

Специально для «Винной карты»
Фото автора

На открытие одного из самых больших европейских винных погребов съехались представители семьи Гайя, основатель Slow Food Карло Петрини, владелец винодельни La Spinetta Джорджо Риветти и многие другие из тех подвижников, кто годами создавал Пьемонту нынешнюю гастрономическую репутацию.

Они собрались в «мишленовском» ресторане La Ciau del Tornavento для того, чтобы напомнить об особенностях земли Ланге, ее красоте и о том, что путь к гастрономическим вершинам был очень непростым. Говорили о временах, когда

в Ланге было всего 20 крестьянских виноградников, которые передавались от отцов к детям; когда на этой земле мало кто мог заработать; когда вина стоили 300 лир и «дольчетто» ценилось выше «барбареско»; когда в ресторанах не было винных карт и все же в каждом можно было найти хорошее вино... Когда трюфели были размером с футбольный мяч и когда самым знаменитым напитком из Пьемонта был знаменитый ореховый ликер Frangelico, впервые изготовленный монахами 300 лет назад.

Слово «энергия» так часто произносилось выступающими, что казалось воздух буквально искрился от ее количества. Да и сами ораторы были что называется «в ударе» – вскакивали с мест, садились, перебегали друг друга и рвали из рук друга микрофон.

«Именно энергия наших предков сделала нас такими, какими мы стали сейчас», – сказал Анджело Гайя, напомнивший что пьемонтские писатели говорили о вине как о «меди земли». «У нас ушло сто лет, прежде чем решить какое вино будет производиться в Ла Морра – бароло или Ла Морра. На создание DOC ушло тридцать лет. И почти столько же на обретение искусства делать вина за 1000 лир», – напомнил владелец самой престижной винодельни в Барбареско.

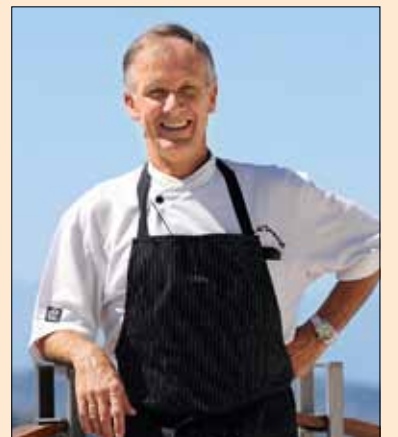
Карло Петрини, которому первому удалось соединить сельское хозяйство с высокой культурой, придать ему гламурный блеск и сделать гастрономию предметом обсуждения в хипстерских тусовках, говорил о том, что в Пьемонт возвращает былое величие. Дело не только в том, что Альба стала штаб-квартирой для Национальной ассоциации «Citta del Tartufo», а в том, что подъем заметен повсюду, даже в тех местах, которые считались захолустьем. В королевском охотни-



чем поместьи Fontanna Fredda, сейчас открыт гостиничный комплекс Forresteria delle Vigne, работают отменные рестораны Osteria Disguido и Ristorante Guido. (Они принадлежат владельцу знаменитого гастрономического бренда Eataly).

Недавно явил свою красоту прежде закрытый «пьемонтский Версаль», Castello di Guarene – роскошное, в стиле барокко, поместье с пейзажным парком. Выкупленное в 2011 г. у наследников и ведущее свое историю с 1700-х гг, оно гордится не только великолепной бальной залой, первоклассной коллекцией картин и фресок, но также и великолепным рестораном, в котором хозяйничает местный шеф-повар Давид Одоре.

На фоне этого гастрономического прорыва, трудно представить, что когда-то в Ланге были лишь маленькие деревенские харчевни. Когда пьемонтцы Маурильо Гарола и Надя Бенеш открыли свой ресторан в Трейзо, многие сочли их проект авантюрным и не заслуживающим внимания. Единственным подходящим зданием была старая школа на вершине холма. Вот ее не без труда выкупил и перестроил Гарола, и разместил в ней свой «оазис» для любителей хорошего вина, занявшись попутно созданием кухни. Фирменным знаком шеф-повара стала паста с рикоттой, пьемонтский тартар, кролик, ягнтина, десерты из местного фундука, грибов и конечно же, белых трюфелей – всего того, чем гордится кухня Ланге.



Маурильо Гарола

Ресторан быстро получил мишленовскую звезду, не в последнюю очередь за уникальную винную коллекцию, которую Маурильо начал собирать 25 лет назад. «Пробовать вслепую, не обращая внимания на этикетки – лучший способ узнать вино», – утверждает он. Сейчас в ресторане La Ciau del Tornavento представлено 2900 наименований от 334 производителей, в общей сложности 38 тысяч бутылок, включая 150 вин от Анджело Гайя вплоть до винтажей Barbaresco 1974 г.

Каждый год Маурильо продает 18–20 тысяч бутылок, причем и лучше всего продается барбареско. Когда сток старых вин приближается к концу, закупаются новые. Этим занимаются два сомелье, которые следят за восстановлением запасов, сервировкой и отбором вина. «Итальянцы любят пить молодые вина, а вот иностранцы – немцы, швейцарцы, англичане – предпочитают старые проверенные винтажи», – говорит Маурилио. – «Мы умеем продавать и те, и другие. Вот почему мы не складываем деньги в банк, а инвестируем их в великие вина».

Яркая осень в Божоле

«Унылая пора! Очей очарованье...», – кто не помнит эту противоречивую пушкинскую характеристику осени! Виноделы региона Божоле поспорили бы с первой её половиной: именно в начале осени приходит время собирать новый урожай, который вскоре превратится в чарующие вина. А в ноябре по традиции отмечается веселый праздник Божоле Нуво, знаменующий окончание основных работ на виноградниках и в погребах. Но стоит подождать несколько лет, и тогда эти вина, задорные и пьянящие, станут напитком-другом, способным помочь тем, кто с тоской вздыхает о летнем солнце и считает осень унылой порой. Лучше всего с этой задачей справятся яркие и многогранные вина кро Мулен-а-Ван.

Мулен-а-Ван (Moulin-a-Vent) – пожалуй, самое известное кро Божоле, названное в честь старинной ветряной мельницы. Его часто называют «Сеньором всех Божоле», и не без причины: Мулен-а-Ван является одним из кро, обладающих наилучшим по-

тенциалом к созреванию. Эти вина из местного сорта Гамэ можно пить после трёх-пятiletней выдержки – тогда в них будут преобладать ноты фиалки и вишни, а во вкусе появится лёгкая горчинка. В винах старше пяти лет усложняется букет, в нём проявляются ноты ириса, сухих роз, спелых слив, специй и подлеска. Наконец, если подождать 10 лет, с винами Мулен-а-Ван происходят настоящие чудеса: как говорят французы, Гамэ «пинотируется», и вино становится похожим на настоящее мощное и мясистое бургундское с нотами трюфеля, мускуса, смолы и даже дичи.

Таким образом, Мулен-а-Ван представляет собой достойную альтернативу бургундским винам, однако порадуется более низкой ценой. Оно идеально подходит к мясным блюдам, обладающим ярким вкусом, к колбаскам и требухе, а также к сырам с характером. Вкусная еда, доброе вино и хорошая компания – вот всё, что требуется для того, чтобы излечиться от осенней хандры и запастись хорошим настроением на всю долгую зиму.

Основные факты о Мулен-а-Ван (Moulin-a-Vent):

Дата создания апелласьона: 11 сентября 1936

Площадь: 717 га

Количество хозяйств: 300

Сорт винограда: Гамэ

Средний объём производства: около 3 500 000 бутылок в год

Подавать при 14°C к мясным блюдам и ярким сырам.

Подробнее о кро Moulin-a-Vent и других винах Божоле вы можете прочитать на сайте beaujolais-wines.ru



La Delizia

Prosecco
ADELINO
ITALIA

Эксклюзивный дистрибутор в России:
ООО «ВИНТОРТ»
г. Люберцы ул. Хлебозаводская д.5
Тел.: +7(495) 554-65-38
www.vintorg.ru

Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a.
Via Udine, 24 – 33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy
Tel. +39 0434 86956* • Fax +39 0434 868823
info@ladelizia.com – www.ladelizia.com

A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1308/13

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Терруар Приората

С винами Приората вплотную мне довелось познакомиться только в этом году. Совет Приората во второй раз пригласил многочисленную группу журналистов из разных стран на мероприятие с обширными дегустациями и посещением виноделен. Трудно поверить, что в часе езды от популярного средиземноморского курорта Коста-Дорада, где так любят загорать наши соотечественники, у горы Монсеррат находится затерянный уголок с живописными склонами. Там растут оливковые и миндальные деревья, но немало места занимают и виноградники.



Владимир Чапелик,
Независимый винный клуб
www.winepages.ru

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Виноградные вина в Приорате начали делать в очень давние времена. Возможно, первыми виноделами были картезианские монахи, основавшие монастырь в Скала Деи в конце 12 века. Хотя они и соблюдали обет молчания, строго воздерживались от потребления мяса, но каждому из них полагалась ежедневная порция красного вина, примерно соответствующая в современном измерении четверти литра. Монахи не только использовали вино в религиозных целях, а еще и продавали его на сторону. Приоратские вина были широко известны в Европе, высоко ценились и стоили баснословного дорого.



Итак, постепенно в этом микрорегионе к XIX веку площадь виноградников достигла более 5000 га. Позднее злокозненная тля филлоксеры почти полностью уничтожила лозы и привела к эмиграции значительной части населения в Америку и другие части Нового Света. Около столетия в регионе царил полное запустение, и только в пятидесятые годы прошлого века началось постепенное обновление виноградников, а в 1954 году был наконец-то учрежден апелласьон DO Priorat.

Однако подлинное восстановление величия Приората началось лишь благодаря винным энтузиастам во главе с Рене Барбье и Альваро Паласиосом. В 1989 году пять виноделен, ставших впоследствии культовыми, начали совместное производство в местечке Граталлопс. Это были Clos Mogador (Барбье), Clos Dofi (Паласиос), Clos Erasmus, Clos Martinet и Clos de l'Obac. Вначале под пятью наименованиями начали производить только одно вино, и продавали его на разных рынках с принципиально отличающимися этикетками. Винные критики сравнивали «эти вина» и находи-

ли, что одно лучше, а другое немного хуже. Но вина были полностью идентичными – случился небольшой скандал, который только помог сделать вина Приората известными.

Тем не менее, с третьего винтажа пять кло уже начали производить разные вина. И в 1993 году Clos Dofi, переименованное позднее в Finca Dofi, было произведено великое красное сухое вино L'Ermita, которое до сих пор остается самым дорогим и эталонным вином Испании и с ним может соперничать по цене только знаменитое вино Pingus из Ribera del Duero. В настоящее время в Приорате



около 2000 га земель занято виноградниками, на остальных площадях региона красивые дикие лесные заросли, охраняемые государством. Дальнейшее увеличение виноградников соответствовало весьма ограничено.

Теперь стоит подумать, как получаются такие объемные, сложные и элегантные вина в Приорате. Климат здесь умеренный и сухой, хотя и подвержен некоторому влиянию Средиземного моря, расположенного неподалеку за невысокими горами. Небольшие осадки, около 500 мм, практически не выпадают летом, что не способствует развитию болезней, поэтому небольшой уро-

жай винограда вырастает идеально здоровым. Холодные ночи сменяются жаркими днями, что обеспечивает значительную разницу суточных температур, весьма благоприятную для созревания винограда с уникальным балансом кислоты и сахара, а также с высокой концентрацией экстракта.

Все виноградники расположены на террасах или просто на очень крутых склонах. Вулканические почвы в значительной степени состоят из особого вида сланцев, которые на каталонском языке получил название ликорейя (licorella). Эта прохладная, каменистая и бедная органикой земля максимально насыщена минеральными веществами. Такая почва признана национальным достоянием Каталонии.

Красные вина купажируют из нескольких сортов. Два основных сорта – Гарнача и Кариньян. К ним нередко добавляют один или несколько французских сортов – Каберне Совиньон, Сира или Мерло, а иногда и их комбинации. В виноградниках появился и Каберне Фран, но пока его совсем мало.

Например, после продолжительных дегустаций можно научиться легко отличать вина из Граталлопс (Gratallops) от вин из Поррера (Porrera), так как они принципиально отличаются по характеру.

Все более популярным становится и производство белых сухих вин, их изготавливают из сортов Гарнача Бланка, Макабео и Педро Хименес. А это совсем не просто в условиях данного терруара. Но у лучших производителей вина получаются соломенно-желтого цвета с фруктовым букетом, немного диковатыми нотками и оттенками горных трав, достаточно алкогольные во вкусе с теплым средиземноморским характером, свежестью и глубокой минеральностью.

Оба основных красных сорта Приората происходят из северо-испанского Арагона. Из этих сортов все чаще лучшие виноделы региона стараются делать моносортовые вина, вероятно, такова местная мода. Ягоды Гарначи и Кариньяна поздно созревают, а лучшие результаты дают на сухих каменистых почвах. Пожалуй, на этом их общие ampelografические особенности исчерпываются. Посмотрим, что их отличает.

Гарнача, или Гренаш, если говорить по-французски, имеет ягоды с тонкой слабоокрашенной кожицей. Вина зачастую получают ненасыщенного рубинового цвета, хотя в Приорате научились делать окраску более интенсивной. Высокая сахаристость сусла позволяет производить высокоалкогольные вина – 15% и даже значительно выше. Низкий уровень танинов и кислотности является характерными особенностями сорта, но почвы и климат Приората позволяют справиться с этими недостатками. Там получают глубокие, полнотелые вина с бархатистыми танинами, свежие и с высокой интенсивностью ароматов. Вина в молодом возрасте пахнут ежевикой и лесной малиной, а со временем начинают благоухать инжиром и смолами, что некоторым дегустаторам может напомнить об итальянском амароне.

Кариньян (Кариньена, Масуэло, Самсо) в отличие от Гарначи имеет ягоды с толстой кожицей. Это позволяет делать из этого сорта вина насыщенного темно-рубинового цвета. Высокое со-

держание кислоты и танинов усложняет работу виноделов, поэтому Кариньян нередко купажируют с другими сортами. Во многих регионах виноград считается невыразительным по вкусу при отсутствии богатого аромата и индивидуальности. Однако на землях Приората высокая урожайность сорта естественным образом снижается, и характер Кариньяна раскрывается в полной мере. Вина становятся фруктовыми и глубокими, а выдержка в дубе дает им возможность продемонстрировать насыщенные и сложные полутонки.

Удивительно, но на лучших склонах и почвах Приората сортовые вина из Гарначи и Кариньяна становятся похожими. В них присутствуют сложные и интенсивные ноты черной смородины, черной черешни, маслин, кофе, кожи, черного перца, смолы, пряностей и жареных орехов. Структурно они также похожи – свежие, с выраженной кислотностью и мощными танинами и, конечно, с очень долгим послевкусием, играющим различными оттенками и нюансами. Да, может быть, еще одно объединяет все красные вина Приората. К ним обычно подаются аналогичный набор блюд – очень часто тушеную с дикими пряными травами баранину или говядину, кассуле с конфи-том из утки, сыр манчего, простые блюда из дичи, в том числе из ее пернатой разновидности, паэлью с уткой, перепелкой или кроликом, и, наконец, рыбу-меч на гриле.

В заключение хочу заметить, что есть только несколько мест на Земле, где получают выдающиеся вина в особенных стилях. Обычно мы думаем о лучших регионах Франции – Шампань, Бордо и Бургундия. Но, безусловно, таким терруаром является и Приорат со своими красными сухими винами. Сейчас еще трудно поверить, но в перспективе есть такие места и в России. В Приорате я постоянно вспоминал о предгорной зоне к северу от Севастополя. Пейзажи похожи, и почвы в долинах местных речек необычайно хороши для красных вин. С другой стороны, склоны правого берега Дона напоминают мне холмы Токая, и там когда-нибудь появятся великие белые вина.



Проект «Российское виноделие»

Ровно год назад в сети винных магазинов ВИНО и Ко стартовал специальный проект «Российское виноделие». Цель проекта – создание пополняющегося ассортимента лучших российских вин и знакомство с ними покупателей.

Сейчас на полках ВИНО и Ко представлены компании Лескандия, Шато ле Гран Восток, Гостай, Крымская коллекция, Солнечная долина, Инкерман, Цимлянские вина, Раевское, и очень скоро этот список будет шире. Эксперты выбирают для проекта только качественные, интерес-

ные вина. Цены на вина вполне доступные, что стало возможным за счет прямых контактов с винными хозяйствами.

Первая же масштабная дегустация 15-ти российских вин показала очень большой интерес покупателей к этим винам, что подтвердили прекрасные отзывы. Вот лишь некоторые:

“Отличные терруары, высококачественное оборудование, приглашенные знаменитые энологи и трепетное отношение виноделов к своему вину позволяют получить удивительные результаты. Это хорошие и качественные продукты, за которые не стыдно. Еще один повод гордиться Россией!”

“Люблю качественные хорошие вина, в том числе и российские. Теперь после дегустации еще больше уверена в российском виноделии.”

“Покупаю качественные интересные вина. Считаю, что российские относятся к категории таковых. После дегустации, еще больше полюбил российское виноделие. Из дегустационного сета больше всего запомнились: Кокур Солнечной Долины – очень необычный аромат и вкус, и хорошее соотношение цена/качество. А так же Ренессанс Раевское 2011 – сбалансированное и насыщенное! Интересные вина и из Абхазии.”

“Избалованна хорошими импортными винами, в основном от знакомых и рекомендованных виноделов Италии и Франции. Бароло например. До дегустации считала, что российские вина, куда проще вин из этих стран. Кстати дегустация первая, но всё понравилось: душевная атмосфера, доступность информации и конечно вино. Надеюсь на продолжение.”

Благодарим за участие всех, кто были с нами на этой замечательной дегустации. Приходите на следующие. Кстати, следующая дегустация вин России, состоится уже 5 Ноября. И интересуйтесь качественными винами! Информация о винах и дегустациях: www.facebook.com/vino.i.co

МЕДАЛИСТ КОНКУРСА
«FINGER INTERNATIONAL WINE COMPETITION-2015»,
NEW YORK, USA

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ДИСТРИБУТОР
ООО «ВИНТОРГ»
г. Люберцы ул. Хлебозаводская д.5
Тел.: +7(495) 554-65-38
WWW.VINTORG.RU
E-mail: INFO@VINTORG.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Лучше гор могут быть

Город Аоста – столица региона, называемая альпийским Римом. Основанная потомками бога Сатурна, завоеванная императором Августом, Аоста сохранила многочисленные древнеримские и средневековые памятники. Город славится обилием эногастрономических заведений, а также рождественской ярмаркой Сант’Орсо, во время которой можно купить поделки вальдостанских ремесленников. Раньше все холмы вокруг Аосты были разбиты на террасы, опирающиеся на стены, сложенные из камней без использования цемента, на которых лозы высаживали низкими перголами. Сейчас отдают предпочтение способу подвязки гуйо.

Анна Попкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Территория с достаточно большой винодельческой зоной Valle d’Aosta Torrette расположена у подножия Гран Парадизо. Здесь культивируют Корналэн, Фумэн, Майолет, Преметту, Пти Руж, Вьен де Нюс, Пино Гри и другие сорта.

Непреренно посетите винодельческое хозяйство Les Cretes. Его владельца Костантино Шаррера называют винным королем Валле д’Аосты. Он был одним из первых, кто заставил обратить внимание на виноделие маленького горного региона, показал миру автохтонные сорта и особенные вина, рождающиеся на самых высоких склонах Европы. В дегустационном зале «Винный приют» с видом на виноградники можно насладиться бокалом птит арвина, шардоне в бургундском стиле и фумэн.

В этой зоне расположено много винодельческих хозяйств достойных посещения, отметим лишь некоторые.



Сыроварня La ferme du Grand Paradis: созревание сыра фонтина

Семейная винодельня Di Barro славится своим Torrette, некоторые утверждают, что это лучшее вино в этой зоне. «Di Barro» на местном диалекте означает «из бочек», «barro» – небольшой бочонок вместимостью 46,25 литров, который использовали для переноски отжатого винограда с виноградников на винодельню.

Пино гри от Lo Triolet с ароматам спелой груши и горных трав хорошо знают во всем мире, оно ежегодно получает «три бокала» от Gambero Rosso. Виноградник расположен на высоте 900 м над уровнем моря на песчаных почвах.

Maison Anselmet – одно из самых интересных хозяйств Валле д’Аосты, их топовое вино – сливочное шардоне с яблочными-медовыми ароматами.

Кооперативное хозяйство Cave des Onze Communes включает 220 виноградарей, которые обрабатывают 51 га, и производят 17 типов вин. На территории винодельни расположен небольшой музей оборудования, включающий любопытные экспонаты. Например, тино – каменная бочка, подобные использовали в прошлом, но и сейчас некоторые винодельни продолжают винифицировать вина в тино.

Cave des Onze Communes устраивает организованные пешие или велосипедные маршруты, проходящие через виноградники и живописные деревушки.

Над долиной гордо возвышается замок Эймавиля (Aymavilles), определяя динамику красивой панорамы со срывающимися вниз виноградниками.

С другого берега нас приветствуют еще три замка: Сент-Пьер, Саррио де Ла Тур и Сарр. Массивные крепости в окружении гор и виноградников выглядят неприступными сооружениями, память которых хранит королевские охоты, балы знатных владельцев и жестокие битвы.

Дальше вдоль русла реки Дора-Бальтеа находится зона Valle d’Aosta

Enfer d’Arvier (в переводе – Ад Арвье).

Виноградники этой зоны расположены на естественном амфитеатре, который поднимается на высоту 800 метров над уровнем моря, с южной экспозицией и сильным солнечным облучением – адское местечко, где рождаются элегантные горные вина.

Находиться у подножия вершины Гран Парадизо (4 тыс. м высотой) и не посетить одноименный Национальный природный парк, было бы непростительной ошибкой, поэтому свернем из Эймавиля на дорогу, ведущую в Коннье (Cogne). В самом ее начале с правой стороны будет поселок Пондель (Pondel), где находится древнеримский мост-акведук Пон д’Эл. Длина моста составляет 50 метров, внутри построен крытый проход для людей, а над ним расположен канал для воды.

Символом Гран Парадизо является горный козел, который находился на грани вымирания, но был спасен от полного истребления. Недалеко от Конье разбит сад Giardino Alpino Paradisia, где собраны 200 видов альпийской флоры.

Посетите маленькую семейную ферму La ferme du Grand Paradis, где среди первозданной природы производят сыры, в том числе фонтину, сливочное масло и йогурт.

Вернемся на винную дорогу и продолжим наш путь на север, направляясь к самым высокогорным виноградникам Европы.

Винодельческая зона Blanc de Morgex et de La Salle расположена на высоте от 900 до 1200 метров над уровнем моря, она включает две коммуны – Морже и Ла Салле. Это последняя граница, севернее которой лозы не растут. Зона экстремального виноградарства, в суровых условиях которого выживает единственный сорт – Прие Блан, сорт белого винограда, растущий на собственных корнях. Здесь используют традиционную систему посадки лоз – низкую перголу,



Замок Фенис

наиболее подходящую для минусовых ночных температур и холодных ветров. Высота самых старых пергол не превышает 60 см, сборщики винограда срывают гроздья, лежа на земле. Новые перголы возводят повыше, чтобы облегчить тяжелый труд.

Подпорки складывают из камней или шифера, сверху крепят доски. Часть виноградников поднимается крутыми террасами вверх по горным склонам.

Вся зона разбита на крошечные участки, которыми владеют крестьяне. Молодежь не готова заниматься тяжелой работой, поэтому старики обрабатывают свои «семь соток» и сдают виноград в кооператив Cave du Vin Blanc Morgex et de La Salle. Сбор урожая осуществляется вручную, часто крестьяне приносят корзинки с виноградом, взвалив на спину. Это тяжелый труд, чаще не прибыльный, но никто не расстанется со своими лозами ни за какие деньги – семейные земли здесь не принято продавать.

Кооперативное хозяйство образовалось

в 1983 году, объединив 80 виноградарей, производство составляет 140 тысяч бутылок в год, которые представляют все лики Прие Блана. Cave du Vin Blanc Morgex et de La Salle выпускает большую линейку игристых вин, но об одном из них скажем отдельно. Базовое вино, выдержанное в нержавеющей, производится на винодельне, расположенной в Морже, а вторичная ферментация в бутылках осуществляется на высоте 2590 метров над у.м. в экспериментальном «цехе». Разреженное атмосферное давление и низкие температуры оказывают влияние на процессы. На этикетку помещен ледоруб, показывая связь вина с альпийскими высотами.

Среди маленьких семейных производителей выделяется Ermes Pavese. Его вино Le Sette Scalinete – прие блан с отчетливого крью отличается структурой и элегантностью, ароматами белых цветов, специй и кремневыми нотами.

Ermes Pavese единственный производитель, подругивший Прие Блан с ду-

бом. Это вино округлилось, наполнилось ароматами спелых персиков.

В Морже и Ла Салле производят ледяное вино (айсвайн), сбор винограда осуществляется в декабре до рассвета, когда температура опускается ниже – 10 градусов. Промерзлые грозди концентрируют ароматы, вино открывается дымно-цветочными ароматами, сухофруктами и горными травами.

Первое ледяное вино в Валле д’Аосты было произведено в 1816 году, цена его была высока.

От Морже и Ла Салле рукой подать до горнолыжного курорта Курмайор, расположенного на высоте 1224 метра над уровнем моря.

И, конечно, нельзя пропустить Монблан, самый высокий пик, поднимающийся на высоту 4808 метров. Для тех, кто не готов к альпийскому восхождению, существует фуникулер, который доставит на высоту 3462 м над уровнем моря. Здесь находится смотровая площадка, с которой открываются захватывающие дух виды на знаменитых великанов в за-



Виноградники Blanc de Morgex et de La Salle

ТОЛЬКО ВИНА

снежных шапках. Летом этого года откроется новый фуникулер, с вертящейся смотровой кабиной, позволяющий наслаждаться высотными панорамами в движении. После спуска стоит расслабиться в термах Пре Сан Дидье, расположенных у подножия Монблана.

Обед по-вальдостански

Вальдостанская кухня типична для горных регионов и не похожа на итальянскую. Простая, сытная и вкусная, в ее основе лежит качество продуктов и природная чистота.

Два «кита» итальянской кухни – паста и оливковое масло, не являются традиционными в Валье д'Аосте. Здесь отдадут предпочтение сырам, блюдам из мяса, дичи и рыбы, овощам и фруктам, грибам и злакам.

Четыре продукта имеют статус DOP – защищены по географическому наименованию, и имеют право производиться исключительно в Валье д'Аосте, так как в других местах они не достигнут необходимых вкусовых качеств. Герои вальдостанской гастрономии: сыр фонтин



Фуникулер на Монблан

на (Fontina), сало из Арна (Lard d'Arnad), сыр фромадзо (Fromadzo), сырокопченая ветчина жамбон де Боссе (Jambon de Bosses).

Самый известный продукт, ставший вкусным символом Валье д'Аосты – сыр фонтин, приготовленный из цельного коровьего молока свежего удоя.

Непосредственно после дойки (время не должно превышать 2 часа) начинается процесс производства. Молоко нагревают до 34–36 градусов в кастрюле из меди или нержавеющей стали, и затем добавляют сычужный фермент, который свертывает молочный белок. Содержащийся в сычуге фермент химозин способствует расщепле-

нию казеина. Так появляется сквашенное молоко, напоминающее стукот. Нагрев длится не менее 40 минут, полученная сырная масса становится все плотнее, ее постепенно разламывают на кусочки размером с рисовое зернышко. Второй нагрев – до температуры 46–48 градусов, во время которого отделяется излишняя сыворотка.

Затем сырной массе придается форма, которая помещается под пресс, после головки сыра погружают в ванну с рассолом. Степень солености зависит лишь от вкуса производителя.

Последний этап – созревание. Головки укладывают на деревянные



полки, в специальном помещении, вырытом в каменных гrotтах, где сохраняется постоянная температура от 5 до 12 градусов и влажность не менее 90%.

Процесс созревания длится как минимум 90 дней. В первый месяц головки сыра вращают каждый день, через день протирают щеткой, чтобы удалить с корочки образование естественной плесени, через день опускают в рассол. После месяца созревания будущий сыр беспокоят реже.

Если сыр выдерживает строгий экзамен на соответствие качества, то он становится Fontina DOP, и на каждой головке ставится соответствующее клеймо.

Фонтину производят круглый год. В зимний период сыр получается бледно-желтого цвета с деликатными ароматами, а в летние месяцы фонтин имеет насыщенно-желтый цвет, более богатый вкус и аромат.

Сало из Арна маринуют с горными травами в дубовых или каштановых емкостях, выдерживают не менее 3-х месяцев, подают его с черным хлебом и каплей душистого меда.

Сырокопченую ветчину жамбон де Босс производят в деревне Сен-Реми-ан-Босс в долине Гран Сан Бернардо, на высоте 1600 метров над уровнем моря, на самой границе со Швейцарией. Ветчину делают из свинины местной породы, секрет приготовления передается из поколения в поколение. Сначала туши солят, затем добавляют специи (чеснок, шалфей, розмарин, можжевельник, тимьян и другие горные травы), потом оставляют в специальном помещении на две недели, массируя каждый день, чтобы удалить всю кровь и сыворотку. После этого куски моют и посыпают черным перцем, выдерживают ветчину не менее

года в помещениях с сеном, благодаря чему мясо приобретает нежный вкус и ароматы.

Сыр фромадзо изготавливают из коровьего молока с добавлением небольшого количества козьего. Молодой формадзо – полусладкий сыр, с выдержкой он становится более острым и жестким. Иногда в сыр добавляют ароматные травы.

Итальянскую трапезу принято заканчивать кофе. Без преувеличения можно сказать, что вальдостанский кофе самый оригинальный в Италии. Его пьют не из чашки, а из «кубка дружбы» – искусно вырезанной деревянной чаши с несколькими носиками по кругу. Кофе пьют только в компании, передавая горячий ароматный напиток своему соседу. А что может согреть лучше в холодное время года, если не кофе с граппой, апельсиновой корочкой, в компании хороших друзей!



Винный гороскоп

для Скорпиона от сомелье
Владимира Никонорова

МУЖЧИНА – СКОРПИОН

В насыщенной и разнообразной жизни скорпиона много открытий и путешествий. С таким характером, как у этого знака, и вино обязано быть под стать: вызывающее противоречие, идущее против правил и доказывающее своё мнение – вот что должно сверкать в бокале Скорпиона. Супертоскана «Кроньоло» – вино, появившееся на свет, благодаря модному предпринимателю Антонио Моретти. В его гармоничном сочетании – два сорта Санджовезе и Мерло, раскрывающие свои ароматы в полном объеме. Эта маленькая хитрость производителя дала миру новое и интересное с фруктовыми ароматами и очень ягодное вино. Всего 50 га виноградников в регионе, так прославленном многими виноделами – речь идет о Bolgheri, получившем статус DOC лишь в 1983 г. Феномен местных вин, взорвавший мир своим высоким качеством, перевернул понимание о вине Тосканы. Скорпионам, независимым и имеющим свое мнение, это вино придется по вкусу. Доверьтесь своему выбору и интуиции, и возьмите супертоस्कано вино «Cronolo», отмеченное итальянским гидом Gambero Rosso, двумя бокалами. Красное

вино – идеальное сопровождение прохладным осенним дням для Мужчин-Скорпионов. Белое вино рекомендую из солнечной Сицилии. Оно будет приковывать внимание, подобно Скорпионам, притягивающим взоры окружающих. 100% Грилло Stemmari от Feudo Arancio удивит ароматами зеленого перца, белых цветов и цитрусовых. Один из лидирующих сортов на итальянском острове и аккомпанирующий в ассамбляже для марсалы. Винодельня Feudo Arancio, похожая на дом мафиозного клана, с пальмами во дворе и черепичными крышами возвышается над собственными виноградниками, раскинувшись неподалеку. Вино, о котором идет речь, очень эмоционально и сразу вступает в диалог с тем, кто решил его отведать. На этот раз повезло неутомимым и влиятельным Мужчинам-Скорпионам. В гастрономическом сочетании прислушаемся к производителям и попробуем Грилло Stemmari с ризотто или рыбой. А сильным представителям этого знака, увлекающимся рыбалкой, самое время отправиться к ближайшему водоему и не забудьте бутылочку 100% Грилло. Нарушайте правила, ведь вам это так нравится.



ЖЕНЩИНА – СКОРПИОН

Сама по себе представительница этого знака может показаться слабой и беззащитной, но это лишь на первый взгляд, – внутри это сильный и способный подчинить себе любого человек. Вот и вино предлагаю белое, но не легкое, французское, а из испанского сорта Макабео (с добавлением Гренаш Гри). Речь идет о вине от очень известного винодела, чья фамилия стоит за многими великими винами из Бордо, – Франсуа Лютон. Его белое Mas Janeil Le Traou de l'Ouille выдерживается в 600 литровых дубовых бочках для придания вину большей сложности и округлости. Уверен, ароматы персика, тропических фруктов и ванили произведет на вас, дамы, такое впечатление, что секрет о чарующем вкусе, захочется разболтать всем друзьям. Виноград собирается со старых лоз и только вручную. Он растет на крутых склонах региона Руссильон, и, если предоставится вам, активные Скорпионы, возможность поучаствовать в сборе, не упустите её. А пока наслаждайтесь каждым бокалом, высоко оцененного винным критиком Дженси Робертсон, вина. С красным вином я решил не обделять супертоस्कано и Женщин-Скорпионов. Их худо-

жественный взгляд оценит пейзажи Тосканы на этикетке «Le Volte dell'Ornellaia». Оно молодое, яркое, создающее романтическую обстановку. Женщинам будет особенно приятно улавливать оттенки красных ягод с нюансами специй. Такое вино прекрасно своими бархатными танинами. Его неоспоримое преимущество перед именитыми и более зрелыми родственниками в том, что спустя всего пару лет оно станет зрелым, готовым к употреблению. Сортосов состав конечно не стандартный для Тосканы: Мерло, Санджовезе и Каберне Совиньон. И пусть вас не смущает категория IGT на этикетке, доверьтесь своей интуиции, которая у вас хорошо развита, возьмите продукт знаменитого итальянского хозяйства Ornellaia. Уверен, в ваших планах по достижению высот, появиться пункт попробовать все вина этой винодельни. Сопровождение: твердые сыры и мясо на гриле. Начните своё знакомство с изящной Тосканой вином «Le Volte».



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ГРУППА КОМПАНИЙ
ЛЕГЕНДА КРЫМА

Свиристель – легкость общения

Винодельческая компания «Легенда Крыма» предлагает новую линейку российских вин с запоминающейся этикеткой в лубочном стиле. Всего в линейке – шесть сухих, полусухих и полусладких столовых вин. Все вина сделаны из сортов винограда, указанных на этикетке. Чистые, легко пьющиеся, некрепкие вина предназначены прежде всего для лучшей половины любителей вина. Но почему же вина объединены таким необычным для напитков названием – «Свиристель»? Не так ли зовется небольшая лесная птичка, чье дивное пение хочется слушать без конца? Авторы названия вдохновились образом этой певуньи и небольшой свистульки в виде птички, русского народного музыкального инструмента, проведя аналогию ее звучания с мелодичностью женского голоса. А еще вспомнилась одна русская сказка, в которой Свиристель – одна из главных героинь.



Сказка-былинка про Свиристель



ил на Руси богатый купец. И было у того купца три дочери. Любил он дочерей своих больше всего своего богатства, потому как был вдовец. Но меньшая среди них, Марьюшка, особенно мила сердцу отцовскому. И нрава она была доброго и веселого, и собой хороша, как утренняя заря прекрасна. А сестры ее завидующие, да жаднующие, – весь день сидят да белятся, да румянятся, да в обновки наряжаются. А только не любил их никто. Случилось однажды, купец в дальнюю дорогу, за море, засобирався. Почуяло сердце отцовское, что сестры недоброе затевают и говорит он Марьюшке: «Коли будут тебя обижать, да притеснять ты не спорь, а лучше в сторонку уйди. А коли грустно и одиноко будет – вот тебе свиристелька волшебная. Налей в свиристельку водицы ключевой, да дунь в нее посильнее. Тут и подружка тебе явится. Все хвори и печали сами сбегут.» Марьюшка отца поблагодарила, да свиристельку в подол спрятала.

На следующее утро, только отъехал отец, старшие дочери сразу стали Марьюшку обижать. То за косу дернут, то водой обольют. И каждый день пуще прежнего измываются, да бранят на чем свет стоит.

Скоро сказка сказывается, да не скоро дело делается. Долго время без батюшки тянется. Совсем одиноко Марьюшке стало, сердце по слову доброму тоскует. Вспомнила Марьюшка про свиристель, что отец оставил, да про подружку обещанную. Пошла вечером на полянку, села у ручья под березкой, набрала водицы

и дунула в свистульку. Только слышит, не вода журчит. И тут, откуда не возьмись, появилась Девушка Красавица, с красной лентой в косе. «Что ты, – говорит она, – Марьюшка, пригориюнилась? Что глазки свои синие выплакиваешь?» «Одиноко мне без батюшки, слова доброго не услышишь», – отвечала Марьюшка. «Не горюй, красавица! Я по всему свету птичкой-свиристелькой летала. Батюшку твоего видала. Расскажу тебе все и про страны заморские и про приключения его.»

Успокоилось сердце девичье. От диковинных рассказов про страны невиданные душа сама в небо взлетает. И все невзгоды сами собой позабылись. Так и повелось у них каждый вечер встречаться, да новостями-радостями делиться.

А дни шли, да только Марьюшка и не замечала, потому, что с подружкой милой жизнь пуще прежнего легка и радостна. В день возвращения отца встретились они в последний раз с Девушкой-Свиристелью. И говорит та Марьюшке: «Как захочешь ты беседу с кем завести поставь свиристельку рядом, беседа сама и польется.»

Сказала так, обернулась птицей и выпорхнула в окно.

А потом был пир такой, что и теперь помнят. И стали все жить-поживать, да радости наживать. А свиристельку ту Марьюшка пуще злата хранила. И так и прозвали ее в народе, ласково, – Марьюшка-Свиристелька, потому как слушаешь – заслушиваешься. Словно птичка щебечет, да теплом сердца наполняет.

Такие легкие, гастрономические вина прекрасно сопровождают женские посиделки с несложными закусками или десертами. Вина «Свиристель» сделают уютной атмосферу встречу подружек или скрасят долгие зимние вечера. Ваши нескончаемые разговоры о своем, о девичьем, станут еще теплее и душевнее под «Свиристель».

У этих вин честный, прямой русский характер. Поэтому, наполняя бокал шардоне, каберне, мерло или другим вином «Свиристель», ожидайте только приятных открытий, ведь вкусовые качества вин абсолютно соответствуют свойствам сортов, указанных на этикетке. Помимо прочего, это обстоятельство поможет вам выбрать блюда для вин. Еще один аргумент в пользу новой линейки – превосходное соотношение цены и качества. Попробуйте, и вы согласитесь!



ООО «Легенда Крыма», 123458, г. Москва, ул. Маршала Прошлякова, д. 30, оф. 207
☎ +7 (495) 232-34-33 🌐 www.lk-wines.ru 📌 www.facebook/LegendaKryma

ОПРОВОЖДАЮТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Сара Эбботт



Хосе Пенин



Джозеф Дарелл



Тим Аткин



Анатолий Корнеев



Роберт Джозеф

“Мне понравились красные и сладкие вина. Качество вин – от обычных до выдающихся. Очень выделяются игристые, вероятно благодаря минеральным почвам под виноградниками.”

— Тим Аткин —

приняли участие Олег Репин, Дмитрий Гусев, Алексей Толстой, вина которых становятся все лучше год от года. Это был праздник какой-то для дегустаторов! За такие вина денег не жалко.

Конкурс вин на Кубок СВВР - 2015

Его результаты всегда важны для наших виноделов, которые коллекционируют и награды, получен-



Жаркая дискуссия

“Люди в России добры и гостеприимны, любят свое дело. Я вижу огромный прогресс в виноделии. Полагаю, что надо уделить большее внимание раскрутке брендов.”

— Джозеф Дарелл —

ные ими на международных конкурсах в Лондоне, Гонконге, Германии. Кубок СВВР позиционируется как прозрачный, честный конкурс, где невозможен не только сговор участников и жюри, но и технические ошибки. В этом году в конкурсе приняли участие более 40 виноделов со всей Рос-

of Wine, Великобритания), Capu Эббот (Master of Wine, Великобритания), Хосе Пенина (Испания, создатель знаменитого справочника лучших вин Испании Guida Penin), Роберта Джозефа (Великобритания, председатель International Wine & Spirits Challenge), Джозефа Дарелла (США, специ-

виноделов. Для дегустационных заметок и итоговых баллов впервые использовались айпады со специальной программой. Подсчет результатов производился автоматически. Для объективной оценки качества российских вин в список образцов были включены вина от Lafite Rothschild, Tenuta San Guido (Sassicaia), Ornellaia, Chateau Talbot, Almaviva, Egon Muller, Louis Roederer, Laurent-Perrier, Lanson. Разумеется, они не участвовали в конкурсе, а лишь выполняли роль своеобразных ориентиров качества. Результаты оказались неожиданными для экспертов, так как многие российские вина были оценены ими выше зарубежных. Впрочем, это не сюрприз, ситуация повторяется уже не первый год.

Пресс-конференция жюри

Тим Аткин, Джозеф Дарелл, Роберт Джозеф и Сара Эбботт были весьма откровенны, хотя фактически эта часть саммита стала дискуссионной сценой членов жюри. Переводчику в поиске тер-

что иностранным экспертам отведена роль послов российских вин в мире? Или же организаторы не считают русских экспертов достаточно квалифицированными?» был получен ответ только на первую его часть: «Да, мы считаем, что наши уважаемые эксперты будут объяснять за рубежом особенность и привлекательность вин России». Из этого ответа стало понятно, что внутренний рынок, кстати, восьмой по величине потребления вина, не так уж и интересен российским виноделам. (В самом деле, зачем просвещать российских покупателей в сфере автохтонного разнообразия сортов винограда, и так все купят.) Что ж, посадите еще 90 тысяч гектаров виноградников, произведите умопомрачительное количество вина, однако без регулярного общения с потребителем это самое прекрасное российское вино так и останется на полках магазинов. А между тем, выполнение задачи продвижения российского виноделия в массы потребителей вполне можно было бы доверить журналистам и блогерам, пишущим о вине, а также

экспертам, кавистам и сомелье, которые непосредственно общаются с покупателями вина.

Были выслушаны многочисленные советы членов жюри по выбору стратегии развития отечественного виноделия. В целом они сводились к целесообразности держаться собственного стиля, не подражая ни Старому, ни Новому Свету (кто бы спорил!). Также, по мнению членов жюри, стоит развивать русские автохтоны, однако использовать их только в купажах с известными международными сортами, так как моносортовые вина показывают себя, мягко говоря, не очень

“То, что мы попробовали на конкурсе, вытотнено на хорошем уровне международного качества. Это заслуживает аплодисментов.”

— Сара Эбботт —

достойно. (С последним просто нельзя согласиться! К стати, во время дегустации некоторые моносортовые вина были ошибочно оценены экспертами как испорченные, что может говорить только о непривычном вкусе этих вин для уважаемых дегустаторов). Еще господа-эксперты советовали тщательнее работать над качеством вин, стимулировать лидеров отрасли, использовать только виноград, произведенный

на территории России, о чем сообщать покупателям в виде соответствующих надписей на этикетке. (Ценные замечания, с которыми нельзя поспорить). Много полезного для себя и очевидного для виноделов России узнали журналисты на этой пресс-конференции.

К досаде Бориса Титова, так и не был получен ответ на вопрос о том, с какой именно винодельческой страной эксперты могли бы сравнить Россию?

Да не это важно, господа! Большая удача страны нашей, что эту отрасль сельского хозяйства, социально значимую для россиян, – ВИНОДЕЛИЕ – поднимают истинные романтики, вкладывая свои силы, талант, средства, амбиции, ставящие на карту будущее своих детей, вопреки всему. Именно это – самое ценное, а не перспективы продажи вина России за рубежом.

А в остальном – все хорошо!

В финале саммита на набережной озера Абрау торжественно открыли самый большой в Краснодарском крае «танцующий» фонтан. Фонтан располагается прямо на озере вдоль центральной набережной. Длина фонтана – 70 метров, высота струй достигает 60 метров. Праздничный салют и светозвуковое шоу сопровождало открытие фонтана.



Танцующий фонтан

сии, которые предоставили свои лучшие образцы – всего более 200. Согласно международным стандартам МОВВ (O.I.V.), награды в конкурсе получили не более 30% представленных на суд жюри образцов. И только пять лучших вин соревновались в финале в каждой категории за право обладания Кубком СВВР. В дегустационную комиссию пригласили ведущих зарубежных экспертов: Тима Аткина (Master

«Мнения виноделов о состоянии и перспективах развития отрасли, которыми они поделились на саммите, будут опубликованы в следующем номере»

«РОТ» ВИНА: НЕ ТОЛЬКО ВКУС



Александр Купцов,
винный эксперт

Специально для «Винной карты»

Перечислим основные характеристики вина, воспринимаемые нами посредством тактильных ощущений или преимущественно через них.



Спиртуозность. Присутствующий в вине спирт заявляет о себе не только специфическими ароматическими оттенками, но и рождаемым им ощущением теплоты. При подаче вина при правильно выбранной температуре это ощущение должно быть минимальным, а еще лучше – отсутствовать. Термин «теплое», как правило, не содержит отрицательной оценки, однако говорит о том, что содержание алкоголя в вине близко к предельно допустимому уровню. Если же этот уровень превышен, говорят о вине избыточно или неприятно теплом, спиртуозном, обжигающем.

Со спиртуозностью не следует путать характеристику, которую немногие из наших дегустаторов, используя франкоязычный термин, называют винозностью (от *vinosite*), прочие же более привычно обозначают как крепость. Его можно описать как приятное теплового островатое ощущение, соединяющееся со вкусом вина и появляющееся благодаря наличию в нем алкоголя и некоторых других веществ, таких как высшие спирты. Крепость придает вину силу, при ее недостатке вино кажется слабым, как бы разбавленным.



Кислотность вина связана главным образом с теми из органических

веществ, которые преобладают в его составе. Три из них – винная, яблочная и лимонная – содержатся в винограде, три других – янтарная, молочная и уксусная – вырабатываются, порой помимо воли винодела, в ходе спиртового брожения и последующей работы с вином. Кроме того, что кислотность вина важна для структуры и рельефа вина, именно ею во многом определяется такая важнейшая его характеристика, как свежесть. (Это относится, разумеется, к стабильной кислотности, летучая же, напротив, чаще всего свидетельствует о наличии серьезных проблем – вплоть до уксусного скисания). Вина с избыточной кислотностью могут быть названы едкими, агрессивными, угловатыми, зелеными, твердыми, тогда как достаточная, «правильная» кислотность делает их нервными, живыми или свежими.



Терпкость. В вине она определяется входящими в его состав танинами, что оправдывает использование в качестве синонима термина «танинность». Из этого, в частности, следует, что белые вина неправильно называть терпкими: содержание танинов в них в десятки раз ниже, чем в красных, и не превышает 5 мг/л.

Систематизация ощущений от танинов вина вызывает определенные трудности, поскольку они могут различаться по целому ряду параметров: происхождению (они могут попадать в вино из кожицы или семян ягод, из гребней или дерева, в котором проходили винификация и выдержка), силе, возрасту, текстуре. Танины могут быть как зелеными, молодыми, горькими, шершавыми, сухи-

ми, вяжущими, резкими, грубыми, жесткими, так и мелкозернистыми, зрелыми, мягкими, округлыми, элегантными, бархатистыми.



Текстура вина – один из его результирующих показателей в том смысле, что она определяется взаимодействием перечисленных выше и некоторых других характеристик, хотя дегустатор ощущает ее одной из первых, уже в атаке, то есть значительно раньше, чем задумывается о еще одном результирующем показателе – балансе. В дегустации этим термином обозначают тактильное ощущение от скользящего вдоль поверхности ротовой полости вина, аналогичное тому, какое мы бы испытывали, проводя пальцами руки по какой-либо поверхности, например, по струганой доске или гладкой коже. Текстуру вина обычно сравнивают с ощущением от прикосновения к различным тканям: она может быть атласистой, шелковистой, бархатистой, а также нежной, ласкающей, гладкой, маслянистой. Глубокую текстуру можно назвать шершавой, зернистой, жесткой.



Структура вина по выполняемой ею функции может быть уподоблена каркасу здания или скелету живого организма. Это несущая конструкция, которая соединяет и скрепляет составные части вина, придает целому стройность – иначе говоря, превращает совокупность элементов в систему. Главной характеристикой структуры вина является ее проч-

ность, которая, естественно, существенно различается у разных вин, например, у легких и мощных, но должна всегда быть достаточной. Вина с такой структурой называют хорошо сложенными или хорошо сбитыми.



Тело вина определяется содержащимся в вине веществом («материей вина»). Несколько огрубляя, можно сказать: тело – это вино за вычетом входящей в его состав воды. В качестве важнейшей части тела включается так называемый сухой экстракт – совокупность твердых нелетучих составляющих вина – однако не сводится к нему, как и термины «телность» и «экстрактивность» близки, но не тождественны. Если продолжить сравнение вина с живым организмом, то тело вина – это плоть, поддерживаемая скелетом – структурой. В случаях, когда тело вина соответствует его типу, оно может быть названо легким, корпулентным, мясистым, сочным, полновесным, солидным, насыщенным, густым, экстрактивным. Недостаточное тело делает вино слабым, водянистым, пустым, пустотелым, постным, его избыток – тяжелым. Важная характеристика тела – равномерность его ощущения в течение всего времени, когда тело находится во рту, от атаки до финала. Вино с таким телом называют полным, в противном же случае говорят об имеющихся в нем провалах (лакунах).



Баланс. Едва ли не важнейшей характеристикой



вина, выявляемой в ходе «рта», является его сбалансированность. Будучи результирующей, она учитывает, насколько сочетаются друг с другом различные ощущения, насколько они уравновешивают друг друга. Существует немало теоретических моделей баланса вин. Одна из наиболее популярных (вследствие своей намеренной простоты) основана на том, что в сухих белых винах сбалансированность определяется соотношением уровня кислотности и содержания спирта. В десертных белых винах к двум этим составляющим добавляется сахар, а в красных – танины. Когда эти элементы ощущаются в гармонии друг с другом, говорят о вине слаженном, складном, хорошо уравновешенном, сбалансированном. Если же один из них превалирует над прочими, вино называют неслаженным, несбалансированным.

Случается, хотя и очень нечасто, что совершенное вино рождает у дегустатора эстетическое чувство, своего рода катарсис. Для обозначения этого нечасто встречающегося феномена используют термин «гармоничное вино».



Ароматика «рта». Казалось бы, ароматы вина, ощущаемые на густ ативной стадии, должны быть теми же самыми, что и в «носе». Однако есть существенное отличие: они воспринимаются ретроназально, то есть через носовую часть глотки. Именно для того, чтобы почувствовать их более отчетливо, дегустатор «протягивает» воздух через рот, выдыхая его носом, и даже, как мы уже говорили, делает один-два маленьких глотка. Находящееся во рту вино смешивается со слюной и нагревается, что не может пройти бесследно для его ароматики. Поэтому на практике ароматическая составля-

ющая «рта» никогда не бывает тождественна «носу». Она как бы пишется более крупными мазками, теряет в тонкости, зато выигрывает в интенсивности. При этом утрачивается больше оттенков, чем приобретается, зато оставшиеся звучат отчетливее и убедительнее.



Послевкусие. После того, как вино отправлено изо рта в плевательницу, густативная стадия не заканчивается. Дегустатор замирает, сосредоточиваясь на послевкусии – ароматических ощущениях, которые он в состоянии воспринимать в течение еще какого-то времени. Именно ароматических, потому что сохраняющиеся ощущения горечи, терпкости, сладости, кислотности и т.п. при этом не учитываются.

Считается, что продолжительность послевкусия является одним из существенных признаков высших вин. Ее выражают в секундах, но существует и специальная единица, именуемая «каудаль» (от лат. *cauda* – хвост), используемая исключительно для измерения данного параметра. Практический смысл ее не вполне очевиден, но правдоподобным объяснением кажется стремление к совершенствованию профессионального языка, поскольку 1 каудаль равен 1 секунде, так что применительно к продолжительности послевкусия «9 каудалей» и «9 секунд» означают одно и то же.

Послевкусие, которое длится менее 3 секунд, считается коротким, длительным же оно может быть названо при продолжительности не менее 12 секунд. Кстати, у хороших вин оно и не должно быть меньшим, у великих же тянется более чем полминуты.

При оценке послевкусия, помимо его длительности, учитывают сложность и приятность.

Взошедшая звезда Алентежу: Мигель Лаффан

Контрастируя со столичной суетой Лиссабона и пляжно-гламурным Алгарве, словно ленивый кот, растянулся под жарким солнцем регион Алентежу, с его бескрайними равнинами, пасущимися стадами, пробковыми дубами, уходящими за горизонт виноградниками и медленно парящими в небе аистами. Кажется, здесь даже время никуда не спешит.

Валерия Зеферино

Специально для «Винной карты»

– Что изменилось, если что-то изменилось, для Вас лично и для вашей команды после получения мишленовской звезды?

– Прибавилось ответственности. Это как ходить по канату без страховки. Клиенты стали более требовательны.

– Какое значение Вы придаете наличию у ресторана мишленовской звезды?

– Я считаю, что это важно. Важно не только и не столько для меня, сколько для всего Алентежу, где до этого не было ни одного ресторана с мишленовской звездой.

– Как бы Вы охарактеризовали кухню Алентежу?

– Как неограниченный алмаз. В ней есть все необходимое для признания на мировом уровне, ей не хватает лишь элегантности и утонченности в исполнении.

– Как Вы создаете свои блюда? Что для Вас является главным в этом процессе?

– Главное всегда основной продукт. Я не думаю, например, как бы создать блюдо из барабульки с кальмарами. Если основной продукт барабулька, то о ней я и думаю в первую очередь, она ведет соло, а остальные ингредиенты призваны подчеркнуть ее вкусовые достоинства.

– Вы предпочитаете готовить из местных продуктов, зачастую от мелких фермерских хозяйств. Как Вы их находите?



– Поначалу приходилось искать. Сейчас они приходят сами и предлагают свои продукты.

– А дома для своей семьи Вы готовите? Что именно?

– Готовлю. Иногда, когда есть время. Как правило, это что-то простое и понятное, ведь дети не любят изысков, им главное, чтобы было вкусно.

– А если Вам хочется пообедать или поужинать где-нибудь, куда именно Вы идете?

– В зависимости от того, что я хочу поесть. Если рыбу, то выбираю рыбные рестораны, если мясо, то иду туда, где специализируются на мясных блюдах.

– А когда бываете, например, за границей, посещаете ли рестораны с мишленовскими звездами?

– Как правило, в других странах я бываю по работе, и времени особенно не остается, но когда могу, да, конечно, стараюсь посетить известные рестораны. Интересно посмотреть, что готовят мастера высокого класса.

– Попробуете ли Вы разложить блюда на ингредиенты и расшифровать, каким именно образом они были приготовлены?

– Всегда! Это профессиональная привычка.

– Считаете ли Вы, что в мире высокой кухни, как в мире высокой моды существуют свои тенденции, которые приходят и уходят.

– Безусловно. Но как и в моде, для меня главное, учитывая тенденции, выдерживать свой собственный стиль.

– Что в Вашей работе вы считаете самым трудным?

– Иметь сплоченную команду. У нас, к счастью, команда как сложилась четыре года назад, так и продолжаем вместе работать.

– А из русской кухни Вы что-нибудь пробовали?

– Котлету по-Киевски.

– Если бы, к примеру, Вас пригласили работать в московском ресторане, Вы бы поехали?

– С удовольствием бы поучаствовал в проекте открытия ресторана в Москве, но жить бы в другую страну уже не поехал.

– А на данный момент у Вас есть новые интересные проекты?

– Есть. Один из них недавно открывшийся рыбный ресторан Barbatana в Лиссабоне и другой – Chicken All Around, где, как понятно из названия, центральным элементом является курица в разных вкусовых сочетаниях.

Несколько вопросов к сомелье Гонсалу Мендеш:

– Что для Вас главное в винной карте?

– В винной карте ресторана, делающего ставку на региональную кухню, главное правильно представить вина региона. Но я не люблю иметь в карте одновременно 4–6 вин от одного производителя, я хочу предоставить своим клиентам возможность выбора.

– Что для Вас главное в работе сомелье?

– Информированный и счастливый гость. Главное донести нужную ему для принятия решения информацию о вине, не навязывая своего мнения. Я не стремлюсь к тому, чтобы гость выбрал самое дорогое вино, которое есть в карте, или чтобы он выбрал вино, которое нравится мне. Я стараюсь сделать так, чтобы гость выбрал вино, которое понравится ему.

– Как часто Вы меняете винную карту?

– Основательно перетряхиваю всю карту раз в год, но по отдельным позициям изменения происходят гораздо чаще. Например, если я попробовал вино, которое прекрасным образом будет сочетаться с каким-то из блюд дегустационного меню, я введу его сразу, не дожидаясь пересмотра винной карты.

Одним из оазисов этого жаркого и медлительного края стал пятизвездочный винный бутик-отель L'and Vineyard с номерами, из которых открывается вид на виноградники или на звездное небо. В дополнение ко всем этим звездам, ресторан под руководством шеф-повара Мигела Лаффана тоже удостоен мишленовской звезды.

Мигел Лаффан уже работал в «звездных» ресторанах Португалии (Fortaleza do Guincho в Кашкаише, одна звезда) и Франции (Le Jardin des Remparts, одна звезда, с Роланом Шанльо, Le Clos de la Violette, две звезды, с Жан-Марком Банзо в Экс-ан-Провансе).

В ресторан L'and Vineyard он был приглашен в 2011 году и, спустя всего два года, неожиданно для себя самого, получил мишленовскую звезду, которую успешно подтвердил и на следующий год.

Это первый и на данный момент единственный ресторан с мишленовской звездой в Алентежу. Не то, чтобы в регионе не существовало богатых гастрономических традиций или специалистов, но ему явно не хватало изыскности и утонченности, которую и привнес Мигел Лаффан в алентежанскую кухню.

Мигел не стал ничего менять в корне, проникся вкусовыми сочетаниями региона, но интерпретировал их по-своему. Можно сказать, что блюда авторства Мигела Лаффана это квинтэссенция традиционной кухни Алентежу в элегантной



оправе и с экзотическими азиатскими акцентами. Основу его кухни составляют продукты регионального происхождения – мясо, овощи и фрукты от местных фермеров и рыба с алентежанского побережья.

В винной карте ресторана приоритет отдан винам Алентежу, причем при отеле имеется собственная винодельня. Кроме региональных, в карте отведено место для вин Дору, Дау, Байррады и Лиссабонского региона, а также Франции, Калифорнии, Чили и Аргентины.

C&S

Chef & Sommelier

Французский бренд Chef & Sommelier представляет новую коллекцию

Reveal'Up

Уникальная форма бокалов и стаканов, разработанная при участии лучших сомелье мира, пробуждает чувства во время дегустации и помогает обеспечить безупречный сервис.

ИННОВАЦИЯ Специально для стакана SOFT 30 cl Reveal' Up была создана подставка, заполненная охлаждающим гелем, что позволяет вину, особенно розовому и белому, а также десертам и закускам оставаться охлажденными длительное время



Новая тенденция:

- универсальное использование для подачи напитков, закусок, десертов
- подача вин и шампанского в стаканах

На службе у вашего таланта

Представительство Arc International в Москве
chefsommelier-russia@arc-intl.com
+7 (495) 626-50-68

Официальные дистрибьюторы бренда Chef & Sommelier в России

«Комплекс Бар»
www.complexbar.ru

«Мастер Гласс»
www.masterglass.ru

«DP-Trade»
www.dp-trade.ru

«Рестерра»
www.resterra.ru

www.chefsommelier.com

Путешествие на край света

Может быть, и не забрался бы я так далеко, если бы не племянник Слава. Опять потащил меня на рыбалку, в этот раз на Охотское море. Добирались туда долго и с разным комфортом. Перелет до Хабаровска 8,5 часов мог бы показаться утомительным, но дядьку прокатили в бизнес классе, и не хотелось выходить из самолета. Группа настоящих заядлых рыбаков в 8 человек (я, девятый, не в счет) давно летает по всему свету и вылавливает всевозможную рыбу. Уже научились выпускать ее обратно – голодных нет. Порой долго выводят, вытаскивают в лодку, фото на память – и обратно в воду, до следующего заброса. Теперь вот собрались на реку Копи.

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Скоротав время после утреннего прилета в Хабаровск до 8-ми вечера, загрузились с большущими тубами с драгоценными удилами в автобус и тронулись в город Советская гавань – недалеко от славного города Ванино (Ты помнишь то ванинский порт, и гул паромов утробный...). За 12 часов преодолели по скверной дороге Сихотелинский хребет. Ночью на остановке я посветил фонариком на покрышки и обнаружил, что они лысые. «Конечно лысые», спокойно сказал водитель, и мы поехали дальше. Утром нас уже ждали на трех праворульных внедорожниках, и через пару часов мы уже грузились в лодки с водометными моторами, чтобы сплавляться вниз по течению до устья. Река неглубокая, быстрая, с крутыми поворотами, корягами и ледяной водой. 42 километра – и мы на месте. Добирались из Москвы почти двое суток. Примерно в полукилометре от Охотского моря, той его части, которая отделяет материк от острова Сахалина, на низком заболоченном берегу стоят несколько бревенчатых домиков на 2–3 койки, оборудованные буржуйками. Генератор врубается вечером на несколько часов, чтобы зарядить, например, телефон, который здесь не берет. Это наша база. Между домиками проложены деревянные дорожки и выкошена трава. Хозяин – Владимир Иванович – крепкий, сухой, почти семидесятилетний человек родом из этих мест, опытный охотник. Слушали замечательные истории, как на его глазах тигр задрал молодого медведя и съел, или как стая волков загрызла несчастного изюбра. Жена – Света – нам готовила, внуки играли у реки, крошечный йорк Лайт свернулся клубочком на стуле а лайка Норд, с ко-

торой хозяин хаживает на медведя, норовила все время запрыгнуть в лодку.

Надо сказать, что я, наверное, впервые почувствовал всю важность экипировки. Мой, вроде бы специальный, костюмчик мгновенно промок, и первый день пришлось сидеть в лодке мокрым как мышь. Выручил рыбак Дима, который привез два на смену и спас дилетанта от простуды.

Основная рыбалка происходит на реке, куда все отправляются с раннего утра до обеда. Здесь обязательно лицензия на вылов рыбы. Ловят на блесну, обязательно с подсакком, потому что рыба бывает весьма крупной. Запрет



Варю рыбную солянку



Это камбала



Вот это пасть!

на тайменя и симу – они в Красной книге, да и был не сезон в июле. Хорошо брала горбуша. Сильный рыбок, удила гнет, ослабить натяжение лески нельзя, но и погулять надо дать, чтобы устала, а потом подводишь к борту, и егеря подсакком вытаскивает в лодку. Какое-то количество, конечно, вылавливалось и съедалось в разных вариантах. Уха, солянка, рыбные котлеты, икра.

Приготовление икры – процесс ответственный, его Владимир Иванович не доверяет никому, да мы и не очень лезли. Вот взрелся живот, и икра в облолке бросается в тазик с водой. Из нескольких рыб набирается изрядное количество. Промывается и протирается через грохотку – это такая сетка на рамке. Икринки проскакивают, а ястык остается. Промытую несколько раз икру процеживают через дуршлаг и заливают тузлуком – крепким раство-

ром соли. Тут множество разночтений – кто-то добавляет кроме соли сахар, одни проверяют готовность тузлука сырой картошкой, другие – яйцом до всплытия, температура воды колеблется от очень горячей до холодной, и время – от 5 минут до 7. Это если сразу. Мы продержали 7 минут и откинули. Вечером за ужином на хлебе с маслом под клубничную 45-ти градусную продукцию, которую я про-

гнал в июне, она улетела со свистом. (Хоть всем известно, что икра – это чистый холестерин).

Пропустить морскую рыбалку было бы неправильно, поэтому подгадав на море штиль, отправились половить камбалу, бычка, а заодно, хозяин проверил пару краболовок. Это сетка на тяжелом металлическом каркасе с узким входом и наживкой внутри. Забрасывают ее на большую глубину,

где она теоретически набивается крабами, а практически – совсем не всегда, находят ее по поплавку на поверхности и вытягивают на борт. Кстати, рыболовные снасти никогда не воруют и не проверяют чужих – дурной тон, это я еще в Астрахани заметил. Ну, то что, как писали на магазинах «Рыба» при Советской власти – «Всем давно понять пора бы, как вкусны и нежны крабы», этот лозунг понятен даже тем, кто пробовал крабов из банки, или в замороженном виде. А вот когда при входе под навесом, чтоб не мусорить в столовой, стоит большое пластмассовое ведро с отварными ногами, рядом лежат

ли филе горбуши, тушки пожарили. Ну, и напоследок сварил свою знаменитую во всех уголках земного шара, где удалось побывать, рыбную солянку, для чего всегда беру с собой на всякий случай банку коктебельских каперсов. На местном материале она получилась очень густой – половник в котелке стоял вертикально.

Прямо перед причалом играла нерпа, из родника, да и просто в реке текла чистейшая вода, рыбы везде видимо-невидимо, крабы, тигры, медведи (кстати, одного видели), олени, волки... далее по списку. Спрашиваю Владимира Ивановича, далеко ли ближайшее жилье? Сто, отвечает, может, двести километров, может до Охотска. То есть край, мягко говоря, слабозаселенный, а природных ресурсов полно. Почему так – непонятно...

На обратном пути мы с племянником на сутки задержались в Хабаровске. Отмылись, огляделись, посетили китайский ресторан с огромными порциями. Отличный музей изобразительных искусств с постоянной экспозицией и меняющимися выставками. Пляж на Амуре забит купающимися народом. Над рекой возвышается памятник с пяти тысячной купюры. Большое впечатление произвел рынок с дикими ягодами и рыбным разнообразием. Запакованная корюшка из разных морей, мясо из разных частей краба, гребешки и малосольная рыба. Загарились деликатесами и полетели обратно.

Какая же у нас огромная и богатая страна.....!!!



Рыбное разнообразие на рынке



Сушеная рыба, очень хороша!

