Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№1 (143) февраль 2014

Знакомтесь – Грк Жемчужина Хорватии
Стр. 5

Новые проекты Межева
Стр. 6

«Приглашение к обеду» от Русского Музея
Стр. 7

Все, чем я в жизни занимаюсь, приносит мне удовольствие

Пьер Ришар вряд ли нуждается в представлении. Актер с мировой славой, состоявшийся режиссер, обаятельный и совсем не звездный внешне человек, в Москве он выступил в новом для российских поклонников амплуа – амплуа винодела. Впрочем, для него самого эта роль вовсе не нова. Еще в 1986 году мсье Ришар стал владельцем поместья Domaine de l'Eveque, хозяином 50 гектаров виноградников и гарриги в Лангедоке. Сегодня он вполне успешный винодел. Его вина – в картах самых престижных ресторанов Франции, их знают и любят во многих европейских странах. И вот теперь они пришли и на российский рынок.

– Расскажите, пожалуйста, как все начиналось?

– В моей жизни многое происходит случайно. Как-то прилетел я на юг Франции просто немного отдохнуть, отправился на прогулку и был совершенно очарован этими местами. До этого мне не приходилось бывать в этих краях. Живописные виноградники, старинные каменные дома, красивая дикая природа, какой-то особенный воздух, жара... Я почувствовал себя словно на краю света. Мне понравилось здесь все. Но если вы спросите, что понравилось больше,– море. Я его обожаю. Пожалуй, именно море и повлияло на мое решение. Управляющий поместьем (случайно винодельческим) с жаром рассказывал мне о винах, которые рождает эта земля, убеждал меня, уговаривал. Но меня, признаюсь, несколько смутил его пыл. Я уехал. Но... вновь и вновь возвращался мыслями туда. И тогда я попросил секретаря заказать билеты и вернулся. Там я поговорил со знающими людьми, теми, кто занимается вином, с местными крестьянами и купил поместье в Корбьере. Было бы несправедливо, подумал я, использовать поместье только как летнюю дачу. История виноделия, которая когда-то началась здесь за тысячи лет до меня, должна продолжаться. Это было так давно! Тогда я ничего не понимал в производстве вина, и, естественно, поинтересовался, кто в этом регионе лучший энолог. Мне назвали фамилию: Марк Дюберне, я встретился с ним, и эта встреча определила все. С тех пор мы вместе. Если бы ни он, ничего бы не было.

– Все так просто, кажется? Приехал, увидел, стал виноделом?

– Совсем не просто! Пришлось поработать. Мы выкорчевали старые и больные лозы. Высадили новые, и ждали четыре года. Меня, человека крайне нетерпеливого, это научило терпению. Я так долго, пожалуй, ничего в своей жизни не ждал. А потом сделали первое вино. И, в это трудно поверить, оно сразу получило признание. Что, конечно же, нас вдохновило. Дюберне сказал: «Повезло, в Корбьере необыкновенно щедрая земля». Я у него очень многому научился.

– Так кто же вы теперь, мсье Ришар, актер или винодел?

– Актерство – моя профессия, вино – моя страсть. Виноделие, в некотором смысле, противоположно кинематографу. Кинематограф – это фейерверк, возбуждение, экзальтация: фильм за фильмом, фестиваль за фестивалем. В виноделии много созерцания, умиротворения. По крайней мере, для меня. Весной жизнь на виноградниках возрождается, расцветает, наполняется красками и ароматами. После сбора медленно угасает. Получается, что я как бы проживаю две абсолютно разные жизни.

– А как бы вы охарактеризовали свои вина? Какие они? И что, на ваш уже профессиональный взгляд, главное в вине?

Окончание на 4-й стр.

В НОМЕРЕ:

События _____ 2

Винные писатели _____ 5

Волшебная игристость Ламбруско _____ 8

Валенсия — рай на земле

ISSN 1810-6463

18+

Объединение итальянских виноделов

Italian Wine & Style Promotion (IW&SP), новый консорциум производителей высококачественных вин, представителей четырёх ключевых регионов Италии, вышел на международный рынок. Основная цель консорциума – продвижение продукции каждой винодельни и организация специальных винных маршрутов для туристов, ценителей вина и итальянской кухни. При финансовой поддержке ЕС и Министерства сельского хозяйства Италии консорциум теперь представляет свои продукты за пределами Европы. За счет опыта и знаний, полученных каждой из компаний, консорциум планирует занять прочные позиции на рынке России. Приоритетной задачей проекта является разработка своеобразной «винной карты», которая позволит продемонстрировать уникальность каждой винодельни, представленной своей продукцией и своим терруаром.

Вино Михалкова летает в бизнес-классе

Белые и красные сухие вина от Михалкова доступны на борту самолетов компании Аэрофлот, которые следуют в/из Сочи. В винную карту бизнес-класса включены два вина от винодельческого хозяйства Tenuta La Madonna: белое Solo Dodici и красное Dodici Maremma. Напитки произведены из винограда, выращенного на личных плантациях звезды российского кинематографа в Италии. По примеру Пьера Ришара, Анджелины Джоли, Жерара Депардье, русская звезда решила также закупить несколько десятков га виноградных плантаций в итальянской провинции Тоскана (Маремма). В России можно купить все вина, выпускаемые под именем талантливого режиссера. Сам Михалков уже осознал успешность своего винного дела, и намерен расширить площадь своих виноградников. Таким образом, он запланировал выпустить около 200000 бутылок. Михалков намерен реализовывать не только в Италии и России, но и в Германии и США. Всемирно известные марки «Mouton Cadet Bordeaux Rouge. Baron Philippe de Rothschild» (Франция), «Chateau Les Rosiers Bordeaux. Vignobles Jovilet» (Франция) также будут сопровождать пассажиров Аэрофлота во время Олимпиады. Аэрофлот – генеральный партнёр XXII Олимпийских зимних игр. В период проведения Олимпиады частота полётов самолётов компании будет увеличена до 63 рейсов в неделю.

Винодельческий бум в штате Мэриленд

Настоящий винодельческий бум,, который может вывести его в лидеры отрасли в США, переживает в последние годы американский штат Мэриленд. Своеобразное исследование этого экономического явления, которое может изменить ситуацию на рынке не только США, но и всего мира, провела газета «Вашингтон таймс». Как оказалось, количество виноделен в штате, прилегающем к столице страны Вашингтону, выросло в 21 веке более чем в шесть раз – с десятка до 64-х. Это привело к увеличению производства и, соответственно, объемов продаж, которые, по данным региональной ассоциации виноделов, увеличились с 6 млн долларов в 2001 году до 24,4 млн долларов в 2011. Общенациональным и одним из мировых лидером на рынке вина в США остается штат Калифорния, но виноделы в Мэриленде не унывают. «Если вы посмотрите, где калифорнийские вина находились, к примеру, 40 лет назад, то пойдете, что мы сейчас – примерно в такой же позиции»,– говорит винодел из Балтимора Крис Кент. Его компания Woodhull Wine Cellars находится на рынке уже более 30 лет. И он не исключает, что «следующее поколение виноделов достигнет высот, которые сейчас занимают калифорнийцы». Виноделие, прежде всего, развивается в центральной части Мэриленда, а также вблизи Балтимора – крупнейшего города штата. В остальных районах земли не так приспособлены к этому.

Япония: «Cool Japan»

В Посольстве Японии в России (Москва) состоялся приём «Душа и Техники Японской кухни». Мероприятие инициировано Министерством экономики, внешней торговли и промышленности Японии в рамках стратегического проекта «Cool Japan», главной целью которого является продвижение японских товаров и услуг в мире.

На торжественный прием приглашались ведущие эксперты, журналисты, представители бизнеса и ресторанной индустрии. С приветственным словом перед гостями выступил Чрезвычайный и Полномочный Посол Японии в Российской Федерации Харада Тикахито: «Я искренне благодарю вас за участие в приеме «Душа и Техники Японской кухни». В рамках культурного обмена между странами Япония делает акцент на популяризацию японской кухни. В блюдах нашей кухни используются натуральные продукты, благодаря чему они имеют высокую пищевую ценность. Но, чтобы приготовить эти разнообразные и очень полезные блюда, повара используют только качественные ножи. Сегодня, используя ножи марки KAI, свое мастерство продемонстрируют первоклассные шеф-повара». На протяжении всего дня уважаемые гости смогли насладиться блюдами высокой японской кухни и разнообразными напитками. В фойе зала была организована выставка японских кухонных инструментов и предметов утвари. На больших стендах свою продукцию представляла и Корпорация KAI.

Физлицам разрешат ввозить в Россию 5 литров алкоголя

Росалкогольрегулирование намеревается ограничить ввоз алкоголя в РФ физическим лицам из стран Таможенного Союза. Максимальный объем ввозимого спиртного составит 5 литров на человека. Уже подготовлены соответствующие поправки для КоАП и закона об обороте алкогольной продукции. Проголосовать за эту инициативу можно на Едином информационном портале вплоть до 17 февраля 2014 года. В пояснительной записке к документу отмечено, что эта мера позволит решить проблему нелегальной реализации алкогольных напитков физлицами, проживающим в странах-членах ТС и противостоять теневому алкогольному рынку, который оживился в последнее время в РФ из-за несогласованности налоговой политики стран ТС в области акцизных ставок на алкоголь.

«Справедливая Россия» против алкоголя

Партия «Справедливая Россия» подготовила поправки в закон «О СМИ», запрещающие пропаганду употребления алкогольной продукции. Кроме того, согласно положениям документа не допускается связывать распитие алкогольных напитков с исторической традицией России. По словам депутатов, инициатива направлена на сокращение положительного имиджа потребленией алкоголя, а также на защиту населения от пропаганды распития спиртного.

В связи с этим предлагается дополнить закон «О СМИ» положениями, запрещающими распространять сведения, где содержатся утверждения о пользе алкоголя или его безвредности для человека.

Также законопроект предлагает усовершенствовать организацию рекламы алкоголя в торговых точках, таким образом, чтобы доступ к ней, к примеру посредством витрины, был исключен.

Alimentaria-2014 состоится в марте в Барселоне

Крупнейшая продовольственная выставка в Испании и одна из трех самых значимых отраслевых выставок в мире – Alimentaria – проходит 1 раз в 2 года начиная с 1976 г. В 2014 г. Alimentaria состоится в выставочном центре Барселоны Gran Via. Подразделение на секторы, инноваторский талант, креативность и динамика, профессиональность и международное признание Alimentaria – основные слагаемые её успеха. Alimentaria-2014 организуется при поддержке Министерства сельского хозяйства Испании, Департамента торговли и туризма Каталанского автономного округа, Испанского института международной торговли ICEX и др.

Alimentaria работает только для посетителей-специалистов, занимающихся производством и торговлей продуктами питания, импортеров и экспортеров пищевых-продуктов и напитков, представителей торговых сетей, ресторанов, специализированных магазинов. Экспозиция Alimentaria включает 5 тематических секторов, среди которых: замороженные продукты, морепродукты, вино и алкогольные напитки. В рамках выставки предусмотрена широкая программа конференций, форумов, презентаций и дегустаций.

Европа против шампанского?

Несмотря на традиционное усиление спроса на шампанское в период зимних праздников, спрос на него в целом упал во многих странах мира. Так, в 2013 году глобальные продажи праздничного напитка снизились на 1,5% по сравнению с 2012 г. При этом главной причиной ослабления спроса оказался спад интереса европейцев к шампанскому. В Старом Свете продажи игристого напитка упали на 4% в 2012 году. Общая сумма продаж шампанского в Европе в 2013 году снизилась на 2% до 4,3 млрд евро, однако при этом все равно осталась одной из самых высоких в мире, сообщили в Межпрофессиональном комитете шампанских вин (CIVC). При этом на тенденцию снижения спроса на шампанское не повлиял даже традиционный предновогодний бум в декабре. Тем не менее, за пределами Евросоюза продажи шампанского за прошлый год возросли на 3,2% до 63 млн бутылок. А вот во Франции объемы продаж упали на 2,3% до 167 млн бутылок.

Вина Альто Адидже в Москве

Консорциум вин Альто Адидже организует в Москве дегустации своих престижных вин. На встречу с импортерами, журналистами и любителями вин приедет делегация из 24 производителей великих вин Южного Тироля, которые будут лично представлять посетителям мероприятия свои вина.

Альто Адидже, или Южный Тироль – северо-восточная область Италии, примыкает к Альпам. Здесь вдоль берегов реки Адидже простираются виноградники. Район граничит с Австрией и Швейцарией, а внутри страны – с Венето и Ломбардией. Каждый из соседей внес свое влияние в традиции и культуру этого края.

Дегустация вин региона состоится в Москве 13 марта 2014 года в отеле «Хилтон Ленинградская».

Жемчужина Хорватии – Грк

Хорватия славится своими туристическими достопримечательностями. Небольшая славянская страна состоит из двух разных по рельефу и климату весьма интересных для активного отдыха частей – континентальной, в основном расположенной в бассейне реки Савы, и приморской, растянувшейся тонкой и длинной полоской от Черногории на юге до Словении на севере. Однако россиян больше привлекает летний отдых на море и дорога в Хорватию обычно начинается не со столичного Загреба, а с небольшого аэропорта в древнем Дубровнике. Отсюда можно проехать по всему побережью, наслаждаясь великолепными живописными видами, загорая на разнообразных пляжах и купаясь в чистейших водах Адриатического моря.

Владимир Цапелик

Владимир Цапелик, президент Независимого винного клуба

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Набережная о. Корчила

Примечательны многочисленные острова, разбросанные вдоль побережья. Крупнейшие из них – Крк, Црес, Брач, Хвар и Паг. Последний является родиной знаменитого и вкусного твердого овечьего пагского сыра. Шестой по величине остров называется Корчула и славится не только песчаными пляжами, но и уникальными белыми винами из сорта винограда Грк.

Не секрет, что одной из важных особенностей, привлекающей многочисленных туристов в Хорватию, являются разнообразные вина и гастрономия. В континентальной части акцент ставится на мясных блюдах и белых винах. Одни из самых интересных вин делают из сорта Грашевина, в других странах он называется Рислинг Итальянский. Не смотря на такое название, этот сорт совсем не родственник Рислинга Рейнского и в бассейне реки Савы дает вина с уникальным характером. Поразительно, но местные белые сухие и полусухие вина отлично справляются с мясными блюдами и другими порой довольно тяжеловесными деликатесами, характерными для стран с холодными зимами. Побережье славится морскими кушаньями и больше красными винами, чем белыми. Здесь наиболее интересен сорт Плавац Мали и его родственник Црленак Каштелянский, прародитель знаменитого в США Зинфанделя. Повсеместно можно попробовать различные виды пршута, порезанного тонкими пластинками завяленного свиного окорока. Пршут – универсальное сопровождение для вин, он подойдет и к красным и к белым винам из различных регионов Хорватии.

Корчула и Грк

На мой взгляд, стоит больше внимания уделить шестому по величине и второму по численности населения острову Хорватии, а еще точнее небольшому поселку, который приютил уникальный сорт автохтонного винограда Грк...

Над Лумбардой, расположившейся на самом востоке острова Корчула часто сияет яркое солнце, отражаясь в лазурных водах Адриатического моря. 2700 солнечных часов в году (в среднем 7,4 часа в день) – это очень много и виноград вызревает в этой части приморской Далмации отменно. Из главного одноименного города острова в поселок рыбаков и виноградарей Лумбарду ведет живописная семикилометровая дорога, окруженная сосновыми и оливковыми деревьями.

Главным сортом и гордостью не только Лумбарды, но и всей Хорватии, стал местный виноград Грк. Как и венгерский белый виноград Кекнелю, Грк (другое его название Grk Bijeli) имеет только женские цветы. Это говорит о его очень давней селекции, так как большинство современных культурных сортов винограда – обоеполые. По-хорватски «грк» означает горький. И это имеет прямое отношение к аромату вина. С другой стороны, «грк» переводится как греческий. Это могло бы свидетельствовать в пользу его соответствующего происхождения винограда, но среди сортов, культивируемых в Греции, ДНК исследования не выявили родственников островного уникума.

Документально доказано, что по крайней мере с третьего века до нашей эры на Корчуле выращивали виноград и делали из него превосходные вина. Археологический памятник этого периода, называемый Psephism, прямо описывает виноградарство и виноделие в Лумбарде. Тем не менее, о том, какие сорта для выращивания предпочитали островитяне, исторические источники умалчивают. Возможно, греки, жившие пару тысячелетий назад в Лумбарде, и выращивали Грк. Однако, скорее всего, прибыв на кораблях на Корчулу, они его там и обнаружили. По исследованиям ДНК Грк является родственником сортов Црленак Каштелянский и Плавац Мали. Однако наверняка, Грк появился раньше этих сортов.

Белый виноград Грк занимает только 40 га на южных склонах холмов с песчаными почвами. Под несколькими метрами песка расстилается мощное известковое плато. Хотя на песке, как доказано на практике, и не может быть филоксеры, лозы в Лумбарде выращивают только на привитых корнях. Маленькая тля слишком сильно напугала всех виноградарей в начале XX-го века, когда она поразила многие участки острова. Тем не менее, на песчаных участках в центральной части деревни Лумбарда также решили не рисковать и стали использовать американские подвои. Виноградники Лумбарды окружены морем с севера и юга и это создает уникальный микроклимат. Трудно сказать, что делает больший вклад в минеральность вина – море или известняк до которого дотягиваются своими корнями лозы.

Грк из-за женских цветов не может расти один и примерно четверть виноградника занимает красный сорт Плавац Мали, который служит для него опылителем. Из Плаваца делаются простые и недорогие красные вина, которые пьют в основном местные жители. Вина же из Грка получаются желтого с зеленоватым оттенком цвета и очень сухие. Они имеют особенные ароматы с намеком на горчинку и с нюансами пиньи (малоазиатской сосны). Текстура вин уникальна: не слишком высокий уровень алкоголя, высокая кислотность, легкая солоноватость, сложная и многогранная минеральность и даже некоторая терпкость. В комплексе все это обеспечивает уникальную гармонию. В долгом благородном послевкусии этих вин внимательный дегустатор может заметить также легкую горчинку.

Вина из Грка очень гастрономичны. Они хороши к морепродуктам, морской рыбе, местным овощам и даже к блюдам из белого мяса. Их можно подать к ризотто и холодным закускам. Может быть самое гармоничное сочетание – далматинский бродет – рагу из различных видов рыбы, нежный бульон которых пропитал кукурузную поленту, приготовленную с рыбой в одном котле. По мнению экспертов, вино стоит подавать при температуре 12–13°С. Правильный температурный режим позволит раскрыться всем лучшим качествам вина и в сопровождении местных блюд создаст прекрасные условия для «марьяжа», выдающегося вкусового сочетания вина и еды.

Вина из Лумбарды – уникальны, знамениты и дороги. Несколько десятков тысяч бутылок, производимых ежегодно, практически полностью потребляются на острове во время туристического сезона. Восемь виноделен совсем не беспокоятся не только об экспорте, но даже о транспортировке своих вин в другие регионы Хорватии. Лишь отдельные бутики в крупнейших городах Европы могут предложить несколько бутылок со словом Grk на этикетке для истинных знатоков и ценителей. Большинству же любителей вина придется приехать на Корчулу, чтобы попробовать эти незабываемые вина.

В заключение стоит заметить, что Грк получается идеально только в одном месте. Песчаные почвы, известковая подпочва, морской микроклимат Лумбарды, многовековой опыт виноградарей и виноделов создают неповторимые условия. В последнее время несколько виноделов в других регионах Хорватии начали выращивать этот сорт и готовить из него белые сухие вина. Часто получается неплохо, иногда даже очень хорошо. Тем не менее, никому еще не удавалось воспроизвести уникальный стиль вин Лумбарды.

Крепостные ворота

Все, чем я в жизни занимаюсь, приносит мне удовольствие

Окончание, начало см. на стр. 1

– Для меня главное, чтобы мои вина были хорошими, качественными, чтобы они нравились не только мне, но и людям. Мы выращиваем четыре сорта винограда и делаем красные, розовые и белые вина. Среди них есть несложные и недорогие, они привлекают свежим вкусом, ярко выраженными ароматами фруктов и цветов. В топовой линейке – вина более сильные, плотные, напоенные средиземноморским солнцем и одновременно благородные, сбалансированные, с оттенками пряностей, гарриги, трюфелей. Но и те и другие, уверяю вас, отличного качества.

– Какому из своих вин вы отдаете предпочтение? Может быть, тому, что так интригующе называется «Мое персональное кюве»?

– О, я его очень люблю. С ним вышла смешная история. Мне нравятся ронские вина из сорта Сира, я вообще предпочитаю сухие красные. Так вот. Я попросил у Дюберне сделать лично для меня – на пробу – моносепажное вино из этого сорта винограда. Он и сделал. Аж 1000 бутылок! Вы понимаете, мне такое количество никак не осилить. (Смеется.) Когда их закладывали в погреб, я вместо этикетки наклеил стикеры и на каждом написал «Ma Cuvee Personnelle». Так родилось это вино. Сегодня это уже коммерческий продукт. Мы производим его ежегодно, и оно пользуется большим успехом.

– На ваших винах изначально были этикетки с вашим портретом?

– Нет-нет. Сначала они были обычными, скромными такими. Но моя сестра, а именно она занимается маркетингом и финансовыми вопросами, настояла на том, чтобы мое узнаваемое лицо «засветилось» на этикетке. Я долго отнекивался, но, в конце концов, согласился. В этих вопросах она разбирается гораздо лучше меня. Хорошо, что хоть на топовых винах мой портрет отсутствует.

– Как часто вы бываете на винодельне, и какова ваша роль в создании вин?

– Стараюсь не пропустить два самых важных события: сбор урожая и время ассамбляжа. За прошедшие долгие годы я набрался опыта и теперь уже со знанием дела участвую в обсуждении и принятии решений о будущем составе вина. Что-то предлагаю, спорю, доказываю. Потому что теперь уже неплохо себе представляю, каким оно в итоге получится. А еще я с удовольствием провожу в поместье летние месяцы. Мне вообще интересна жизнь лозы от набухающих почек и первых робких листочков до спелых, налившихся солнцем гроздей. Меня это волнует.

– Скажите, пожалуйста, виноделие для вас бизнес или что-то иное?

– Виноделие для меня – это не вопрос денег. Чтобы оно приносило большие деньги, надо всем заниматься самому. Посвятить себя этому полностью. Я участвую в управлении хозяйством, продаю вино. МОЕ вино. Для меня виноделие такое же искусство, как и кино. И оно, так же как и фильмы, объединяет людей, дарит им радость. Мне нравятся дружеские беседы с бокалом в руке, та атмосфера общности, душевной близости, открытости. Скажу больше – любое вино в хорошей компании вам покажется симпатичным. Как и фильм. Смотреть кино в одиночестве как-то скучно, мне кажется. Ну, разве что в редких случаях. Атмосфера и обстановка имеют огромное значение.

– Вы счастливый человек, мсье Ришар, немногие могут назвать работу удовольствием. И как вам удается со всем справляться?

– О, у меня отличные помощники! Я очень благодарен моей сестре, она генеральный директор и ведет все дела по винодельне. И, конечно, Дюберне – истинному мастеру в своем деле, без которого я никогда бы не пустился в эту авантюру.

– Кто-то еще из вашей семьи собирается заниматься виноделием?

– Мои сыновья – музыканты. Они занимаются любимым делом и вряд ли поменяют профессию. Но я надеюсь на своих внуков! Думаю, еще не все потеряно.

– Искренне желаю вам, чтобы ваши надежды оправдались, и ваши внуки продолжили традиции французского виноделия. А как вы относитесь к тому, что в последнее время потребление вина даже во Франции падает?

– Вино всегда было и остается частью нашей культуры. Оно почти ежедневно на столе каждой семьи. И вряд ли его перестанут пить. Другое дело, что сегодня французское вино – не эксклюзив. В мире появилось много вин самого высокого качества. Мне самому нравятся некоторые австралийские и южноафриканские, не говоря уже об итальянских и испанских. Мой совет: дегустируйте, пробуйте, и вы найдете свое вино – то, что придется по вкусу лично вам.

Кстати, в этот приезд в Москву мне сказали, что и в России производят очень хорошие вина Пытался заказать в одном, в другом ресторане. Но, увы, в винной карте их не оказалось. Так что пока я с ними не знаком, но попробую с большим интересом.

– Что общего, по вашему мнению между двумя вашими увлечениями?

– О, у них – и у вина, и у кино – общая цель! Вот смотрите: цель кино – доставлять людям радость, заставлять их смеяться, волноваться, сопереживать. Делать это лучше в большой компании – в кинотеатре. Я без симпатии отношусь к телевидению, хотя бы потому, что оно не дает такой возможности: дома, наедине с телевизором, не особенно посмеешься, хотя можно поплакать не стесняясь. То же самое происходит и с вином: не очень-то весело пить его в одиночестве. Все хорошие люди, с которыми мне приходится общаться, смотрят много фильмов и пьют много вина. И делать это предпочитают в компании. Полагаю, что я им в этом немного помогаю.

– Какое вино в вашем подвале самое старое? Сколько вина вы производите?

– Моему самому старому вину не так уж много лет – всего 22 года. В общей сложности наши виноградники дают 80 тысяч бутылок в год. Это не много, но и не мало, нам хватает, чтоб не бедствовать. Но скажу сразу, что в вопросах коммерции, продвижения и прочих важных и серьезных вопросах, пожалуй, я не очень силен. Этим предметом владеет моя сестра Виктория.

– Как часто вы пьете вино и сколько?

– Да каждый день! Правда, раньше мог выпить бутылку-две за обедом. Ну а теперь возраст уже дает о себе знать. Если я позволю себе выпить две бутылки, потом три дня придется собирать себя по частям.

– Успехов вам, мсье Ришар!

Беседовала
Елена Громова

– Что сейчас главное в вашей жизни?

– (Задумался.) Пожалуй, мои внуки. Семья. Еще путешествия. Мне нравится приезжать в Россию, и я уже видел столько городов, что, наверное, не каждый русский может похвастать, что побывал во всех, где был я. Мне интересно все, и все, чем, я в жизни занимаюсь, приносит мне удовольствие. И мои роли, и мое вино – я не считаю это работой. Это удовольствие.

Винная карта

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

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

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

«Винная карта» издается ежемесячно

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

Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com

Над номером работали:
Корреспонденты: Татьяна Гаген-Делкрос, Татьяна Манн, Гюзель Молонова, Владимир Цапелик

Фотографии: Татьяна Злодорева, Татьяна Гаген-Делкрос, Татьяна Манн, Лариса Коробкова, Гюзель Молонова, Владимир Цапелик, Русский Музей (С-Петербург), depositphotos.com

Распространение: Москва, Волгоград, Санкт-Петербург
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039.

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

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

Ягодные вина по классической технологии

Фруктовые и ягодные вина производят во многих странах. Достаточно упомянуть французские сидр и кальвадос из яблок и пуарэ из груш, венгерскую палинку из слив, и прочие алкогольные напитки. Россия также заслуженно гордится давними традициями производства фруктовых и ягодных вин. Эти вина любят за понятный, честный вкус, аромат и питкость. А чтобы вино еще больше нравилось потребителю, технология их производства постоянно усовершенствуется. О том, какие фруктовые и ягодные вина стоит попробовать, рассказывает ведущий винодел одного из лидеров производства – завода «Grand Wine Collection» – Ирма Манджгаладзе.

Сегодня мало кто знает, что производство вина из свежих ягод – это традиционная российская технология. Нам удалось восстановить старую рецептуру производства плодовых вин. Конечно, мы могли просто делать вино из соков, но даже самый качественный сок это всё равно вторичный продукт. А первичный – ягода, которую ты сам сорвал. По-настоящему можно отвечать за качество продукта только тогда, когда контролируешь весь процесс производства. Ты сорвал ягодку своими руками, проследил, чтобы её быстро доставили на завод, пока она свежая, проанализировал, сколько в этой ягодке сахара и каков уровень кислотности, в соответствии с этими показателями провёл винификацию. «Grand Wine Collection» – современное предприятие, оснащенное европейским производственным оборудованием. Здесь предусмотрен полный технологический цикл, начиная с закупки свежих плодов и ягод, фруктовых соков, заканчивая реализацией готовой продукции, что позволяет нам достигать и поддерживать высокий уровень качества выпускаемой продукции. Основные поставщики фруктов, ягод – Подмосковные и Рязанские садоводческие хозяйства, при этом достигается максимальное сокращение времени доставки свежего сырья на завод с момента сбора.

Процесс брожения свежих фруктов и ягод осуществляется при низкой, строго контролируемой температуре от 15 до 20°С, что обеспечивает сохранение природных вкусов и ароматов. Полученный виноматериал купажируется с высококачественным концентрированным соком. Наши фруктовые вина из свежих плодов и ягод выдерживаются в барриках из кавказского дуба. Небольшой объем баррика – 22,5 дал. (225 литров), обеспечивает более полный контакт вина с дубом, что благотворно сказывается на качестве фруктового вина. Мы гордимся, что являемся единственными производителями высококачественных фруктовых вин, выдерживаемых в дубовых бочках. Розлив фруктовых вин производится на полностью автоматизированных линиях итальянского производства.

Все стадии производства находятся под постоянным контролем аттестованной лабораторией предприятия. Готовая продукция проходит дегустационную и качественную проверку во Всероссийском научно – исследовательском институте пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ГУ «ВНИИ ПБ и ВП»). Качество произведенной нами продукции подтверждено многочисленными наградами на Международных конкурсах вин и спиртных напитков. Кстати, у нас был вариант не связываться с бочками, а использовать дубовую стружку. Закон позволяет, и обошлось бы намного дешевле... Но это не интересно. Мы хотим делать что-то настоящее. Минимальная выдержка нашего вина – шесть месяцев. Дальше проходят дегустации, смотрим, как вино развивается. Всё очень индивидуально – результат зависит и от бочки, и от виноматериала. После выдержки вина купажируются и затем выдерживаются в бутылках. В продажу – через год!

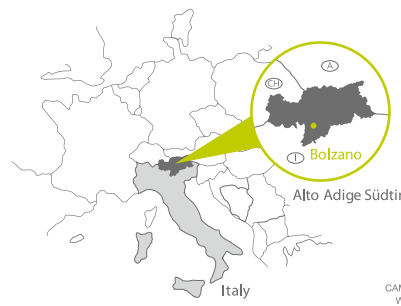
На самом деле, сделать натуральное, качественное вино – счастье винодела, независимо от того, работаешь ты с виноградом или с ягодами и фруктами. Мы смогли, и наши вина теперь заслуженно получают высшие награды на международных конкурсах. Пейте фруктовые, они полезны, вкусны и гастрономичны.

Вина фруктовые полусладкие «Черносмородиновое», «Вишневое», «Черноплодноряб иновое» вырабатываются из свежих черной смородины, вишни и рябины черноплодной. Вина отличаются глубоким цветом, гармоничным, бархатистым вкусом и ароматами с тонами свежих ягод.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Вина Альто-Адидже/Южный Тироль несут в себе всю многогранность своего региона: с одной стороны они олицетворяют характерные черты средиземноморья, с другой – Альпийских гор.
Качество и элегантность наших вин помогут посетителям дегустации открыть всю красоту и аутентичность нашего терруара.

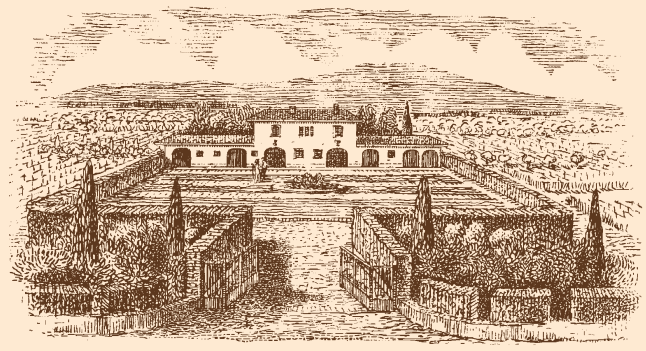
13 марта 2014
гостиница Хилтон Ленинградская
За дополнительной информацией можно обратиться:
moscou@sopexa.com



CAMPAIGN FUNDED IN ACCORDANCE WITH REGULATION EC N. 1234/07

Откройте Лацио с Casale del Giglio

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

Антонио Сантарелли известен как революционер итальянского виноделия XX века в регионе Лацио. Именно он в 1985 году начал экспериментальный проект по выращиванию винограда в округе Априлия, неподалеку от Рима, где еще в начале XX века были лишь непролазные болота. Во времена Муссолини болота были высушены, и позднее семья Сантарелли приобрела земли в местечке Казале дель Джильо, где сейчас располагаются знаменитые на весь мир виноградники одноименной компании. Личный вклад Антонио Сантарелли в развитие виноделия в регионе Лацио заслуживает признания хотя бы потому, что благодаря его деятельности вина Лацио приобрели статус высококачественных и уникальных.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото Casale del Giglio

Антонио Сантарелли

Винодельня Казале дель Джильо

В начале Антонио Сантарелли пригласил лучших агрономов и энологов Европы, вместе с которыми был успешно реализован важный экспериментальный проект. Целью долгосрочного плана стало определение наиболее подходящих сортов винограда, включая местные и европейские, пригодные для лучших вин. На данный момент в Казале дель Джильо выращивается более 57 сортов винограда и производится 14 вин и 3 вида граппы из Мерло, Шираз, Пти Вердо, Пти Мансан, Вионье, Фиано, Совиньон. Надежным партнером в работе стал энолог Паоло Тифентхалер.

Для Антонио Сантарелли проект Casale del Giglio – настоящая страсть, которая не утихает на протяжении нескольких десятилетий, и о которой он готов говорить бесконечно.

«Любовь к вину досталась мне по наследству. Ещё в начале 20 в. мой дед Бернардино основал в Риме торговлю качественными винами и маслом – Vini & Olii, а впоследствии расширил свой бизнес по всей Италии. Мой отец Дино начал закладывать виноградники на осушенных землях в 1967 г. и вдохновил меня на поиск лучших лоз. И хотя работа в Casale del Giglio начались практически с нуля, а все изыскания проводились в регионе впервые, результат стал для нас лучом света. Мы смогли доказать, что наши виноградники могут дать наилучшие ягоды для идеального вина.»

Объявление 1935 г. компании «Сантарелли и сыновья»

Усадьба Казаль дель Джильо

«Без Паоло было бы невозможным определиться с подходящей технологией производства наших вин. Он полагает, что лучшие бочки для вин в нашем хозяйстве – из французского дуба и акации, которые деликатно смягчают танины и придает винам должный вкус. Он применяет раздельную винификацию, настаивает на длительном воспитании вин уже в стекле. Хотя он всегда смотрит вперед. Например, с интересом экспериментирует с выдержкой белых вин в бочках из черешни.»

«Идеальное вино вызывает особенные эмоции и покоряет воображение. Такое вино должно иметь идеальный характер и быть посланником винодела к потребителю. Это вино – для праздника. Именно такое вино для меня – Mater Matuta, красное сухое, купаж Сира и Пти Вердо. У него насыщенный темно-рубиновый цвет, в аромате – кофе в зернах, фиалка, вишня Мараска. В развитии появляются тона кориандра, мускатного ореха, корицы. Объемный и свежий рот этого вина соблазняет, благодаря совершенной танинной структуре, и завершается мощным и долгим финалом. Не случайно мы выбрали для этого вина имя богини зари и плодородия.»

«Безусловно, признанию наших вин у потребителей мы обязаны оценке рейтингов. А они всегда были на нашей стороне. Например, Лука Марони оценил Mater Matuta 2010 в 98 баллов, на международных конкурсах всегда особый интерес вызывает белое Antico, купаж Шардоне и Вионье. Я знаю, что его отмечают за приятный желтый с золотистыми бликами цвет платья, сложный и элегантный цветочный аромат с тонами можжевельника и нотками ореха, лакомый полный вкус и длительный финал с привкусом ванили.»

«Кроме виноделия, мы вовлечены в археологические проекты региона. Так, недалеко от хозяйства при раскопках удалось найти Виа Сакра (Святая улица), что вела к храму божества Матер Матуты, а также древние поселения VII века до н.э. и исторический некрополь в Сатрикуме.»

«Хорошее вино требует соответствующей еды. Я настоящий патриот кухни Лацио и всегда предлагаю наши вина с характерными блюдами региона. Кстати в Риме наша семья имеет мишленовский ресторан, где предлагают гостям уникальные блюда. Мое любимое – паста «Аматричано». Это блюдо готовится по неизменному рецепту еще с 700 года! Именно тогда пастухи в основном и ели ее, выводя свои стада к горам Лаги, которые окружали котловину Аматричано. Для этой пасты нужно тщательно отделить кожу ветчины «Гуанчале» – это местный специалитет. Порезать мелко и вынуть зерна перца, обжарить на железной сковороде без масла на медленном огне до подрумянивания. Приготовленную пасту «Мецце манике Ригате» до «аль денте» выложить в ветчину. Добавить тертый сыр «Пекорино Романо» и молотый черный перец. Все просто, но необыкновенно вкусно! Я готов есть ее каждый день!»

«В этом году наша семья отмечает столетний юбилей. Мы горды достигнутым, но впереди еще много работы. Каждый из нашей семьи осознает, что пройдена лишь часть пути к заветной цели сделать вина Лацио узнаваемыми во всем мире, и прославить наше виноделие на все времена. А вина у нас хватит для всех – сейчас мы производим более 1,5 млн бутылок различных вин, общее у которых – замечательное соотношение цены и качества».

Виноградники хозяйства

Винное племя
или о «штурманах винного ковчега»

Окончание, начало см. на стр. 5

Писатели и критики активно пишут для СМИ, на своих сайтах, а молодое поколение винных писателей активно осваивает интернет пространство. Члены клуба участвуют в дискуссиях на разные темы на закрытой страничке в facebook. Периодически собирается комиссия из членов CWW для обсуждения серьезных вопросов. Возраст специалистов колеблется от достаточно молодого (30 с небольшим) до очень уважаемого. Но одним из серьезных правил остается и на сегодняшний день – никто из членов клуба не вовлечен в процесс продаж вин одного бренда на постоянной основе.

Рождественская вечеринка. 2011 г., отель Lincoln's Inn, Лондон, 2011 г.

Заседание CWW во время Real Wine Fair, 2012, Лондон

Вступить, в сообщество не так просто. Во-первых, надо показать свои работы, опубликованные в СМИ, в течение нескольких лет, а также заручиться поддержкой двух активных членов клуба и при этом иметь хорошие теоретические знания о вине, как минимум, у многих уровень Diploma WSET, диплом Мастер вина и высшее образование в сфере журналистики, энологии, химии и т.п. Работы приемной комиссией обычно рассматриваются от нескольких недель, а процесс вступления может затянуться и того дольше.

Сегодня в клубе – около 300 участников, из которых всего двое обладают российским гражданством *(примечание редакции: Элеонора Скоулз и Татьяна Манн)*.

Раз в несколько лет выбирается секретарь CWW, который ведет огромный организационный пласт работы всей ассоциации. Сейчас эту роль взяла на свои хрупкие женские плечи Андреа Уоррен.

У каждого члена клуба есть пластиковая карта с фотографией и текстом «the member of circle of wine writers» и информацией о сроке действия карты, ну, а если на карте Вы увидите еще и дополнительное слово «honour» (почетный член клуба), то считайте, что вам крупно повезло и только от вас зависит, насколько внимательно и бережно вы воспользуетесь возможностью открыть «кладец с золотой информацией».

Винная Карта благодарит «Клуб Винных писателей» за предоставленную информацию о работе клуба и разрешение использовать материал из книги A Brief History of the Circle of Wine Writers. Все фотографии предоставлены «Клубом винных писателей», защищены авторскими правами и принадлежат Джиму Бадду (Jeam Budd), издателю Circle Update.

Vini La Delizia®

Винодельня «Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a.» - самое крупное винодельческое предприятием в регионе Фриули-Венеция-Джулия и одно из важнейших на севере Италии. Кооператив, основанный в 1931 г., объединяет более 550 членов, площадь виноградников составляет 2000 га. Сочетание особого типа почвы, состоящей из глины и гальки, и чрезвычайно благоприятного климата позволяет получать вина с ярко выраженными индивидуальностью и характером. Центр сбора винограда, винификации, выдержки и розлива располагается в сердце зоны DOC Фриули -Граве и Просекко DOC, имеющей вековую историю виноградарской традиции.
Спелый виноград тщательно отбирается, а брожение проходит в терморегулируемых резервуарах. Весь процесс производства высококачественных вин организован в соответствии с главными качественными и системными международными стандартами (ISO 9001, BRC, IFS). 60% вина «Vini La Delizia» экспортирует в США, Канаду, Россию, Китай и в основные европейские страны.

«Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a.» производит широкий круг высококачественных вин, которые отвечают вкусам самых изысканных потребителей в Италии и по всему миру.

БЕЛЫЕ ВИНА: Пино Гриджио, Шардоне, Совиньон, Фриулано.

КРАСНЫЕ ВИНА: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Рефоско даль Педунколо Россо, Пино Неро.

ШИПУЧИЕ ВИНА: Просекко DOC, Шардоне, Розе.

ИГРИСТЫЕ ВИНА: Просекко DOC, брют, Москато, Риболла Джалла и «Иль Ностро» спуманте брют *Charmat lungo*.

Эксклюзивный дистрибьютор в России
ООО»ВИНТОРГ»
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 869564 - Fax. +39 0434 868823
info@ladelizia.com - www.ladelizia.com

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07
КАМПАНИЯ ПРОВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С РЕГЛАМЕНТОМ ЕС № 1234/07

Рай на земле

«Валенсия – край цветов и любви»,– так поется в известной песенке, ставшей гимном прекрасного города. Действительно, Валенсия окружена цветущими садами, а аромат апельсинов и южных цветов уже многие столетия витает над улицами. Мавры во времена своего владычества называли Валенсию «раем на земле» и совсем не ошибались. Этот удивительный испанский регион знаменит как страна великолепных пляжей, восхитительной средиземноморской кухни, отличного футбола и несметного числа пестрых, шумных праздников.

В начале весны самый шумный праздник Фальяс собирает в столице региона многочисленных местных жителей и туристов. Фальяс (Las Fallas) – это торжественное, или лучше сказать праздничное сжигание огромных кукол в ночь с 19 на 20 марта. В 22.00 по приказу Королевы праздника начинают сжигать маленькие фигуры, а в полночь огню предаются и большие. На эти три-четыре часа Валенсия превращается в огромный полыхающий костер.. Когда догорит последняя кукла, раздается грандиозный салют на целый час.

А какой же праздник обойдется без вкусного вина? Вина D. O. Валенсия очень схожи с праздником Фальяс по своему настроению: красочному, яркому, умопомрачительному. В основном это тихие вина международных и автохтонных сортов, и конечно же очень ароматные валенсийские кавы.

Такой же яркой, веселой, молодежной как праздник испанской масленицы можно охарактеризовать коллекцию вин «M de Murviedro» – это вина для молодых и дерзких! Яркий дизайн этикетки, яркая палитра вкусов перенесут Вас в современную Испанию. Линейка “M de Murviedro” – вина высшей категории качества по доступной цене из модных и популярных Темпранилло, Шираз, Совиньон, Мерло, Шардоне.

Очень часто на празднике Фальяс можно увидеть молодых людей попивающих вина «M де Мурвиедро» за столиком многочисленных уличных кафешек, эти молодые вина легки и приятны на вкус, не высоки по стоимости, поэтому их часто выбирает молодежь.

Но когда хочется настоящего праздника, то испанцы предпочитают игристое – каву. Кава «Луна де Мурвиедро» – эта кава – икона для Валенсии, которая отлично подойдет для огненной ночи – кульминации праздника. Кава «Луна де Мурвиедро» пробуждает самые сокровенные чувства и желания, наполняя все вокруг яркими эмоциями. Кава «Луна де Мурвиедро» – это калейдоскоп чувств.

Площади виноградников в Валенсии огромны. Но исторически сложилось так, что лишь некоторые из них имеют право на название по месту происхождения. Среди них особое значение имеют D. O. Valencia и D. O. Utiel-Requena.

Д. О. Валенсия имеет не очень долгую историю, основано оно в пятидесятых годах XX века.

Выделяют несколько субзон с разными свойствами: Альта Турия (Alta Turia) раскинулась западнее города Валенсия. Здесь производят свежие и ароматные белые вина из сортов Макабео и Мерсегера. Валентино (Valentino) с отдельной зоной Москатель де Валенсия (Moscatel de Valencia) – в центре провинции Валенсия с разнообразными почвами и климатическими условиями. Здесь популярны десертные вина из Москателя. Также востребованы красные легкие вина из Темпранильо и Гарнача. Белые вина с приятными фруктовыми ароматами производят преимущественно из Мерсегера, Макабео, Мальвазии и Планта Фина. Клариано (Clariano) – холмистая южная зона. Специализация – красные и розовые вина с насыщенными ароматами из винограда Монастрель с добавлением Темпранильо или Гарнача. Белые вина преимущественно делают из Мальвазии и Макабео, они отличаются приятным легким ароматом.

Самый крупный производитель в этом регионе – «Бодегас Мурвиедро», основана в 1927 г. Философия компании основана на сочетании современных технологий производства вина и сохранении традиционных сортов винограда.

Вина предприятия отвечают самым высоким международным стандартам качества, сохраняя при этом свой испанский характер и оригинальность.

Д. О. Утьел-Рекена раскинулась на 40 тыс. га. Виноград здесь возделывали еще в V веке до н.э. Лозы высажены на плоскогорье по обе стороны от реки Магро, значительно выше уровня моря, до 800 метров. Традиционные вина, которые производят большинство бодег, нежные розовые и полнотелые красные. Оба вина чаще всего делаются из сорта Бобаль, занимающего 90% посадок региона. Именно Бобаль определяет лицо местного производства, и он крайне редко встречается в других районах Испании. Кстати, один из синонимов Бобаль – Валенсиана, что точно указывает на его происхождение.

Одно из старейших семейных винодельческих предприятий Испании «Valsan 1831» всегда с почтением относилось к уникальному сорту винограда. Это предприятие владеет плантациями Бобаля с лозами возраста 60–70 лет, а также постоянно занимается обновлением посадок. Для достижения нужной концентрации вина на лозе для созревания здесь оставляют не более 1–1,5 кг ягод. Красные и розовые вина «Bobal deSanjuan» производятся из 100% Бобаля, что является большой редкостью на рынке. Предприятие также является хранителем традиций местного виноделия. В его винодельне в деревеньке Сан Хуан до сих пор сохранились цементные резервуары, в которых ферментируются вина.

Бобаль появился в Утьел-Рекена в 15 в. и за несколько столетий прекрасно адаптировался к климатическим условиям. Он созревает в конце сентября – начале октября. Ягода средняя и крупная, округлая или сплюснутая, часто неправильной формы из-за плотности грозди, черная. Бобаль дает густоокрашенные, тельные красные вина, не слишком крепкие, с отличной способностью к выдержке. Традиционно Бобал воспринимался как «рабочая лошадка» виноделия, его ценили за способность сообщать винам ощутимую кислотность, однако в настоящее время это один из самых перспективных красных испанских сортов. При заботливом возделывании и тщательной винификации он дает ароматные фруктовые вина цвета спелой вишни с низким уровнем алкоголя.

С каждым годом вина из Бобаля (Bobal) привлекают к себе внимание публики своим пленительным вкусом. Пить его стало престижно, интерес к нему стали проявлять любители вина, оценившие его высокое качество, своеобразие и тонкий вкус. Эксперты предрекают ему большой успех. Не случайно вино «Bobal deSanjuan» красное получило 91 балл от известного винного критика Роберта Паркера.

«Luna de Murviedro»
D. O. Кава
белое игристое брют

Сорт винограда: *Макабео.*
Способ производства: *традиционный*
Выдержка: *11 месяцев*
Аромат: *цветочный с фруктовыми оттенками*
Вкус: *сбалансированный с цитрусовыми нотками*
Алкоголь: *11,5% об.*

«M de Murviedro»
Совиньон
Блан D. O. Валенсия
белое сухое

Сорт винограда: *Совиньон Блан.*
Цвет: *соломенный*
Аромат: *ярко-выраженный тропических фруктов и спелых ягод.*
Вкус: *элегантный, фруктовый с освежающей кислотностью.*
Алкоголь: *12% об.*

«M de Murviedro»
Темпранильо
D. O. Валенсия
красное сухое

Сорт винограда: *Темпранильо.*
Цвет: *глубокий вишневишневый.*
Аромат: *яркий фруктовый с тонами специй.*
Вкус: *Полный и бархатистый, сопровождаемый сбалансированной кислотностью.*
Алкоголь: *13% об.*

«Bobal deSanjuan»
D. O. Утель-Рекиена
красное сухое

Сорт винограда: Бобаль
Цвет: *насыщенный гранатовый с пурпурными отливами.*
Аромат: *красные фрукты, дикая клубника и нотки специй.*
Вкус: *элегантный, свежий, с нотками изюма, клубники и вишни.*
Алкоголь: *12,5% об.*

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Винное племя
или о «штурманах винного ковчега»

Стивен Спурье 2010 г.

Идея написания этой статьи пришла сразу же после прочтения книги «Краткая история о «Круге винных писателей» Кристофера Филдена, изданной тиражом всего в 750 копий. Исторически важный материал заставил задуматься о многих сторонах сегодняшней жизни винных критиков и писателей и всего винного сообщества.

Татьяна Манн

Специально для «Винной карты»
Фото Джим Бадд

Первые английские винные писатели

Официально первая зарегистрированная книга о вине была опубликована в Лондоне в 1568 году. Написал ее Уильям Тёрнер и называлась она достаточно просто: «A new Boke (примечение редакции: именнно такая версия написания слова «книга») of the natures and properties of all Wines that are commonly used here in England, with a confutation of an errour of some men, that holde, that Rhennish and other small white wines wines of them that either have, ore are in danger of the stone, and divers other diseases, made by William Turner, doctor of Phisicke». В книге рассказывалось о том, что с точки зрения поддержания здоровья гораздо разумнее пить легкие вина Рейна, чем полнотелые вина со средиземноморских виноградников.

Роль докторов в те далекие времена в винной английской литературе была огромна. Следующими важными вехами в истории становления винной критики стала викторианская эпоха, которую назвали «золотой эрой винных писателей» и к еще более поздним важным периодам можно отнести и создание профессиональной организации «Круг винных писателей» («Circle of Wine Writers») в 1960 г.

Андре Симон – ключевая фигура среди английских винных писателей, и о нем стоит рассказать подробнее. Хью Джонсон буквально написал следующее о нем: «харизматический лидер винного бизнеса начала 20-го века, написавший 104 книги. В течение 33 лет он был успешным импортером шампанского в Лондоне, активным президентом ассоциации «Общество вина и еды». Первая его книга в 1905 г. называлась «История продаж шампанского в Англии». Андре Симон принимал активное участие в образовательной английской винной среде и тем, что в последствии стало международной организацией WSET (Wine and Spirit Education Trust). Именно Андре стал первым почетным президентом CWW.

Второй ключевой фигурой среди английских винных писателей прошлого века и активным участником создания CWW стал Сирил Рэй, в начале своей карьеры работающий военкорром. Интересно, что в период 1946–1956, работая в Sunday Times, он успел даже побывать в роли московского корреспондента. Сирил слыл социалистом, но всегда любил красивую жизнь и обладал изумительным чувством юмора. Когда он стал любить вино, так и остается загадкой сегодняшних дней. Но он всегда считал себя в большей мере винным коммуникатором, чем винным экспертом. Одной из самых популярных цитируемых его фраз остается: «среди всех вин я предпочту пиво». Он и правда к концу своей жизни предпочитал этот напиток. Кстати, в те времена в Англии были популярны базовые вина кьянти, розовые вина Mateus Rose, а также порто и херес.

Заседание «Клуба винных писателей», 2011 г.

Первыми постулатами Сирила Рэя для «Круга Винных писателей» стали следующие высказывания:

1. *объединить людей похожих дисциплин для взаимной поддержки;*
2. *создать фокус-группы из писателей, чье качество публикаций гарантировано и проинформировать о них импортеров и производителей вин, которые хотят презентовать свои вина определенному кругу людей;*
3. *обеспечить своего рода гарантии для редакторов, чтобы материал, который им предлагают авторы, написан людьми, которые действительно знают толк в том, о чем они пишут.*

Сирил, конечно, за время бурной деятельности, оброс и друзьями, и недругами. Некоторые даже называли CWW достаточно категорично – «клуб по личным приглашениям Сирила».

В первые десятилетия работы организации были нешуточные споры, кто же может быть членом клуба, и количество членов держалось в рамках порядка 60 человек. Считалось, что для такого количества участников можно организовать качественные дегустации и ужины, и именно такое количество журналистов и писателей, пишущих о вине, и есть на британском рынке.

Все это время работы организации не прекращались споры о качестве публикуемого материала. Всегда было 2 лагеря: профессиональные журналисты, выбравшие тему «вино» и профессионалы винного мира со временем начавшие писать о вине.

Количеству дискуссий и креативной подаче дегустаций в те времена можно только позавидовать:

«Розовое шампанское – это серьезное вино?», «Вина из шато, розлитые в самих шато против розлитых по бутылкам уже в Англии», «Правильно ли делать пастеризацию для столовых вин», ужин под кодовым названием «Дегустация вин Риохи и яиц»...

Итак, кто же был в числе первых членов клуба?

Дёрмотт Морра, который в то время работал в The Times и The Daily Telegraph.

Джулиан Джеффс – автор книг о хересе, позднее неоднократно занимающий пост президента клуба.

В конце 70-х и начале 80-х годах начали появляться винные писатели, известные сегодня на все мир. Именно в то время в Великобритании начался активный интерес к предмету «вино» среди потребителей. Появился журнал «Декантер» на деньги Луи Гордона, который заработал их на импорте хереса Domecq и потерявшего их на открытии винных баров.

Интересно понаблюдать за карьерой всемирно-известных на сегодняшний день писателей, как они начинали свою профессиональную работу с вином и в какой момент присоединились к «Кругу винных писателей»:

Серена Сатклифф пришла в клуб уже в статусе «Мастер вина» из винного бизнеса. Она работала тогда над изданием книги Андре Симона «Вина мира» (1981 г) и параллельно над книгой о шампанском.

Дженсис Робинсон была первой, кто начал издавать ежемесячный информационный бюллетень о вине (1977 г) и она же была первым издателем ежегодного гида «Какое вино?», с 1983 г. К ее же заслугам относится и начало выхода ежемесячного издания «Вино и крепкие напитки».

Оз Кларк только начал работать над журналом «Вино».

Майкл Бродбент был главой винного департамента аукционного дома Christies.

Хью Джонсон был секретарем общества «Wine and Food Society» и уже успел издать книгу «Вино».

При всей элитарности CWW, не обходилось и без смешных и курьезных ситуаций с членами клуба. Однажды по заданию аукционного дома «Christies» двое участников клуба получили задание написать книгу о Domaine de la Romanee-Conti. Поездка состоялась, авторы приехали и в течение выходных дней узнали о всех нюансах производства легендарного вина, но каково же было удивление приглашающей стороны, когда один из писателей куда-то исчез во время вертикальной дегустации всех винтажей La Tache и был позднее обнаружен ... в соседнем баре за кружкой ... бургундского марка. Конечно, после этого Домен расторг любые договоренности с этими личностями о написании книги.

Начиная с 90-х гг. развитие клуба CWW шло более продуктивными темпами. Так, с конца 80-х постоянно начала выпускаться газета сообщества и качество проводимых дегустаций заметно выросло. К приему новых членов клуба начали относиться более внимательно и к 90-м их насчитывалось уже около 80.

Реалии сегодняшнего дня в «Клубе винных писателей»

Сегодня жизнь в «Круге винных писателей» бурлит как никогда: работает комиссия с выдачей крупных денежных призов на конкурсах «молодой винный писатель в категории до 30 лет», проводятся разного рода технические закрытые дегустации, организуются поездки по винодельческим зонам.

Окончание на 3-й стр. вкладки

Семинар «Винные сорта винограда»в рамках London International Wine Fair. Ведущий швейцарский профессор-генетик Жозе Вуийямо. Май 2013 г.

Межев: среди снегов белых

Оказавшийся в тени новой модной лыжной столицы – Куршевеля, старый Межев, не собирается сдавать позиций. В нынешнем сезоне он отмечает несколько круглых дат и встречает свои юбилеи новыми архитектурными и гастрономическими проектами.

Татьяна Гаген-Делкрое
Специально для «Винной карты»

Под шелест «старых» денег

Поговорка гласит, что «большие деньги кричат, а очень большие – шепчут». Едва различимый шорох крупных купюр в Межеве может распознать только самый натренированный слух: этот шелест раздается в роскошных апартаментах, замаскированных под лубяные избушки-шале; в звездных «мишленовских» ресторанах, напоминающих с виду заурядные бистро; за стойкой бара, прикинувшейся обычной поленницей; в изысканных СПА, скрывающих свои ванны ночных грез за неотесанными срубами. К чему такая конспирация, спросите вы? Такова в Межеве правила приличия – не позволяющие уважающим себя людям выставлять напоказ богатство и выскакивать на публику с пачкой денег, словом, неписанные законы, тщательно прячущие от любопытных глаз успех и достаток. Роскошь вульгарна, сдержанность благородна – вот правила, по которым живет Межев. Не удивительно, что обладатели «новых денег» Межев недолюбливают – им и катание не в радость (дескать, здешние склоны недостаточно круты), и ночная клубная программа недостаточна выразительна (мода выходить на танцпол в лыжных ботинках в Межеве, действительно, так и не прижилась), и винные карты не до конца завершены (шампанское Cristal в Межеве и в самом деле льется далеко не в каждом баре). Однако и без модного купеческого размаха Межев чувствует себя вполне уверенно: четырехтысячное население небольшого поселка увеличивается в «высокий сезон» в двадцать раз. Едут сюда французы, бельгийцы, голландцы, немцы – в основном с семьями и непременно с детьми. Едут, как водится, чтобы и на людей посмотреть, и себя показать, но больше все-таки для того, чтобы насладиться тем, что называется по-старинке art de vivre, искусством жить по-французски.

Успешная история савойского поселка с высящейся посреди центральной площади церковью XIII века началась задолго до того, как катание на горных лыжах вошло в моду, (весь XIX век сюда тянулись пилигримы, жаждущие поклониться святыням четырнадцати расположенных на горе часовен), но настоящей своей славой (и добавлю – богатством) Межев обязан Ротшильдам. Зимними видами спорта тут занимались до Первой мировой войны, однако светское общество в те времена предпочитало все же швейцарский Санкт-Мориц. Страстная лыжница баронесса Ноэми де Ротшильд, устав от одних и тех же лиц, дала поручение своему инструктору, норвежцу с простой фамилией Смит найти во Франции достойное место, которое стало бы французской альтернативой Санкт-Морицу. Инструктор честно опробовал все возможные склоны и трассы, и в конце-концов остановился на Межеве – поселке, чье название произошло от кельтских слов – «мег» – жилище, и «эв» – вода. Хоть добраться в те времена в эти края было и непросто, но баронесса настояла на строительстве палас-отеля на склоне горы Арбуа, с помпой открыла свой замок в 1921 году и даже привлекла к патронажу бельгийского короля Альберта.

С тех пор ездить в Межев стало хорошим тоном не только для друзей мадам де Ротшильд – а было среди них немало аристократов, финансовых воротил и бизнесменов, – но и для средних французских буржуа. С 20-е по 30-е годы курорт рос, в нем появилась лыжная школа с лучшими в Европе австрийскими инструкторами. В 1933 году первая канатная дорога связала Межев с вершиной Рошбрюн. На следующий год появилась вторая канатная дорога. Другая представительница рода Ротшильдов баронесса Морис, заядлый игрок в гольф, разбила с палас-отелем поле для гольфа на девять лунок и превратила Межев в круглоголичный курорт. В 50-е годы славу Межева упрочил Роже Вадим, французский режиссер русского происхождения, снявший тут «Опасные связи», – культовый фильм про распущенных героев светских будуаров с Жераром Филиппом и Жанной Моро. В последующие годы в Межеве неоднократно видели Жана Маре, Бриджит Бардо, Шарля Азнавура, Франсуа Миттерана... Годами не покидавшую Межев Надин де Ротшильд сменило новое поколение – теперь тут всем заведует ее сын Бенжамен и его жена Ариана. А в последнее время неожиданно для всех Межев вышел на пятое место в мировом романтическом списке: заключить брак – пусть и не небесах, но к ним поближе! – сюда приезжают влюбленные со всего света.

Путь наверх

Однако Межев – это не только рай для новичков зимних видов спорта и лыжные трассы длиной 325 км. В нынешнем году юбилей отмечает лавка Laiterie Gaiddon, восемьдесят лет торгующий соблазнительными производными из молока – от масла до изумительных сыров Tomme de Savoie, а также джемами и медом... Поставщики деликатесов – местные фермеры, поколенье за поколеньем снабжающие экологическими продуктами Межев и окрестности. В 2011 году в их стройных рядах произошла серьезная брешь – из числа надежных партнеров выбыла семья Жозефа Соке. Бессменный поставщик Laiterie Gaiddon решил открыть свой собственный бизнес – и не прогадал. За два года La Ferme de Joseph превратилось в культовое гастрономическое место. Позади бутика с сырами, йогуртами, колбасами, паштетами, вареньем и десятком видов домашнего мороженого – по-прежнему расположен загон для домашнего скота и настоящее фабричное мясо-молочное производство. На втором этаже – вполне современного вида ресторан с традиционной савойской кухней.

Впрочем, тартифлетами, раклетами, фондю и прочими блюдами на основе горячего сыра сегодня в горах никого не удивишь. В 2012 году титул новой гастрономической звезды во Франции получил Эммануэль Рено – скромный молодой человек, в 1998 году без какой-либо помпы открывший в горах ресторан Flocons de Sel. Ученик Марка Вейра прекрасно усвоил урок старших товарищей: умные не обходят горы, а идут в них. Одновременно с ним «в путь» отправились диктаторы парижского вкуса Эрик Фрешон, Кристиан Констан, Ив Камдебор.

Сезонная рафинированная кухня из местных продуктов, – переосмысленная с учетом новейших веяний «фьюжн» и мастерски, со столичным шиком поданная, – принесла Рено в 2001 году первую звезду гида Мишлен. Вторая не заставила себя долго ждать (2007 год), а в 2012 Рено получил и третью, пополнив список таких выдающихся старших мэтров, как Марк Вейра, Жоэль Ребюшон и Фредерик Антон.

Не менее амбициозные планы у его коллеги Стафана Торетона. Накануне нового 2014 года в центре Межева без лишнего шума открылся пятизвездный отель «M Megeve». Как тут и принято, событие прошло без какой-либо помпы и суеты, люкс, как и водится у приличных людей, оказался тщательно замаскирован архитектором Жаном-Ноэлем Пико под скромный деревенский сруб. Внутри же – дюжина просторных новых свитов, СПА с басейном и аюрведически-подкованным персоналом, работающим на косметике Cinq Mondes, ресторан, бистро и шампань-бар, прикрытый для отвода глаз той самой упоминавшейся выше дровяной поленницей. В винной карте – все самые известные марки шампанского, все регионы Франции от Эльзаса до Лангедока, причем цены на бутылку начинаются с честных 25 евро... Что же касается кухни, то и она удивляет разнообразием: меню, созданное Стефаном Торетоном, успевшим поработать в разных странах мира, заставляет привычные французские блюда звучать по-новому. Террин из кролика с фуа-гра, суп-биск из омара с тонкими лепестками морских гребешков, баранина в «шубе» из пряностей, мясной тартар со свежими овощами... И ни одного фондю!

Амбиции владельца отеля Франсуа Бене вполне понятны – сделать «M Megeve» таким же культовым местом, как, скажем, знаменитая гостиница «Mont Blanc», недавно отпраздновавшая свое 80-летие... Действует он, в согласии с местной традицией, основательно и не спеша – суммирует отзывы постояльцев, выясняет их предпочтения, учитывает национальные вкусы, постоянно что-то корректирует и улучшает...

Словом, как писала в своей книге «Межев. История любви» баронесса Надин де Ротшильд, «Межев продолжает пестовать свою неповторимость, свою память и свою историю. В отличие от Куршевеля, где все создано в наши дни, и где нет никакой истории, в Межеве живут поколеньями, творя год за годом, одно десятилетие за другим, семейные повести».

Поваренная книга Русского музея

В Корпусе Бенуа Русского Музея Санкт-Петербурга расположилась уникальная выставка «Приглашение к обеду. Поваренная книга Русского музея». Хотя экспонатов на гастрономическую тему в музее довольно много, ведь тема еды занимала умы художников издревле, такая выставка организована впервые. Тут собраны произведения мастеров разных эпох от Древней Руси до наших дней: живопись, декоративно-прикладное искусство, фотография и даже видео-арт. К тому же, музей выставляет экспонаты не только из своей коллекции, но и из частных собраний и коллекций современных художников.

Гюзель Молонова

Специально для «Винной карты»
Фото Русского музея

Здесь, среди предметов 17 века красуются чаши, ковши и чарки из серебра и дерева, с изображениями животных и причудливых орнаментов, золоченые кружки, расписанные эмалью и украшенные сканью рукоятки столовых ножей и чехлы для щипцов. Тут же, в богатом золоченом багете с зеркалом – произведение художника 18 века И.Г. Шварца – искусно вырезанные из дерева сетка с рыбой и раком, в окружении корнеплодов. Удивленный посетитель рядом со мной с улыбкой вскидывает брови: «Такая рама: позолота, зеркала! И такой прозаический сюжет!»

Огромный обеденный стол занимает роскошный царский Арабесковый сервиз, изготовленный на Императорском фарфоровом заводе для особо торжественных приемов. Почти 1000 предметов на 60 персон, включая также скульптурные группы, символизирующие прославленные деяния Екатерины II, «Крым под державою Екатерины II», «Грузия под покровительством России», «Морская сила», «Военная сила». Этот невероятно изысканный, элегантный сервиз подарен ей по случаю празднования 20 лет правления.

По моде той эпохи столовая и десертная посуда выставлялась одновременно. Ведь при дворе бытовали 4 и более подачи, каждая из которых могла состоять из 14 блюд! В составе сервиза можно увидеть фарфоровые изящные цилиндрические ведерки, предназначенные для бутылок с вином, так называемые «бутылочные подачи». Рюмки размещались в овальных, с фестончатым краем вазах – подачах, их подвешивали за ножки в лед.

Интересен и другой, представленный на выставке сервиз, знаменитейший Гурьевский или «Русский», который был создан для Александра I и состоял из 4500 предметов. Выставка предлагает нам рассмотреть некоторые из них: скульптурная группа крестьян, легко несущих чаши и вазы сервиза. Руководитель создания этого поистине царского сервиза скульптор и модельмейстер Степан Степанович Пименов использует в свое работе гравюры Д.– А. Аткинсона, «Описание обитающих в Российском государстве народов...» И.Г. Георги для сюжетов росписей.

Миниатюры на тарелках и вазах изображают виды Санкт-Петербурга, уличных торговцев, городских будочников, извозчиков, молочниц и другие виды России, поэтому сервиз и носит название «Русский». Золоченые, искусно расписанные тарелки, вазы, соусницы предстают нашему взору в Русском музее.

Конечно, выставка представляет нам множество произведений живописи, демонстрирующих застолья 18 и 19 веков. Это и деревенские домашние трапезы, крестьянские пирушки, смотрины невест и поминки, и званые обеды в лучших домах, как например, обеды в Дворянском собрании или «Юбилейный обед» Ильи Репина.

Огромный холст «Поцелуйный обряд» К. Маковского показывает нам богатый дом боярина Морозова, который можно рассматривать бесконечно: венецианское стекло, роскошные ларцы, резные чарки в форме лебедей, богатые костюмы, традиционные украшения девушек перенесут нас в ту эпоху.

Выставка предлагает не только нетленные произведения искусства 18–19 веков, она изобилует и современными инсталляциями и живописью.

Из зала элегантной красоты царских сервизов и увековеченных холстов мы попадаем в тематические залы, которые условно можно назвать: мясной, рыбный, фруктовый, кондитерский.

Жернова мясорубки и освежеванные туши, запечатленные на картинах, мясные натюрморты, подвешенный за ножки жестяной цыпленок, деревянный мясник с топором и обезглавленной жертвой – колорит мясного зала.

Рыбный зал предлагает насладиться или содрогнуться при виде современной видео-инсталляции: живая рыба с пульсирующими жабрами на прилавке рынка вновь и вновь возникает на плазменном телевизоре.

Свое место тут заняла и кустодиевская «Барыня», аппетитно распивающая чай за самоваром во фруктовом зале. Современные скульпторы представлены роизведениями «Зеленое яблоко», «Красное яблоко», «Желтая айва» в натуральную величину.

Одно из выставочных мест занимает современный натюрморт – поднос с пустой бутылкой шампанского, увядшими цветами, денежными купюрами и довольно натуральными мухами.

Кондитерский зал представлен более аппетитно: гигантские стеклянные леденцы-петушки, изображения пирогов и пирожных в различных вариациях, тут можно полюбоваться процессом украшения тортов.

Есть тут и гигантский деревянный огурец, в аквариуме с зеленой водой и искусственным укропом, и супница с борщом, воплощенная в ситце и бархате, и пластмассовые куски арбузов, и деревянные консервные банки, и возведенный на пьедестал граненый стакан, и сахарница с пельменями внутри, одна из современных картин изображает элегантную люстру, угодившую в шикарный торт, и даже гамбургеру посвящена картина, названная современным художником «Чревоугодие».

Однако, да простит меня читатель, мое внимание привлекает совсем не современное искусство. Небольшой зал посвящен меню конца 19 века, каждое из которых – настоящее произведение искусства. Меню, выполненные в технике хромолитография, оформленные знаменитейшими русскими художниками Апполлинарием и Виктором Васнецовыми, Александром Бенуа, Иваном Билибиным, Николаем Каразиным и другими. Каждая страница такого меню – как иллюстрация к старинной книге. Невозможно оторвать взгляд от этих шедевров, невольно задаешься вопросом: почему эта традиция, так искусно оформлять меню, канула в лету?

Отдельной темы достойны и предложенные в меню блюда. Драгунскому Сумскому полку в 1901 году предлагают отведать суп претаньер, котлеты марежаль с соусом из трюфелей, рябчики, спаржу. Меню небезызвестного в Санкт-Петербурге старинного ресторана «Палкинъ» в 1885 году афиширует суп-пюре Сант Гюбер, консоме Принцез, таймень а-ля Шамбор и пломбир Меттерних.

Не отстает и 1 Московская военная гимназия, её повара предлагают осетрину по-русски, свежую икру, артишоки по-итальянски и неизвестное блюдо под названием «Венецианская бомба», также подают ликеры и коньяк. Повара лучших ресторанов и домов Российской империи имеют в своем арсенале и кулебяку, и жаркое из жаворонков, и пурляки, и суп из раков, и георгиевское мороженое и другие изысканные блюда.

В этом же зале представлены фотографии, на которых можно полюбоваться обеденными трапезами в разные годы, поваренные книги советского времени, а также шедеврами кулинарного искусства – фотографии с Кулинарной выставки в «Астории» в 1910 году.

Завершает выставку опять же – современное искусство. Приклеенные к сковородкам рис и бутафорские сосиски, инсталляция из вырезанных из картона рисунков бутылок советской водки и яств советского времени, небольшой видео-зал, где показывают документальный фильм «Кремлевская кухня» и видеосюжеты на гастрономическую тему.

Выставка эта будет интересна любому, кому близка тема гастрономии – от ценителей классики до тех, кто восторгается современным прочтением. А попасть в Русский музей и лично оценить представленные экспонаты можно еще до 17 марта 2014 года.

Волшебная игристость Ламбруско

Виноградники Ламбруско раскинулись на территории Модены среди дивных пейзажей Эмильи-Романьи. Виноделием местные жители занимаются с римских времен, но только в XIX веке произошло разделение терруаров на три вида: Ламбруско ди Сорбара, Ламбруско Граспаросса ди Кастелветро и Ламбруско Саламино ди Санта Кроче. Вина этого региона – красные, щедрые и открытые, под стать характеру виноделов. Они запоминаются живой пеной, насыщенным ароматом и вкусом с хорошей кислотностью, которая прекрасно гармонирует с довольно высоким содержанием сахара в полусладких и сладких винах. Очевидно, что вина очень гастрономические, особенно в сочетании с местной моденской кухней.

Ламбруско – это имя группы виноградных лоз общей матрицы, похожих между собой, но не идентичных. И именно в терруарах Модены развились те качества винограда, которые издавна считаются наиболее благородными и аристократическими, та разновидность, которую по праву можно считать «предками» трех типов Lambrusco DOC, защищенных правилами Консорциума.

История вина «Ламбруско» уходит своими корнями в далекое прошлое. Много веков назад в Римской Империи оно было одним из самых популярных напитков. Сегодня это оригинальное вино по традиционной технологии производят только в области Эмилия-Романья. В процессе сложного создания вина появляется именно та знаменитая игристость, которая является отличительной чертой этого уникального напитка. Интересный факт: «Ламбруско» разливают по бутылкам во время его брожения, в результате в процессе бутылочного брожения в вине и образуется углекислая кислота, образующая пенность. Игристое вино «Ламбруско» обладает потрясающе приятным вкусом со сладковатыми нотками. Этот мягкий легкий напиток восхищает своим фруктовым ароматом. Такое вино гармонично сочетается с мясными блюдами и с морепродуктами. Для десертов и фруктовых салатов будут роскошным дополнением сухие и полусухие сорта «Ламбруско». Кроме того, этот изысканный напиток великолепно утоляет жажду.

Свою мировую известность Ламбруско приобрело не так давно – с начала 70-х гг. прошлого века. Это приятное вино способно завоевывать сердца и приносить радость своей яркой пеной. Ламбруско DOC идеально подходит к блюдам моденской кухни, известной во всем мире своими богатыми блюдами. Это прежде всего закуски – колбасы, копчености, сыры, также первые блюда, к числу которых относятся тортеллини в крепком бульоне, тортеллони и другие блюда из начиненных макаронных изделий, и макароны «ал петтине» (макароны, приготовленные из теста с добавлением яиц, которое раскатывается и изготавливается вручную с помощью специального инструмента, называемого гребнем петтине). Также требуют присутствия на столе Ламбруско и вторые блюда, среди которых главную роль играют все типы отварного мяса, начиная с дзампоне и котекино с гарниром из тушеной чечевицы или фасоли и лука в сладко-кислом соусе,. И наконец десерты: от простого и домашнего «Бинсоне», до самых утонченных и известнейших «Амаретти» Модены – мягких пирожных из теста с добавлением сладкого и горького миндаля также невероятно вкусны в сопровождении вина Ламбруско.

Причем, Ламбруско Сорбара, со своими выделяющимися ароматическими нотами, с повышенной кислотностью, легкостью и живостью идеально сочетается как с блюдами из начиненных макаронных изделий, так и с дзампоне.

Ламбруско Граспаросса ди Кастелветро с более насыщенным и богатым вкусом прекрасно подходит к первым хорошо приправленным блюдам, таким как макароны «ал петтине» с рагу из кролика или из спаржи, тальятелле с грибами, а также к различным типами жаркого. Ламбруско Саламино ди С. Кроче, из-за своего особого аромата, винного вкуса и прекрасной структуры, идеально подходит к закускам из копченостей и сыра пармиджано, к тортеллини в крепком бульоне, к лазанье. Более того, эти вина с невысоким содержанием алкоголя прекрасно сочетаются как с традиционной кухней, так и с любой международной.

Для того, чтобы лучше познакомиться с легендарным вином, Консорциум вин ламбруско организовал для журналистов путешествие по региону.

Продвигаясь от одной винодельни к другой, мы узнавали, что из черного винограда Ламбруско изготавливаются игристые красные, розовые и даже белые – сухие, полусладкие и сладкие вина. Часто на бутылках с вином можно увидеть обозначение frizzante, что означает – «хрустящееее» вино. Обширная группа сортов винограда Ламбруско включает около 60 подвидов. Наиболее значимые – Ламбруско Саламин ди Сантакроче, Ламбруско Граспаросса ди Кастелветро, Ламбруско Марани, Ламбруско Маэстро, Ламбруско Реджано, Ламбруско Монтерикко, Ламбруско ди Модена, Ламбруско ди Сорбара.

Как уже было сказано, всего существует три типа DOC вина Ламбруско из провинции Модена: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro и Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Наиболее характерным считается Lambrusco di Sorbara, которое создают из одноименного винограда, именно это вино имеет древнюю историю. Урожай его достаточно небольшой из-за особенностей биоструктуры, поэтому Lambrusco di Sorbara высоко ценится и считается уникальным. Вино обладает исключительными качествами: рубиново-красный цвет, аромат фиалки, легкий вкус винограда с тонами миндаля, пена светло-розового цвета.

Белые Ламбруско – сияющие, с ароматами свежих фруктов, насыщенным вкусом зрелых белых плодов. Это, преимущественно мягкое вино, без горьковатого послевкусия.

Для розовых вин характерен прозрачный малиновый цвет, в аромате – цветочные нотки, прекрасно подчеркивающие гармоничный вкус спелых фруктов.

А еще область Модена славится своими восхитительными бальзамическими уксусами, сырами Моцарелла и Пармиджано Реджина и сывялеными свиными окороками. Настоящий рай для гурманов!