Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№10 (152) декабрь 2014

ТЕРРУАР

ФЕНОМЕН АРГЕНТИНЫ: Уникальная среда для создания великих вин

Стр. 9

ЖИЗНЬ СО ВКУСОМ

АЛЕКСАНДР ВАСИЛЬЕВ: Мода – это не только одежда, это манера жить

Стр. 12

ПУТЕШЕСТВИЕ

ПЕШКОМ ПО НЬЮ-ЙОРКУ: Город небоскребов и сверкающих реклам

Стр. 10

Философия вина

Есть люди, имена которых стали синонимами высочайшего качества в виноделия. Для итальянского региона Альто-Адидже это, безусловно, Алоис Лагедер, управляющий старинным предприятием своей семьи. Сочетание традиций и инноваций, а главное – правильная философия, – вот, по словам г-на Лагедера, секрет его успеха.

Получив образование в области экономики и энологии, Алоис Лагедер возглавил семейное предприятие в конце 1970-х. На тот момент вина региона Альто-Адидже считались продуктом массового потребления. Алоис Лагедер задался целью изменить это мнение. Им двигала убежденность в наличии огромного нереализованного потенциала Альто-Адидже. Нужно было лишь установить четкий курс на повышение качества. Он расширил площадь виноградников хозяйства, начал применять инновационные методы, как на земле, так и в погребах. В частности, стал выращивать виноград на шпалерах, снизил урожайность. Вдохновленный встречей с легендарным калифорнийским виноделом Робертом Мондави в 1981 году, Алоис Лагедер начал экспериментировать с выдержкой вина в малых дубовых бочках – барриках. Его красное Cor Romigberg из Каберне Совиньона и белое Lowengang из Шардоне стали образцами нового стиля и новых стандартов качества для Альто-Адидже.

Идеи австрийского философа начала XIX века Рудольфа Штайнера о биодинамическом подходе к земледелию оказали ключевое влияние на Алоиса Лагедера. Он стал одним из первых виноделов, применивших биодинамическое земледелие в Альто-Адидже, и сегодня 50 га виноградников поместья обрабатываются согласно принципам биодинамики.

– Г-н Лагедер, винодельческое предприятие вашей семьи называют иконой Альто-Адидже. Можете рассказать, как все начиналось?

– О, все начиналось очень давно – более 190 лет назад. Мой прадед в пятом колене жил в маленькой альпийской деревушке. Решив изменить судьбу, он ушел на заработки в город Больцано. Там занялся торговлей колесами и, заодно, вином. У него была отличная деловая хватка, так что сыновьям он оставил процветающий бизнес – одному колеса, другому – Алоису – вино. Именно этот Лагедер приобрел наш первый виноградник и начал производить вина в собственном погребе.

– Значит, страсть к вину в вашей семье передавалась из поколения в поколение?

– Да, за первым Алоисом последовал второй, затем третий...

– Прямо королевская династия!

– (Смеется) Мы наших мужчин так и обозначаем римскими цифрами – Алоис I, Алоис II... Я вот – Алоис IV. Но, между прочим, поместьем управляли не только мужчины. Мой отец, Алоис III, присоединивший в 1934 году к хозяйству усадьбу и новые виноградники, скоропостижно скончался, когда мне было 12 лет. Пришлось его жене, которой, к слову, на тот момент было всего 21 год, взять бразды правления в свои руки.

– И как, справились?

– Справились так хорошо, что в 70-е годы начали разливать свое вино по бутылкам и продавать под собственной маркой Alois Lageder – не многие хозяйства в то время могли себе такое позволить. Моя сестра, Венгельгард, и ее муж, мастер погреба Луис фон Деллеман, и сейчас работают со мной.

– Расскажите, пожалуйста, о винах вашего предприятия.

– В нашем портфеле три линейки: «Классические сорта», «Терруары» и «Поместья». Первая предназначена для ежедневного употребления. Она представляет разнообразие сортов, культивируемых в регионе Альто-Адидже: Пино Бьянко и Гриджио, Шардоне, Мюллер Тургау, Совиньон, Гевюрцтраминер, Пино Нуар, Мерло, Лагрейн... Вина этой линейки очень типичны. Они сочетают хорошую структуру со свежестью и элегантностью.

Задача вин из линейки «Терруары» – отобразить свойства каждого из виноградников. Попробовав вино, вы поймете – вырос ли виноград под укрытием утеса, на меловых, каменистых почвах, или на южной стороне горных склонов. В эту линейку входят как вина, созданные из урожая предприятия Alois Lageder, так и из материала других виноделен.

«Поместья» – своеобразные «гран крю» хозяйства Alois Lageder. Это лучшие участки, принадлежащие нашей семье.

Окончание на 4-й стр.

В НОМЕРЕ:

Новый Год с австрийскими винами ____ 3

Вдоль по Мозелю ____ 5

Расскажите мне вино ____ 6

Шардоне ____ 7

Греция: остров Кефалония ____ 8

ISSN 1810-6463

18+

Лучшие вина Италии

Wine Searcher – наиболее авторитетный британский поисковой ресурс, посвященный вину, составил список 20 самых дорогих вин Италии. В классификацию вошли такие известные производители, как Marchesi Frescobaldi (Ornellaia), Bruno Giacosa, Giuseppe Quintarelli, Giacomo Conterno, Biondi Santi, Romano Dal Forno, Gianfranco Soldera, Giuseppe Mascarello и Angelo Gaja. Примечательно, что одни только вина от домов Gaja и Quintarelli заняли 8 строчек. В список попали вина от почти неизвестного винодела Энцо Понтони из Фриули, который ведет уединенный образ жизни в своем хозяйстве Miani. Синьор Понтони производит всего 500 бутылок красного вина Рефоско, каждая из которой стоит в среднем $490.

Винные игры. Итоги второй игры

10 ноября в московском ресторане G. Graf состоялась вторая игра проекта «Винные игры», темой тура стали вина Бордо. Гости и участники вечера вели светские беседы и дегустировали игристое вино в ожидании начала второй игры проекта «Винные игры».

Вина, представленные в «слепой» дегустации:

Chateau de Foutenille	2013	12%	Совиньон Блан 40%, Мюскадель 20%, Семильон 20%, Совиньон Гри 20%
Chateau Behere	2004	13%	Каберне Совиньон 70%, Мерло 30%
Reserve Mouton Cadet Saint Emilion	2012	13%	Мерло 78%, Каберне Фран 19%, Каберне Совиньон 3%
Dourtne Sauternes	2012	13%	Семильон, Совиньон Блан, Мюскадель

Таблица команд-призеров после 2 туров выглядит следующим образом:

	КОМАНДА	БАЛЛЫ
1.	Бей посуду, жги кабак	66
2.	Bottle Shock	65,5
3.	Ёжики	59,5
4.	Magnum	57
5.	In Wine	55,5
6.	Wine Barons	48,5
7.	Angels Share	43,5
8.	Poulsard	34,5
9.	Дети Роберта Паркера	31
10.	Torro Grill	27

Урожай 2014: Австрия

Погода в 2014 году не была особенно благоприятна для австрийских виноделов. Весенние, летние и осенние дожди и меньшее количество солнечных часов требовали интенсивной работы на виноградниках, чтобы получить здоровые и спелые ягоды. Урожай этого года будет меньше среднего уровня, но ожидается, что вина будут свежими и приятно фруктовыми. В австрийских винах будет меньше алкоголя, и при этом кислотность будет хорошо сбалансирована, что сделает их весьма приятными на вкус. По оценке, на конец октября будет произведено только 214 млн л вина. Вилли Клингер, генеральный менеджер Austrian Wine Marketing Board считает, что *«...главный сорт Грюнер Вельтлинер может дать удивительно хорошие вина благодаря теплой и сухой погоде, установившейся с середины сентября».*

С глаз долой

По мнению законодателей, алкогольные напитки, как и сигареты, не должны открыто демонстрироваться в точках реализации. Депутаты нижней палаты парламента от фракции ЛДПР готовят проект закона о внесении изменений в ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции». Парламентарии предлагают последовать опыту реализации табачных изделий и убрать из зоны видимости в магазинах продаваемую алкогольную продукцию.

Gambero Rosso в Москве

Известный итальянский издательский холдинг Gambero Rosso в ноябре вновь привез в Москву подборку топовых итальянских вин, получивших высшую оценку Tre Bicchieri в издании справочника Gambero Rosso 2015 года – Vini d'Italia. Дегустация в Москве проведена в рамках Tre Bicchieri World Tour. В течении круговой обзорной дегустации лучших итальянских вин по версии справочника профессиональная публика смогла ознакомиться с винами регионов Альто Адидже, Апулия, Абруццо, Венето, Кампания, Ломбардия, Пьемонт, Сардиния, Сицилия, Тоскана, Трентино, Умбрия, Фриули, Эмилия Романья и других.

Винная карта

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

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

«Винная карта» издается ежемесячно
Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»
Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»
Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д
Тел./факс: (495) 645-2039
Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com
Над номером работали:
Корреспонденты: Ирина Коробкова, Александр Купцов, Лара Дюбуа, Марина Миронова, Таня Пахмутова-Манн, Василий Снеговский, Даша Неклюдова, Евгения Бондаренко
Фотографии: Лара Дюбуа, Марина Миронова, Таня Пахмутова-Манн, Евгения Бондаренко, Depositphotos®
Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Н.Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

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

Винотека-бистро Cinq Sens

«Пять чувств» – так в переводе на русский звучит название этого особого места на гастрономической карте Москвы. Открытие бистро венчает амбициозный проект российского импортера алкоголя, компании «Вельд-21», объединившей на одной территории винотеку с 5000 наименований, бар, lounge-кабинет и школу сомелье Old Spirits. Уникальность заведения в том, что в одном пространстве собраны все форматы неспешного столичного отдыха, подчиненные модному европейскому тренду – бистрономии. Попав внутрь, гости сразу же становятся участниками бистрономического путешествия в «маленькую Францию». Именно так говорят владельцы заведения о проекте, следуя модному европейскому тренду – «бистрономии»: бистро с его быстрой подачей и простой едой выходит на новый гастрономический уровень, предлагая авторские, но понятные блюда от шеф-повара Антуана Фиссера. Французская тема – основа не только меню. Здесь и лаконичность дизайна от архитектора Ива Бенуа, и утонченность стиля, и присущий французам колорит, особенно почитаемый создателями бистро.

Привет вегетарианцам

В Италии появилось первое вегетарианское вино. Его производитель – винодельня Cantina di Aldeno, организованная по принципу кооператива, объединяющего 408 членов, которые в совокупности выращивают ежегодно 40000 центнеров винограда. Новый продукт зарегистрирован при Институте Сертификации города Болонья. После проведения исследования ученые подтвердили, что на всех этапах производства вина не было использовано сырье животного происхождения: в частности, ни белок, ни желатин, столь часто применяемые для осветления вина. Кроме этого, виноград для вина Cantina di Aldeno был выращен и собран по всем канонам биодинамического земледелия. Рынок отреагировал на первый образец с интересом: 15000 бутылок веганского вина из сорта Пино Неро проданы за рекордно короткий срок.

Календарь Campari

История знаменитого календаря Campari началась еще в 2000 году – миллениум ознаменовался появлением на свет яркого путеводителя в мир всемирно известного аперитива Campari. Страсть, изысканность и утонченность уже шестнадцать лет объединяют все выпуски Календаря, но все издания уникальны по-своему. Каждый год Campari представляет новую тему и новую звезду, меняет стиль съемки и художественную обработку снимков, что в совокупности передает самую суть, характер бренда – страсть, харизматичность, загадочность и абсолютную современность. В этом году знаменитый Календарь носит название «Мифология миксологии» и посвящен яркой и оригинальной истории Campari и непридуманным историям, так или иначе связанным с двенадцатью самыми популярными в мире коктейлями на основе Campari. Лицом Календаря на 2015 год стала голливудская актриса Ева Грин, которую на снимках запечатлела мастер художественной фотографии Джулия Фуллертон-Баттен – мастер художественной фотографии, чьи работы получили всемирное признание и представлены на самых разных выставках по всему миру. Джулия Фуллертон-Баттен стала первой женщиной-фотографом, участвовавшей в съемках Календаря.

Трюфель удался

Крайне дождливое лето спровоцировало рекордный для Италии урожай трюфелей, как с точки зрения качества и количества. В этом году можно будет приобрести трюфели по «народной» цене, варьирующейся от 10 евро за 100 грамм черного трюфеля из центральной Италии до 200 евро за 100 грамм ценнейшего белого пьемонтского трюфеля. «Король грибов» объединяет в Италии около 200000 официальных сборщиков трюфелей, которые поставляют деликатес в магазины, лавки и рестораны на общую сумму в 500 млн евро в сезон. В Пьемонте ожидают, что цена на белый трюфель будет значительно ниже, чем в предыдущие годы. В Умбрии, где собирают около 30% всего общенационального урожая трюфелей, также ждут привлекательного соотношения цена/качество: 70–100 евро за сто грамм белого и 10 евро за 100 грамм черного трюфеля Скорцоне.

Японский виски – лучший в мире

Согласно оценке известного эксперта Джима Мюррея, автора «Библии виски» (Jim Murray's Whiskey Bible), статус лучшего виски в мире на этот раз достался японскому Yamazaki Single Malt Sherry Cask 2013. Виски из Страны восходящего солнца становится лидером рейтингов не в первый раз – так, в 2008 году журнал Whisky Magazine возвел на пьедестал японский виски Yoichi. При этом шотландский виски не смог попасть и в первые 5 строчек рейтинга – титул лучшего европейского виски достался английскому напитку Whisky Company's Chapter 14. Джим Мюррей присудил японской марке виски 97,5 баллов из 100 и предупредил шотландских производителей о том, что сложившаяся веками репутация сейчас имеет не столь большое значение, так как высококлассный виски производят уже во многих странах.

Празднуем Новый Год с австрийскими винами!

На пороге Нового Года мы всегда вспоминаем о радостных, счастливых и солнечных днях года уходящего. И пускай за окном правит зимний холод, в каждом нашем доме царит уют и тепло. Наряженная елка сверкает новогодними огнями, мы наслаждаемся чудесными ароматами хвои, мандарин, свечей. Совсем скоро мы накроем столы, поднимем бокалы и от всей души будем загадывать сокровенные желания… В наступающем году свой характер проявит Овца. Чтобы встретить её, шеф-повара рекомендуют к трапезе побольше овощных блюд, салатов и десертов, не ограничивая себя в фантазиях на тему их приготовления. А что же выбрать в качестве сопровождения к таким блюдам? Попробуйте подать к новогодним угощениям вина Австрии, поскольку их отличительная особенность – неординарность и великолепная гастрономичность.

Сочетаемость австрийских вин с различными блюдами именно для торжественных случаев уже давно взята на заметку кулинарами, потому что они великолепно показывают себя с разными кухнями мира. Одна из причин – их многообразие.

Игристые

Свежие и бодрящие

Австрия славится своими игристыми винами наивысшего качества. Они рождаются, в основном, в области Пойсдорф и регионе Вайнфиртель из сортов винограда Вельшрислинг, Грюнер Вельтлинер, Рислинг и Совиньон Блан. Перед трапезой грамотный сомелье порекомендует бокал освежающего, бодрящего вельшрислинга, душистого муската или шильхерфризанте. Австрийские игристые благодаря сбалансированной кислотности в сочетании с едой пробуждают в ней различные ароматы. Сухой сект идеален в компании копченых блюд, домашней птицы, ветчины и рыбы – лосося, форели, севрюги или сома. Шильхерфризанте прекрасно дополнит овощные закуски, а также ягодные и фруктовые десерты. Кроме того, игристые вина Австрии прекрасно сочетаются и с острыми блюдами азиатской кухни, приправленными разнообразными соусами.

Белые

Ароматные и легкие

Всем известно, что именно белые вина составляют основу австрийского виноделия, и виноделы заслуженно гордятся многими представителями этой группы вин. Так, можно подобрать прекрасное белое вино практически для каждого случая и на любой сезон, незаменимы они и для праздничных блюд. Прекрасные качества штайнфедера из региона Вахау из сорта Грюнер Вельтлинер, или же пряного Вельшрислинга из Штирии лучше всего вы оцените в сочетании с козьим или овечьим сырами, а также с непременной русской новогодней закуской – салатом «оливье». Утонченые вина из сортов Мускателлер, Мускат-Оттонель, Мюллер-Тургау и Траминер порадуют вас в компании с легкими канапе, салатами со свежими травами и капелькой лимонного сока, сельдью «под шубой». К более пряным салатам с сельдереем, петрушкой или из фенхеля с апельсинами уместнее подать не слишком насыщенный полусухой рислинг.

Сухие и фруктовые

Классические австрийские белые вина отличаются уникальной свежестью, сбалансированной кислотностью и умеренной структурой. Тонкий характер этих вин подчеркнет даже самый легкий и деликатный аромат блюда. В основном такие вина производятся из сорта Грюнер Вельтлинер в регионах Вайнфиртель и Трайзенталь. Кроме того, белая Австрия может предложить и другой стиль сухих вин – фруктовые, свежие вина из сорта Рислинг или же тонкие из Вайсбургундера и Шардонне. Эти напитки превосходны в паре с жареным цыпленком, форелью, ветчиной, колбасками и беконом. Гармоничное дополнение такие вина составят рыбе, приготовленной на гриле. Они также будут незаменимы в компании восточных блюд со свежими хрустящими овощами. Очевидно, что океаническая рыба жирных сортов лучше всего гармонирует с утонченным рислингом, пряным грюнер вельтлинером или вайсбургундером с ароматом белых яблок и груш. А вот к курице, индейке, куропатке или цесарке лучше подать более мощные, выдержанные в дубе белые вина – вайсбургундер, шардонне, цирфандлер и ротгипфлер и зрелый грюнер вельтлинер. Традиционное австрийское блюдо говяжья лопатка потребует в пару пряные белые вина средней крепости, например, из сортов Грюнер Вельтлинер или Вайсбургундер.

Розовые

Ароматные и нежные

В течение долгого времени австрийские розовые вина незаслуженно оставались в тени. Сейчас же они производятся во всех регионах страны, причем, в разных стилях. Очаровательные молодые вина из сорта Примус Паннониkус (Бургенланд), свежие из Цвайгельта или Сен-Лорана (Нижняя Австрия) и благородные из сорта Шильхер (Вестштайермарк) не только обрадуют вас и ваших гостей сочными оттеками розового, но и прекрасно «поженятся» практически со всеми блюдами вашего новогоднего меню. Довольно долго розовые вина характеризовались не иначе, как «ни рыба, ни мясо». Но со временем и кулинары и ресторанные критики все-таки признали, что именно и с рыбой, и с мясом они отлично гармонируют. Более того, именно розовые вина Австрии станут непревзойденной парой для рыбы на гриле и даров моря. Часто также розовое вино рекомендуют к салатам и тушеным овощам со средиземноморскими специями.

Красные

Тонкие, но сложные

Красное виноделие Австрии сегодня находится на подъеме и его производство растет год от года. Тонкий фруктовый аромат вин из сортов Цвайгельт, Сен-Лоран или Блауер Бургундер превосходно сочетается с итальянской кухней, а бархатные таниы этих вин чудным образом раскрываются в компании жареной домашней птицы, кролика или говядины. Классический гусь, запеченная утка или индейка с яблоками традиционно подаются в Австрии с молодым вином – так называемым «штаубиге», но хорошо также подать к птице легкие красные блауер цвайгельт или блауер португизер. Неповторимое сочетание вкусов такое вино подарит в паре со зрелым сыром, например, бри. К блюдам из грибов рекомендуются красные вина средней плотности из сортов Блауер Бургундер и Сен-Лоран.

Интенсивные и полнотелые

Мощные красные вина Австрии все шире продвигаются виноделами и набирают все больше популярности в мире. Воспитанные в маленьких дубовых бочках, они сохраняют свой характерный фруктовый аромат и отображают терруар, приобретая благородство. Благодаря сложной структуре и фруктовым ароматам вина из сортов красного винограда Цвайгельт, Блауфранкиш, Сен-Лоран, а также классического Пино Нуара великолепно подчеркнут вкус жареной баранины, стейка и всех видов тушеного мяса. Они прекрасно сочетаются с нежной дичью, например, с косулей, дикой птицей – тетеревом или фазаном. К оленине, мясу кабана или дикого зайца желательно подавать полнотелые, традиционные красные кюве из нескольких сортов красного вина.

Сладкие

Энергичные белые

Эти натуральные вина, как правило, хорошо сбалансированы, обладают высоким потенциалом к хранению. В них гармонично сплелись кислотность, алкоголь и фруктовые тона. Вина из ароматного Мускат Оттонель или же Траминера, так же, как из Нойбургера, Шардоне и Вайсбургундера, составят отличное дополнение воздушным десертам и пирожным с фруктами. Они прекрасно сочетаются со всеми видами сыров. Такие вина не только превосходно оттеняют достоинства десертных блюд, ими можно наслаждаться и тет-а тет.

Благородные и сложные

Сладкие вина Австрии – это особая гордость австрийских виноделов, особенно это касается вин категорий Бееренауслезе, Аусбрух и Трокенбееренауслезе. Традиция производства сладких видов вина была известна еще в середине прошлого тысячелетия и за столетия прошедшие с этого момента уровень мастерства увеличивался, перечень используемых сортов и выпускаемых наименований расширялся и вкусы производимых вин стали еще богаче. Для сладких вин в Австрии используются практические все сорта, которые выращиваются в стране, которые к тому же иногда смешивают для получения оригинальных вкусов и тогда один сорт гармонично дополняет другой. В длинном списке – Пино Блан, Мускателлер, Шардоне, Траминер, Мускат Оттонель, Совиньон Блан, Грюнер Вельтлинер и другие.

Помимо разнообразных сортов винограда обеспечить многообразие вкусовых оттенков сладкого австрийского вина помогает и использование виноделами нескольких технологий производства. Можно выделить три способа их создания: использование свойств благородной плесени (Botrytis cinerea), минусовых температур (айсвайн) и тепла солнца (из завяленных ягод). Отличительная черта таких вин – исключительный благородный бархатно-фруктовый аромат. Сладкие вина из белых сортов винограда – таких, например, как Рислинг, Грюнер Вельтлинер, Вельшрислинг или же Гевюрцтраминер, – лучше всего подходят к голубому сыру. Кроме того, они словно специально созданы и для популярного яблочного штруделя и знаменитого венского торта «Захер».

Так что приятного Вам аппетита и счастливого Нового Года!

Философия вина

Окончание, начало см. на стр. 1

Мы обрабатываем их в соответствии с принципами биодинамики, так что каждый участок представляет собой индивидуальный сельскохозяйственный организм, в центре которого стоит виноградарь. Вина этой линейки аутентичны и уникальны. Особо бережные методы винификации позволяют получить необыкновенно глубокие, сложные, сбалансированные и утонченные вина.

– Что вы можете сказать об урожае этого года? Погода в регионе не задалась, энтузиасты вина волнуются...

– Действительно, такая непредсказуемая погода была, наверное, впервые за несколько десятилетий. Лето было холодное, часто шли дожди. Обычно у нас бывает 250 солнечных часов в июле, а в этом году мы насчитали только 197 часов. Из-за этого замедлился процесс созревания винограда. Но волноваться не стоит: мы более чем удовлетворены урожаем. Правда, его объем не столь велик, как обычно, но качество превосходное. Мы уже ферментировали первые белые вина, и они показали отчетливый аромат, интенсивную фруктовость, высокую кислотность и пониженное содержание алкоголя.

– Поделитесь секретом – как создать великое вино?

– По моему мнению, великие вина создаются только из здоровых, полностью созревших ягод, которые родились и выросли в полной гармонии с природой. Хорошие вина создаются на винограднике, а не в погребе. Занимаясь винификацией, важно сохранить то, что заложено в виноград природой и как можно меньше вмешиваться в этот процесс. В наших погребах ягоды перебирают вручную, чтобы защитить их от механического повреждения. Так же бережно относятся к суслу и вину. Мы работаем экономично: используем силу гравитации при транспортировке давленых ягод, циркулярную винификационную башню. При планировании и постройке новых производственных мощностей мы следуем критериям экологии и принципам биодинамики. Наша главная задача – быть как можно ближе к природе. Но мы не отказываемся от последних достижений науки, напротив, используем самые современные технологии, специальный софт там, где это необходимо. Но это не главное. Великое вино невозможно сделать без правильного отношения.

– Правильное отношение – что это?

– Нужна правильная философия – холистическое мышление и понастоящему сознательное отношение к делу со стороны людей, которые в нем участвуют. Наша задача – создать идеальную синергию, способствуя работе природы, рождающей эти элегантные, чистые, аутентичные вина, обладающие плотью и мощью. Такому отношению учит биодинамика: выявить и усугубить особый характер каждого надела, совершенствовать качество вина. Наши вина глубоко связаны с породившим их терруаром. Представьте – земли Альто-Адидже протянулись с севера на юг, их охлаждают альпийские ветры, согревает теплый воздух Средиземноморья. Природные условия здесь просто восхитительные для создания вин с яркой индивидуальностью: сколько разных типов почв, мест с различным освещением, собственным микроклиматом! Так вот, чтобы максимально выразить аутентичность вина, работая на виноградниках, мы используем все накопленные за века знания о природных ритмах и естественных циклах.

– Вы упомянули о холистическом мышлении. Каким образом оно влияет на вашу работу?

– Холистическое мышление – совокупность сбалансированного земледелия и методов работы, уважения к природе, принятия условий окружающей среды и ответственности перед будущими поколениями. Как и вино – это продукт, в котором сочетается много аспектов бытия. Философия и культура нашего предприятия происходят

из принципов холистического мышления. Мы пытаемся понять, как взаимосвязаны вещи, как они влияют друг на друга: ритмы и силы природы, люди и их культура, технологии и космос, прошлое и будущее, традиции и современность. Поэтому мы выбрали биодинамику и солнечную энергию. Поэтому используем неинвазивные методы в погребах и ставим современные технологии на службу природе.

– Звучит так, словно вы хотите создать лучшее в мире вино...

– Мы не задаемся целью создать вино, которое поразит вас на дегустации. Мы хотим предложить вам вино фундаментальное, но особое, которое вы с удовольствием выпьете не один раз, вино, создающее гармонию и усиливающее наслаждение трапезой.

– А какое вино любите вы?

– Пино нуар. Я предпочитаю пить вино с едой, а пино нуар прекрасно подходит к разным блюдам.

– Чем, кроме вина, вы увлекаетесь?

– Люблю путешествовать – ездить везде и смотреть, как живут люди. Мне очень нравится в России. Санкт-Петербург – прекрасный город, очень красивый. А Москва... В нее я просто влюбился! Настоящий русский город.

Обожаю оперу. Мы с женой вообще помешаны на искусстве. Она – хореограф, Вероника Риц. Ставит современные танцы. А на винодельне у нас отведено особое место для современного искусства и музыки. Даже вина в погребах «слушают» музыку во время созревания.

– Насколько мне известно, вы всерьез поддерживаете молодых художников и музыкантов?

– Вино и искусство взаимосвязаны. Вот, например, этикетки. Мы заказали их у талантливых современных художников, которые смогли, благодаря своему творчеству, выразить свою связь с природой. А у вас на столе, в то же время, появляется бутылка, которая является произведением искусства и внутри, и снаружи.

Музыка – источник вдохновения. У нас есть проект VIN-o-TON, который был создан, чтобы привлечь внимание к современной классической музыке и подвигнуть молодых композиторов на новые творения. Благодаря этому проекту, творчество молодых композиторов стало доступным широкой публике. Каждый год мы отбираем произведение, премьера которого проводится в нашем поместье.

– Как интересно! А еще какие-то мероприятия у вас проводятся?

– В этом году мы впервые приняли участие в движении «Ночь в погребе». 7 июня нас посетило около 1000 гостей. Для них были открыты основное поместье Лёвенганг и Винерия Парадайс, расположенная в деревне Магре. Конечно, мы рассказывали всем желающим о биодинамическом земледелии, холистический философии. Устроили обзорную экскурсию по погребам в сопровождении гида, предлагали вина на пробу. Была вертикальная дегустация молодых и старых винтажей нашего флагманского вина Cor Romigberg. Наши повара приготовили местные специалитеты из продуктов, выращенных с использованием методов биодинамики. А еще была музыкальная программа, фотовыставка, кинопоказ.

– А днем не приглашаете к себе?

– Конечно, приглашаем! В рай (смеется). Так мы назвали погреба в средневековой деревне Магре – Винерия Парадайс. Это место находится на южной оконечности винной дороги Альто-Адидже. Настоящая идиллия, уж поверьте! Как приедете в Магре, идите на центральную площадь. А там ищите современный дизайн на фоне старых стен – не ошибетесь. Это место, где расслабляются и получают удовольствие от бокала вина у камелька, от хорошей еды, да просто от чашки кофе и хорошей книги, которую можно взять с любой полки.

– Вы очень подробно рассказали о ваших предках. А кто продолжит традиции вашей семьи? Новый Алоис уже готов?

– У меня трое детей – дочери Хелена и Анна (старшая недавно родила мне внука) и, да, сын – Алоис Клеменс. В будущем году он примет бразды правления семейным предприятием. Я буду рядом, чтобы помочь, но первым лицом будет он. Возможно, он еще молод, но мне самому было всего 25 лет, когда я приступил к работе!

Беседовала
Ирина Коробкова

Вдоль да по Мозелю…

Если для вас бокал с рислингом всего лишь напиток для снятия стресса, дальше можете не читать, и вообще сделать перерыв в употреблении вина. Потому что волшебство ароматов и сложность вкусовой палитры рислинга откроются только гурману, предвкушающему праздник души.

Лариса Коробкова
Специально для «Винной карты»
Фото автора

Независимо от происхождения рислинга, вы всегда узнаете его по стильному аромату, буквально сотканному из цветочных, стальных, медовых и минеральных тонов, которые продолжаются и во рту. Вас завораживает его длительное послевкусие, и мысленно вы отправитесь в сказочную страну наслаждения. Конечно, при этом имеется ввиду настоящий рислинг хорошего качества. К счастью, в наше время хороший рислинг можно купить в бутиках, но лучше всего отведать его в стране производства. Именно на своей родине, например, в Мозеле, откроются вам все лучшие качества «белого короля».

Ставка на белое

Германия – это царство белых вин. Хотя в этой стране культивируется почти 60 сортов винограда, безусловным лидером по популярности является рислинг. И это совершенно оправданно, как с точки зрения самих немцев, так и по мнению ценителей вин во всем мире.

Рислинг – сорт универсальный, из него получаются вина широкого спектра, от исключительных сухих до нежных сладких. Для создания тонких, элегантных вин рислинг никогда не смешивается с другими сортами: этот виноград слишком хорош, чтобы пытаться изменить его характер.

На речных берегах

В основном, виноградники в Германии расположены в долинах рек Рейн и Мозель. Однако есть посадки и на склонах холмов. Эта страна – самая северная точка в мире, где произрастает виноград, используемый для производства вина. Лоза борется с трудными для нее природными условиями – низкой температурой, недостатком солнечного света, и в результате, появляются те самые тонкие, изящные, элегантные вина, которыми радует нас суровая природа и мастерство тщательных виноделов.

Мозельские вина подкупают своим очарованием. Они ароматные и легкие, обладают светлым цветом, выраженным ароматом и свежей кислинкой. Кстати, долина реки Мозель – один из самых популярных маршрутов у туристов, приезжающих насладиться красотами природы, местными винам и кухней, погулять по узким улочкам средневековых городов. Здесь очень распространен велосипедный туризм, один из самых экологически щадящих способов путешествий.

Немецкий рислинг знаменит тем, что благодаря гармоничному сочетанию кислотности и экстрактивности он в течение нескольких лет может развиваться в бутылке несмотря на низкое содержание алкоголя и наличие остаточного сахара. Лоза настоящего рислинга выносliва и морозоустойчива, и потому идеально подходит для возделывания в винодельческих регионах с прохладным климатом. Сорт отличается и урожайностью – 60–70 гкл/га. Гроздья рислинга также подвержены воздействию ботритиса, что позволяет расширить линейку вин натуральными сладкими винами. А позднее образование завязей и, относительно раннее по сравнению с другими сортами, созревание ягод делает его агрономически удобным для виноградарей. Медленно вызревая, Рислинг имеет в результате оптимальный баланс кислотности и экстрактивности. Кроме того, рислинг очень чувствителен к тонкостям терруара, превосходно отражая своеобразие почв и микроклимата. Вот почему рислинги разных зозяйств даже в пределах одного винодельческого региона так отличны друг от друга.

Такие разные рислинги

Виноградники семейного винодельческого хозяйств Weingut Reinhard & Beate Knebel раскинулись на рукотворных террасах, среди пешеходных тропинок, откуда туристы наслаждаются головокружительными видами на речную долину. Впрочем, большая часть виноградников в Мозеле расположена на очень крутых – 36° – склонах. О сложностях выращивания винограда здесь 30-летний сын владельцев хозяйства Матиас Кнебель рассказывает со знанием дела.

– Наши виноградники, их около 7 га, расположены на берегу Мозеля. Уклон участков, в среднем – 45 градусов, а на самых крутых склонах доходит до 54. Выращиваем мы, в основном, Рислинг – 97% посадок. Лозы посажены достаточно плотно, но им вполне хватает воды и питательных веществ, поскольку корни уходят на несколько метров вглубь каменистых берегов реки. Постоянная борьба за выживание идет винограду только на пользу, в результате мы получаем фруктовые рислинги, прекрасно сбалансированные, с хорошей концентрацией и минеральностью.

– На этих террасах, созданных человеческими руками 100 лет назад, невозможен никакой механический труд. Все работы выполняются вручную и, порой, бывают довольно опасными, особенно во время сбора урожая, когда сборщики с полными корзинами передвигаются по влажной и скользкой земле. В хозяйстве постоянно работают только 4 человека. На сезонные работы мы нанимаем рабочих из Румынии. Со своих 7 га виноградников Weingut Reinhard & Beate Knebel производит 45 000 бутылок в год, составляющих 3 линейки вин: базовые (региональные), коммунальные и «гран крю» – вина с отдельного виноградника. 70–75% вина реализуется на местном рынке.

Рислинги с пяти Айнцеллаге

В деревушке Пундерих (Punderich) расположилось хозяйство Weingut Clemens Busch. Дом и старый погреб постройки 15 века, где до сих пор хранят старые и новые винтажи, находятся прямо на берегу Мозеля. Но новая винодельня построена уже в более высокой, неподтопляемой части деревни.

Клеменс и Рита Буш в 1986 году продолжили семейный бизнес, начатый их предками в 1802. Сейчас им по 55 лет, у них двое сыновей, на которых родители возлагают свои надежды на продолжение дела. Рита Буш рассказывает:

– Все 15 га лоз находятся прямо перед домом – на противоположном берегу Мозеля. Мы используем только органические и биодинамические методы виноградарства и виноделия. Вино производят исключительно с собственных виноградников, которые расположены на участках пяти Айнцеллаге (отдельных виноградников). Самый большой из них – Marienburg (Маринбург) – ориентирован на юг-юго-восток, лоза растет на серых шиферных почвах. Вино из Рислинга с этого участка, так и называется – «Riesling vom grauen Schiefer» («Рислинг с серого сланца»).

Участок Fahrlay (Фарлей), что в переводе означает «паром» – всего 1 га, он расположен вблизи парома, соединяющего два берега. Почвы здесь – синий сланец. Лозы пробиваются очень глубоко в поисках воды и минеральных веществ, что обуславливает естественно низкую урожайность. Вина отличаются высокой концентрацией и сильными минеральными оттенками.

Участок Falkenlay (Фалькенлей) располагается в седловине, защищенной от ветров. Благодаря этому там виноград вызревает превосходно. Все вина Falkenlay отличаются фруктовыми и сливочными оттенками, хорошей плотностью и минеральностью. В годы, когда на ягодах развивается благородная плесень, производят сладкие вина.

Felsterrasse (Фелштерассе) – уникальный участок с очень старыми лозами 60–80 лет. Здесь особая почва: железосодержащие слои пронизывают светло-серые шиферные почвы. Вина с этого участка – элегантные, но сложные, с интенсивными минеральными оттенками и отличным потенциалом

Спасатели горных виноградников

10 виноделов из объединения The Klitzekleine Ring, что в переводе означает «маленький круг», поставили своей целью спасение виноградников на крутых склонах Мозеля вокруг деревушки Трабен-Трарбах. В рамках проекта каждый год в конце сентября на уже ставшем знаменитым винном вечере Tafelrunde («Круглый стол») винодельы презентуют «Горноспасательный рислинг» BERGRETTUNG и еще множество собственных вин. BERGRETTUNG – это вино с лоз среднего возраста 50 лет, выращенных на очень крутом участке. Пока этот виноградник находится в аренде, но участники проекта планируют выкупить землю в собственность.

По словам Яна Кляйна, владельца винодельни Weingut Staffelter Hof и менеджера проекта по спасению виноградников, название проекта BERGRETTUNG – немецкий синоним «Альпийских горных спасателей», верно по сути. Виноградари именно «спасают» горные склоны – те участки виноградников, которые расположены на крутых (до 75 градусов) склонах Мозеля. Энтузиасты восстанавливают и поддерживают старые виноградники, сохраняя уникальный природный ландшафт.

Сегодня здесь очень популярно органическое и биодинамическое ведение виноградников, многие хозяйства имеют соответствующие сертификаты. Виноделы единодушны в том, что самое главное – вырастить здоровый виноград наилучшего качества. На винодельне ничего сложного не предпринимается – природа плохого не задумает. К примеру, алкогольная ферментация проходит спонтанно на диких дрожжах. Так как дрожжей мало, а температура окружающей среды невысокая, то брожение в некоторых случаях может идти до года. Редко кто применяет фильтрование – просто аккуратно сливают вино с осадка.

Владелец небольшого хозяйста Weingut Vollenweider Торстен Мельсхаймер живёт в этой маленькой деревне, где всего 900 жителей. «Мне здесь очень нравится, – говорит он. – Свое отличие от жителей больших городов я вижу в том, что здесь остро чувствуется ответственность за свой кусок земли, за то, каким он будет завтра, и в каком виде достанется нашим детям. Пока еще мы производим органические вина (хозяйство сертифицировано), а со следующего года вина будут сертифицированы как биодинамические.

Работа на виноградниках – это мой маленький вклад в сохранение всей планеты. Вы не подумайте, что у нас тут скучно. Веселье начинается с Пасхи и заканчивается ближе к декабрю – каждые выходные в какой-нибудь из близлежащих деревень проходит или винный фестиваль или еще какой-нибудь праздник. При всем желании не соскучишься!»

Гастрономические сочетания рислинга с блюдами местной кухни

Обычные в этих краях закуски – лосось слабой соли или холодного копчения со специальной сладкой горчицей (в ее рецепте пряные травы и мед), домашнее сало, селедка горячего копчения, разнообразные колбасы и сыры – идеально сопровождаются рислингом. Популярны супы. Например, крем-суп из дикого чеснока с раковыми шейками или крем-суп из пастернака с кусочками лосося. Супы отлично подходят к базовым легким рислингам. С более насыщенными винами хорошо сочетаются основные блюда: речная рыба и свинина. Например, жареный судак с кремовой горчицей и огородными овощами, филе из свинины с кремом из хереса и бобов. На гарнир предлагают шпинат или картофельное пюре с кислой капустой. Десерты подают, как правило, со сладким винам типа Auslese и Eiswein.

На дижестив посоветуют... Но лучше приехать на берега Мозеля и выбрать самим.

Расскажите мне вино

Каждый язык отражает жизненную практику создавшего и непрерывно воссоздающего его народа. Чем более важна для народа та или иная сторона жизни, тем более развит описывающий ее пласт языка. В саамских языках имеется около 180 слов, относящихся к снегу и льду. Во французском – около 70 терминов, используемых для обозначения региональных типов винных бочек, причем производные от некоторых из них стали международными (тонна, баррикада). В русском – более 200 синонимов к слову «пьяный». Увы, общепринятая лексика, которая могла бы использоваться для точной характеристики самих напитков, не столь изобильна.

Александр Купцов,
винный эксперт

Специально для «Винной карты»

Похоже, в деле пития для нас важен не столько процесс, как результат. И подавляющей части носителей языка какие-то особые слова для описания вина попросту не нужны: в их повседневности подобная задача перед ними не встает. И когда «винная» и «невинная» публика сталкиваются, они не понимают друг друга, потому что говорят на разных языках. У «невинной» это часто вызывает негативную реакцию, а порой и агрессию. Меня как-то пригласили на радиопередачу, я рассказывал о винах Бургундии, отвечал на вопросы слушателей. После передачи ведущий «прокрутил» вопросы, не вошедшие в эфир. Если опустить обсценную лексику, они сводились к одному: «Ребята, вы это о чем?!»

Как ни странно, непонимание возникает и между винными профессионалами, точнее, между двумя группами в их невеликом у нас стане. Теми, кто продолжает традиции советской винодельческой школы, и теми, кто обучался на западных источниках; с немалой долей условности их можно назвать «виноделами» и «виноторговцами» соответственно. Первые сосредоточивают усилия преимущественно в производственной сфере, их язык лаконичен и свободен от «архитектурных излишеств». Он предназначен главным образом для разговора «между своими». В части описания технологии он порой оказывается очень точным и ярким. Чего стоят хотя бы такие термины, как «ошмыгивание», «подстава», «оклейка», «ожирение вина»!

Однако стоит перейти к описанию вин, тогда этот язык, сохраняя точность, утрачивает яркость и становится бедным. Для простого, массового вина он достаточен, а перед высоким, тем более великим, пасует.

Чтобы не быть голословным, вновь позволю себе сослаться на нормативный документ – на этот раз «ГОСТ Р ИСО 5492–2005 Органолептический анализ. Словарь», сразу оговорившись, что он представляет собой перевод международного стандарта (ISO 5492:1992) и «применим во всех областях промышленности, где используется органолептическая оценка». Этот документ, на мой взгляд, незаслуженно обойденный эстрадными сатириками, являет собой собрание:

- *спорных положений* – «дегустация: органолептическая оценка пищевого продукта в полости рта»;
- *псевдонаучных определений* – «флейвор: комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта»;
- *явных неточностей* – «гедонический: связанный с симпатией или антипатией к чему-либо»;
- *тавтологий* – «нюхать, чувствовать запах: воспринимать или пытаться ощутить запах», «потребитель: лицо, потребляющее продукт», «аппетитный: свойство продукта вызывать у человека аппетит»;
- *банальностей* – «внешний вид: общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукта».

При этом раздел «Терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам» включает набор «дескрипторов» (хотя и небесспорный), позволяющий точно (но без излишеств) описать исследуемый продукт. Для специалиста этого достаточно (sapienti sat), а на потребителей язык «виноделов» не рассчитан: он сформировался в условиях, когда вино, подобно прочим «товарам народного потребления», было в дефиците и расхватывалось без особых усилий со стороны продавца.

«Виноторговцы» исторически связаны с компаниями-импортерами. Благодаря им отечественный потребитель получил возможность познакомиться с винами западных (в широком смысле слова) стран, о которых раньше ему приходилось только слышать – сначала французскими, а затем и прочими. Первые из таких компаний появились на рынке в начале 90-х годов прошлого века. И столкнулись с ситуацией некомпетентного спроса. Она в изобилии порождала коллизии, о которых говорят: «Смех сквозь слезы». К примеру, большинство из покупавших Cahors были уверены, что это аналог нашего кагора, тоже сладкий, «только лучше».

Не только потребителей, но и тех, кто с ними работал – «продажников» – необходимо было учить, объясняя порой самые простые вещи. Этим занялись будущие винные эксперты и журналисты. Как ни странно, специалистов с «винным» образованием среди них почти не было. Они приходили «в вино» из разных профессий, но все неплохо знали иностранные языки, прежде всего английский и французский. Нужно ли удивляться, что в условиях, когда надежных русскоязычных источников не существовало, они говорили о вине словами, почерпнутыми из англо- и франкоязычных журналов и книг?! Именно они, более или менее удачно переведенные, а когда это оказывалось невозможным – транслитерированные, и сформировали терминологическую базу нового языка русских дегустаторов.

Как это часто бывает, счастью помогло несчастье. Наше отставание сделало путь заимствования не только приемлемым, но едва ли не оптимальным. А перенять было что: за последние десятилетия язык дегустаторов в потребляющих вино странах стал намного образнее и богаче. Немалая заслуга в этом принадлежит Роберту Паркеру, сумевшему привить англоговорящей – и не только – «винной» публике свой вкус к винам и их описаниям. В соответствии с установленным им стандартом, и те, и другие должны быть щедрыми, сочными, яркими, насыщенными – короче, пышными. Дегустаторам, вкус которых восставал против казавшихся им попсовыми «паркеризованных» вин и описаний, поневоле приходилось совершенствовать свой язык, что также шло ему на пользу: он становился образнее, богаче и, как следствие, интереснее, сохраняя четкость выражений и оставаясь понятным.

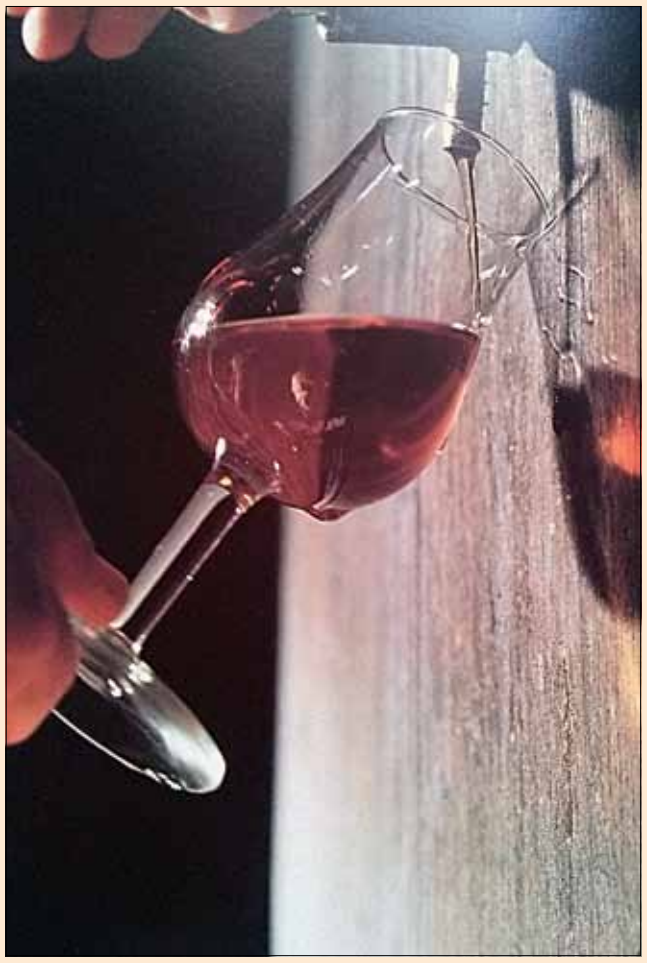
Паркера и иже с ним обвиняют чуть ли не в блефе, в создании описаний, которые призваны не столько отразить свойства вина, сколько вызвать у потенциального покупателя желание его приобрести. (В этом плане весьма показательна статья, опубликованная Коко Крамме (Coco Krumme) в Slate Magazine 23 февраля 2011 года; перевод ее был размещен и нашими интернет-ресурсами.) При этом забывают, что начавшийся в 80-е годы подъем мирового виноделия, позволивший ему достичь невиданных ранее высот качества (и цен, увы), стал возможен в немалой степени благодаря формированию сначала у американских, а потом и у прочих потребителей новых представлений о вине, что было достигнуто стараниями самого гуру и его последователей.

Оппоненты паркеровской школы издеваются над ее описаниями, которые кажутся им вычурными и одновременно абстрактными. («Графит. Черная смородина. Ладан. Еще и камфора? Звучит как будто взято из индийской экранизации «Гензель и Гретель»... Может ли простое бордо испускать подобные ароматы, более свойственные ведьмовскому вареву?») А ведь дегустаторы в стремлении как можно более выпукло выразить свойства вина всего лишь честно перечисляют вызываемые им ассоциации, пусть и уподобляясь при этом чукче, который, как известно, что видит, о том и поет. Делают они это для тех, кто откроет бутылку и постарается отыскать в вине оттенки, которые подсказал им профессионал.

Дегустаторы-«виноторговцы», не будучи связаны принадлежностью к конкретной школе, черпали из всех доступных им источников. Они вовсе не пытались противопоставлять себя «виноделам», что было бы излишне самоуверенно и попросту глупо. Уже сложившийся в нашей стране профессиональный язык рассматривался ими как бесспорная основа, которую нужно лишь дополнить, чтобы приспособить к описанию новых для россиян вин.

Понятно, что процесс формирования нового «винного языка» не был ни простым, ни гладким. Он складывался и шлифовался практикой и взаимным общением профессионалов. Мешало то, что некоторые из них тяготели к конкурировавшим друг с другом компаниям. Но в конце 1996 года начала работу первая в России школа сомелье, а в 1999 была создана «Винная карта» – первое специализированное издание, говорившее на новом языке.

Он и сейчас еще далек от совершенства, и это еще мягко сказано. Тем не менее, вполне пригоден для использования и, главное, постоянно улучшается, как и полагается живому языку. В следующий раз мы поговорим о том, как с его помощью описывают «глаз вина».



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДАРИТЬ **ЦЕННОСТИ**

AUSTRIAN WINE

«Великое вино – это подарок, который имеет непреходящую ценность, так как его вкус невозможно забыть на протяжении всей жизни. Вино из Австрии. Вкус культуры».
www.winesfromaustria.ru

Пора по барам

Демократичные бары с «магазинными» ценами на вина. Простые в общении сомелье и винные эксперты, готовые дать дружелюбный совет на английском языке даже полному профану. Париж, этот консервативный оплот высокой эногастрономии, в тайне от туристов переживает культурную революцию.

Марина Миронова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Как и в любом туристическом городе, в Париже местные жители скрываются от иноязычных толп с фотоаппаратами в местах «для своих», где всегда вкуснее и дешевле. Но если раньше для социализации парижане предпочитали поход в ресторан и полноценный ужин, сопровождаемый вином, то сегодня горожане все чаще встречаются за бутылкой вина, сопровождаемой набором легких закусок.

В ответ на этот запрос в Париже появляется все больше винных баров в новом формате «cave a manger». Симбиоз магазина, бара и кафе, где роли кавистов, сомелье и барменов играют одни и те же люди. Они же, как правило, и владельцы заведений.

Популярность таких мест основана на следовании последним тенденциям: демократизация мира ценителей вина и переход от топовых имен с их «китайскими» заоблачными ценами к другим регионам и производителям с лучшим сочетанием цена/качество.

Персональный просветительский подход к каждому покупателю, авторские коллекции вин, собранные лично владельцами, приятные цены, вкусные закуски и фирменная французская атмосфера joie de vivre. Что еще нужно для хорошего вечера?

Найти и отличить такие места от множества обычных кафе и баров не просто. Но нам удалось получить несколько проверенных адресов.

Le Barav
6 Rue Charles-Francois Dupuis

Модный, но непретенциозный бар для своих в модном квартале. Обширная авторская коллекция вин. Пробковый сбор – €5.

Вино выбирают в одноименном магазинчике в соседнем здании, где кавист Эммануэль в спокойной обстановке помогает принять верное решение среди 300+ позиций со всей Франции. На полках можно отыскать отменную красную бургундию из самого сердца Кот д'Ор всего за €18, разлитую и продаваемую под собственным именем, на что хозяйство Henri & Gilles решилось еще в 1947 г.

«Большую часть наших вин вы не найдете в других магазинах или ресторанах», – говорит Эммануэль и направляет дегустировать покупку обратно в бар, где, несмотря на ранние 19:00, практически нет свободных мест.

Les caves de Prague
8 Rue de Prague

Интеллигентский бар-магазин «возле дома» с хорошим выбором вин и фермерскими сырами и колбасами с рынка Алигр, расположенного по соседству.

Тома, молодой кавист в очках, с едва заметным парижским снобизмом, но деликатно, выясняет пристрастия, уровень знаний о винах, дает попробовать образцы, открытые для продажи по бокалам.

В результате он советует вино из оригинального и самого перспективного терруара восточного Лангедока Pic-St-Loup. Его выбор, как нельзя лучше, демонстрирует моду в парижском винном мире на новые регионы, где современные винолюбы ищут оригинальные и качественные вина по смешным для столицы ценам.

«Каждый день мы предлагаем разные вина по бокалам. Можем открыть бутылку по запросу. Можно купить любую позицию в нашем магазине и распить ее здесь же. Без пробкового сбора», – говорит Тома.

Les Marcheurs de Planete
73 rue de la Roquette

Жизнерадостная атмосфера и сердечный прием для каждого. Парадом планет (узкий бар, вытянутый вдоль отполированной локтями и стаканами деревянной стойки) руководит Ян, компанейский весельчак с хорошим английским.

«3–4 раза в год я еду в путешествие по стране. Ищу новые регионы, интересных виноделов. Натуральные вина без какой-либо химии, региональные сорта винограда – к этому сейчас большой интерес», – рассказывает Ян.

На запрос «что-то любопытное из вин долины Луары» Ян достает бутылку из Coteaux du Loire. Амбициозная винодельня, органика, ручной сбор, региональный сорт Пино д'Они, известный больше всредние века, чем в наше время. Интенсивный черный перец в аромате, бодрые танины. €6 за бокал, 17 – за бутылку. «Выбор вин по бокалам зависит от моего настроения сегодня. Обычно это 5–6 позиций красных. Несколько белых и игристых. Может быть и больше. Как пойдет».

La Trinquette
67 Rue des Gravilliers

Бар, открытый тремя друзьями из Лангедока с целью продвижения родных вин в столичные массы. Здесь шумно, весело и молодежно. 70 лангедокских наименований и умеренные цены поддерживают атмосферу. Хозяева с готовностью предоставят доказательства потенциала самого большого винодельческого региона Европы. Но для качественного погружения лучше прийти к открытию, когда музыка еще не играет на полную громкость.

Siffleur de ballon
34 rue de Citeaux

Заведение с минималистичным дизайном. Артизанальные вина, еда на вынос, бутерброды, домашняя атмосфера и непатриотичный выбор деликатесов – стилтон, хамон, бурата и пр. Если закрыть глаза на хипстерскую атмосферу и обратиться за советом и разговором к хозяину Тьери Брюмо, виноделу в третьем поколении, можно узнать много интересного о буднях и будущем органического виноделия во Франции.

Напитки Абхазии и Ко

ABKHAZIAN DRINKS COMPANY

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Мистраль алко

Эксклюзивный дистрибутор на территории РФ
ООО «Мистраль алко»
Тел.: +7 (495) 745-51-55
www.mistralalko.ru

The Mamba Riedel Decanter Award 2014

Конкурс на звание лучшего австралийского каберне и совиньон блан

Ежегодно мишленовский ресторан «The Harrow at little bedwyn» (пригород Лондона, Великобритания) при поддержке журнала «Декантер», а также компаний «Riedel» и «Wine Australia» проводит конкурс на звание «Лучшего австралийского вина в разных категориях». В качестве судей приглашаются винные критики, журналисты и представители оптовых винных компаний.

Таня Пахмутова-Манн

Специально для «Винной карты»

В этом году выбирались лучшие образцы среди каберне и совиньон бланов. Дегустация-конкурс состоялась открытой; можно было заранее узнать (в представленных дегустационных блокнотах) и название образцов и кто импортирует и даже какая цена на полке.

Сделать выбор судьям оказалось достаточно-сложный дилеммой, так как было представлено около 82 образцов австралийского каберне совиньона, к тому же некоторые образцы были представлены в виде блендов, где конкурсный красавец не всегда играл первую партию. По итогам дегустации и ожесточенных обсуждений, даже несмотря на то, что присутствовали такие столпы австралийского виноделия, как Penfolds, победили следующие образцы:

В категории Каберне Совиньон:

1 место Wynns John Riddoch Cabernet Sauvignon 2010 (Coonowarra)
2 место Henshke Abbotts Prayer Cabernet Merlot 2010 (Adelaide Hills)
3 место Vasse Felix Heytesbury Cabernet Sauvignon 2010 (Margaret River)

В категории Совиньон Блан:

1 место Shaw and Smith SB 2013 (Adelaide Hills)
2 место Teusner Woodside Sauvignon Blanc 2013 (Adelaide Hills)
3 место Lusatia Park Vineyard Phi Sauvignon Blanc 2008 (Yarra Valley, Victoria)

Резюмируя итоги конкурса, можно отметить, что варианты блокбастерного или отполированного вкуса каберне совиньона явно не интересовали винных критиков, радар был направлен на поиск благородных образцов, в которых аромат черной смородины (и ни в коем случае ни джемового варенья) плавно заигрывал в чистоте вкуса с нюансами более комплексных ароматов, таких как черные лесные ягоды, толика дуба, хорошо интегрировавшегося во вкусе, приправленного вариантами из специй, шоколада, ментола, эвкалипта и вариаций на эту тему. Баланс в винах хотелось увидеть уравновешенным, чтобы кислотность красиво переливалась в бархатистые, но хорошо ощущаемые танины. Послевкусие было бы благородно-идентифицируемым, но при этом явно подчеркивало и всю комплексность ароматов.

Победитель в категории «Лучший каберне совиньон» никого не удивил. Wynns John – достойный вариант, настоящий образец кристального и чистого в стилистике каберне совиньона из Кунавары, предназначенный для долгой жизни в погребе перед тем, как наступит пик зрелости. Любимец Henschke под № 2 также легко опередил многих конкурентов своим потрясающим балансом, присущим стилистике именно этой винодельни. Под № 3 могло выступить много образцов, но победил в данном случае вариант структурированного и мускулистого бойца в исполнении Lusatia.

Совиньон Блан был представлен на конкурсе не более 20 образцами. Ярко-кричащие образцы, с выпячивающим ароматом крыжовника, были сразу же отброшены в сторону. Лагерь поклонников достойных совиньонов разделился надвое: на любимцев молодых и элегантных образцов и на ценителей, очарованных более комплексными винами, с дополнительной выдержкой на осадке, прошедшими выдержку в дубе и/или малолактическую ферментацию. Перегруженные малолактикой или скрипящие на зубах балковым коротким металлическим послевкусием образцы, быстро потеряли хоть какой-либо интерес со стороны дегустаторов. В итоге стилистика совиньон бланов, полюбившихся большинству винных критиков, выглядела как легкая в аромат-ике и изящная милая девчушка, собирающаяся на первое свидание. Никаких кричащих нот. Первое и второе место разделили элегантные молодые образцы с изящно-легкими ароматами грейпфрута, достаточно хрустящей кислотностью, похорошему легким телом и, конечно, запоминающимся послевкусием, как дуновение легкого ветерка из Южной Австралии. Под номером три выступил более комплексный образец, в уже более округлой стилистике, более полнотелое и с более комплексными ароматами, присущими благородному выдержанному вину. Конечно, все мы знаем, что управлять стилистикой ароматов совиньон блана можно, регулируя температуру ферментации: повышая температуру, и тем самым уменьшая ароматику тропических кричащих фруктов, добиваются более элегантного стиля. Но это, скорее, вопрос к моде на вина Нового или Старого Света и к виноделам, полагающихся на собственный вкус и опыт.

Грани прекрасного

ГК «Легенда Крыма» дарит виноградники театру «Кремлёвский балет»

Казалось бы, есть вещи, которые в первого взгляда совсем не связаны друг с другом. Но когда мы начинаем вдаваться в историю, а тем более в историю искусства, то однозначно приходим к одному из выводов. Вино – божественный напиток, который созвучен с творчеством в любых его проявлениях. Вино и лозы – сюжет картин О. Ренуара, стихов Омара Хайяма, музыкальных произведений классиков и современников. Вино вдохновляет. Но без лозы и винограда, что логично, не бывать этому напитку…

Купи лозу. Назови виноградник. Получи сертификат

Первый этап BeWinemaker подразумевает покупку уже высаженных лоз, цена которых тем выше, чем старше лозы. Каждый «винодел» получает бутылку крымского вина в подарок за каждую купленную лозу, а также скидку в 30–50% на покупку фирменных вин в винных магазинах ГК «Легенда Крыма». Урожай Шардоне, Каберне Фран, Сира, Вионье, Саперави, Пино Нуар и других сортов начинает использоваться для производства вина через два года после посадки, таким образом, вино выпускается через три года. У владельцев лозы есть возможность участвовать в сборе урожая, в винных турах, дегустациях, делать собственные купажи.

На исходе осени в ГУМе состоялся показ уникальных костюмов к балету «Золушка», премьера которого в постановке Владимира Васильева датируется 15 июля 1991 года. Гостям выставки представился уникальный шанс увидеть самые яркие костюмы модельера Жерара Пипара из сказочного спектакля, где, по словам самого кутюрье, «... слились воедино французский дух и русский талант». Открытие выставки ознаменовалось презентацией проекта компании «Легенда Крыма» – «Стань виноделом!». Известно, что вино производят более чем в шестидесяти странах мира и число их постоянно растет. Также растет и число знаменитостей, инвестирующих свои средства в виноградники и лично участвующих в таинстве виноделия. В их числе – актеры Жерар Депардье и Пьер Ришар, Анжелина Джоли и Брэд Питт, режиссеры Френсис Форд Коппола и Никита Михалков, музыканты Боб Дилан и Мадонна,

модельер Роберто Кавалли и многие другие. Сегодня этот список пополнился. Виноделами стали Андрис Лиепа – Народный артист России, художественный руководитель и главный балетмейстер театра «Кремлевский балет», Андрей Петров – Народный артист России, Президент театра «Кремлевский балет», Александр Васильев – историк моды, почетный член Российской Академии художеств, Владимир Васильев – Народный артист СССР, театральный режиссер, балетмейстер. Все наши именитые граждане получили в подарок сертификат на право владения одной лозы на виноградниках компании «Легенда Крыма». Отвечая на вопрос журналистов: что вы чувствуете, получив сертификат на лозу?,

Андрис Лиепа искренне сокрушался, что лоза всего одна, однако, тут же решил, что сможет пополнить их количество со временем. А Андрей Петров, страстный поклонник хороших вин, выразил неподдельный интерес к процессу создания напитка.

Все приглашенные по достоинству оценили и игристые вина от «Легенды Крыма». Гости говорили о работах французского дизайнера для балета великого русского композитора Сергея Прокофьева. Пили крымские вина и вспоминали, что главную партию «Золушки» в свое время, танцевала легендарная балерина, партнерша и супруга постановщика, Екатерина Максимова. В роли Мачехи выступал сам Владимир Васильев.

Спектакль «Золушка» неоднократно радовал зрителей во время гастролей театра «Кремлевский балет» за рубежом. В 1992 году парижская «Le Figaro» писала, что «московская постановка опирается на хрупкие и очаровательные плечи Екатерины Максимовой. Годам вопреки ее силуэт остается на удивление тонким и восхитительным... ».

Под конец вечера именитые персоны отметили, что как и искусство балета, идея проекта «Стань виноделом» тоже воплощает в себе красоту и гармонию. Гармонию природы и человека. Любовь целых поколений к винограду, лозе, вину и земле...

Шардоне

Виноград Шардоне выращивают даже в большем количестве стран мира, чем Каберне Совиньон. По площади виноградников Шардоне занимает твердое второе место среди белых сортов (на первом – испанский Аирен). Но разве может любой другой сорт сравниться с Шардоне, если вспомнить о том ароматическом богатстве, которым обладают вина из этого винограда?

Даша Неклюдова
Специально для «Винной карты»

Существует красивая легенда, что Шардоне привезли во Францию из Палестины крестоносцы. Однако это не так. Современные исследования, проведенные Калифорнийским университетом вина, показали, что Шардоне – продукт скрещивания французского Пино Нуар и Гуэ Блан (Вайсе Хойниш, который перекочевал во Францию из Хорватии вместе с римлянами). Союз двух сортов дал множество гибридов, один из которых известен нам сегодня под названием Шардоне.

Он прижился и выращивается практически во всех винодельческих странах мира. Общая площадь его посадок составляет около 160000 га. Во французских Бургундии и Шампани этот виноград является одним из основных. Также, он широко используется в Долине Луары и Жюра, встречается в Лангедоке, Юго-Западном регионе и Савуа.

Шардоне культивируют в Германии, Швейцарии, на севере Италии, на Сицилии. В США на сегодняшний день самые обширные плантации этого винограда. В американском штате Калифорния размеры виноградников Шардоне достигают 44000 га. Этот сорт также выращивается в Канаде, Аргентине, Чили. Лозы Шардоне растут в Австралии и Южной Африке.

Шардоне – раннесозревающий сорт. Но он хорошо переносит заморозки, поэтому его можно оставлять на лозах и для позднего сбора. Этот виноград не любит ни большой влажности, ни сильной жары.

Из Шардоне производятся качественные сухие, игристые и даже ликеристые вина, обладающие прекрасным балансом сахаристости и кислотности, который дает им потенциал для долгой выдержки. В целом, вина из Шардоне отличаются сбалансированностью, полнотой, мощью, интенсивными и сложными ароматами. При дегустации ощущаются оттенки свежих фруктов (бананов, черной смородины, груши, манго), орехов (лесных, миндаля), цитрусовых (лимона, флердоранжа), специй (перца, ванили, корицы) и цветов (акации, розы, лилии), а также сливочного масла и кожи.

В прохладном климате вина из Шардоне получаются достаточно легкотелыми. Они обладают заметной кислотностью и ароматами зеленой сливы, яблока и груши. В более теплых регионах, вина приобретают телесность и развивают цитрусовые ароматы с оттенками персика и дыни. В жарком климате рождаются вина, в которых можно ощутить нотки фиги, банана и манго. Вина, подвергнувшиеся малолактической ферментации, становятся менее кислотными. Их отличают ароматы сливочного масла и фундука.

Гастрономические сочетания с винами из Шардоне

Бытует мнение, что шардоне – довольно-таки «простецкое» вино. Но если вам приходилось пробовать лучшие образцы бургундских или новосветских шардоне, то вы уже поняли, что это вино прекрасно подходит для еды.

Чтобы найти лучшую гастрономическую пару для шардоне, надо учитывать, в каком регионе вырос виноград, было ли вино выдержано в бочке, каков его возраст на тот момент, когда вы открыли бутылку. Вот некоторые идеи гастрономических сочетаний с шардоне, в зависимости от того, к какому стилю это вино принадлежит.

1. Молодое шардоне из региона с прохладным климатом, не прошедшее бочковую выдержку.
Прекрасно подойдет к легким, нежным блюдам, как, например, морепродукты – крабы или креветки, рыба на пару или на гриле, рыбный паштет, паста или ризотто с весенним овощами. Отлично сочетается с овощным крем-супом. Тонкие вина с интенсивным ароматом, такие как Пюлиньи-Монраше, превосходно сочетаются с суши и сашими, со слегка приправленной рыбой или салатами. Шабли очень хорошо сочетается с устрицами.

2. Шардоне с фруктовыми ароматами, без бочковой выдержки или выдержанное недолго.
Речь идет о винах более современного стиля. Они более гладкие и отличаются ароматами сливочного масла, дыни и персика. Это, как правило, недорогие вина из южной Франции, Чили, Новой Зеландии и Южной Африки. К таким винам нужны более серьезные блюда, вкус которых подчеркнет свежесть вина. Это могут быть рыбные пироги или пирожки, особенно с лососем, отварной лосось, курица, свинина или паста в сметанном соусе, салаты с курицей (цезарь), ветчиной или на основе сыров, салаты, в состав которых входят персики, манго или орехи, легкое куриное карри со сливочным соусом.

3. Полнотелое, выдержанное в бочке шардоне.
Речь идет о прошедших ферментацию и выдержку в бочках винах из Австралии, Новой Зеландии, Бургундии, которые поступают в продажу через 1–3 года после сбора урожая. К ним подойдут более сложные блюда: яйца по-бенедиктински, стейк с горчичным соусом, палтус, говяжьи ребрышки на гриле, блюда из грибов. Шардоне такого стиля прекрасно сочетается с овощами, которые созревают в конце лета или ранней осенью: сладкий перец, кукуруза, кабачки, тыква. Ароматические богатое шардоне можно подать вместе с сыром чеддер и запеченной фуа-гра в начале трапезы.

4. Зрелое шардоне, выдержанное в бочке.
К этому стилю относятся вина, которым от трех до восьми лет. С возрастом шардоне приобретает сливочный, иногда ореховый оттенок и деликатную структуру, что вновь заставляет вспомнить об утонченных блюдах. Это сочные блюда с ярко выраженным вкусом, например, моллюски и ракообразные жаренные, запеченные или приготовленные на гриле – омары, морские гребешки. Также, это жареная курица, цесарка, блюда с грибами, особенно, с белыми трюфелями или вялеными помидорами, сибас с пюре из фенхеля.

Обратите внимание – есть блюда, с которыми шадоне категорически не сочетается. Это копченая рыба или мясо, блюда китайской и тайской кухонь, легкие молодые сыры из козьего или овечьего молока, блюда на основе свежих томатов. К таким блюдам лучше выбрать вина из других сортов.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О ШАРДОНЕ

- ✓ Завязи на лозах Шардоне появляются достаточно рано. Их необходимо защищать от весенних заморозков, иначе завязи погибнут. В то же время, Шардоне прекрасно переносит холода зимой и осенью.
- ✓ В регионах с прохладным климатом посадки Шардоне необходимо производить с высокой плотностью, а в жарких регионах – наоборот. В обоих случаях, применяется формирование на лирообразных шпалерах.
- ✓ При выращивании Шардоне в сухом климате хороший эффект дает капельное орошение. Оно позволяет повысить урожайность.
- ✓ Шардоне очень чувствителен к золотистому пожелтению. Это заболевание, вызывающее скручивание листьев и засыхание растения, распространилось вслед за расширением посадок сорта по всему миру.
- ✓ Этот сорт прекрасно переносит машинный сбор урожая.
- ✓ В регионах с прохладным и умеренным климатом для повышения урожайности рекомендуется производить обрезку на плодовую лозу. В регионах с жарким климатом, например, в Калифорнии, проводят обрезку на сучок замещения, что позволяет получить очень крупные грозди.
- ✓ Лозы Шардоне нельзя импортировать из стран Северной и Южной Америки в Европу, так как на американских континентах распространена болезнь Пирса, которой подвержен этот сорт.
- ✓ Во время созревания винограда Шардоне может заболеть серой гнилью. Если это заболевание затронуло плоды, необходимо как можно быстрее собрать урожай, иначе пропадут все ягоды.
- ✓ Если в период цветения стояла дождливая и прохладная погода, Шардоне может страдать торошением (образованием на кисти недоразвитых, мелких, как горох, бессемянных ягод).

Лучшие вина из Шардоне по результатам конкурса Chardonnay du Monde 2014 года

Страна	Вино	Винодел
Чехия	Chardonnay Vyber z Hrozni 2005	*Vinarstvi Josef Valihrach*
Франция	Pays d'Oc IGP – Cuvee Blanche Chardonnay 2012	*Scea Domaine le Fort*
Франция	Cremant de Bourgogne Chardonnay Bailly Lapierre Brut – L1428	*Caves Bailly-Lapierre*
Франция	Champagne Paul Goerg Premier Cru Brut Millesime 2005	*Champagne Paul Goerg*
Франция	Macon-Aze – Selection Prestige	*Cave Cooperative d'Aze*
Южная Африка	Durbanville Hills Rhinofields Chardonnay 2012	*Cape Legends*
Словения	Pullus Chardonnay 11 Sweet 2011	*Ptujska Klet D.o.o.*
Испания	Penedes Do – Gran Clot dels Oms 2011	*Bodegas Ca n'Estella S.l.*
Франция	Macon-Peronne – Cuvee Vieilles Vignes 2012	*Gaec Rousset – Domaine de Bicheron*
Канада	Icewine Kalala Chardonnay 2012	*Kalala Organic Estate Winery*
Швейцария	Valais AOC «Les Raccards» Chardonnay 2013	*Caves Orsat Sa*
Австралия	Nest Egg Adelaide Hills Chardonnay 2010	*Bird in Hand*
Франция	Chablis Premier Cru Montmain 2012	*Domaine Pinson*
Китай	Helan Mountain Special Reserve Chardonnay 2011	*Pernod Ricard China*
Южная Африка	Bon Courage Chardonnay Prestige Cuvee 2013	*Bon Courage Wine Estate*
Франция	Champagne Granzamy Blanc de Blancs Brut	*Sas Champagne Granzamy*
Франция	Champagne Camille Bonville Grand Cru Blanc de Blancs Brut	*Sarl Olivier Bonville*

Chardonnay du monde

Международный конкурс Chardonnay du monde проходит в бургундском шадо де Раватис, принадлежащем институту Пастёра, уже 21 год подряд. Авторитетное жюри, состоящее из 300 экспертов, отбирает лучшие образцы вин из Шардоне со всего мира и присваивает им медали. Главная идея конкурса – на рынке вин, который с каждым годом пополняется новыми предложениями, ключевым фактором для установления ценности вина является его качество.

В 2014 году жюри конкурса продегустировало 794 вина из 40 стран. Четырехдневные дегустации проходили в строгом соответствии с международными правилами и подчинялись процедурам, удостоверяющим качество вин.

Наилучшее впечатление произвели типичные вина с интенсивными сортовыми ароматами. Влияние бочковой выдержки признавалось преимуществом, если оно было умеренным и гармоничным. Если же выдержка в бочке превалировала над сортовыми свойствами, конкурсант терял баллы. В сухих винах жюри особенно хорошо оценило гармоничность элегантной кислотности и комплексность ароматов. Как и в прошлом году, была отмечена общая для всех вин из Шардоне тенденция к увеличению сахаристости. Некоторые полусладкие вина особенно хорошо удались. Прекрасные оценки получили вина из винограда позднего сбора и винограда, прошедшего криогенную экстракцию.

Медали получила треть представленных образцов: 49 – золото, 177 – серебро и 40 – бронза. Кроме того, по результатам конкурса, жюри был составлен рейтинг лучших вин из Шардоне.

ГРЕЦИЯ: остров Кефалония

В Греции прекрасно все – и море, и люди, и природа, и вино. А когда все это сосредоточено еще и на маленьком, очаровательном острове с голубыми лагунами, таинственными гротами, ошеломительными закатами, головокружительными горными тропами, столь же уединенно-таинственными, сколь и впечатляющими своими фантастическими видами, открывающимися с высоты! Добавьте к этому уютные таверны с домашней едой и неповторимым вином с местных виноградников, – и ощущение земного рая можно считать состоявшимся. Даже если вы разделите все сказанное на восторженность автора и добавите горчинку собственного скепсиса, вкус описываемого мною греческого острова Кефалония нисколько не утратит своего очарования.

Остров Кефалония

Евгения Бондаренко
Специально для «Винной карты»
Фото автора

Как старый уставший кит, лежит он посреди Ионического моря, – величественный и таинственный, богатый культурным, историческим и природным достоянием. Название острова «Кефалония» связано с мифологией Древней Греции. Герой по имени Кефал, по преданиям, является основателем рода, от которого произошел царь Одиссей, правивший Итакой. Кефал принял во владение остров, удаленный от Итаки на четыре километра, и назвал его в свою честь. Кстати, современное местное население нередко называет себя потомками Одиссея. Другая легенда гласит, что слово «Кефалония» связано с названием скалы Кефалус, благодаря которой место получило прозвище «Остров с головой». Кстати, остров Итака – родина героя греческого эпоса – рядом. И побывать на нем нужно непременно. Одиссей ждет! Морские паромы – комфортабельны, а моряки столь же профессиональны, сколь и красивы собой. Греки!

Виноделья Джентилини

Кефалонийцы издревле занимались мореходством, весьма прибыльным занятием во все времена. Судя по экспонатам этнографического музея, они привозили из своих путешествий дорогую мебель, одежду, посуду и предметы искусства. В XIX веке Кефалония имела самый большой торговый флот на Ионических островах. Некоторые из современных крупных судоходных компаний образованы кефалонийцами. А каждый второй глава администрации Кефалонии был когда-то капитаном, а некоторые из них ходили в Одессу, Санкт-Петербург или Владивосток.

Поражает Кефалония своими уникальными природными достопримечательностями. Здесь и подземные озера, и величественные пещеры, и другие геологические феномены, появившиеся благодаря древним тектоническим процессам. Один из них потрясает буквально. В местечке Катавотрес тонны морской воды непрерывно уходят под землю, проходят под островом и выходят на поверхность, преобразуясь в живописнейшее озеро Меллисани. Это природное чудо острова, редкое и фантастическое, завораживает путешественников своей живописностью.

Еще об одном таинственном явлении, происходящем на острове ежегодно, следует сказать: о так называемых «змейках Богородицы». В день Успения Пресвятой Богородицы (15 августа по греческому православному календарю) маленькие ядовитые змейки с черными крестиками на голове сползаются в храм Успения Пресвятой Богородицы с близлежащих гор и стайкой ползут к чудотворной иконе Панагия Федусса. Дорога идет в гору. Рядом с толпой паломников и ползут змейки, никого не трогая в этот день. Их даже можно взять в руки – в этот день они безопасны. Это происходит каждый год, но в прошлом веке дважды – в 1941 и 1953 – они не появились, и это оказалось дурным предзнаменованием. В 1941 г. – началась война, а в 1953 г. на Кефалонии произошло страшное землетрясение, погубившее тысячи людей.

Природные ландшафты, созерцаемые из окна автомобиля, незабываемые и прекрасные, дополнятся видом на бесконечные виноградники, разбросанные по склонам, казалось бы, неприступных скал.

В каждой стране, в каждом регионе есть местная знаменитость, с которой все стремятся познакомиться. На Кефалонии – это вино робола из местного белого сорта винограда Робола, который растет только и исключительно здесь. Вино из него производят только на острове и пьют, разумеется, тоже здесь. Классическое и узнаваемое вино робола в оригинальном оформлении с привязанным к бутылке медальоном, на котором изображена собственная символика, производится на винодельческом хозяйстве, расположенном в самом центре острова недалеко от храма небесного покровителя острова – Святого Герасима.

Бутылка Роболы классическая в чехольчике

Белое сухое вино Робола является неотъемлемым атрибутом острова Кефалония. Оно считается жемчужиной среди греческих белых сухих вин. Местный виноград Робола (Robola) пережил в последние годы заметное возрождение. Произведенные из него белые сухие вина очень элегантны, имеют минеральный, свежий вкус, цветочные и фруктовые тона аромата.

Каждая бутылочка любовно обернута холщевой тканью, на горлышке висит медальон, что делает это вино не только предметом гастрономического удовольствия, но и прекрасным сувениром.

Виноделья Ромпола (Робола)

Считаясь одной из достопримечательностей Кефалонии, Робола уважаема жителями острова настолько, что в ее честь ежегодно в августе проводится винный фестиваль.

Это панигири – праздники, где всегда щедро и вкусно кормят, наливают бесплатно много хорошего вина, а также танцуют доупаду.

Робола – вино для ежедневной трапезы, любое блюдо прекрасно сочетается с ним, а запеченный на углях морской сибасс с ледяной роболой оставляет незабываемое впечатление. В жару им хорошо просто утолить жажду, сидя на террасе с запотевшим бокалом в руке, ведя неспешную беседу.

Это вино хоть и повседневное, но по-своему, неожиданное во вкусе и аромате, незнакомое, а потому зовущее к следующей встрече с ним.

Одна из наиболее интересных виноделен под названием Джентилини находится недалеко от столицы острова Аргостоли.

Помимо Роболы, Джентелини производит такие вина как Gentilini Aspro, Gentilini Rose, Gentilini Red, Gentilini Eclipse, Gentilini Syrah, Robola Cellar Selection, Eclipse Limited Release, Syrah Limited Edition.

Вот одно-то из перечисленных выше вин меня и пронзило, восхитило и ошеломило. Это вино ECLIPSE – в переводе с английского – ЗАТМЕНИЕ. Произведено оно из красного сорта винограда – Мавродафни, что в переводе с греческого означает «черный мавр». В бокале – платье, подобное бархату ночи с пурпурными отблесками угасающего заката, в аромате – ночная фиалка, лакрица, кофе мокко и, наконец, вкус: мощный, величественный, подобный водопаду Викторию – он врывается, обрушиваясь всей силой потока, низвергаясь с утеса и увлекая с собой, восхищая своей непокорностью и повергая в состояние... полного затмения, то есть, эклипса.

Название выбрано не случайно. Видно, не только меня оно так потрясло! Если спросите, что надо сделать на Кефалонии тотчас по приезде, не задумываясь, отвечу: купить вино Эклипс от Джентилини. И выпить его.

Ну и немного эстетического гедонизма в конце.

Греческое вино – древнее и пить его пристало из древних сосудов. Почерпнуть его Киафом, налить в Килик и наслаждаться напитком древней Эллады, прославляя мудрых богов и трудолюбивых людей, создавших в честь них этот вечный нектар жизни.

P.S. В аэропорту, в Duty Free, покупайте Metaxa только в керамической бутылке. Она дороже, но, поверьте, во сто крат вкуснее.

Феномен Аргентины

Всего десять лет назад мир мало что знал о винах Аргентины. Сегодня эта страна – один из самых быстроразвивающихся экспортеров Нового Света.

Даша Неклюдова

Специально для «Винной карты»
Фото: depositphotos.com

Уникальная среда для создания великих вин

Площадь Аргентины в четыре раза превосходит Францию. Страна обладает уникальными природными резервами, отличается богатством и разнообразием почв. Горы и равнины, буйная растительность и засушливые пустыни, леса и степи, ледники и водопады: в этом краю есть любые ландшафты.

Обширные виноградники, входящие в эту богатую экосистему, простираются от подножия Анд до запада страны, с 22 по 42 градусы южной широты. Общая площадь виноградников достигает почти 218 тысяч га.

За сотни лет Аргентине удалось создать на своей территории уникальную винную индустрию. Ландшафт, климат, опыт и новые технологии, как и уходящая корнями глубоко в прошлое винная культура местного населения, сформировали особый характер и специфику виноделия страны.

История и современность аргентинского виноделия

Аргентинское вино, как и кухня, родом из Испании. В 1550-е годы, во время испанской колонизации Америки, побеги виноградных лоз завезли в Сантьяго-дель-Эстеро. Сначала в соседних районах, а затем и в других частях страны, распространились виноградарство и виноделие.

Изначально, количество интересовало виноделов Аргентины больше качества. Ее жители потребляли 90% производимых в стране вин (по данным 2006 года, на каждого приходилось по 45 литров в год). Вплоть до начала 1990-х годов качество аргентинских вин было посредственным и начало улучшаться лишь, когда вино стало экспортным товаром.

В середине 1990-х годов вина Аргентины начали экспортироваться, и с тех пор интерес к ним постоянно растет. Сегодня Аргентина – крупнейший винный экспортер Южной Америки. Обесценивание песо в 2002 году дало новый импульс развитию виноделия, так как производство стало дешевле, а приток туристов возрос, открывая возможности для развития новой для страны отрасли – энотуризма.

Винодельческие территории и сорта винограда Аргентины

В Аргентине семь регионов контролируемого наименования. Это Мендоса, Сальта, Неукен, Рио Негро, Катамарка, Ля Риоха и Сан Хуан. Лидером по количеству и качеству выпускаемых вин является Мендоса – здесь сосредоточено примерно 80% национального винопроизводства. Этот пустынный регион простирается через Анды, от чилийского Сантьяго, на тысячу километров на запад в направлении Буэнос-Айреса

Неукен и Рио Негро находятся в Южной Патагонии. Сальта, визитная карточка которой сорт Торронтес, расположилась на севере страны, у границы с Боливией. Регионы Катамарка, Ля Риоха и Сан Хуан менее известны и, в основном, удовлетворяют потребности внутреннего рынка.

Мальбек, завезенный в Аргентину в середине XIX века из Бордо, – самый известный и наиболее качественный из сортов, использующихся в стране для производства вина. Красные вина также производят из сортов Каберне Совиньон, Мерло, Бонарда, известного в Италии как Шарбоно, Сира, Темпранильо и Пино Нуар. Лучшие белые вина производят из сорта Торронтес. Также, белые вина делают из сортов Педро Хименес, Шардоне, Шенен, Совиньон Блан, Семильон и Вионье.

Провинция Мендоса

В большинстве стран мира климат на высоте 900 м над уровнем моря слишком прохладный для виноградников. В Мендосе виноградники забираются даже выше – на 1200 м. Кстати, самый возвышенный промышленный виноградник – на уровне 3000 м – также находится в Аргентине, в провинции Сальта.

Площадь виноградников Мендосы достигает 160 тысяч га. Фактически, города и вся растительность здесь сконцентрированы в оазисах посреди безводной пустыни, где уровень осадков составляет менее 200 мм в год. Плодородные земли – результат усилий первых поселенцев, проложивших каналы, которые доставляют в пустыню воду с тающих ледников Анд. В современности вода также добывается способом бурения. В Мендосе пять крупных оазисов: Северный, Восточный, Центральный, Южный и Долина Уко.

Мальбек и Торронтес

Флагманский аргентинский сорт Мальбек был привезен в страну в 1850-е годы из Франции наряду с саженцами других сортов. На другой берег Атлантического океана Мальбек попал благодаря французскому агроному Мишелю Пуже, действовавшему по приказу сеньора Доминго Фаустино Сармиенто, который поклялся в 1853 году, что качество аргентинских вин в корне изменится.

Во Франции в 1870-е годы разразилась эпидемия филлоксеры, поразившей корневую систему виноградников. Эпидемия привела к исчезновению в Бордо сорта Мальбек. Высаживать Мальбек заново французские виноделы не стали, так как сочли его не слишком урожайным для коммерческих целей.

В Аргентине все тоже было не так гладко. В 1960-е годы площадь посадок Мальбека составляла 50 тысяч га, а к 1980-м сократилась до всего 10 тысяч из-за роста популярности белых вин. К началу второго тысячелетия площадь виноградников Мальбека выросла до 30 тысяч гектаров.

Сегодня Мальбек вновь обрел популярность. На его исторической родине, во Франции, охотно закупают аргентинские саженцы этого сорта.

День Мальбека отмечается в Аргентине 17 апреля. Это та самая дата, когда легендарный Доминго Фаусто Сармиенто поклялся преобразить виноделие страны. На то, чтобы клятва воплотилась в жизнь, ушли усилия многих сотен его потомков и долгих 160 лет.

Из Мальбека получают темноокрашенные, интенсивные вина с мощной танинной структурой, бархатистые, плотные и полнотелые, с прекрасно развитым ароматом специй и красных ягод. Это прекрасная пара для жаркого и мяса на гриле, колбас, дичи и домашнего паштета.

Торронтес – это аутентичный аргентинский сорт. Вина из Торронтеса неоднократно получали награды на международных конкурсах. Они ценятся за отчетливый аромат, напоминающий вина из Вионье, нотками персиковой косточки, цветов и мякоти апельсина. Нёбо имеет превосходную структуру и отличается развитой кислотностью. Рот – полнотелый и в то же время деликатный. Фруктовое, цветочное, и одновременно достаточно сухое вино, которое лучше всего пить молодым, само по себе или в сопровождении копченого мяса, средневыдержанных сыров и морепродуктов. Прекрасно подходит к блюдам со специями и тайской кухне.

Виноделы Аргентины: подборка вин

Великолепные, необычные вина создает Алисиа Арису, семье которой принадлежит хозяйство Luigi Bosca. Стоит отметить ее авторский проект Vina Alicia Brote Negro 2007 года из Мальбека. Этот сорт прекрасно проявил себя и в вине Bramare Marchiori Vineyard Malbec 2010 года, произошедшем с виноградников Пола Хоббса, который уже двадцать лет творит в Мендосе вместе со своими партнерами.

Швейцарец Хьюберт Вебер с 1997 года производит вино в Аргентине. Он определенно знает толк в каберне. В этом убеждаешься – достаточно попробовать его Weinert Cabernet Sauvignon 2005 года. В том же утонченном стиле Старого света создано его Hubert Weber Cabernet Sauvignon 2006 года.

Представьте себе богатое, глубокое, способное к долгому хранению и при этом совсем не дорогое вино. Это будет бордоский бленд Norton Privada 2009 года от главного энолога винодельни Bodega Norton Хорхе Ричителли, в 2012 году удостоившегося звания винодела года по версии Wine Enthusiast.

Хозяйство Pascual Toso, основанное, в 1890 году, посрамило французских виноделов, создав Pascual Toso Torrontes 2010 года со зрелыми ароматами. Это вино из Торронтеса не для того, чтобы выпить чего-нибудь холодненького в жаркий летний день, оно заслуживает полноценной дегустации. Главный белый сорт Аргентины неплохо проявил себя и в Recuerdo Torrontes 2012 года американо-аргентинского предприятия в провинции Ля Риоха.

Лучшие игристые вина Аргентины пока не очень широко представлены в магазинах мира. Но это не значит, что они не заслуживают внимания. Скорее, наоборот. Уже много лет на высшем уровне удается Familia Schroeder Deseado Torrontes NV, полусладкое, с радостными ароматами дыни. Также стоит отметить традиционное Bianchi Extra Brut NV от семейного хозяйства Valentin Bianchi из 60% Шардоне и 40% Пино Нуар с характерными ароматами и крошечными пузырьками.

Пешком по Нью-Йорку

Нью-Йорк – город, который знают многие по многочисленным американским фильмам, фотографиям, видеороликам. Мы все имеем представление о небоскребах, сверкающих рекламах, пересекающихся стритах и авеню. У каждого имеется свой воображаемый Нью-Йорк, был он и у меня.

Лара Дюбуа

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Но оказалось, что город другой, не такой, каким я его себе представляла. Во-первых, то, что он расположен на пяти островах, мешает воспринимать его как единое целое, как огромный мегаполис с более чем 8-миллионным населением. Все острова-районы – Бронкс, Бруклин, Куинс, Манхэттен и Статен-Айлен, отличаются друг от друга и находятся на значительном расстоянии. Поэтому мы видели только сердце Нью-Йорка, его центральную часть – Манхэттен, где расположены основные достопримечательности – и его вполне можно обойти пешком за 3–4 дня. Повторяю, не осмотреть, а обойти.

Мы прилетели в Нью-Йорк к вечеру и сразу же отправились на Таймс-сквер. Здесь – толпы народа: туристы, проповедники всех мастей, праздношатающиеся, поющие и танцующие. Именно здесь огромные экраны с невероятным количеством неоновой рекламы. Именно отсюда транслируются телерепортажи о встрече Нового года, когда на Таймс-сквер и прилегающих улицах собираются до полутора миллиона человек, что бы увидеть, как в очередной раз сотрудники «The New York Times» опускают с крыши офиса исполинский, сказочной красоты хрустальный шар, расплескивающий по лицам окружающих разноцветные блики. Ровно в полночь в новогоднюю ночь с неба сыпятся тонны конфетти, начинается салют и всеобщее ликование. Кстати, 31 декабря люди занимают удобное место чуть ли не с 8 утра – ведь площадь совсем небольшая.

Шар, который опускался в 2000 году, хранится в вестибюле Офиса по туризму, где можно им полюбоваться и загадать желание, дотронувшись до него.

Да, Таймс-сквер ошеломил! Тем, что оказался не таким большим, как представлялось, а также и толпой, шумом, светом, сверканием, сиянием...

Street&Building

А утром началась экскурсия с Таймс сквер. В этот час площадь не была многолюдной, было больше уборщиков, чем туристов. От Таймс-сквер мы пошли по 7-й авеню, которая имеет второе название Fashion avenue. Здесь установлен памятник портному, шьющему на машинке Зингер, и... пуговице с иголкой (нью-йоркцы шутят, что ее потерял Кинг-Конг). В тротуар вмонтированы металлические медальоны с именами известных модельеров.

Потом мы полюбовались главным зданием Рокфеллер-центра. В состав всего комплекса Рокфеллер-центра входят 19 зданий в стиле арт-деко, где есть все: и концертный зал, и кино-радио студии, рестораны, магазины, офисы самых влиятельных мировых компаний, аукционный дом «Кристис») Перед входом в билдинг на красивой Площади Lower Plaza был залит каток, а на Рождество там стоит огромная елка.

Дальше мы отправились к Центральному парку. У его входа на пересечении 72-й улицы и Сентрал-Парк-Вест находится здание по имени Дакота, где жил Джон Леннон. Почему Дакота? «Этот дом так же далёк, как штат Дакота», – шутили жители Нью-Йорка в 1884 году, когда в неблизком пригороде появился роскошный особняк, а сейчас это практически центр города.

Здание было объявлено Национальным историческим памятником США в 1976 году, однако наивысшую славу оно приобрело позже, когда 8 декабря 1980 г. в арке этого дома был застрелен Джон Леннон. После смерти мужа Йоко Оно начала сбор подписей для создания мемориала в парке. Легенда гласит, что подписной лист получил и товарищ Леонид Ильич Брежнев, который сказал: «Ну, конечно же надо помочь родственнику Ленина». В парке имеется табличка со списком всех стран, которые поддержали эту идею, есть там и Советский Союз.

Брайтон-бич

Много слышала об этом районе, видела и в фильмах, но и он оказался не таким, каким представлялся. Подавляла линия метро, с постоянно шумящими проходящими поездами, из-за чего на улице приходилось буквально кричать. Было бы странно видеть повсюду названия магазинов, ценники и рекламу на русском языке, если бы до этого я не посетила китайский, корейский, итальянский кварталы, где все это было соответственно и на их языках.

Но все-таки не покидало чувство ирреальности: я в Нью-Йорке? Или в СССР 90-х годов? На улицах видела людей в тренировочных костюмах, кажется, советской эпохи, пенсионеры на лавочках играли в домино, а рестораны и кафе стояли пустыми, в отличие от других районов города. Зато запросто можно обратиться к прохожему по-русски, и он ответит! В магазинах, аптеках, ресторанах – все говорят по-русски! В кулинарии купила вкуснейшие блинчики с творогом, сырники и форшмак, но там же меня и обхамили.

Food

Раз уж речь зашла о блинчиках и сырниках, упомяну о Русской чайной на Манхэттене, которая существует с 20-х годов прошлого века и сохраняет интерьер тех лет – плюш, бархат, хрусталь, официанты в русских костюмах. В этом ресторане работала гардеробщицей Мадонна, а Роуэн Аткинсон праздновал здесь свадьбу. В меню русские блюда, но те же блинчики (по 18 долларов за две штуки) намного хуже брайтоновских. Творог растекался и не был похож на творог, повар, как нам объяснили – американец. Зато сервировка была на высшем уровне, красивая посуда, столовые приборы, салфетки...

В каждом квартале, который мы посетили, заходили в ресторан. Ужинали в Гарлеме в ресторане африканской кухни – рубленые котлеты с пюре и курицу в панировке. На ресторанные блюда они как-то «не тянули», но было интересно.

В корейском, японском и китайском кварталах, естественно, брали традиционные блюда. Ничем не отличались от таковых в любом другом месте.

В типичном американском ресторане, где официант, он же бармен, и, кажется, совладелец, знал многих посетителей и даже пытался говорить со мной по-французски. Атмосфера была замечательная, душевная, но блюдо – стейк с картошкой и яичницей – на двоечку. В другом – заказала омлет, его принесли вместе с жареной картошкой, когда я замахала руками, что не заказывала картошку, объяснили, что это входит в стоимость блюда. Но для меня это было явно много.

Вопреки ожиданиям мы не увидели на каждом шагу Макдональдсов, но зато кафе Старбакс красовались буквально повсюду. Народ массово ходит по улицам со стаканчиками с кофе. И в прямом смысле на каждом углу можно купить ход-дог у уличного продавца.

Днем чаще всего мы заскакивали в едальни самообслуживания, где за 3$ можно было взять суп на выбор в картонной коробочке (вот даже не знаю, как по-русски называется эта емкость), другая еда там тоже была недорогая, но опять же не очень вкусная. Должна сказать, что ни в какой гастрономический ресторан мы не попали, поэтому мои замечания об американской еде не претендуют на полноту.

На витринах абсолютно всех ресторанов, кафе, забегаловок красуются большие буквы А, реже В и совсем редко С. Это оценка санитарного состояния заведения. Именно санитарного: чистота в зале и на кухне, температура и условия хранения тех или иных продуктов, сроки реализации пищи и т.д. довольно много пунктов, по которым ставится оценка, контроль довольно строгий. Все знают, что «купить» оценку «А» нельзя. Получившим «С» дают время на «исправление», если изменений не произошло, предприятие закрывают.

People

Фотографируя людей, идущих по улицам, заметила, что толпа все-таки одета в темные цвета, видимо, это было продиктовано временем года. Можно было увидеть людей в шапках-ушанках, но и кого-то с голыми ногами в балетках.

Хозяева собак убирают продукты их жизнедеятельности повсюду: и в парках, и на улицах, и даже на проезжей части дороги. Что меня несколько удивило, принимая во внимание то, что в Париже владельцы собак буквально толкают своих питомцев на проезжую часть, чтобы не убирать за ними.

Вечером улицы буквально завалены мешками с мусором. То есть на края тротуара не выкатывают контейнеры (их нет), а сваливают мешки, которые собирают мусоросборщики. Картина маслом.

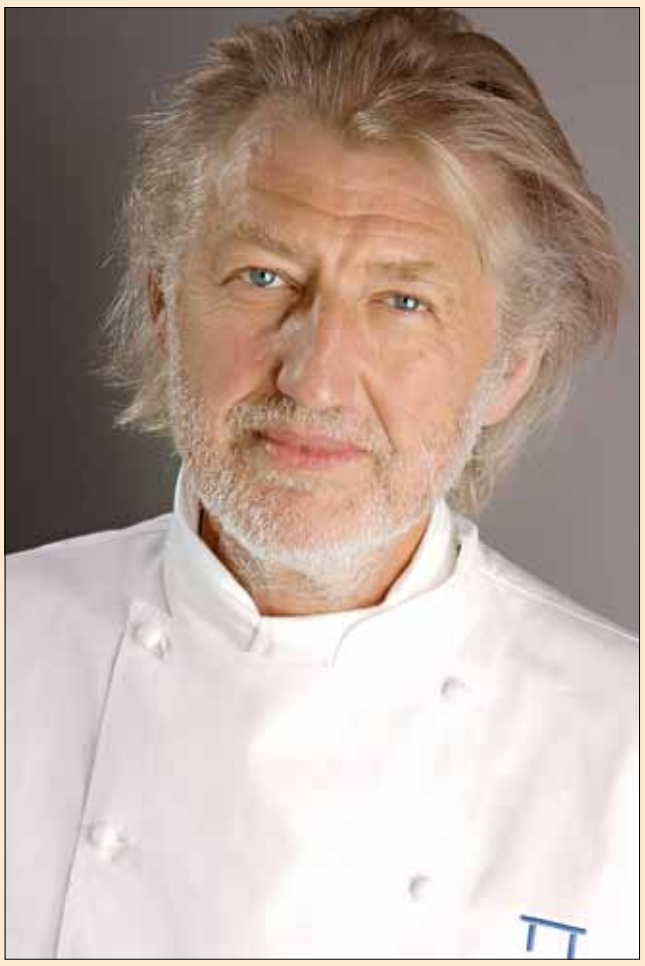
В самом большом магазин в мире Масу's, я обратила внимание, что там работают продавщицы далеко не элегантной внешности (как, скажем, в галерее Лафайет Парижа), а толстухи, с трудом передвигающиеся по залу, или откровенно непривлекательные дамы. Вообще, миф об американских толстяках подтвердился, их достаточно много повсюду, полицейских в том числе.

И то, что Нью-Йорк интернациональный город, ощущаешь на каждом шагу. Среди жителей можно встретить представителей самых разных рас и множества национальностей. Конечно, за тот период времени, что мы провели в Нью-Йорке, нам не довелось познакомиться с большим количеством американцев, но те, с кем удалось так или иначе пересечься, были доброжелательные и приветливые. И... любящие поговорить. В магазине, где мы покупали сим-карту для телефона, два продавца долго с нами болтали, сравнивая Америку с Европой. Официанты в африканском ресторане расспрашивали нас, откуда мы приехали и как нам нравится город. Подруга моей дочери – студентка, красавица и большая умница – повела нас в свой университет на экскурсию, что не разрешено, но она попросила охранника, и он нас пропустил, и даже попозировал для фото. Двое репортеров, ожидающих у входа здания суда начала какого-то процесса, с удовольствием ответили на наши вопросы и поболтали, сказав, что у моей дочери «прикольные ботинки и клевые джинсы». Работник Старбакс кафе, где я каждое утро брала свой стакан кофе, в ответ на мое «До свидания. Я уезжаю» налил мне два (!) бесплатных стакана на прощание.

Вот такой он, многоликий Нью-Йорк!

«Лучшая еда – это классика...»

Пьер Ганьер просто помешан на еде. Это началось еще в 1964 году, с тех пор как он пересек порог ресторана Nelson во французском городке Сент-Этьен, где работал подростком. На протяжении последних пятидесяти лет еда вдохновляет его, придает ему силы и одновременно забирает их. Сегодня Пьер Ганьер – один из известнейших мировых шеф-поваров, много сделавший для молекулярной кухни и для французского направления кухни фьюжн. У него три звезды Мишлена, 11 ресторанов в мировых столицах, в том числе – в Москве. Les Menus par Pierre Gagnaire, открывшийся в отеле Lotte Moscow четыре года назад, недавно заслужил престижную французскою награду Villegiature Awards в номинации «Лучший гостиничный ресторан в Европе». Мэтр рассказывает читателям «ВК» о том, каково это, быть на вершине мировой высокой кухни.



Ирина Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото: пресс-служба отеля Лотта Плаза

– Однажды Огюст Эскофье посвятил один из своих десертов великой Саре Бернар. А вам приходилось когда-нибудь создавать блюда для знаменитостей?

– Через некоторое время после избрания Николя Саркози президентом Франции, я готовил для него пирожные «Париж-Брест». Я, честно говоря, не очень представлял себе вкусы Саркози. Меня просто попросил кое-кто из его окружения, и я это сделал. Также в моем лондонском ресторане Sketch есть блюдо в честь английского художника Дэвида Шригли.

– Как часто вы составляете новое меню для ваших ресторанов?

– Я работаю для вас прямо сейчас. *(Смеется.)* Когда у меня есть время, я всегда работаю. Как только появляется возможность, я думаю о работе. У меня всегда с собой блокнот и карандаш, чтобы записать свои идеи. Сегодня я опоздал к вам на встречу, потому что составлял зимнее меню.

– Чем же вы будете кормить нас зимой?

– Дичью. На закуску – белые трюфели, потом – черные. Будут зимние овощи: топинамбур, козлобородник, чистец японский. Это будет очень интересный сезон.

– Вы испытываете какие-то трудности, работая в России? Что здесь необычного по сравнению с другими странами?

– Работать в России одновременно и трудно, и исключительно захватывающе. Трудно – даже не потому, что это Россия. Дело в формате – это ресторан в гостинице, принадлежащей корейской компании. Есть некие правила, которым надо следовать. С другой стороны, работать в России потрясающе – такие необыкновенно душевные и доброжелательные здесь люди! Я говорю и о моих коллегах, и о гостях ресторана. Это просто невероятно, уникально! Я нигде такого не встречал. Вижу, вы меня понимаете!

– Насколько отличаются вкусы ваших гостей в Москве и других мировых столицах?

– Вкусы не отличаются, разница в отношении. Гости здесь не всегда дисциплинированные – опаздывают, иногда слишком требовательные, но если их все устраивает, они так довольны! Это просто счастье. Поэтому мне очень-очень приятно здесь работать, правда!

– Где вы берете продукты, ингредиенты для блюд московского ресторана?

– Это секрет. *Смеется.* Хотите, чтобы я вам все рассказал!

Прим. ред.: Присутствовавшая на интервью представительница управляющей компании прокомментировала этот ответ, сообщив, что продукты приобретаются централизованно, так как в отеле есть еще один ресторан.

– Кого из знаменитых шеф-поваров вы считаете вашими учениками?

– В Москве уже несколько лет работает шеф Камель Бенмамар. Он был моим коллегой в Сент-Этьене. Также, могу назвать Поля Либранда – шефа и совладельца ресторана Corton в Нью-Йорке. Еще этот парень, с тремя мишленовскими звездами, в Калифорнии. Забыл его имя. И еще один, в Италии... Со мной многие работали.

– Вы вообще любите учить людей?

– Учить – не моя задача. Я должен честно делать свою работу. Я работаю с поварами, и они учатся у меня. Так происходит на кухне московского ресторана. У нас тут два молодых повара-россиянина, которые работают с нами с самого начала. Мне кажется, они поняли мою философию. Они понимают, что для их карьеры лучше всего быть рядом со мной. Я не учитель, я – шеф. У меня есть миссия – пришли гости, и их надо обслужить. А когда я это делаю, на их тарелке должно быть только лучшее. Если другие повара умны и видят это, они научатся.

– И все-таки, у вас работает трое иностранных поваров?

– Да, это так.

– У входа в ресторан я заметила винный погреб. Кто его составлял?

– Мы делали это вместе с сомелье. Очень талантливый парень! *(Сомелье – Сергей Полторацкий. – Прим. ред).*

– А вы сами любите вино?

– Безусловно! У нас во Франции такое разнообразие, как можно не любить наше вино.

– Что такое для вас идеальная еда?

– Ее не существует. Еда – это ваша связь с вашим телом, с вашими чувствами, с вашим настроением, с местом, наконец. Я не ем в Берлине так, как ем в Москве или в Токио. Не ем в июле, как в октябре.

– Какой будет еда будущих поколений?

– Честное слово, не могу сказать. Очень многое может измениться. Мир меняется. Знаю только, что мы должны ценить то, что у нас есть. Не должны разрушить то, что имеем. Глядя, как готовят мои повара я говорю им: пожалуйста, постарайтесь сделать все самое лучшее, уделяя главное внимание качеству продуктов.

– Как стать идеальным шеф-поваром?

– Никто не совершенен. Можно лишь стремиться к совершенству, что означает трудиться, трудиться и еще раз трудиться. И быть честным с собой. Если ты совершенен – значит, ты мертв, это конец! Качество – это детали. Мелочи – вот над чем надо постоянно работать. Не существует такого понятия как «искусство повара». Это ремесло в чистом виде. Вы можете не быть творческой личностью, но при этом готовить хорошую еду. И наоборот – артист, человек творческий может наизобретать что-то, чего не существует, и блюда не получится. Еда существует не в воображении. Я уверен, лучшая еда – это классика, повторение пройденного. Что такое «креативный борщ»? Он будет вкусным? Не уверен.

– Как вы относитесь к русской кухне?

– Я ее ценю. По моему мнению, существует несколько разновидностей русской кухни. В целом, это очень щедрая еда.

– Сегодня очень актуальна проблема здоровой еды. Как вам удается ее решать в ваших ресторанах?

– Я всегда именно с этой позиции подходил к своей работе, еще до того, как появилась такая тенденция. Но – легко говорить о здоровой еде и трудно следовать этому выбору. Это очень дорогое удовольствие.

– Вы мечтаете о том, чтобы сделать что-то великое в вашей жизни?

– Я не мечтаю, я работаю. Когда вам 16 лет, вы мечтаете, но когда становитесь старше, на первом месте – работа. Приходят гости, я должен их обслужить наилучшим образом, вот и все. Кому-то достаточно быть лучшим полгода или год, мне – нет. Я должен быть лучшим очень долго. У меня три звезды Мишлена на протяжении 21 года. Все это время я должен был поддерживать определенный уровень качества. Это достаточно великое дело?

– Бывает ли у вас свободная минутка? Что вы в это время любите делать?

– Быть со своей командой. Это главное для меня. Сегодня шефы не так страстно предаются своей работе, как раньше. Я – не такой. У других, конечно, тоже есть страсть, но она заканчивается, когда наступает выходной. Это иной подход к работе. Хорошо ли это? Не знаю. Еще я люблю быть наедине с собой. Мне нужно время на создание нового, на то, чтобы сохранить душевное равновесие и энергию. Это очень важно.

– Пожалуйста, поделитесь каким-нибудь новогодним рецептом с нашими читателями.

– Беспроигрышный вариант к новогоднему столу – устрицы. Их можно подать сырыми, с тертой цедрой лимона и тонкими обжаренными ломтиками банана. Или вот: устрицы, на них – замороженные дольки банана, капелька паштета из сардин и сверху – тончайший ломтик имбиря. С бокалом белого вина – это прекрасно!

Настоящий гурман

Александр Васильев – всемирно известный театральный художник, дизайнер интерьеров, а также искусствовед и историк моды. С ним работают многие известные театры, в том числе Национальный театр в Лондоне, Шотландский балет в Глазго, Королевский балет Фландрии, балет Невады, Театр оперы и балета Сантьяго и др.

Василий Снеговский

Специально для «Винной карты»
Фото: Любови Десницкой и из личного архива Александра Васильева

Александр Васильев читает лекции на 4 языках во многих колледжах и университетах мира в качестве приглашенного профессора по истории моды и сценического дизайна. Александр Васильев – обладатель одной из самых больших частных коллекций костюмов Русского периода, которая была показана в Австралии, Чили, Турции, Гонконге, Бельгии, Великобритании, Франции и др. странах. Награжден за пропаганду русского искусства медалью С. П. Дягилева, медалью В. Нижинского, орденом «Меценат» и Золотой медалью Академии Художеств России. Дважды лауреат премии «Тобаб» в Турции.

Для автора книг об искусстве и традициях русской моды, ведущего нескольких популярных телепрограмм, инициатора фестивалей моды и владельца дизайн-студии «Интерьеры Александра Васильева», задача которой – представить богатую русскую традицию в парижском лоске, нет сомнений: жизнь должна быть прекрасной. Своим видением жизни со вкусом Александр Васильев поделился с нашими читателям.

– Вы согласны с пословицей, что встречают по одежке, а...? Что важно для Вас при знакомстве и общении с людьми?

– Уверяю Вас, провожают также по одежке! Но я составляю мнение о человеке не только по внешнему виду, но и, главным образом, по речи. Речь человека, по моему мнению, определяет все. Это то, что нельзя подделать. Одежку сегодня можно купить в магазине, а вот речь... Это то, чем страдает большинство россиян сегодня. Бриллианты у нас есть, норки у нас есть, каблуки и крокодилы есть, Christian Dior и Channel – в избытке. Но вот как только открывают рот...

– Вы обладатель одной из самых больших коллекций русского костюма. А что же послужило началу этой коллекции?

– Коллекция моя началась внезапно, когда в возрасте восьми лет я после уроков во втором классе английской школы № 29 в Москве нашел во дворе дома в Нащекинском переулке икону Николая Чудотворца письма XVIII века. Это было благословение Господне! Икона была большой, треснутой посередине, стояла образом к стенке здания, и на ней сохла банальная половая тряпка. С нее-то все и началось! Я купил её за десять рублей. Первое платье в моей коллекции датировано 1886 годом, оно было сшито из сиреневого фая и принадлежало одной калужской купчихе... Мне нашла его моя тётка, пианистка Ирина Павловна Васильева, знавшая хорошо о моей страсти и помогавшая мне, чем могла.

– Однажды, в 1982 г., вы решили уехать из страны. Какие причины подвигли вас на этот поступок и почему вы посчитали это изгнанием, ведь именно так называется Ваша книга, «Красота в изгнании». Или это о красоте?

– Я уехал во Францию в 1982 году, мне на тот момент было 23 года. Уехал потому, что не любил большевиков. Я ненавижу их до сих пор и считаю, что большевизм – самая страшная беда, когда-либо случившаяся с Россией. Россия за период советской власти гораздо больше потеряла, чем приобрела. Её политика заключалась в геноциде русского народа, уничтожении генофонда, его лучшей части. Я бежал из СССР от большевиков. Решение покинуть страну было вызвано также культурологическими причинами, желанием изучать языки, путешествовать, приблизиться к миру моды, которого в СССР в те годы просто не существовало. И потом, меня всё время попрекали именем моего отца. У меня и у самого стало создаваться впечатление, что сам по себе я ничего не могу сделать, а папа может всё. Как известно, в тени большого дерева ничего не произрастёт. Долгие годы я то и дело слышал: за тебя нарисовал папа, за тебя «поступила» мама (отец, народный художник России, Александр Васильев старший – член-корреспондент Академии Художеств, создатель декораций и костюмов к более чем 300 постановкам на отечественной и зарубежной сцене; мать, Татьяна Васильева – драматическая актриса, профессор, одна из первых выпускниц Школы-студии МХАТ, прим. Ред.). Когда я уехал за границу, я оказался предоставленным самому себе и смог развить свой потенциал. Что же касается названия книги... Я не скрою, что толчком к нему стали воспоминания Великой Княгини Марии Павловны Романовой, которая написала книгу «Великая Княгиня в изгнании», и она в свое время произвела на меня очень большое впечатление, и, конечно, в эмиграции очень часто употреблялось слово «изгнание». В России, в отличие от зарубежья, изгнание – это что-то лермонтовское, а словосочетание «Красота в изгнании» было моим собственным изобретением.

– Можно ли считать, что вы вернулись в Россию? Считает ли вы себя россиянином или... может вы человек мира?

– Мне хорошо в разных местах! Сейчас я с нетерпением жду возвращения в Париж, где провел 20 лет жизни. Франция давно стала для меня родиной – я прекрасно говорю по-французски, у меня французский паспорт. Тем не менее, я навсегда останусь там иностранцем.

– Согласны ли вы с тем, что мода существует не только на одежду, но и на еду, на вино?

– Мода – это не только одежда, это манера жить. Это то, какую музыку вы слушаете, на какой мебели сидите, какие цветы у вас на окне, как вы разговариваете, какие танцы танцуете, что едите и какое вино пьете.

– Какую кухню вы предпочитаете – русскую, французскую или...?

– Я предпочитаю кухню той страны, в которой сейчас нахожусь. Было бы странно, если бы я в Италии пошел в японский ресторан, а находясь в Стамбуле – во французский. Я считаю, что надо радоваться той кухне, которая адаптирована традициям, погодным условиям.

– Как часто вы путешествуете? Всегда ли поездки за рубеж являются деловыми?

– Я путешествую каждые два дня в новый город. И для меня это привычное дело. Только что прилетел из Томска, а до этого был в Литве, а еще раньше я был в Минске, а еще раньше – в Испании. Поездки за рубеж, как правило, связаны с моей выездной школой, которая каждый месяц отправляется по новому маршруту – в Париж, во Флоренцию, в Стамбул, в Прованс, в Венецию, в Андалусию и так далее. В позапрошлом году позволил себе несколько дней отпуска и отправился в Эквадор, где, представьте, до этого не бывал ни разу. Отправился один. Без своих студенток.

– Что для вас вино – наслаждение, повод расслабиться, возможность наладить контакт с собеседником или что-то еще?

– Настроение и повод расслабиться. Но я пью вино нечасто, в основном во время еды и отдаю предпочтение красным винам.

– Вина каких стран вы предпочитаете?

– Вина предпочитаю сухие, новосветские, чилийские, аргетинские, но также и французские, и итальянские.

– Вы многого добились в жизни. Есть ли что-то, к чему вы стремитесь?

– Стремлюсь написать еще больше книг, открыть еще больше выставок и основать в конце концов Музей моды в России.

– Создается впечатление, что вы все время работаете. Но ведь у вас есть минуты и часы, свободные от съемок, выставок, как вы их проводите?

– Отдых для меня – это прогулка с моим мопсом Котиком, это разбор новых экспонатов в мою коллекцию исторического костюма, которые на аукционах в самых разных странах мира закупает мой помощник, а у меня такой напряженный график, что не всегда находится время рассмотреть новые приобретения. Отдых для меня – это смена деятельности. Поэтому я не только снимаюсь, например, в программе «Модный приговор», но и также готовлю новые выставки, пишу книги, читаю лекции. Иначе бы давно заскучал.

– Наша рубрика в газете называется «Жизнь со вкусом». Что для вас означает «жизнь со вкусом»?

– Я бы переиначил – жизнь с хорошим вкусом! Я не питаюсь фастфудом, не хожу в кинотеатры на прокатное кино, качество и драматургия которого не могут удовлетворить настоящего гурмана, не слушаю современную музыку. Все свои дома я обставил стариной мебелью, ем из фарфоровых тарелок, у меня хорошее столовое серебро, сижу не на пластике – на красном дереве, занимаюсь любимым делом. И призываю всех стремиться жить с хорошим вкусом!

– Ваше интервью будет опубликовано в декабрьском номере, т.е. в преддверии Нового Года – самого замечательного праздника. Что бы вы посоветовали нашим читателям – в чем встречать, где встречать. И вообще, что бы Вы пожелали всем нам?

– Встречать Новый год однозначно нужно с любимыми и близкими людьми. Актуальные цвета для праздника в этот раз – желтый, зеленый, синий и их оттенки. Как-никак 2015-й год – это год синей деревяной козы! А пожелать хочу одного – чтобы 2015-й год не очень бодался с нами.