

# Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№3 (155) апрель 2015

ВИННОЙ ТРОПОЙ

**ВИННЫЙ ПУТЬ  
ОГНЕННЫХ ПОЛЕЙ.  
Вулканические вина**

Стр. 4–5

БЕСЕДЫ О ДЕГУСТАЦИИ

**ЧТО ВИДИТ  
«ГЛАЗ» ВИНА:  
Пузырьки сквозь слезы**

Стр. 7

СТИЛЬ ЖИЗНИ

**РОСТБИФ ДЛЯ МОДЕЛЬЕРА  
Страсть к кулинарным  
наслаждениям**

Стр. 11

## Вино со звездой

Виноделие стало прямо-таки трендовым хобби для знаменитостей, благо они могут это себе позволить, да и для имиджа неплохо выпускать собственное вино. Рок-звезды, чемпионы, актеры и политики покупают собственные виноградники или становятся партнерами известных виноделов, еще больше преумножая славу производимого ими вина. Цена за «звездную» бутылку может составлять десятки евро, а может – и сотни тысяч. Всегда ли громкое имя на этикетке подкреплено качеством, разбиралась Даша Неклюдова.

Дэвид Бэкхем за модой следит. На 34-й день рождения своей жены, Виктории, британский король футбола преподнес ей такой подарок, которому позавидовали ну абсолютно все звезды, считающие себя законодателями lifestyle. У Виктории появился свой собственный виноградник в калифорнийской Напа Вэлли. Бэкхемы дополнили список знаменитостей, выбравших для себя путь «Голливуд и лоза». Стинг, Анджелина Джоли и Брэд Питт, Антонио Бандерас, Дрю Бэрримор, Френсис Форд Коппола, Жерар Депардьё и Пьер Ришар... Можно еще долго продолжать этот перечень.

Звезды смело берутся делать вино, потому что не сомневаются – они знатоки. Но, безусловно, это не просто инвестиции. Вино пробуждает в людях душевный отклик и глубокие эмоции, точно так же, как хорошая актерская игра. «Звездного» вина выпускается не так уж много в соотношении к общему объему – всего 1%, но оно не залеживается на полках. Ценители и коллекционеры с нетерпением ждут вино от своих кумиров и скупают новые урожаи практически моментально. Когда Анджелина Джоли и Брэд Питт впервые выставили свое вино из прованского шато Мираваль на онлайн торги, винтаж скупили в течение пяти часов. Отзывы об их розе, кстати, очень хорошие – по мнению отведавших, это «вино с интенсивным ароматом персикового пирога, более ярко выраженным, чем обычно в прованских розовых».

### Место притяжения

Одни знаменитости предпочитают уединиться на своих виноградниках. Затворником живет певец Стинг, купивший в 2011 году тосканское поместье Иль Паладжио. Другие открывают доступ широкой публике, и это находит самый горячий отклик в сердцах поклонников звезд и вина. Калифорнийское поместье Рубикон (ранее – Найбаум), которое с 1975 года принадлежит голливудскому режиссеру Френсису Форду Копполе, буквально осаждают посетители. Владельцу пришлось даже ввести плату за парковку в размере 25 долларов в час, чтобы хоть как-то ограничить наплыв гостей. Причем, многие не столько хотят попробовать вино, как полюбоваться на хранящийся в поместье Оскар Копполы. А зря, ведь его вино оказалось лучшим на слепой дегустации 15 вин, созданных знаменитостями, которую провел один из известнейших нью-йоркских сомелье Майкл Мэдригел.

Бывает и так, что поместье, которым владеют актеры, становится местом съемок. Фильм Александра Пэйна «На обочине», вышедший в 2004 году, прославил винодельню популярного в 60-е и 70-е годы актера Фесса Паркера, более всего известного по роли Дэвида Буна в одноименном сериале. Он стал владельцем земли недалеко от калифорнийской Санта-Барбары в 1987 году, а в 1998 открыл спа-отель «Винная страна Фесса Паркера», где каждый четверг к нему можно присоеди-



ниться за бокалом его собственного сира или пино нуар.

### А кто на этикетке?

Делу продвижения семейного бизнеса послужило однажды имя Мадонны. Отец певицы, Тони Чикконе, владеет и управляет поместьем Ciccone Vineyards в штате Мичиган, США.

Окончание на 3-й стр. ➔

### В НОМЕРЕ:

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| События                                      | 2  |
| Мир вина – это космос                        | 6  |
| Жизнь и приключения великого путешественника | 10 |
| Яхта 2014                                    | 12 |
| Грузинское вино с немецким акцентом          |    |



## Человек года-2015

Альваро Паласиос удостоен звания Человек года – 2015 по версии журнала Decanter. Он следует непосредственно за братьями Перрен (Chateau Beaucastel), которые получили титул в прошлом году. Ныне это уже 31-й раз, когда Decanter присуждает звание Человек года, и в этом списке самые известные виноделы, включая Анджело Гайя, Пьеро Антинори, Алексиса Лишина, Эмиля Пейно, Андре Челищева, Жан-Мишеля Каза, Марселя Гигалья, Джакомо Такиса, Пола Симингтона и Роберта Мондави. Талант и новаторский характер Паласиоса вывели вина Испании в реестр Великих вин мира и открыли бесценный потенциал Приорат и Бьерцо. Альваро – винодел пятого поколения семейного хозяйства Bodegas Palacios Remondo в Ри-



охе. В течение учебы на винодела в университете Бордо он работал в хозяйстве Petrus в Бордо, а позже в Stags Leap в Калифорнии. По его признанию, внимание к деталям на этих винодельнях изменили его видение вина навсегда. В 1993 г. он приобрел старый виноградник L'Ermite в Приорате, вина с которого получают высшие оценки и впечатляют ценами из года в год.

## Где находится замок Перелада?

Где же находится Castillo Perelada, и что за вина выпускаются с его названием на этикетках, узнали, все те, кто был приглашен компанией «Марин Экспресс» на ужин в Метрополь, с участием винодела хозяйства, г-на Дельфи Санауха.

Дельфи Санауха – известная персона в испанском винном мире: он не только создал современную палитру вин под торговой маркой Castillo Perelada, лучшие из которых отмечены 90 и более баллами от Роберта Паркера, но и существенно повлиял на общую картину и современные регламенты виноделия в регионе Emporda (Эмпорда), имеющем статус DO (наименования по происхождению), в котором расположена винодельня. Го-



стям были предложены кавы Castillo Perelada Brut Reserva и Gran Claustro Brut Nature. Первая знаменита тем, что ее бренд-амбассадором был никто иной, как Сальвадор Дали – поклонник особенно розовой кавы, друг семьи владельцев замка и их верный сотрапезник до своих последних

дней. Плакат Дали с кавой Perelada можно и сейчас увидеть в музее Дали в городе Фигерасе.

Тихие вина, последовавшие за игристыми, родом с 5-ти виноградников Эмпорды, были представлены публике в сопровождении «сюрпризов» от шеф-повара Метрополя Андрея Шмакова.

## «Легкая весна» стартует в апреле

С апреля в московском ресторане «18.12» начнет действовать легкое меню. Шеф-повар ресторана в сотрудничестве с диетологом подготовил меню, составленное исключительно из полезных продуктов, способствующих очищению организма. Его принципы – качественные ингредиенты, отсутствие вредных жиров и щадящие технологии обработки для сохранения полезных веществ и вкуса продуктов. Шеф-повар не забывает и о том, что полезное должно быть вкусным, поэтому авторские блюда рассчитаны на самых привередливых гурманов: яблочный суп с молотым кофе и йогуртом, салат с креветками, грушей и авокадо и филе морской форели с манго, легкий фруктово-ягодный салат с сорбетом из базилика.



гуртом, салат с креветками, грушей и авокадо и филе морской форели с манго, легкий фруктово-ягодный салат с сорбетом из базилика.

## Wine & Food Made in Italy

10 и 11 марта в Москве состоялась 21-я эногастрономическая дегустация проекта Wine & Food Made in Italy, на которой гостям были представлены вина из итальянского Коллио, словенского Краса, а также разнообразные рыбные, кондитерские и овощные продукты из Сардинии. Мероприятие почтил визитом Чрезвычайный и полномочный посол Республики Словения в РФ. Традиционно на презентациях проекта Wine&Food Made in Italy делается акцент на автохтонные сорта винограда. На этот раз участники получили возможность познакомиться с винами из



Риболлы Джаллы, Витовски Грганы, Мальвазии Истрианы и Терана.

В качестве дигестива гостям были предложены словенский ликер из Терана, а также традиционный миртовый ликер из Сардинии. Также гости мог-

ли ознакомиться с великолепными артизанальными сардскими продуктами: боттаргой, маринованными артишоками, фаршированным перцем, вялеными помидорами, хлебом карасау и сладостями от компании Smeralda srl.

## «Арарат Парк Хаятт Москва» – лучший

Отель четвертый год подряд получил награду престижной международной премии International Hotel Awards как «Лучший отель в России». Лучшие отели из 47 стран боролись за получение престижной награды, спонсором которой в этот раз выступила компания Rolls-Royce Motor Cars. Участники изначально соревновались на национальном уровне, затем с другими участниками из Азиатско-Тихоокеанского региона, Европы, Северной и Южной Америки, Африки и Великобритании. Высшей оценки роскошный Ар-



рат Парк Хаятт удостоен за высокий уровень комфорта и сервиса, что особенно ценят искушенные путешественники. Отель «Арарат Парк Хаятт Москва» расположен в са-

мом центре столицы, рядом с Большим театром и всего в нескольких шагах от Красной Площади, здания Государственной Думы, делового центра Москвы.

## В ожидании ЭКСПО-2015

С 1 мая по 31 октября в Милане пройдет Всемирная выставка, посвященная продуктам питания и пищевым технологиям. Официальный девиз выставки, звучащий как «Накормить планету. Энергия для жизни», сочетает в себе основной посыл выставки – обозначить продовольственную безопасность как фундаментальный элемент здоровья населения и будущего планеты Земля. Запланировано, что в выставке примут участие не менее 144 стран, тогда как ожидаемое количество посетителей обещает превысить 20 млн. Совокупная площадь ЭКСПО-2015 составит 1,7 млн кв.м. Миланская выставка станет уникальным шансом объединить на единой площадке представителей множества стран, которые смогут продемонстрировать свои научные и технические достижения в сфере пищевой промышленности и сельского хозяйства. На территории всемирной выставки ЭКСПО будут установлены национальные павильоны большинства



стран, в том числе и России, чья экспозиция будет посвящена обеспечению продовольственной безопасности страны. Государствам, не имеющим собственных павильонов, будет предложен инновационный формат – специальные «кластеры», общей площадью в 36650 тыс. кв.м., скомпонованные по тематикам и производству отдельных продуктов питания и сельскохозяйственных культур.

## Пасхальные branчи в «Балчуге»

В преддверии Пасхи ресторан отеля «Балчуг Kempinski» подготовил для предшествующих празднику воскресных branчей семейное развлечение, отвечающее пасхальным традициям и призванное раскрыть художественные таланты маленьких гостей и присоединившихся к ним родителей. Всех гостей branчей от мала до велика ждет сопровождающаяся живой музыкой воскресная трапеза, на которой одновременно представлено более 170 блюд: устрицы, королевский краб, горячие блины с красной икрой и сметаной, разнообразные виды тартаров, фуа-гра, пикантные азиатские закуски и любимые русские блюда. 12 апреля



шеф-повар отеля Франк Фурман подготовил особую кулинарную программу: дополнением к классическим branчам с шампанским Billecart-Salmon в бутылках «магнум» ста-

нут неперенные пасхальные угощения, традиционные русские куличи и пасха. Для маленьких гостей предусмотрены конкурсные творческие программы.



## Фруктовые впереди

Грандиозная победа российского винодела в штате Нью-Йорк! 5 медалей! Третий по размеру в США конкурс Finger Lakes International Wine Competition признал успех подмосковного завода GRAND WINE COLLECTION.

**Золото** – вино фруктовое полусладкое Dolce Notte «Blackcurrant» «Чер-

ная Смородина». **Серебро** – вино фруктовое полусладкое Dolce Notte «Aronia» «Черноплодная Рябина». **Бронза** – вино фруктовое сухое Truffle «Aronia» «Черноплодно-рябиное», вино фруктовое сухое Truffle Blackcurrant «Черносмородиновое», вино фруктовое сухое Truffle «Cherry» «Вишневое».

# Вино со звездой

► Окончание,  
начало см. на стр. 1

В середине 2000 -го года он выпустил ограниченный тираж пино гриджо, каберне фран, шардоне, пино нуар и гевюрц-траминера с этикетками, представляющими собой обложки альбомов своей знаменитой дочери. Эта серия уже давно распродана, но планов выпуска новых вин под брендом «Мадонна» пока нет.



Бред Пит

В качестве бренда в ход идут имена не только действующих и бывших актеров, но и покойных. Компания Graceland Cellars с 2004 года выпускает вино Elvis с этикеткой, на которой изображен король рок-н-ролла. Франшизу компания приобрела у Elvis Presley Enterprises, эксклюзивного владельца на использование имени и изображения звезды. Неизвестно, захотел ли бы сам Элвис Пресли стать виноделом, но вино под его именем называют «превосходным, вдохновляющим и артистичным». Эпитеты под стать самой звезде, не правда ли?



Франсис Коппола

Но имя звезды на этикетке может стать и препятствием для развития бизнеса. Известному американскому комедианту и музыканту Томми Смордеру пришлось изменить название своего поместья Братья Смордерс на Ремик Ридж. Братья Смордерс – так назывался знаменитый дуэт братьев Тома и Дика, выступавших на американской сцене с 1958 по 2010 годы. Это название прочно ассоциировалось у потребителей с чем-то несерьезным.

## На виражах

Не только актеры Голливуда соблазнились желанием стать виноделами. Гонщик Формулы-1 Марио Андретти вместе с другом основал в 1996 году собственное винодельческое поместье в Напа Вэлли – небольшой кусочек Ита-



Фесс Паркер

лии в сердце Калифорнии. И санджовезе здесь делают абсолютно в итальянском стиле.

Его примеру последовал гонщик Ярно Трулли, который стал совладельцем поместья в итальянском Абруццо и с удовольствием делает собственное вино, считая виноделие не менее увлекательным занятием, чем гонки на высоких скоростях.

Безусловно, звездам легче, чем обычным людям, найти партнеров в винодельческом бизнесе. Даже известные виноделы с удовольствием сотрудничают со знаменитостями. Да и капитал, при необходимости, при-



Антонио Бандерас

влечь легче, если за помещением стоит громкое имя. А это немаловажно, учитывая, что полгектара земли, скажем, в Напа Вэлли стоит от 200 до 300 тысяч долларов. Стоимость же «звездного» вина ограничена только воображением его создателей. Часто бывает трудно удер-



Дрю Мэррибер

жаться и не взвинтить цены на «знаменитое» вино. Около тысячи долларов просит за бутылку своего шампанского пивца Мэрайя Кэри. Справедливости ради стоит



Марио Андретти

признать, что вино тут не причем: дело в бутылке, которая украшена платиной, кристаллами Сваровски и серебром. А коллекционное 12-летнее вино дива поместила в инкрустированный бриллиантами кожаный футляр и предлагает по цене 250 тысяч долларов.



Анджелина Джоли

## Разговаривая с землей

Против такого отношения выступает Жерар Депардьё, винодел с многолетним стажем. В 1989 году он приобрел шато де Тинье во французском департаменте Марн-э-Луар, и надо признать, что вина из этого поместья стоят совсем не дорого – в пределах 7 евро за бутылку. «Это не индустрия. Это о том, как говорить с землей», – так отзывается о виноделии актер. Правда, вино l'Esprit de la Fontaine («Дух Лафонтена»), которое с 2006 года Депардьё совместно с друзьями выпускает ограниченным тиражом с участка площадью около 3 га в Лангедоке-Руссильоне, стоит уже значительно дороже – около 30 евро.

Чуть дороже – от 26 до 59 евро – оцениваются вина бывшей жены Депардьё, актрисы Кароль Буке, которая нашла свой райский уголок в сицилийской Пантеллерии, где, на вулканических почвах возделывает прекрасный Александрийский мускат. «Я люблю этот клочок земли, как будто это – наследство, доставшееся мне от предков», – говорит Кароль. Она и впредь собирается заниматься виноделием, тем более, что сама очень любит вино и одним бокалом ни в коем случае не ограничивается.

Еще один фанат виноделия – «блондин в черном ботинке». Пьер Ришар занимается вином с 1986 года. По совету своего друга, Депардьё, он приобрел 20 га виноградников в горах Корбьер (Лангедок), которые дают урожай для производства 90 тысяч бутылок в год. Красное и розовое вино Пьера Ришара продается под маркой Chateau Bel Eveque. На вопрос, где мсье Ришар добился наибольших успехов – в кино или в виноделии, актер ответил: «Я смог бы не делать вино, но никогда не смог

бы не сниматься в кино. Тем не менее, эти два увлечения идут со мной по жизни рядом. Сложность в том, что иногда они вступают в противоречие: только я подумал – скорее бы пошел дождь, это нужно моим виноградникам, как тут же обмираю от ужаса – ведь это нарушит график моих съемок! Так и живу, утешаясь только тем, что, если фильм не получится – напьюсь с горя, получится – загуляю на радостях. В любом случае, в накладе не останусь». Винодельня Пьера Ришара производит порядка 12 марок различного вина – белого, красного, розового. В большинстве своем это купажированные вина из местных сортов винограда: Кариньян, Сира, Гренаш, Мурведр. Есть, конечно, в ассортименте мсье Ришара и качественные моносепажные вина – например, красное сира с 60-летней лозы, но это приятное и очень дорогое исключение, так как цены на продукцию Пьера Ришара находятся в демократичном диапазоне 6–18 евро за бутылку урожая 2006–2008 гг.



Марайя Керри

## Своя марка

В том же Лангедоке, только в других районах – Сен-Шиньян и Фожер – занимается виноделием кинорежиссер Люк Бессон. А обаятельный Жан-Луи Трентиньян выбрал юг долины Роны, где он владеет 20 га виноградников вблизи от древнеримского акведука Пон дю Гар, который изображен на банкноте в 5 евро.

Испанский режиссер и киноактер Антонио Бандерас стал совладельцем винодельни на севере Испании, при-



Ричард Гир

обретая 50% акций предприятия. Артист не скрывает амбиций и рассчитывает прочно завоевать место на местном рынке, а затем выйти и на рынки Европы и США. Киноз-

езде уже удалось оживить производство вина, выпуск которого достиг 600 тысяч бутылок



Ярно Тулли

в год. Однако Бандерас не останавливается на этом и планирует утроить объемы производства – до двух миллионов бутылок. Виноградники Бандераса



Жан Луи Трентиньян

располагаются в известном винодельческом регионе Рибера-дель-Дуэро. Здесь производят красные и розовые вина, в том числе мерло и каберне совиньон.

Ричарду Гиру пришлось по душе виноградники Тосканы. В 2012 году актер объявил о создании собственной марки вина на базе хозяйства Сан Филиппо в Монтальчино. Эта местность славится вином Брунелло из Санджовезе. Вино от Ричарда Гира можно попробовать в его спа-отеле Бедфорд Пост в штате Нью-Йорк. Бутылка стоит от 21 до 75 долларов.



Люк Бессон

Дрю Бэрримор настолько гордится собственным пино гриджо, что даже угощала им гостей на своей помолвке. Актриса не пьет ничего крепче молодого белого вина. Любовь к этому напитку подвигла Бэрримор на покупку виноградников в итальянском Тривенето. Вина Дрю выпускаются под маркой Barymore Wines. Актриса подошла к делу ответственно: совершила множество поездок в Италию, провела много времени на виноградниках. Весь процесс производства вина находится под ее полным контролем.



Мадонна

«Я обожаю белое вино и очень рада, что могу работать над тем, что люблю в обычной жизни», – говорит она.

## Не ударим в грязь

От зарубежных коллег не отстают и российские знаменитости. Так, еще в 2009 году, после празднования шестидесятилетия, певец Валерий Леонтьев решил выпустить собственную марку шампанского. По некоторым сведениям, в настоящее время производство напитка еще не начато, но разрабатывается дизайн бутылки – с портретом Леонтьева на этикетке.

Один из знаменитых российских виноделов – великий хоккеист Игорь Ларионов в 2002 году вместе с ресторатором Майком Дэвисом основал новый винный бренд – Il Triple Overtime («Тройной Овертайм»), названный так в честь гола в третьем овертайме в игре 2002 года (финал Кубка Стэнли). В коллекции вин Игоря Ларионова есть и игристое – легкое и нежное, с ароматом персика и зеленого яблока.



Игорь Ларионов

В 2008 году на заводе шампанских вин в Абрау-Дюрсо (Краснодарский край) состоялась торжественная закладка олимпийского шампанского, которое было открыто в 2014 году в честь побед на Олимпиаде в Сочи. Свои имена торжественному напитку дали Ирина Роднина, Светлана Хоркина и другие знаменитые российские спортсмены.

Никита Михалков владеет виноградником площадью 100 га в Тоскане. В его линейке вин Dodici («Двенадцать») представлены 4 наименования: белое вино DOC Маремма Тоскана, красное вино DOC (до 2011 IGT) Маремма Тоскана, красное вино Монтереджо ди Масса Мариттима DOC, красное вино Монтереджо ди Масса Мариттима DOC Ризерва. По словам Михалкова, в 2015 году будет выпущено еще одно вино – «Очи черные», которое будет названо в честь его фильма, созданного при участии Марчелло Мастоаянни.

# Винный путь Огненных полей

Вулканические вина имеют собственный характер, они несговорчивые, нервные и элегантные. Лозы, растущие на собственных корнях, могут рассказать сотни историй о древнеримских предках, а окружающие руины, молчаливые свидетели тех времен, будут внимать их рассказам, вспоминая великих древнеримских императоров, оставивших след во Флегрейских полях.

Анна Попкова

Специально для «Винной карты»  
Фото автора

**Ф**легрейские поля (*Campi Flegrei*) – зона вулканического происхождения, расположенная на северо-западе Неаполя итальянского региона Кампания. Она протянулась на 13 км в длину и 8,3 км в ширину. Campi Flegrei берет свое название от греческого слова «флег» и означает «огненные» или «пылающие» поля. Такое название неслучайно.

Зона Флегрейских полей представляет собой большую кальдеру – вулканическую котловину с диаметром в состоянии покоя 12–15 км, в которой находятся многочисленные кратеры и вулканические образования, выпускающие пахучий серный газ или водяной пар.

Большую кальдеру называют супервулканом. На Земле существует около 20 супервулканов, извержение которых может привести к изменению климата на планете.

Флегрейские поля характеризуются еще одним уникальным природным

явлением – брадисейсмом, название которого происходит от греческого «bradius» – «медленный» и «seismos» – «движение», т.е. почва совершает медленные колебательные движения по циклическому криволинейному графику: поднимается в течение длительного периода, а затем опускается. Природа этого явления до сих пор неизвестна.

Самые значимые последствия брадисейсма произошли в 1538 году, когда в кальдере образовался новый вулкан Монте Нуово, ставший самым молодым в Европе. Его образование сопровождалось извержением, во время которого лава смела с лица земли средневековые деревушки.

На этих опасных землях греки основали один из первых городов Великой Греции – Кума. И вдохновившись фантастическими вулканическими пейзажами, сформировали свое представление о Рае и Аде. Вместе с греками на территорию современной Италии попали и виноградные лозы.

Обычно древнегреческие виноградары давали свободу лозам, остав-

ляя их ползти по земле. Но влажный климат неаполитанского побережья провоцировал появления плесени, тогда лозы стали подвязывать к высоким палкам, которые назывались «falangae». Отсюда пошло название Фалангина – самого распространенного сорта белого винограда в Огненных полях. Вина из Фалангины можно встретить по всей Кампании, но только здесь они отличаются тонкостью, элегантностью, хорошей минеральной составляющей и серной нотой в аромате. Более того, вулканическим почвам не страшна эпидемия филлоксеры, поэтому лозы здесь растут на собственных корнях.

Второй фирменный сорт Флегрейских полей – Пьедироссо, красный виноград, который упоминал Плиний Старший в «Естественной истории». Его название переводится, как «красная ножка» и указывает на цвет стебля перед сбором винограда. Местные жители чаще называют этот сорт Пер е палуммо (*Per e palummo*), т.е. «ножка голубя», также из-за ассоциаций с цветом. Мощные и сильные лозы Пьедироссо уходят корнями глубоко в землю, его часто называют младшим братом Альянико, но он уступает ему по структуре и сложности, хотя и обладает интересными ароматами в зависимости от зоны культивирования, от ярко-фруктовых до дымно-копченых.

Винодельческая зона Campi Flegrei DOC появилась в 1994 году.

Флегрейские поля включают коммуны Поццуоли, Куарто, Баколи, Монте ди Прочида и остров Прочида, а также несколько кварталов Неаполя – Баньоли, Фуоригротта, Пьянура, Позиллипо, Соккаво и другие. Часть виноградников расположена прямо в городской черте, что ставит Неаполь на второе место после Вены в рейтинге «городов, покрытых виноградной лозой».

Общая площадь Огненных полей составляет



Лозы пьедироссо

8 тысяч гектаров, из них 250 га занимают виноградники.

## Зачем посещать Флегрейские поля?

Вина фалангина и пьедироссо из Огненных полей сложно найти вне этой зоны, а попробовать их стоит хотя бы из любопытства. И, если пьедироссо может показаться понятным и питким, то фалангина заинтересует минеральностью и свежестью. Кроме того, здесь культивируют такие редкие и неизвестные сорта, как Марсильезе, Бьянколелла, Оливелла и Шашинозо.

Уникальные природные явления, собранные в одном месте, вызывают удивление и восторг. Я думаю, немногие догадывались, что недалеко от Везувия находится такая мощная вулканическая группа поддержки.

Еще меньше людей пробовали геотермическую кухню, т.е. блюда, готовящиеся на пару, выходящем из fumarol – трещин в кратере вулкана.

Прогулка среди виноградников, расположенных на склоне кратера или смотрящих на «два моря» может стать увлекательным путешествием, которое приятно закончить в термах с бокалом игристой фалангины.

Поццуоли – один из главных городов Флегрейских полей. Долгие годы он оставался римским портом, пока Траян не построил Остию.

В Поццуоли сохранился древнеримский амфитеатр, четвертый по величине в Италии и руины храма бога Серапида. Интересно совершить экскурсию в разрушающийся

район Терра, который пострадал от брадисейсма в середине прошлого века.

Кроме того, Поццуоли – это рай для любителей морской кухни, на набережной сосредоточены рыбные рестораны, ужин в которых не будет слишком обременительным для кошелька.

В трех километрах от центра Поццуоли находится вулкан Сольфатара.

Вулкан считается действующим, хотя в течение двух тысяч лет остается спокойным, выпуская через fumarol – трещины в кратере – сернистый газ и водяной пар.

Сольфатара играет роль клапана, закрывающего магму, которая находится под Флегрейскими полями. Кратер Сольфатара сформировался 3700–3900 лет назад. Греческий историк Страбон описывает его, как местопребывания бога Вулкана и вход в Ад, называя его «вулканическим форумом».

Сольфатара – вулкан одного извержения, которое произошло 4000 лет назад. В XVIII–XIX вв. Сольфатара была объектом остановки Гранд Тура – большого путешествия, которое совершали в познавательных целях сыновья европейских аристократов.

Сейчас вулкан спит, но живет и дышит, а в 1904 и 1921 гг. открылись новые fumarol, из которых с шумом и свистом поднимались колонны пара, температура которых достигала 160 градусов Цельсия. Это шоу сопровождалось сильным запахом серы.

Брадисейсм тоже причиняет неприятности и представляет опасность для близлежащих поселений. Фаза активности

пришлась на 1983–84 гг., когда произошли многочисленные землетрясения, в результате которых в кальдере появилась новая трещина.

Самое великое зрелище – главная fumarola Сольфатары. Она выпускает плотные клубы пара, распространяя сильный серный аромат, похожий на запах тухлых яиц. Камни около главной fumarol окрашены в желто-красные тона из-за присутствия таких минералов, как киноварь и аурипигмент.

Рядом стоят печи, построенные в XIX веке. Они выполнены в двух естественных гротах. Для приготовления еды в них используют пар из fumarol, который достигает 160 градусов. Сольфатара – единственный кратер, входящий в вулканический комплекс Огненных полей, где возможно приготовление пищи по правилам геотермической кухни.

Астрони – один из самых больших и хорошо сохранившихся кратеров Флегрейских полей. Площадь Астрони составляет 250 гектаров, внутри кратера находятся три холма и три маленьких пруда. Кратер Астрони называют зеленым из-за обилия лесов, в которых обитают многочисленные птицы и животные. Во времена правления Бурбонской династии Астрони был популярным местом для охоты.

Один из пеших маршрутов носит королевское имя, он спускается на дно кратера, преодолевая около 160 ступеней, и знакомит с флорой.

Мы познакомимся поближе с флорой кратера, посетив винодельческое хозяйство Astroni (*via Comunale Sartania 48*,



Винодельня La Sibilla



Охотничий домик Ванвителли



Байя



Старый порт Поццуоли

*Napoli, [www.cantineastroni.com](http://www.cantineastroni.com)*). Один из виноградников расположен прямо на склоне кратера. В пушистых вулканических почвах растет Пьедироссо и Фалангина на собственных корнях. Стоит попробовать вино Strione – фалангина, винифицированная по красному методу и выдержанная в больших бочках.

В Кампи Флегрей расположено много озер вулканического происхождения, среди них выделяется озеро Аверно. Его название происходит от греческого «без птиц», так как серный газ, исходящий от вод озера, убивал всех пернатых. В древние времена считали, что темные воды озера является вратами в Ад. Все это рождало мрачные легенды. Одна из них рассказывает про племя киммерийцев, которые были вынуждены жить в подземных гротах, куда приехал Одиссей, чтобы задать вопросы Тиресию, слепому оракулу из царства мертвых.

Оставим дела давно минувших дней и пройдем мимо виноградаря со старыми лозами Пьедироссо, который принадлежит хозяйству Grotta del Sole. Шершавые лозы в форме закрученных деревьев крепятся к палкам – spalatrope, это типичная для Флегрейских полей система посадки лоз.

В нескольких километрах находится античный город Кума – самая старая колония Великой Греции. Город давно исчез с лица земли, но сохранился форум и руины храмов Аполлона и Зевса. Здесь в гроте знаменитая Кумская Сивилла изрекала свои пророчества.

В древности существовало три известных прорицательницы – Арифрейская, Дельфская и Кумская Сивиллы. Последняя сыграла важную роль в истории Рима.

Старушка-прорицательница владела девятью книгами, в которых рассказывалось о судьбе Рима и, возможно, всего мира. Кумская Сивилла предложила Тарквинию купить все книги, но римский царь отказался. Тогда Сивилла сожгла три книги и предложила купить оставшиеся, но Тарквиний опять отказался, не согласившись с ценой. Сивилла сожгла еще три книги и предложила оставшиеся за ту же цену. Тарквиний долго думал, советовался со жрецами и согласился купить книги. Наверное, это была самая странная сделка за всю историю существования мира.

Недалеко отсюда находится озеро – Фузаро, известное живописным охотничьим домиком короля Фердинанда IV Бурбонского. Домик служил местом отдыха во время охоты и озерной рыбалки. Работу над виллой начал известный архитектор Луиджи Ванвителли, а продолжал его сын Карло. Вилла является великолепным примером архитектуры XVIII века. Известный факт, что Бурбоны имели свой виноградник, где были собраны лучшие сорта королевства, он располагался рядом с дворцом в Казерте. Флегрейские же поля были для них местом охоты.

Обилие озер легло в основу рыболовной традиции, а также способствовало разведению устриц, мидий и угрей. Первые сооружения для выращивания рыбы и устриц были установлены древними римлянами, второе дыхание в старинный промысел внес Фердинанд IV, который сосредоточился на мидиях и устрицах. Позже установили, что мидии чувствуют себя лучше в соленой морской воде, и их питомники перенесли на побережье между Неаполем и Баколи.

В настоящее время морепродукты составляют основу кухни Флегрейских полей и пользуются большой популярностью как у туристов, так и у местных жителей, благодаря невысоким ценам.

Кампи Флегрей считались курортной зоной Древнего Рима, где знатные патриции отстроили виллы, возвели амфитеатры и акведуки. Особой любовью пользовалась Байя – «золотой берег» Римской империи. На побережье возводили великолепные виллы, соревнуясь в богатстве и роскоши, а когда места стало не хватать, виллы выстраивали на скалах, стоящих в море. Престижные «дачи» в Байе имели Помпей, Юлий Цезарь, Нерон и Цицерон.

Нерон вообще имел грандиозные планы во Флегрейских полях. Он начал строить купальню около озера Аверно, покрытую портиками, в которую император хотел отвести все горячие источники Байи. Нерон начал и прокладывать канал от Аверно до Остии, чтобы можно было ездить в Кампи Флегрей на судах, но не по морю. Для этих работ император приказал свезти ссыльных со всей страны.

Сейчас от Байи сохранились лишь развалины, большая часть которых погружена под воду – опять проделки брадисейсма. Их можно осмотреть на лодке с прозрачным дном или погрузившись в воду с аквалангом. Но и руины, оставшиеся на берегу, представляют интерес. Это внушительный термальный комплекс, грандиозный спа-центр древнего мира.

Любопытно, что в эпоху республиканского Рима женщинам запрещалось пить вино, а мужчины могли употреблять его только перевалив 30-летний рубеж. Запрет был отменен Юлием Цезарем.

Древние римляне владели большими знаниями в области виноделия, которые им достались по наследству от этрусков, греков и карфагенян. Собрав все вместе, добавив свойственную римлянам организованность и умение вести дела, им удалось произвести великие вина античности, название которых дошли до наших дней.

Самым престижным, дорогим и желаемым вином было фалернское, его производили севернее Флегрейских полей, у подножия горы Массико. Плиний Старший пи-



Вулкан Сольфатара

сал, что в середине I в. до н.э. слава итальянских вин затмила греческие вина.

Виноградные лозы в те времена представляли собой деревья, такая форма называлась этрусской. Вина ферментировали в бочках или терракотовых сосудах, в марте или апреле сусло переливали в амфоры, где вино выдерживали долгие годы, иногда до 20–25 лет. Это мы узнаем из книги Колумеллы «De re rustica».

В менее ценные вина добавляли соль, морскую воду, смолу и гипс, а также мед и специи.

Вино подавали на каждом банкете, но его хорошо разбавляли холодной или горячей водой, в зависимости от сезона и тренда.

Плиний Старший в своем монументальном труде «Естественная история» называет 91 сорт винограда и 195 типов вина, из них 50 – благородных вин, 38 – заморских, 18 – сладких, 64 – поддельных, 12 – превосходных. Другие «винные критики» древности придерживались своих систем оценки вин. Так Марк Порций Катон, древнеримский политик, писатель и борец с роскошью, выделяет 8 ступеней качества вин, Виргилий – 15, Колумелла – 58.

Многие вина назывались по географическому происхождению. Так во Флегрейских полях производили Vinum Columbinum и Vinum Falanghinum, первое вино из Пьедироссо, второе из Фалангины.

После посещения археологического парка Байи, стоит заглянуть в арагонский замок. Расположенный в заливе Поццуоли, он долгие годы оставался непреступной твердыней. Сейчас в крепости устроен археологический музей. С террасы замка открывает-

ся панорама на Огненные поля и море.

«В мире не существует залива Байя», – писал Гораций в конце I в. до н.э. «Рай, населенный дьяволами», – вторили ему путешественники прошлого века.

За Байей Флегрейские поля образуют полуостров, отделенный узким перешейком от озера и моря. Здесь находятся лучшие пляжи Кампи Флегрей и самые захватывающие виды.

Посетим винодельческое хозяйство La Sibilla (via Ottaviano Augusto 19, Bacoli, [www.sibillavini.it](http://www.sibillavini.it)), расположенное на полуострове. Семейная винодельня La Sibilla стала первой в Кампи Флегрей, получившей «три бокала» от Gambero Rosso.

Стоит попробовать фалангину с отдельного виноградника Cruna De Lago, которая является типичным белым вином Флегрейских полей; фалангину Domus Giullii, винифицированную по красному методу (мацерация длится 5 месяцев) и выдержанную в нержавеющей чанах; Marsiliano Campana IGT, в ассамбляже которого центральное место занимает редчайший сорт Марсильезе.

## Что попробовать во Флегрейских полях

Огненные поля расположены в прибрежной зоне, поэтому кухня богата рыбой и морепродуктами – мидии, устрицы, лобстеры, осьминоги, моллюски. Не забывают здесь и про колбасы, сыры и овощи.

Уникальный представитель Кампи Флегрей – яблоко Аннурка. Небольшие яблоки собирают зелеными, потом оставляют на соломе дозревать, в результате чего яблоки приобретают красно-белую полосатую окраску.

## Рестораны

**Da Nini**  
(via Molo di Baia, 47, Baia – Bacoli, [www.daniniristorante.it](http://www.daniniristorante.it))  
Рыбный ресторан с великолепной кухней, расположенный на берегу залива.

**Abraxas Osteria**  
(Loc. Lucrino, 15, Pozzuoli, [www.abraxasosteria.it](http://www.abraxasosteria.it))  
Остерия с мясной кухней между двух озер.

**Da Caliendo**  
(Via Mozart, 67/A Bacoli, [www.dacaliendo.it](http://www.dacaliendo.it))  
Остерия и пиццерия.

**Sud**  
(via Santi Pietro e Paolo, 8, Quarto, [www.sudristorante.it](http://www.sudristorante.it))  
Ресторан, помеченный одной мишленовской звездой.

**La Dea Bendata**  
(corso Umberto I, 93, Pozzuoli)  
Пиццерия класса люкс, где используют самые высококлассные ингредиенты. Стоит попробовать жареную пиццу и неаполитанские пончики – граффа.



Кухня Флегрейских полей богата рыбой и морепродуктами



Исторические погреба винодельни La Sibilla

# Мир вина — это космос

Иан Д'Агата — винный писатель и журналист, региональный руководитель Decanter Word Wine Awards, постоянный автор International Wine Cellar, научный руководитель Vinitaly International Academy. О перспективных винодельческих зонах Италии, своих новых проектах и редких винах, которые нравятся ему лично, Иан рассказал читателям нашей газеты.

— На ваш взгляд, какую роль играет винная журналистика?

— Винная журналистика должна объяснить и учить понимать вино. Существует множество различных вин, не всегда легко в них ориентироваться, поэтому винная журналистика должна рассказывать в простой и понятной манере о характеристиках, сочетаниях с блюдами. Кроме того, это важный инструмент в продажах.

— Расскажите о перспективных винодельческих зонах Италии?

— Валле д'Аоста. Этот регион мало кто знает за рубежом, потому что производство вина невелико, но вина этого региона великолепны.

Из более доступных регионов — Абруццо, где в последние годы появилось много маленьких винодельческих хозяйств, производящих отличные вина. Долгие годы Абруццо имел славу региона больших хозяйств, выпускающих огромные коли-

чества вина низкого качества. Сейчас ситуация изменилась, пришли молодые виноделы, и качество постепенно поднялось на высокий уровень. Я говорю не только о красных винах из Монтепульчано д'Абруццо, но также и о белых из Треббьяно и нового сорта, который открыли менее 20 лет назад — Пекорино.

— Нам больше известен Пекорино из Марке...

— Марке — один из лучших регионов Италии, если речь идет о белых винах. Но это признание завоевано местным виноделом благодаря другому сорту — хорошо известному Вердиккьо. Возможно, красные вина из Марке имеют перспективы, но, думаю, что их время еще не пришло. Там производят интересные и редкие красные вина такие, как Lacrima di Morro d'Alba из сорта Лакрима, Vernaccia di Serrapetrona из сорта Верначча. Но в данном случае речь идет о небольших объемах производства,

и далеко не все знакомы с этими винами.

— Каково Ваше отношение к биодинамике и к биологическим винам?

— На сегодняшний день это популярный тренд, все хотят пить биологические вина, все проявляют интерес к биодинамике. Но на самом деле все не так радужно. Честно говоря, многие биовина откровенно плохи, полны дефектов или попросту примитивны — воняют, по другому и не скажешь...

Многие рассуждают о биологическом производстве, но не умеют задуматься воплотить на деле. Иногда бывает и так: винная карта ресторана включает только биологические вина, но половину из них нельзя пить.

Мне нравятся биовина, но только если они сделаны качественно.

— Не много ли в Италии винных гидов и как нам в них ориентироваться?

— Слишком много. Все справочники написаны

хорошо, но единственный гид, который имеет вес среди профессионалов и потребителей, это Gambero Rosso.

— Vinitaly International Academy объявила не так давно о начале обучения на двух курсах Italian Wine Ambassador и Italian Wine Expert. В чем их отличие и что они дают слушателям Vinitaly International?

— Academy организует специализированный курс с выдачей сертификатов двух уровней Italian Wine Ambassador и Italian Wine Expert.

Все кандидаты посещают углубленный профессиональный курс по итальянскому вину, после которого им предстоит «сразиться» за звание эксперта или посла, иными словами, сдать достаточно сложный экзамен.

Посол итальянского вина — Italian Wine Ambassador, это первый уровень, после которого слушатель может заниматься продвижением и рекламой вин Италии. Для этого на письменном экзамене необходимо набрать от 75 до 90 баллов.

Если вы набрали от 90 до 100 баллов, то можете бороться дальше за звание эксперта на устном экзамене, который также весьма сложный. На нем соискателям будет представлено 10 различных вин Италии, их надо продегустировать, проанализировать, понять и описать. Это сложно, но возможно. Став экспертом, у вас появляется возможность преподавать в Vinitaly International Academy. В этом году Академию представляю я, но, возможно, на следующий год семинары в Москве будет проводить российский эксперт, закончивший курс.

Занятия планируются проводить ежедневно в течение четырех дней по 6–7 часов, они делятся на теоретическую часть и практическую — дегустации. Занятия в первую очередь будут готовить к экзамену, но нужно будет читать и книги, которые мы советуем. Это серьезный курс, потому что мы хотим подготовить людей, способных и умеющих говорить о вине, обладающих достаточной квалификацией и знаниями.

Сертификат об окончании курса дает ряд преимуществ, во-первых, он доказывает вашу компетенцию в распростране-



нии знаний об итальянском вине, что, несомненно, будет плюсом в вашем резюме. Во-вторых, вы можете бесплатно посетить выставку Vinitaly в городе Верона (в этом году — 22–25 марта), совершить экскурсию по винодельням в период выставки, а также поучаствовать в мероприятиях, организованных Vinitaly International (OperaWine, Walk Around Tasting, конференции и образовательные семинары).

Пока курс будет проводиться на английском, так как это международный язык. Но в будущем мы хотим перевести его на разные языки.

В планах у нас также организация курса по Интернету, но это пока лишь проект. Мы еще в самом начале пути.

— Можно ли будет сдать и экзамен по Интернету?

— Думаю, что с письменной частью проблем не будет. Но для устного экзамена надо будет встречаться лично с экзаменаторами. Потому что устная часть очень важна для нас, мы хотим подготовить людей, которые умеют выступать на публике. Даже если человек прочитал много книг и многое знает, зачастую он не умеет донести свои познания до аудитории, установить контакт со слушателями и завладеть их вниманием.

— Какие ориентиры в мире итальянского вина вы назвали бы для новичков?

— Если вам нравятся легкие белые вина, то вы можете выбрать просекко, риболла или арнеис. Если вы предпочитаете белые полнотелые вина, то остановитесь на пино гриджо, фриуляно, мальвазии. Из красных легких вин можно выбирать вальполичеллу или кьянти, более серьезные, полнотелые — кьянти ризерва, brunello, бароло.

— Посоветуйте какие-нибудь особенные вина Италии.

— Назову вам те, которые мне самому нравятся,

и как эксперту и как потребителю.

Сладкое вино из Марке пассито Lacrima di Morro d'Alba — это уникальное вино.

Сладкое вино из Пиколита из Фриули — Венеция-Джулия, немного дороже, но очень хорошее.

Есть отличные вина из региона Лацио из автохтонных сортов, которые стоят совсем недорого.

Например, Marco Carpineti производит биологические вина из таких необычных сортов, как Беллоне, Греко Джалло, Греко Моро. Эти сорта практически никому не известны, кроме профессионалов. Также в этом хозяйстве делают великолепное игристое вино из сорта Беллоне.

Другое хозяйство из этого же региона — Cincinato также делает великолепные вина из Беллоне и Неро Буоно.

Винодельня Le quinte производит отличные белые вина из Мальвазии Пунгината, которые стоят около 4 евро в Италии.

— Отличаются ли вкусы ценителей вина в России и в Италии?

— Хотя говорят «на вкус и цвет товарищей нет», вино — это универсальный язык, который объединяет людей разных национальностей. С бокалом вина все сразу становится друзьями, даже если одному нравится кьянти, а другому — бордо или венгерский токай. Поэтому я не стал бы акцентировать внимание на различии вкусов, скажу так: хорошие вина нравятся всем любителям вина, независимо от национальности. Вкус к вину нужно и можно развивать. И хотя мир вина — это бесконечный космос, не останавливайтесь лишь на любимом сорте, а для этого — больше пробуйте, сравнивайте, читайте и делайте свои заметки, и, конечно — путешествуйте по Италии и другим странам виноделия. И успешных вам открытий!

Беседовала  
Анна Поткова

Уважаемые дамы и господа!  
Газета «Винная карта» в 12-й раз проводит

## Конкурс вин и спиртных напитков «Винная Карта Open»



Приглашаем стать участником Конкурса «Винная Карта Open 2015», цель которого — содействовать продвижению на российском рынке лучших образцов вин и крепких спиртных напитков, как отечественного производства, так и импортируемых из разных стран мира.

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

Этапы работы конкурса «Винная Карта Open 2015»:

Прием заявок на участие до 12 мая 2015 г.

Прием образцов до 15 мая 2015 г.

Дегустации 20–21 мая 2015 г.

Все вопросы по участию в Конкурсе вин и спиртных напитков «Винная Карта Open 2015» вы можете задать Татьяне Злодоревой (e-mail: taz@vinnayakarta.com) или Коробковой Ларисе (email: vk@vinnayakarta.com) и по телефону: +7 (495) 645–2039

БЕСЦЕННАЯ ТРАДИЦИЯ



Gebrüder Thonet (Братья Тонет), диван № 27, [www.bjglozmbel.at](http://www.bjglozmbel.at)

**AUSTRIAN WINE**



Нигде больше великие вина не отличаются такой  
свежестью, а освежающие вина - таким чудесным вкусом

[www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)

# Грузинское вино с немецким акцентом



Археологически доказано, что виноградарство в Грузии было основано между 7 и 5 вв. до н.э., когда народы Южного Кавказа обнаружили, что сок дикого винограда, погруженный на сохранение в неглубокую яму в течение зимы, превращается в вино.

Знание виноделия приходило с опытом, а с 4 в. до н.э. грузины уже обрабатывали виноград, отжимали соки и помещали его в глиняные сосуды под названием квеври, где при подходящей температуре созревало и хранилось вино. После сбора урожая, зарытые в землю квеври заполняются соком винограда и закупориваются деревянной крышкой. Некоторые из них могут храниться в квеври более 50 лет. Вино и виноград приобрели особое значение для грузинской нации. Они являются неотделимой частью культуры страны. Вино также играет важную роль и в православном христианстве. Эта традиция происходит с того самого вечера, когда Христос поделился с 12-ти апостолами своей кровью и плотью (вином и хлебом). Виноградная лоза является важным элементом и в связи с принятием христианства в Грузию: Святая Нино, которая принесла христианство в Грузию, держала в руках крест из виноградной лозы, скреплённый ее волосами. Своеобразие виноделия в Грузии в том, что вино здесь производится из аборигенных сортов и территория, на которой возделываются виноградники, разделена на три основ-



ные части – Восточная, Центральная и Западная и на 10 винодельческих регионов: Кахети, Картли, Прибрежная полоса Черного моря, Рача Лечхуми, Имерети. На территории Грузии выделены 18 виноградарских микрозон.

Буркхард Шухман, приехавший в Грузию в 2006 году, сразу влюбился в эту страну, и увидел своей главной задачей создание имиджа грузинского вина во всем мире.

Буркхард Шухман (Burkhard Schuchmann) родился в Берлине. После изучения экономики в Университете Мюнхена, Шухман 8 лет служил на руководящих должностях в Bayerische Elektrizitätswerke и еще 8 лет работал в качестве финансового директора в Knuerr AG.

С 1986 по 2005 г. он был генеральным директором компании Vossloh AG, которую развил от частного семейного конгломерата с 90 млн евро годового дохода до одного из мировых лидеров в железнодорожной индустрии с более 1 млрд евро оборота. В настоящее время Буркхард Шухман является генеральным директором Alternative Rail Investments AG, председателем наблюдательного совета Demag Cranes AG, заместителем председателя Patentes Talgo в Мадриде и членом правления группы Patil Hyderabad.

В 2008 году он начал свой собственный бизнес в Грузии – Schuchmann Wines Georgia

Его заинтересовала история этой страны. А многовеко-

вая традиция виноделия стала наиболее впечатляющей. Пришло понимание, что в Грузии в этой сфере можно сделать многое, что невозможно в других странах. В тот момент виноделие в Грузии столкнулось с большими проблемами. Российский рынок для грузинских вин был закрыт. И у виноделов



Георгий Дакишвили

не было четкого видения того, как продвинуть свою продукцию на западные рынки. Буркхард Шухман купил 2 больших участка земли, где были собраны вместе несколько сортов винограда. В основном в Грузии акцент делали на количество, а не на качество вина. Наверно, это соответствовало потребностям рынка. Г-н Шухман, напротив, с самого начала уделяли наибольшее внимание качеству вина. Это привело к тому, что сложился уникальный тандем: лучшие сорта винограда и все



условия для производства качественного вина.

Таким образом была основана компания Schuchmann Wines Georgia.

Грузины были первыми, кто свой виноград давил ногами, пока ничего твердого под ногами не оставалось. Каждый крестьянин имел свой винный погреб. Станным было то, что винные амфоры были почти невидны. В бесчисленных «норах крота», в земле погребов, были до краев зарыты амфоры, в которых бродило вино в холодной земле.

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

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

«С Георгием Дакишвили, как с опорой предприятия, мы в состоянии создать вино высшего качества. Я хотел бы отплатить этой стране за дружбу и поддержку в течении длительного времени. Поэтому Шухманн Вайнс участвует в трёхгодичном проекте по квалификации владельцев винодельческих предприятий и профессионального образования специалистов по производству вина в Грузии», – говорит Буркхард Шухманн.

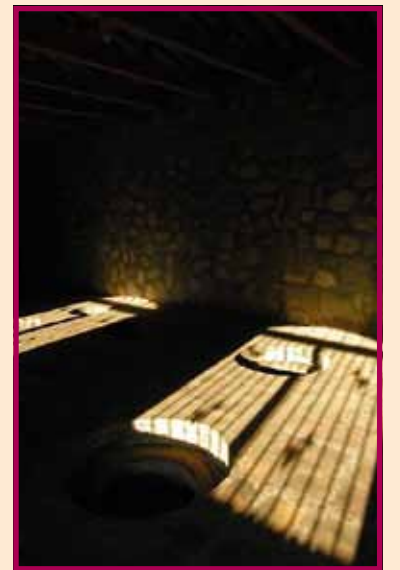
Продукция компании уже успела завоевать признание любителей и профессионалов. Напитки компании «SWG» неоднократно завоёвывали серебряные и золотые медали на международных дегустационных кон-

курсах благодаря великолепным вкусовым характеристикам и высокому качеству.

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

Виноградники компании Schuchmann Wines Georgia общей площадью 150 га расположены в основных винодельческих микрозонах страны: Киндзмараули, Напареули и Цинандали. Помимо общеизвестных сортов винограда Саперави и Ркацителли, компания производит вина таких уникальных грузинских сортов, как Киси, Кахетинский Мцване и т.д.

Schuchmann Wines Georgia особенно преуспела в продвижении винного туризма. Она готова встречать гостей круглый год. Посетители могут попробовать любую марку вина хозяйства и пить в свое удоволь-



Квеври



Буркхард Шухман

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



ствие. А если хочется высказать мнение о дегустируемом образце или узнать о нём побольше, то можно всегда поговорить с приветливым и знающим персоналом. Тут же предлагают программы, объединяющие вино с культурным, гастрономическим и прочими аспектами. Шато Шухманн Вайнс в Кизисхеви это часть комплекса зданий, встроенных в прекрасную местность, с видом на почти всегда покрытые снегом вершины Кавказа.

Для истинных ценителей неповторимых грузинских вин, гурманов хорошей кухни и любителей отдохнуть в объятиях природы, винодельня компании отстроена в стиле французского «Chateau» и расположенное в долине реки Алазани, откуда открывается неописуемо красивый вид на кавказский хребет, своими уникальными винами и рестораном национальной и экзотической кухни является настоящим раем. В том же Cheateu Schuchmann открыт

ресторан «Веранда», предлагающий блюда из местных продуктов. Вместе с добротной едой посетители могут заказать лучшие вина хозяйства, получившие высокие оценки в винных справочниках и журналах.

Инвестиции в предприятие составили 7 млн евро на покупку малой инфраструктуры винного погреба «Vinoterra», его полную реконструкцию, используя современные и традиционные детали грузинской архитектуры, развитие виноград-

ников в разных микрорайонах виноделия, монтаж современных машин для переработки винограда и розлива вина, постройку нового погреба для производства Кахетинского типа вина в квевери и постройку современного гостиничного комплекса и ресторана.

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

Торговая марка «ВАЗИСИ» была специально разработана специалистами Шухманн Вайнс для российского рынка по запросу ГК «Легенда Крыма». «Легенда Крыма» в течение 20 лет работает в области дис-

трибуции вин и спиртных напитков на российском рынке. По дистрибуции импортных вин входит в ТОП 10 российских импортеров. Сегодня Группа Компаний «Легенда Крыма», используя мировой опыт, инновационные технологии и мастерство лучших специалистов, сформировала уникальный портфель тихих и игристых вин от лучших винодельческих предприятий Европы и Нового Света, коллекции грузинских вин от лучших производителей: «Schuchmann Wines», «Bagrationi», «WineMan», «КТW», «Tbilvino».

«ВАЗИСИ» – это вина европейского стиля, ферментированные в цистернах из нержавеющей стали. В задачи компании не входило производство огромного количества вин. Именно это, со своей стороны, дает возможность ориентироваться только на качество вина. Это отличие Schuchmann Wines от других брендов. «ВАЗИСИ» – настоящее грузинское вино высшего качества.



### «Мукузани»

Одно из самых ярких Грузинских вин. Это знаменитое сухое красное вино, защищённого наименования места происхождения. Оно изготавливается из аборигенного сорта винограда Саперави, возделываемого в микрорайоне Мукузани, региона Кахетии. Выдержано не менее одного года. Вино обладает темно-гранатовым густым цветом, ярким ароматом лесных ягод и вишнёвой косточки. Полнота, мужественность и умеренная терпкость определяют вкус вина. Выдержанное вино имеет 12,5–14,0% спирта. Рекомендовано подавать к шашлыку, ягненку (или барашку) на вертеле, ветчине, острым мясным блюдам. Чтобы подчеркнуть наличие в аромате и вку-

се вина сильной ноты лесных черных ягод, можно подать к блюду соус из этих ягод с добавлением «Мукузани». Прекрасно дополняют трапезу лаваш, зелень и сыр сулугуни.



### «Саперави»

Изготовлено из одноимённого сорта винограда и показывает всю насыщенность этого сорта: яркий рубиновый цвет, букет красных плодов с лёгкой нотой дуба, живая кислотность, тонкая структура танинов, с развитым букетом и большим потенциалом совершенствования. Это идеальный спутник сытной пищи. Рекомендовано подавать с мясом на гриле.



### «Киндзмараули»

Красное полусладкое вино защищённого наименования места происхождения. Изготавливается из винограда Саперави.

Вино с изумительным, ярким фруктовым букетом и удивительными минеральными тонами. Такими особенностями вино обязано уникальному расположению микрорайона Киндзмараули в месте слияния двух горных рек. Одна из них – центральная река Кахетии Алазань, а вторая – маленькая горная речушка Дуруджи. Киндзмараули – это вино для особого повода. Обладает букетом вишни и ежевики. Полусладкий вкус намекает на выгодное сочетание с десертами и сырами. Но не стоит себя ограничивать. Есть и другие варианты. Красное полусладкое Киндзмараули прекрасно подойдет к сладким блинам или вареникам с вишней, клубникой, малиной.



### «Пирсмани»

Полусухое красное вино. Изготавливается из сорта винограда Саперави, возделываемого в Алазанской долине на микрорайоне Ахоеби села Карданахи в Гурджаани. Выпускается с 1981 года. Исключительно благоприятные почвенно-климатические условия и технология изготовления создают вино неповторимый вкус и аромат. Вино имеет густой темно-гранатовый цвет. Вино названо в честь известного грузинского художника-примитивиста – Нико Пирсмани (1862–1918). Рекомендуются к мясным блюдам и блюдам из птицы, а также в качестве аперитива.



### «Алазанская Долина»

Природно-полусладкое красное вино, изготовленное из сорта винограда Саперави, возделываемых в Кахетии, в виноградниках вдоль берега Алазани. Вино глубоко рубинового цвета с бархатистым гармоничным и освежающим вкусом зрелой увяленной вишни и ягодным послевкусием, обладает приятным мягким фруктовым букетом. Температура употребления 10–16 °С. Прекрасный аперитив. Рекомендовано подавать к десертам и фруктам, к суфле, к штруделю, великолепный вкус в сочетании с чашечкой натурального кофе. А также к блюдам из мяса.



### «Циндали»

Вино защищённого наименования белое сухое. Изготовлено из винограда Ркацители, возделываемого в ограниченной микрорайоне Циндали, Телавского р-на Кахетии. Обладает светло-соломенным цветом с блеском, ярким букетом с цветочными и медовыми тонами с акцентом зеленого яблока. Во вкусе маслянистое, отличается долгим послевкусием. Рекомендовано подавать в сопровождении разнообразных холодных закусок; к мясу ягненка, птице или мелкой дичи с ароматными травами и соусами.



### «Ркацители»

Сухое белое вино, изготовлено из одноимённого винограда, возделываемого, в специфической зоне Напареульских виноградников, села Карданахи Кахетии. В букете этого белого вина присутствуют ароматы персика, грейпфрута, ореха и легкие дубовые тона. Вино яркое, элегантное с приятным и длительным сливочным послевкусием. Идеально подойдет к блюдам из морепродуктов и рыбы под сливочным соусом, к пасте, а также к не слишком острому карри. Рекомендуются подавать при температуре 12°C.



### «Мцване»

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

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Новые демократичные заведения

Группа компаний «Русалка», занимающаяся импортом и дистрибуцией вина, сравнительно недавно запустила новый амбициозный проект – сеть винных магазинов «Вино и Ко». Собственных торговых точек уже двенадцать; магазины есть как в Москве, так и в Новосибирске, Сургуте, Екатеринбурге, Калининграде... В ближайших планах – открытие ещё нескольких десятков торговых точек. Больше всего магазинов окажется в Сургуте – порядка 45!

Дмитрий Васфилов,  
www.best-guide.ru

Специально для «Винной карты»

Разумеется, сложно не заинтересоваться таким грандиозным проектом, а потому корреспондент «Винной карты» встретился с руководителем по развитию продаж сети «Вино и Ко» Денисом Чернякевичем и задал ему несколько вопросов – о концепции магазинов, ассортименте, скидках и акциях.

По словам Дениса, сеть «Вино и Ко» предназначена в первую очередь для людей, которые хотят прийти в магазин после работы и купить бутылочку не слишком дорогого, но хорошего вина. Минимум элитного алкоголя стоимостью десятки тысяч рублей за бутылку, простой минималистский инте-

рьер и полное отсутствие пафоса – в общем, магазины «Вино и Ко» сложно назвать винными бутиками. Это более демократичные заведения.

Ассортимент «Вино и Ко» не слишком большой, но зато хорошо продуманный. Значительную часть продукции составляет собственный импорт группы компаний «Русалка»; есть и позиции от других импортёров. А кроме того, «Вино и Ко» гордится обширной коллекцией российских вин, которая ещё будет пополняться.

«Мы не покупаем всё подряд, а вдумчиво дегустируем образцы и решаем, какие из них не стыдно предложить нашим покупателям, а от каких лучше отказаться», – рассказывает Денис Чернякевич. – «Иногда приходится отказывать производителям, которые производят вина

слишком низкого уровня, откровенно слабые».

В магазинах «Вино и Ко» вы можете найти как вина известных брендов, так и вина марок, о которых мало кто знает. К первой категории можно отнести итальянские вина Mastrobardino (от 1030 рублей), Masi (от 1700) и Planeta (от 1120), южноафриканские Backsberg (от 880), чилийские Cono Sur (Tocornal по незначительной цене 580 рублей за бутылку и 20 Barrels по 2860), французские Louis Latour (от 1130), новозеландские Villa Maria...

Во вторую категорию попадают вина испанского кооператива Marques de la Concordia – по словам Дениса, с великолепным соотношением цены и качества (так, Cava с выдержкой на осадке 48 месяцев стоит немногим более 1000 рублей). Кроме того,

стоит упомянуть португальские Pocas (от 1300), португальское vinho verde Gazela (от 500), южноафриканские Namaqua (от 400), французские вина сети Carrefour (от 320), итальянские Ca' Botta и Gulfi (от 1300), испанские Lagunilla (от 500 руб.).

Особая роль отведена российским винам, ведь, как замечает Денис, именно российские вина сейчас продаются лучше всего (на втором месте – Испания, на третьем – ЮАР). В магазинах «Вино и Ко» можно купить вина от таких производителей, как Chateau Le Grand Vostock (от 320), Лефкадия (от 850), Солнечная долина (от 410), Инкерман (от 320), Chateau Sarkel из Долины Дона (от 430) и Цимлянские вина (от 300 руб.).

Эксклюзив «Вино и Ко» – так называемые



словацкие чайные напитки, известные также как «Татранский чай». Это что-то вроде ликёров – настойки на чёрном чае из Ассамы с добавлением цитруса, малины и хинина; крепость составляет от 32 до 72% об., а цена – примерно от 1300 рублей за бутылку 0,7 литра. Такие чайные напитки, как говорят, великолепно подходят для разного рода коктейлей.

Интересны и газированные соки Gavioli (Италия), получаемые из винограда Ламбруско (516 рублей за 0,75 литра); есть и более доступные газированные соки от словацкой

марки WineUp, а также негазированные 100% соки прямого отжима из самых разных фруктов (примерно от 100 рублей).

Стремясь привлечь покупателей к винам и другим напиткам, которые пока ещё остаются terra incognita для большинства россиян, «Вино и Ко» проводит регулярные дегустации. А кроме того, здесь разработана накопительная система скидок (от 5% до 20%) и организуются разнообразные промо-акции. Например, тематические сетки из нескольких вин предлагаются по специальным ценам.

## Salon du Chocolat снова в Москве

В начале марта, в канун самого весеннего праздника 8 марта, в Москве прошел Салон Шоколада. Международный фестиваль Salon du chocolat (Салон Шоколада) зародился в Париже 20 лет назад, и с тех пор покорило более 24 городов по всему миру, среди которых Нью-Йорк, Токио, Лондон. После долгого перерыва Салон возвратился в Москву, где состоялся уже три раза с 2006 по 2008 г.г.. В 2015 г. организатором главного шоколадного мероприятия в России стала московская компания «ЭКОСТ» («Экологический стандарт»). С 2005 г. именно эта компания является одним из главных идейных вдохновителей программы «Возрождение производства русского шоколада»

Основатели французского «Салона Шоколада» Сильви Дус и Франсуа Жанте уверены, что IV-ый «Салон Шоколада» и в этот раз прошел на самом высоком уровне и привлёк внимание профессионалов индустрии и просто любителей шоколада.

Основная миссия фестиваля – возрождение культуры производства продукта, считает организатор шоколадного праздника Евгений Тростенцов.

«Мы не рассматриваем «Салон Шоколада» как отдельное мероприятие.

Это составная часть большой программы по возрождению традиций производства российского шоколада, уникальная площадка для обмена опытом между лучшими европейскими мастерами и начинающими шоколатье в нашей стране. Россия должна попытаться вернуть лидирующие позиции в отрасли, какими они были до 1917 г., когда зарождались самые известные кондитерские империи – Эйнем, Ж. Бормана, Абрикосовых, которые начинали свой путь с кустарного ремесленного производ-

ства», – уверен Евгений Тростенцов. В 2015 г. в фестивале приняли участие почти 50 профессионалов из мира шоколада и кондитерских изделий из России, Франции, Бельгии, Швейцарии, Мадагаскара, Колумбии и других стран.

Знаменитое дефиле шоколадных платьев, где каждый наряд – результат совместной работы шоколатье и дизайнеров, мастер-классы, ателье для детей и взрослых и другие зрелищные мероприятия помогли посетителям погрузиться в атмосферу настоящего сладкого праздника.



# Что видит «глаз» вина: Пузырьки сквозь слезы



Александр Купцов,  
винный эксперт

Специально для «Винной карты»  
Фото автора

► Продолжение,  
начало см. в №№ 153, 154

## Глубина цвета и ее детерминанты

Здесь важно различать собственно цвет и его насыщенность (ее называют также глубиной, реже концентрированностью и плотностью). Последняя определяется целым рядом факторов, из которых едва ли не важнейшим является использование тех или иных сортов винограда. В самом деле, редкие совиньоны могут состояться в насыщенности цвета с гевюрцтраминерами, а гамэ — с мерло. Некоторые сорта особо ценятся за то, что, будучи добавлены в ассамбляж, придают ему более интересный, глубокий цвет, как бы «лежат» его. В старину за эту особенность их называли «врачами».

Помимо сорта, плотность цвета одежды задается терруаром; сомневающимся прошу сравнить, к примеру, бургундские «деревни» с Премье и в особенности с Гран Крю. Можно утверждать, что для каждого терруарного (то есть обладающего собственным, установленным традицией и законодательством, типом) вина характерна конкретная, точнее, изменяющаяся в определенных пределах концентрированность цвета.

По общему и широко известному, в том числе потребителям, правилу, чем она ниже, тем менее высоких кондиций

Завершая начатый в предыдущем номере газеты разговор о цвете винной одежды, скажем несколько слов об основных условиях, которые на нее влияют.

следует ожидать от вина. Именно отсюда происходит стремление некоторых виноделов к использованию сортов «врачей». Слава Богу, такие применявшиеся ранее добавки, как сок бузины, ныне повсеместно запрещены.

Причины не вполне удовлетворительной насыщенности цвета могут быть довольно разнообразными. Молодость лоз, избыточная урожайность, недостаточная зрелость винограда вследствие как плохих погодных условий (неудачный миллезим), так и слишком раннего сбора, поражение ягод грибковыми заболеваниями из-за неудовлетворительного санитарного состояния виноградников, ошибки при винификации, в частности, недостаточно продолжительная мацерация, некоторые болезни и пороки вина в совокупности с последствиями их лечения... Как правило, специалисты способны определить конкретные причины — правда, на последующих стадиях дегустации.

## Цвет и возраст

Что же касается собственно цвета, его оттенков, он позволяет судить о возрасте вина и его готовности к употреблению, а также строить предположения о его качественном уровне.

Дело в том, что по мере созревания, а затем и старения вин, изменяются не только их ароматика и вкус, но и цвет. Белые вина, первоначально бесцветные или светло-золотистые, порой с зеленоватым отливом, постепенно темнеют. В их цвете появляются оттенки, вызывающие ассоциацию сначала со светлым янтарем, потом с медом, червонным золотом или бронзой, засахаренным сливовым вареньем. В конечном итоге, на терминальной стадии, они становятся бурыми.

Молодое красное вино, как правило, отличает яркий фиолетовый оттенок, который со временем пропадает, хотя некоторые моносепажи (гамэ) сохраняют его до глубокой старости. В ходе выдержки красных вин их одежда становится рубиновой, гранатовой либо вишневой. Важный этап — обесцвечивание «края диска», примыкающей к стенкам бокала части поверхности: считается, что такое вино созрело для того, чтобы его пить. Однако вполне зрелыми предназначенные для продолжительной выдержки вина становятся тогда, когда их цвет эволюционирует до терракотового, черепичного или кирпичного. Очень старое красное вино делается бурым, становясь при этом почти неотличимым по цвету от очень старого белого.

Поскольку средняя скорость развития (в том числе изменения цвета одежды) терруарных вин специалистам известна, есть возможность сравнить ее с соответствующим показателем дегустируемого вина. Темпы эволюции не слишком удачного вина почти наверняка окажутся выше, а вина превосходного — ниже средних для апелласьона значений.

## О чем плачет вино

Имеет смысл упомянуть еще об одной характеристике, которая фиксируется на зрительной стадии дегустации. Тем более что ее интерпретация потребителями, как правило, бывает ошибочной. Более того, устойчивое заблуждение любителей вина зачастую поддерживают виноделы, используя его для продвижения своей продукции.

Речь идет о прозрачных потехах, которые вино оставляет на смоченных им стенках бокала — так называемых «слезах», или «ножках», или, реже, «арках». Приходилось сталкиваться с утверждением, что они говорят о высоком содержании в вине глицерина и, как следствие, о его особой маслянистости. Бытует также мнение, что «ножки», в особенности, если они четкие, выпуклые и равномерно покрывают внутреннюю поверхность бокала, образуя красивую «корону», свидетельствуют о высоком качестве вина.

Ни то, ни другое не отвечает действительности. «Слезы» возникают

в результате взаимодействия сил поверхностного натяжения, как на поверхности вина, так и на границе вина и стекла, при условии быстрого испарения спирта из тонкого слоя жидкости. И выводы из наличия «слез» следуют совершенно иные. Во-первых, бокал был хорошо ополоснут, и на его стенках не осталось следов моющих средств. Во-вторых, находящееся в нем вино содержит довольно много (не менее 12%) алкоголя. В давно прошедшие времена, когда крепкое вино считалось по определению хорошим, этот признак, так или иначе, работал. Ситуация изменилась, современный потребитель все чаще предпочитает не слишком крепкие вина, так что изучение «ножек» позволяет судить не о качестве вина, а в лучшем случае о соответствии его типу.

## Такие красивые пузырьки

Наконец, на визуальной стадии дегустации обязательно обращают внимание на признаки присутствия в вине углекислого газа. Хотя в растворенном виде он содержится в любом вине, попав туда еще в процессе спиртового брожения, в тихих (то есть не игристых) винах не должно быть заметно никаких пузырьков, в том числе прилипших к стенкам бокала. Их наличие (это явление называется «жемчужностью»), как правило, свидетельствует о серьезных проблемах со здоровьем вина, оно с высокой долей вероятности указывает на присутствие болезни, к примеру, уксуснокислого или молочнокислого брожения.

Исключением являются молодые, возрастом до одного-полутора лет, белые и розовые вина, где присутствие пузырьков



допускается. Кроме того, в некоторых тихих винах, изготавливаемых по особым технологиям (например, в настаиваемых на тонком дрожжевом осадке луарских Muscadet sur lie и Gros Plant du Pays Nantais), жемчужность считается не только вполне допустимой, но и весьма желательной.

В винах с избыточным содержанием углекислого газа, прежде всего игристых, его проявления становятся предметом специального исследования. Они весьма заметны, ведь давление внутри бутылки шампанского, как правило, бывает не ниже 6 атмосфер, что позволяет при ее открывании получить порядка 65 млн пузырьков. Если только используемые для дегустации бокалы тщательно ополоснуты и натерты — иначе выделение вином газа (его называют игрой) будет затруднено.

В «правильных» бокалах игра может казаться более или менее активной, но просто обязана быть изящной и длительной. Игра хорошего шампанского может продолжаться, постепенно затихая, в течение нескольких десятков минут.

Важен размер пузырьков: считается, что, чем они меньше, тем дольше вино выдерживалось на осадке. Кроме того, маленькие пузырьки красивее выглядят и позволяют надеяться на длитель-

ность игры. Главным же представляется тот факт, что для длительной выдержки на осадке, как правило, отбираются лучшие игристые вина.

Дорожки, образуемые чередой поднимающихся к поверхности пузырьков, во Франции обычно называют дымоходом (cheminee), в России же — четками. Обычно их бывает несколько, причем начинаются они в тех местах на дне бокала, где имеются неровности. Дорожки должны быть четкими (простите за невольный каламбур), ровными и красивыми.

Последнее требование предъявляется и к образующейся на поверхности вина пене — муссу. Первоначально он бывает сплошным и высоким, затем утончается, прорывается изнутри, и в конечном итоге приобретает вид кольца.

Следует иметь в виду, что изготовители качественных игристых вин, в первую очередь шампанского, стремятся придать им близкий к идеалу вид и в большинстве случаев преуспевают. Напротив, некрасивая и/или непродолжительная игра свидетельствует о невысоком уровне продукта.

Завершив визуальную часть исследования, дегустатор немедленно переходит к ольфактивной его стадии: ее цель — выявление различных ароматов, которые выделяет вино.

## Винная карта

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

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

«Винная карта» издается ежемесячно  
Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»  
Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»  
Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д  
Тел./факс: (495) 645-2039  
Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com  
Смотрите нашу страницу на Facebook  
Над номером работали:  
Корреспонденты: Марина Разоренова, Даша Неклюдова, Александр Купцов, Анна Попкова, Сергей Цигаль, Денис Сергеев, Дмитрий Ковалев, Денис Васильев  
Фотографии: Анна Попкова, Сергей Цигаль, Игорь Улько, усадьба «Дивноморское», 123rf.com, kinopoisk.ru, ГК «Легенда Крыма»  
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.



# Appellation Tamagne

## В России создаются условия для защиты

Очевидно, что положение дел в национальном виноделии сегодня лучшее, начиная с 1914 г. Именно тогда, накануне Первой мировой, Николай II подписал «Закон Российской Империи о виноградном вине». Сегодня реформа законодательства в сфере виноделия набирает ход, благодаря поправкам в 171 Федеральный закон, регулирующий отрасль, и утвержденным 30 декабря 2014 г. Президентом РФ. Согласно этому документу, начиная с урожая 2015 г. мы впервые увидим на этикетках отечественных вин названия зон производства, которые будут гарантировать их происхождение из российского винограда.

Дмитрий Ковалёв,  
www.nashevino.ru

Специально для «Винной карты»  
Фото Игорь Улько  
и «Усадьба Дивноморское»

Сумбурное развитие российского виноделия теперь имеет возможность войти в русло аргументированной системы классификации. Вино из российского винограда будет отныне учитываться и обозначаться совершенно особо, в отличие от того, что «производят» в стране из привозного импортного винограда. Именно поэтому зоны его производства, соответствующие регионам наших трех южных федеральных округов, будут помечать на этикетках.

В то же время, у потребителей все чаще возникают вопросы – а смогут ли российские терруары стать настоящими географическими наименованиями, апелласонами, уважаемыми во всем винном

мире? Будет ли название «Долина Дона» на этикетке обозначать не просто вино Ростовской области, но и говорить о сортовом составе, способах выдержки и тому подобных аспектах, которые помогают просвещенному потребителю, к примеру по сочетанию Bordeaux АОС, с уверенностью определить типичность купажа?

Здесь нет однозначного ответа. Виноделы и виноградари пока не хотят отказываться от простора экспериментов, когда на одном винограднике выращиваются и Сира, и Саперави, и Красностоп – по принципу «что лучше выйдет». Так, попытка фермеров «Анапской долины» возвести во главу угла Каберне Совиньон и Совиньон Блан для участников своего объединения (географической зоны производства) уже вызвала восторженную критику.

Однако, к примеру, производители вин Италии ничто не мешает делать

с соседних виноградников какой-нибудь тосканский DOCG на основе Санджовезе и международную «супертоскану» из Мерло или Шардоне. Полагаю, что именно итальянский, а не французский опыт классификации вин подходит нам максимально: пусть то или иное хозяйство делает пару узнаваемых и характерных для своей местности защищенных наименований вин, а в остальных экспериментирует как угодно свободно. Первые будут называться винами с защищенным наименованием места происхождения (ВЗНМП, – при выкае, это наш аналог апелласона), вторые – вина с защищенным географическим указанием (ВЗГУ, наш аналог «вина местного»).

### От Кубани до Волги

Однозначного решения нет. Но давайте попробуем разложить появившиеся в винном законе «вина

с защищенным географическим указанием» по типологии и стилистике столь разных регионов российского юга. И пофантазировать по поводу будущих апелласонов, защищающих прижившиеся в России сорта и стили.

**Нижняя Волга** (Волгоградская, Астраханская области) с известковыми почвами, песчаниками, перепадом ночных и дневных температур – идеальное место для белых из Рислинга, Совиньона, Ркацители.

**Долина Дона** (Ростовская область) – известняки, голубые и зеленые глины. Мощные выдержанные красностопы уже прославили себя, округлый цимлянский черныш – тоже особый донской тренд.

**Кубань** (Краснодарский край). Сердце российского виноделия с разнообразием почв и микроклиматов. Самые дорогие винные проекты родом отсюда. Краснодарский

край славится мощными красными винами, солнца здесь в августе столько, что вина легко получают алкоголь выше 14°. Любителям новосветского стиля каберне совиньона, мерло, шираза обращаться сюда. Белые выходят по-южному плотными.

**Крым.** Виноделы Севастополя пока не решились создавать отдельную зону производства, потому два субъекта федерации рассматриваем вместе. Крым – это отдельная винная страна, самая универсальная в Причерноморье. Восток полуострова знаменит неплохими сухими, юг – традиционными десертными и крепленными. Запад – Севастополь и Бахчисарай – край любопытнейший, здесь есть тонкие игристые и тихие из французских и местных сортов.

**Ставрополье.** Край находится не в лучшем экономическом состоянии, большинство вин – в подполье, однако исто-

рически тонкие белые от Кавминвод и мощные саперави Кумской долины могут стать открытием.

**Долина Терека** (Кабардино-Балкария, а вскоре и Северная Осетия). Здесь, в прохладных предгорьях, на известняках и аллювиальных почвах долин, получают утонченные рислинги, ркацители. Красные – не насыщенные, игристые – свежие.

**Дагестан.** Республика представлена на рынке в основном бренди Кизляра и Дербента, но и крепленые, десертные вина в этом сухом климате получают неплохо.

### Сами мы не «местные»

Первый сделанный шаг хорош, особенно тем, что подразумевает второй. Теперь эти ВЗГУ предстоит поделить на «аппелласоны» более высокой степени. Однако в этой связи совсем непонятно, что скажет потребителю, на-



# Controllee?

## географических зон

### Винодельческие регионы России

| РЕГИОН                               | ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| Краснодарский край                   | Кубань                                     |
| Ростовская область                   | Долина Дона                                |
| Ставропольский край                  | Ставрополь                                 |
| Республика Дагестан                  | Дагестан                                   |
| Кабардино-Балкарская республика      | Долина Терека                              |
| Астраханская и Волгоградская области | Нижняя Волга                               |
| Республика Крым                      | Крым                                       |



пример слово «Анапа» или «Анапская долина» на этикетке, коль скоро в этом регионе размером 20 на 30 км высажены десятки сортов, которые каждый винодел делает по-своему. Разве что объяснить схожесть почв и климата: но для подлинного «аппелласьона» маловато. Может быть, стоит определить кое-что конкретнее? Например, определить полгода выдержки

местных вин: она в автохтонных сортах от Плечистика до Красностопа, в «терруарных», казачьих корнях большинства виноделов и их тяге к народным методикам, в небольшой по российским меркам зоне в 80–100 км вдоль берегов Дона. Возрождается цимлянское красное, единое в трех видах: во фруктовом, легком сухом; в насыщенном из подвяленного ви-

нах Серсиль или Педро Хименес, а 200 лет назад это делали, увлекаясь подражаниями хересу и мадере. В итоге сформировались самодостаточные стили, признанные в свое время Паркером и Wine Spectator. Самое время выделить сладкие крымские в отдельный класс. Тем более что новые веяния и спрос неизбежно повышают процент сухих в производстве и все эти

лучшие производители от Тамани до Геленджика. Равнение на лидеров – и стандарты аппелласьона почти готовы.

*Хозяйства: «Кубань-вино», «Фанагория», «Гостагай», Алексей Толстой, Геннадий Опарин, Всеволод Ольшанский, Вадим Бердяев и др.*

### «Саперави Кубани»

Тоже вполне себе сложившаяся категория. Саперави в Причерноморье совсем не те, что в Кахетии. Это о последних Пушкин писал, что они «стоят некоторых бургонских», ведь грузинский саперави – это прежде всего элегантность. А напористые, танинные и высокоалкогольные «кубанцы» совсем из другого класса.

*Хозяйства: «Кубань-вино», «Фанагория», «Гостагай», Владимир Прохоров и др.*

### «Игристое Тамани»

«Превратим Тамань в советскую Шампань», – изрекли хозяйственники былых лет, и вот более 60 лет практически каждая винодельня этой зоны делает неплохие по цене-качеству игристые резервуарным методом. Здесь знают, что такое виноград шампанских кондиций с высокой кислотностью, умеют специально выращивать для этого Рислинг, Мускат и Шардоне. Можно договориться, защитить наименование – и вперед к узнаваемости на полках.

*Хозяйства: «Кубань-вино», «Фанагория», «Мильстрим» и др.*

Простор для дальнейших размышлений большой: от крымского бастардо до причерноморских рислингов. Важно, что категории эти уже есть на рынке, надо только подумать, как их правильно узаконить. И пусть этот текст будет приглашением к дальнейшей дискуссии.

### ИСТОРИЯ ВОПРОСА

## Самозащита виноделов

Саморегулируемые организации (СРО) – новое слово в российском виноделии, впрочем, возрождающее начинания того же царского закона 1914 г. Тогда было провозглашено учреждение местных «комитетов виноградарства и виноделия», в которые входили представители местных законодательных властей, виноторговцы и виноделы «по выбору подлежащих учреждений, организаций или обществ», – то есть своих профессиональных союзов. Этим комитетам предстояло следить за качеством вин и сообщать властям о нарушениях закона. Региональный характер комитетов подразумевал их последующую специализацию по типу итальянских консорциумов виноделов, а также Межпрофессионального бюро бургундских вин, Межпрофессионального комитета вин Шампани и прочих организаций Франции. Именно они, состоящие из самих виноделов и negociants, стоят на страже аппелласьонов и качества своих вин.



Сегодня в России чем-то подобным призваны стать СРО: первое из них, «Виноградари и виноделы», работающее с 2010 г., включает в себя более 40 предприятий, главным образом Краснодарского края и Ростовской области, от «Лefкадии» до «Ведерникова».

«Решения в СРО принимаются советом коллегиально», – рассказывает исполнительный директор этой организации Александр Пинчук. «Кроме того, в СРО имеется дисциплинарный комитет, который реагирует на те или иные нарушения качества».



Следить за простым правилом: «1 кг задекларированного винограда = не более 1 бутылки вина» намерены тоже СРО. В настоящий момент СРО «Виноградари и виноделы» вместе с Союзом виноградарей и виноделов России участвует в разработке подзаконных актов Росалкогольрегулирования и Минсельхоза, которые в 2015 г. закрепят винную реформу. Виноделы, делающие вина из своего винограда, желают сообща



выявлять производителей, порочащих качество российских вин. Потом, согласно логике вещей, из единого СРО выделятся местные, отстаивающие интересы виноделов Дона, Кубани, Крыма и т.д. Так понемногу мы придем к тем самым консорциумам, которые будут следить за соблюдением типологии цимлянского или кубанских каберне.



в дубе для красных, ограничить урожайность – не более 70 центнера с 1 га, возраст лоз и т.д.

Тогда у вин будет схожая стилистика, а у потребителя появится представление о том, чего именно ждать от бутылки «Анапской долины».

**Вот какие стили и микрозоны стоит в будущем выносить на этикетки:**

### «Цимлянское»

Нигде в России виноделы не близки настолько к узнаваемой типологии

нограда, похожем то на речото, то на амароне; наконец, в полусладком красном игристом из тех же аборигенных сортов.

*Хозяйства: «Ведерников», «Цимлянские вина», «Вина Арпачина», Николай Молчанов, Сергей Клейменов и др.*

### «Сладкие и крепленые крымские»

Категория историческая: кому в голову сегодня придет высаживать на причерноморских скло-

рымские мускаты скоро придется по-настоящему защищать.

*Хозяйства: «Массандра», «Магарач», «Инкерман» и др.*

### «Каберне совиньон Кубани»

«Бордоских блендов», как и стопроцентных каберне на Кубани так много, что тоже пора заговорить об отдельной типологии. Она – в высоком алкоголе (жаркий август), насыщенности «фруктовых бомб», которой добились



# Жизнь и приключения великого путешественника



Доводилось ли вам когда-нибудь пробовать виноград Каберне Совиньон – маленькие толстокожие очень тёмные ягоды? Почти наверняка, – нет. Доводилось ли вам пробовать вино из этих ягод? Почти наверняка, – да. Вина из Каберне Совиньон узнаваемы и популярны во всем мире. Но, открывая бутылку бордо, супертосканы или чилийского, вы вряд ли задаёте себе вопрос – откуда взялся этот виноград? И в самом деле, разве важно, где появилось первое колесо? Гораздо важнее, где сегодня делают мерседесы. Однако ученым не удается, и они упорно пытаются разгадать тайну происхождения Каберне Совиньона.

Марина Разеронова

Специально для «Винной карты»

## Случайные связи

Долгое время считалось, что Каберне Совиньон был известен во времена Римской Империи, правда, под другим именем. Потом появилось предположение о греческих корнях винограда: мол, в стране и сейчас растёт один из его предков. Но в 1996 году американский генетик Кэрл Мередит провела тест на ДНК и доказала, что Каберне Совиньон появился на свет на юго-западе Франции в результате случайного скрещивания белого Совиньона блан и красного Каберне Фран. Произошло это лет 400 назад. Получается, что до XVII века люди не ведали вкуса вина с такой узнаваемой черносмородиновой нотой.

До недавнего времени этот виноград был самым распространённым сортом в мире, пока его не обогнал Мерло. Один из известных винный эксперт назвал Каберне Совиньон великим путешественником-авантюристом. Он, действительно, обошёл почти весь земной шар, включая Китай, Индию, Вьетнам, и везде отметился. Но в одних землях его потомки выжили в короли, а в других – продолжают пополнять безликую армию обывателей. Не смотря на кажущуюся космополитичность, далеко не везде он даёт интересные, а тем более, великие вина.

Каберне Совиньон созревает довольно долго. Если климат или погода подкача-

ли, незрелый виноград даст вино с мало приятными нотами зелёного перца. Впрочем, обилие солнца и жара тоже не идут на пользу. В аромате и вкусе вина появляется навязчивая джемовость. Если же ягоды получают всё, что надо, и как положено, то цвет, аромат и танины, содержащиеся в толстой кожице, не имеют себе равных. Из такого винограда получаются вина-долгожители. Проведя несколько лет в бочке, они способны медленно и долго развиваться в бутылке, красиво стареть и демонстрировать фантастическое качество спустя многие десятилетия.

## Возмутители спокойствия

Дело было в мае 1976 года. Один британский вино-торговец по имени Стивен Спурье создал авторитетных экспертов и устроил в Париже сравнительную дегустацию – великие французские вина против никому неизвестных калифорнийских. Дегустаторы, разумеется, вспенулись. Результат? Победило калифорнийское каберне совиньон Stag's Leap Wine Cellars 1973. Проиграли Chateau Mouton-Rothschild 1970, Chateau Haut-Brion 1970 и Chateau Leoville Las Cases 1971 – бордосцы, в чьих жилах тоже течёт каберне совиньон. Французы хотели сделать вид, будто ничего не случилось, но среди экспертов затесался один журналист. Разразился скандал. Французские виноделы дулись на Спурье целый год. Впрочем, его дальнейшая карьера сложилась, более, чем удачно. Сегодня это один из самых авторитетных винных экспертов.

Тридцать лет спустя, забыв взаимные обиды,

участники «Суда Парижа» решили повторить эксперимент. На дегустацию выставили те же вина тех же миллезимов. Результат? Победило калифорнийское. Правда, на этот раз не Stag's Leap (оно опустилось на 2-е место), а Ridge Vineyards Monte Bello 1971. Но знаете, что самое удивительное в этой истории? Она не пошатнула славу великих бордо и уж точно никак не отразилась на их цене. Посмотрите отчёты аукционов. В этом году 30 января в Гонконге Sotheby's продал лот из двух бутылок Chateau Mouton Rothschild 1945 за 62841 фунтов стерлингов при эстимейте 25650. А магнум (1,5 литра) того же года ушёл за 73315 фунтов при эстимейте 29069. И это всего лишь один из сотен примеров. Ни Stag's Leap, ни Ridge Vineyards никогда не достигли таких высот.

## Мировой терруар

Что же ждёт нас в бокале каберне совиньон? Так же, как жители разных стран говорят на английском с акцентом, вина из разных винодельческих регионов демонстрируют собственный стиль. Правда, сортовые признаки все равно узнаваемы. Прежде всего, это фруктовая гамма в темных тонах – черная смородина и черносмородиновый джем, слива, ежевика, спелая вишня, черноплодная рябина, ирга, а также ароматы фиалки, пряностей, дыма, эвкалипта и мяты. Выдержка в бочках добавляет ванильную ноту, а с возрастом появляются тона кожи и сигарной коробки. Чтобы получить полное представление о винах из каберне совиньона, придется попробовать огромное количество образцов со всех концов света.

## Франция

К сожалению, Каберне Совиньону не всегда хватает солнца и тепла на родине, в Бордо. И, тем не менее, лучший терруар для него находится именно здесь. Это – Пойяк, коммуна на левом берегу Жиронды, родина Chateau Lafite, Chateau Latour и Mouton Rothschild. Прибавьте к ним ещё два великих имени с левого берега – Chateau Margaux и Chateau Haut-Brion, и вот вам величайшая пятёрка бордо. Понятно, что стоит такое вино не дёшево. Чтобы купить в Москве бутылку, скажем, Chateau Margaux, надо иметь в кармане хотя бы 65–70 тысяч рублей.

Теперь спустимся с небес на полку эконом-класса. На что стоит обратить внимание при выборе вина? Молодое бордо с доминантой Каберне Совиньона – очень терпкое, подчас агрессивное, с мощными танинами, которые умирятся в солидном возрасте. Поэтому даже ординарное вино лучше пить не раньше, чем лет через 5–6 после урожая. Чтобы как-то смягчить «жёсткий» характер, виноделы делают купаж – добавляют Мерло и Каберне Фран. Но в винах с левого берега Каберне Совиньон часто доминирует (хотя, это не аксиома). Как вычислить левый берег? Читайте этикетку. Если встретите одно из слов – St-Estephe, Pauillac, Saint-Julien, Medoc, Haut-Medoc, Margaux, Pessac-Leognan, Grave, – значит, вы на верном пути.

В категории «хорошее соотношение цена-качество» стоит обратить внимание на неогоцианские вина, – например, Dourthe, Grands Terroirs Graves (970 руб.) или Dourthe Grands Terroirs Medoc (1200 руб.).

Помимо Бордо, Каберне Совиньон выращивают

в Долине Луары, Мадирасе, Бержерасе, Лангедоке и Провансе.

## Италия

В Италии Каберне Совиньон выращивают повсюду, но ассоциируется он, прежде всего, с супертосканскими винами, история которых началась в 1968 году, когда на свет появилось Sassicaia (80% КС + 20% Каберне Фран). Супертоскана – дорогое удовольствие. Например, цена на Sassicaia начинается от 30 тысяч рублей. В доступном сегменте – «простое» тосканское Col di Sasso от Castello Banfi (1000–1500 руб.), сицилийское Conte Tasca d'Almerita Cabernet Sauvignon (около 5000 руб.).

## Испания

Одно из лучших испанских каберне (а, может быть, и лучшее) – Torres Mas La Plana. У него тоже есть своя минута славы. В 1979 году в Париже вино урожая 1970 года выиграло слепую дегустацию у Chateau Latour. Бутылку Mas La Plana 2010 можно купить в Москве за 5–6 тысяч. Torres делает и более демократичное каберне.

## США

Короля красных вин американцы называют просто Кэб. Такое панибратство простительно, ведь в Калифорнии этот виноград обрел вторую родину. В основе большинства так называемых «культовых» калифорнийских вин, – Opus One, Insignia, Harlan Estate и т.д. – именно Каберне. Они есть на российском рынке так же, как и упомянутые парижские победители. Цены – от 20 до 100 тысяч рублей. В скромной ценовой категории от 1000 до 3000 можно попробовать Gnarly Head, Beringer

Founder's Estate, Kendall-Jackson Vintner's Reserve.

## Чили

Именно Каберне Совиньон, а не Карменер, как думают многие, – основной красный сорт в Чили. Его выращивают почти везде, кроме самых прохладных регионов. Особняком стоит регион Puente Alto. Многие эксперты называют его чилийским Пойяком. Именно отсюда происходит одно из лучших чилийских каберне – Concha y Toro Don Melchor (около 7000 руб.). Если говорить о чилийских каберне совиньонах в целом, то в отличие от ординарных бордо, они мягче, быстрее созревают, аромат и вкус ярче, с заметной сладостью. К сожалению, сейчас, так называемые вина на каждый день резко подорожали. Даже самое простенькое Cono Sur или Concha y Toro Sunrise стоят рублей 600–700.

## Гастрономические сочетания

Гастрономические рекомендации для каберне совиньона укладываются в два слова: красное мясо. Это классика.



# Ростбиф для модельера

Кристиан Диор создал великую империю моды, но сам он сторонился публичности, как огня. В отличие от главных кутюрье XX века, обожавших позировать репортерам, Диор был застенчив и патологически не уверен в себе. Пока модницы худели, чтобы носить его знаменитые платья в клетку, и грезили о леопардовых блузках, маэстро из всех сил боролся со страстью к кулинарным наслаждениям. И всякий раз безнадежно проигрывал битву.

Денис Сергеев

Специально для «Винной карты»

Воспевая тонкую женскую талию, Диор никогда не отличался стройной фигурой. Обилие еды для него всегда было надежным лекарством от стрессов и тягостных воспоминаний. Дом моделей «Christian Dior» открылся в феврале 1947 года, его создателю только-только исполнилось сорок два. Но к этому времени Диор успел пережить все: обе мировые войны, финансовый кризис 1930-х годов, нищету, голод, туберкулез, смерть родителей и карьерные обломы. Вдобавок, будущий повелитель трендов был мнитель, боялся принимать решения, верил в приметы, набивал карманы талисманами и доверял предсказателям всех мастей. Любимые блюда служили ему незаменимым антидепрессантом.

Однажды он даже попытался заработать на мясных закусках. Дело в том, что директор дома «Christian Dior» Жак Руэ оказался первым в модной индустрии, кто придумал торговать лицензиями по всему миру. В 1949 году в Штатах выпустили первую партию чулок «от Диора», и вдруг оказалось, что бренд увеличивает продажи, как в сказке.

Производители легко соглашались печатать узнаваемый логотип на косметике, платках и перчатках в обмен на часть прибыли с продаж. «Вы еще не задумывались о том, чтобы разместить нашу марку на продуктах питания? — однажды спросил модельер Жака. — Я постоянно об этом размышляю. Мода — весьма нестабильный мир, а гастрономия — мой конек. Вообразите: ветчина «Dior», ростбиф «Dior». Чего не бывает?». Жак эти намерения не поддержал, однако в 1956 году надпись «Christian Dior» все же появилась на бутылках с вином и ликерами. А в начале 1970-х — через пятнадцать лет после смерти кутюрье — Жак выпустил кулинарную книгу с любимыми рецептами Диора. В ней к закускам из форели, куропатке с фуа гра, шоколадному торту, сырному суфле и прочим украшениям жизни рекомендовалось исключительно шампанское Dom Perignon.

## Клад на берегу

«Ты узнаешь, что такое бедность, а потом тебе помогут женщины. Благодаря им, ты разбогатеешь и будешь часто путешествовать», — сообщила гадалка 14-летнему Кристиану. Впечатлительный подросток запомнил предсказание как молит-

ву, но долго не мог разгадать его смысл. Торговать женщинами он не собирался, а другие способы заработка не приходили на ум. Диор оценил дар гадалки лишь через пятнадцать лет, когда с пустыми карманами вернулся в Париж из туберкулезного санатория и метался в поисках работы. Художник Кристиан Берар поселил его у двоюродного брата, рисовавшего эскизы одежды для пошивочных мастерских. Наблюдая за братом, Диор сообразил, что настала пора вспомнить навыки юности. Придумывание костюмов для маскарадов и домашних праздников когда — то приносило ему радости не меньше, чем уход за цветами, французские вина и пейзажи нормандского городка Гранвиль, где он вырос. Постепенно эскизы Диора превратились в ходовой товар: осенью 1935 года список его клиентов насчитывал полсотни имен, включая редакторов модных журналов и успешных кутюрье вроде Нины Риччи и Робера Пиге.

Когда Диор заработал на аренду квартиры, он переехал в четырехкомнатные апартаменты в центре Парижа, где беспрерывно принимал гостей. В перечне расходов даже появился новый пункт — зарплата кухарки. А поводов для застолья было не счесть. Например, в начале 1940-х Диора попросили придумать костюмы для фильма «Кровать под балдахином», роль в котором предназначалась Жану Маре. Вторая мировая война была в разгаре, и нужных тканей в обедневшем Париже найти не удалось. Из достоверных источников Кристиан узнал о запасах тюля, спрятанных в деревне на берегу Лауры. Вместе с женой режиссера он отправился на поиски. «Я никогда не видела, чтобы у Кристиана лицо сияло так, как в день показа бальных платьев, сшитых для съемок — рассказывала впоследствии Дениза Тюаль. — В тот вечер он устроил дома обед, где главным блюдом были омары, присланные его старым другом из Гранвиля».

Однако самый впечатляющий повод для торжества случился в мае 1945 года, когда из немецкого концлагеря вернулась сестра Диора Катрин. Ее арестовали летом 1944-го, и в том, что она оста-

нется жива, сомневались все, кроме личного астролога Кристиана. О приезде сестры в Париж Диору сообщили накануне ночью. К возвращению Катрин было приготовлено сырное суфле — ее любимый десерт. Любящий брат не подозревал, что желудки узников требуют особой, терапевтической диеты, и о суфле на время придется забыть.

## Декольте и парфюм

Привязанность к сладкому никогда не покидала Диора, но в делах она помогла ему лишь однажды. Через полтора года после возвращения сестры он устроил дегустацию кокосовых пирожных для детей своего старинного приятеля. Дом моделей «Christian Dior» должен был открыться через полтора месяца, и приятель — коммерсант, не участвовавший в его основании, придумал сопутствующий бизнес — производство духов, созданных ранее в парфюмерной лаборатории Диора. Чтобы посвятить модельера в детали, Серж Эфлер — Луиш отправился в кафе вместе с детьми. Многообещающие парфюмерные перспективы обсудили быстро, чем малыши успели перемазаться кокосовым кремом. Через три месяца была зарегистрирована фирма «Christian Dior Parfums», и первая партия флаконов «Miss Dior» оказалась на прилавках. Так в интерьерах парижской кондитерской началась грандиозная парфюмерная эпопея.

А спустя несколько недель жизнь Диора круто изменилась: 12 февраля 1947 года, в день показа первой коллекции дома «Christian Dior», он устроил революцию в моде. Длинные приталенные платья, корсеты, пышные нижние юбки, кокетливые декольте, яркие ткани — все эти детали сложились в знаменитый стиль new look, противостоящий мрачной послевоенной жизни. Устав от аскетичных серых пиджаков и бесформенных брюк, парижанки штурмовали особняк на авеню Монтень, помещенный вывеской «Dior». К ним присоединились закупщики одежды, журналисты и аристократы. Сарафанное радио заработало с утренней мощностью, и дом моделей принимал клиентов до



глубокой ночи. Такая напряженная работа Диору и не снилась. Недаром прежде, чем представить публике вторую коллекцию, он отправился отдыхать на Луару. «Я останавливался в маленьких гостиницах, где готовили блюда образца 1900 года. После стольких лет военных лишений я почти забыл, что на свете бывает вкусная еда», — через много лет поделился он впечатлениями в автобиографии «Кристиан Диор и я».

## Столкновение титанов

Если бы эта книга вышла через год-два после премьеры обеих коллекций, Диору пришлось несладко. Неспособный осилить даже самую простую диету, он без устали внушал женщинам, что «каждый съеденный кусок остается во рту две минуты, два часа в животе, и два месяца на бедрах». Послевоенная индустрия глянце-вых журналов набирала обороты, радостно подхватывая цитаты мэтра. Его главным оппонентом была Коко Шанель, которая категорически не признавала новые каноны женской внешности. «Это время создало две ужасные вещи: звезд и манекенщиц, — иронизировала она. — Я полная противоположность этому: мне хочется есть всякий раз, когда я голодна».

Осенью 1947 года Диор впервые посетил Америку, чтобы освоить новый рынок. На американцев кутюрье произвел неизгла-

димое впечатление. Вместо харизматичного, демонического красавца, каким, по их представлениям, должен быть властитель моды, к ним приехал упитанный, лысый господин, вечно смущавшийся в присутствии зрителей. А через несколько месяцев Диор получил письмо из Штатов, впоследствии растиражированное биографами: «Моя супруга стала невыносимой, стремясь обрести вашу хваленую осиную талию, она съедает десяток черносливин в день, и больше ни крошки! Ваш Дом моделей — сущий ад. Ступайте к черту!»

Впрочем, однажды Диор все же решился взять себя в руки. Он никогда не афишировал свои гомосексуальные наклонности, но от молодого алжирского певца потерял голову настолько, что появлялся с ним повсюду. Страсть восторжествовала над привычками: решив похудеть, Кристиан отказался от щедрых трапез. Чтобы привести себя в порядок, он отправился на курорт в Тоскане. Личный астролог была категорически против поездки, но Диор впервые наплевал на предсказания. И напрасно: в октябре 1957 года он умер под итальянским солнцем от сердечного приступа. Под одной из версий, это случилось после того, как он подавился рыбной костью. Аскетичная диета оказалась несовместима с праздничным великолепием, которое так ценил Диор.



# Яхта 2014

Когда-то мне пришлось провести полгода в Индийском океане. Это было научно-исследовательское судно «Профессор Месяцев», а я там находился в качестве сотрудника ихтиологического отряда. Уже в те далекие годы меня сильно укачивало в полный штиль на весельной лодке в небольшом пруду, поэтому решение отправиться в сороковые-роковые, где среднее волнение составляло 7–8 баллов, было сомнительным, однако, состоялось. Многое осталось в памяти: и сильный 10-ти балльный шторм, и 12-ти – ветер, и брага из томатной пасты, и 3 градуса до оверкиля (не писать бы сейчас эти строчки). Должно было хватить на всю жизнь...

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»  
Фото автора

Н о когда меня позвал старый товарищ Боря прокатиться на его яхте, сразу согласился. И не пожалел. Потому что схожесть того и этого путешествия связывает только перемещение по водной среде. Тогда приходилось работать, и кормили иначе, а на «Безупречной» – так называется лодка, нас, 8 человек обслуживали две стюардессы, шеф-повар, капитан и механик. И ходили мы не по штормовому океану, а вокруг острова Корсика.

Началось путешествие с прилета в Болонью – город с замечательной арочной архитектурой, по которому можно передвигаться в дождь, оставаясь сухим. Оттуда на машине добрались до крошечного городка Виареджио, где ожидала лодка, погрузились, выпили винца, и в ночь пошли на Корсику в город Бастию. Лодка большая – 37 метров в длину, с двумя дизелями по 2000 лошадей каждый, парусов нет и в помине, вся в красном дереве, даже решетка в душевой, поэтому по ней передвигаются босиком. И началось наше небольшое путешествие с заходами в марин, прогулками по городкам и бесконечными поисками правильных ресторанов и продуктов.

Главное, чтобы не укачало – это плотный ужин и крепкий алкоголь. Кормили всех обильно и вкусно, а алкоголь наливали самостоятельно. Первый



ночной переход немного поболтало, но не криминально, а утром уже стояли на якоре в Бастии. Чудесный небольшой городок с узкими улочками и облупившимися фасадами домов. Город врачей и адвокатов. Рынок, на котором с удивлением увидел очередь за чем-то, оказавшимися кусочками теста, брошенного в кипящее масло – род наших пончиков. Среди великолепных копченых колбас, которыми славится остров, свежих фруктов и овощей, казалась странной такая тяга к мучному, но корсиканцы народ особенный. Они гордые и самостоятельные не считают себя французами, хоть формально принадлежат Франции, итальянцами – тоже. Они – корсиканцы! На стенах домов встречаются надписи «». Туристов терпят, но не любят пришельцев. Говорят, что если иностранец покупает здесь недвижимость, то в его отсутствие в окно могут бросить бомбу! Шутят, наверное, но не без оснований. В первом же ресторане встретила официантка Ольга из Орла, говорит, что дочка уже корсиканка.

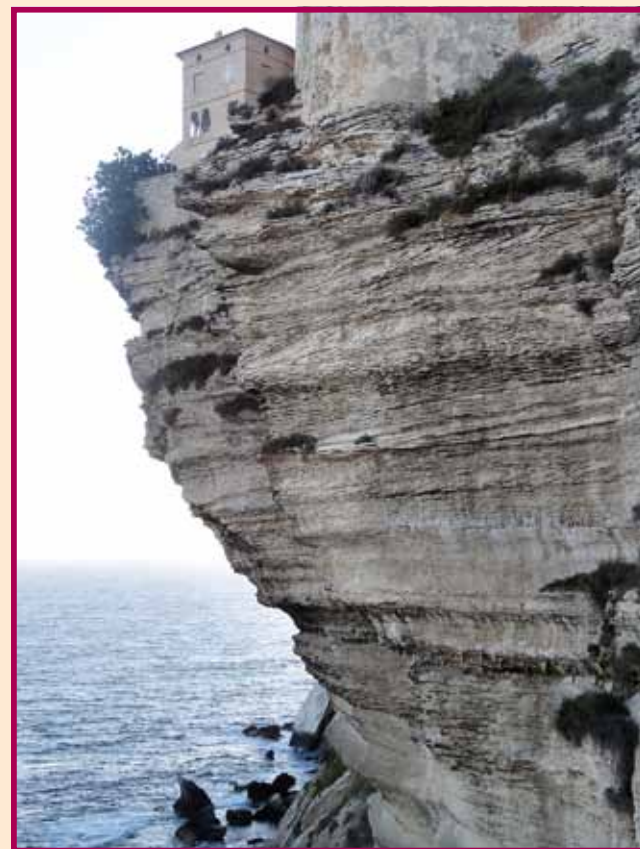
Всю неделю мы наслаждались великолепным обслуживанием. Две чудесные девушки накрывали в кают-компаниях, на корме, или на верхней палубе. Белоснежная скатерть, салфетки, приборы, гора свежих фруктов-ягод с ближайшего рынка, сыры-колбасы, которые покупал шеф или мы сами во время гуляний по городу. На беду шеф-повара с нами прокатился великий знаток кухни Антон Табаков с женой. Он все время терроризировал американца и учил его готовить. Иногда становился к плите сам. Как только лодка касалась берега мы все, Антон впереди, мчались на поиски рыбного рынка и хорошего ресторана. В руке – бумажный пакет со своей бутылочкой оливкового масла и мельнички со специями и солью, продающаяся только в единственном месте в мире в ОАЭ. Первое, что делает Антон, приходя даже в ресторан со звездой Мишлена – ставит на стол свое масло и специи. Посыпанная этими специями утренняя овсяная каша становится действительно съедобной, и теперь такая мельнич-

ка стоит и на моем столе, правда с французскими или итальянскими травами.

Рыбы и морепродуктов на острове полно. Лангустины нарезаются вдоль и поедаются в сыром виде, политые лимонным соком и оливковым маслом. Кальмары с помидорами. Барабулька, здесь значительно более крупная, чем наша черноморская, но не менее вкусная лучше всего в жареном виде. Мидии, запеченные с сыром, отварные ракушки. Кроме привычных уху названий: мурена, морской черт, рыба-меч...

О недавнем прошлом острова говорят по-итальянски звучащие названия: Аяччо, Бонифачо, Порто-Веккио... Французские названия населенных пунктов закрашивают, оставляя корсиканские. Попытка поймать рыбу в порту оказалась несостоятельной, не клеивала, но нагло проплывала в прозрачной воде мимо наживки. Пробовали выйти в море на рыбалку на тендере (надувная лодка с мотором) не удалось – штормило, поэтому ловили на рынке и в ресторанах, и, простояв пару дней, двинулись дальше.

Порто-Веккио симпатичный крошечный курортный городок – славится своими пляжами, рыбный рынок – барабулька и макрель – и ушли в Бонифачо. Самый удивительный старый город Корсики, расположен на скале. Внизу голубая лагуна. Церкви 13 века, бесконечное белоснежное кладбище, лестница, вырубленная в камне, спускается прямо к морю. Рядом аэропорт. Вообще с доро-



гами, паромами и аэропортами на острове очень хорошо. Я – давнишний житель Крыма все время сравнивал инфраструктуру и грустил. Паромы тут и огромные, как многоэтажные дома, есть поменьше, и совсем небольшие. Ходят строго по графику. (Пытался добраться до Крыма на машине в декабре, простоял 25 часов в очереди на паром, потом объявили штормовое предупреждение на несколько суток, и пришлось вернуться в Москву. Отмахал 3200 км и полетел на самолете). Корсика, Сардиния, города на побережье Италии или Франции соединены быстрыми судами и самолетами, а Сицилия, еще и мостом (кажется, уже достроили). И нет проблем с туманом, плохой погодой, ветром или ночным временем...

Аяччо – столица Корсики – город большой. Старая библиотека, коллекция итальянской живописи, дом-музей Наполеона. Маленький Наполеон спал в очень короткой кровати для того, чтобы спать сидя! В столице удалось найти парикмахерскую и подстричься. Я пытался сделать это во всех пунктах нашего путешествия, но без очереди не получалось. Теперь могу вернуть, что предпочитаю стричься на Корсике. В городе парень сидит на пальме на «кошках» и бензопилой придает стволу правильную форму. На

рыбном рынке нашли уже готовый рыбный бульон – буйабес, а к нему прикупили мурену, скорпену и ската. Каперсы я прихватил с собой коктейльские, помидоры, лук порей, лимоны и специи нашлись, а вот соленых огурцов не оказалось. Но все-равно получилась очень вкусная соланка.

Вечером в порту опять безуспешно пытались поймать рыбу. Рыбак по имени Джемаль показал, как нужно запихивать крючки на поводках внутрь мидии и вскоре уже тащил что-то сопротивляющееся и тяжелое. Это оказалось довольно крупный осьминог. Эту мидию бедный моллюск пытается открыть клювом и щупальцами и попадает на крючок. На берегу он уползал под машину. Рисовать осьминога довелось, а в руках прежде не держал такого большого. Примат моря, а бы выпустил, но добыча была не моя...

Кальви – городок на северо-западе Корсики, здесь родился Колумб. Как все портовые города имеет свою крепость, церкви и туристов. А переход отсюда в Ниццу спокойным не бывает, сказал наш капитан Волф и предложил особо укачиваемым добираться туда на пароме. Но шли мы как по маслу, на удивление, совершенно не качало. Из Ниццы я улетел самолетом в Москву, а в августе Боря опять позвал прокатиться уже вокруг Сицилии...

