

Винная карта



ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№10 (162) декабрь 2015

ДЕЛИКАТЕСЫ

ВОЗВРАЩЕНИЕ БЛУДНОЙ УСТРИЦЫ

**История
в 250 миллионов лет**

Стр. 5

ВИННОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

СЕРБИЯ: ПИТЬ, МОЛИТЬСЯ, ВЕСЕЛИТЬСЯ

**В поисках собственного
стиля в виноделии**

Стр. 6-7

БЕСЕДЫ О ДЕГУСТАЦИИ

СМЕРТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ

**Болезни
и пороки вина**

Стр. 4

«Середина лета» Юрия Грымова

Заняться виноделием Юрия Грымова побудили искренний интерес и любовь к вину. Причем, в отличие от тех звезд, для которых делать свое вино – всего лишь дань моде, Юрий рассматривает свой проект исключительно с точки зрения его рентабельности.

С присущей ему энергией он взялся за дело полтора года назад и уже создал десять разных вин под общим брендом Midsummer (англ. – «середина лета»). Вина известного режиссера рождаются в испанском регионе Кариньене, на винодельческом предприятии с многолетней историей Bodegas del Señorío. Создавались они с учетом вку-

совых предпочтений Юрия из полюбившегося ему винограда Гарнача и его купажей с другими сортами. Результат себя оправдал – из 100 человек, попробовавших вина Midsummer, 99 их сразу же полюбили. В конце года Юрий намерен представить свои вина широкой публике, а пока он рассказывает о том, каково это – стать виноделом.

– Как возник ваш винодельческий проект?

– Мне нравится пить вино, и в какой-то момент стало интересно в нем разобраться. Судьба свела меня с собственником испанской частной винодельни Bodegas del Señorío, начались переговоры о создании моего собственного бренда. Я назвал его Midsummer, «середина лета», – у меня день рождения 6 июля. Мы сделали дизайн всего проекта и стали думать, каким может быть наполнение. С момента, как зародилась идея проекта, прошло полтора года. Была создана линейка из 10 вин, в том числе моносортовые из сортов Кариньена, Гарнача и Темпранильо, и ликерное вино.

– Вы помните самое первое вино, которое на вас произвело впечатление?

– Самое первое вино, которое я пил, было ужасающее. Оно называлось «Свадебное», это была какая-то кислая субстанция. Дело было в 1990-х. Потом я долгое время не пил вина. С тех пор, как мне исполнилось 29 лет, я стал часто посещать Францию. Невозможно представить себе Францию без вина, это как Россия без водки. Так, постепенно, росла моя любовь к вину.

– Какие вина вы предпочитаете?

– В основном, белые. С белым гораздо меньше риск ошибиться. А в красном надо все-таки разбираться. Когда я занялся виноделием, для меня было принципиальным сделать не «пьяное» вино, без акцента на алкоголь. Оно должно пробуждать чувства, такого вина много и не выпьешь. Но есть вина, которые я могу попробовать и сказать: о, это не мое, это «пьяное» вино.

– Каково для вас главное качество вина – гарантия, что оно вам понравится?

– Конечно, важно, как вино «сконструировано». Важны и другие его характеристики: цвет, прозрачность или непрозрачность. Мне бы не понравилось вкусное, интересное вино, но невыразительного цвета или аромата – такое и пить не захочется. Также, большое значение я придаю оформлению. Есть масса вин, у которых дизайн просто ужасающий. А вид бутылки создает у вас некое ощущение напитка, ожидание вкуса. Мы 80% информации воспринимаем глазами. Поэтому пренебрегать упаковкой и не уделять внимание дизайну – ошибка. Вы не будете пить вино только потому, что вам нравится его этикетка. Но если она вам понравилась, вы наверняка попробуете это вино.

– На кого рассчитано ваше вино?



– Моё вино – для людей, которые пьют его часто во время еды. Поэтому в моей линейке разные вина – от молодых до более зрелых, выдержанных во французских дубовых бочках. При этом, мои вина – очень доступные по цене, я принципиально за это борюсь. Я вообще считаю, что вино дороже 200 евро – это глупость.

Окончание на 3-й стр. ▶

В НОМЕРЕ:

События	2
Заметки гурмана – Узбекистан	8
Camro Viejo – Яркий вкус Риохи	
Золото Португалии	



Превосходя ожидания

Не все шло гладко на австрийских виноградниках в этом году. Весна была чудесной, цветение – превосходным, но летом виноделов ждал один сюрприз за другим. Поначалу было слишком жарко – и днем, и ночью. А в середине августа зарядили дожди. Жара вернулась в конце августа, помогая ягодам набрать достаточный уровень зрелости. Ночи стали прохладнее, что важно для того, чтобы виноград полностью развил свои ароматы. Зато осенью погода не подкачала, позволив виноделам собирать урожай в достаточно спокойном режиме – никакого аврала из-за набежавших вдруг на горизонт облачков. Теперь энологам придется потрудиться в погребах, экспериментируя с ферментацией и винификацией. Но главное – урожай про-



сто отменный – это уже показали молодые вина. Прекрасно развитые плодово-цветочные ароматы, умеренная кислотность, достаточно высокое содержание алкоголя и основательное тело – вот главные характеристики миллезима 2015. Ждем прекрасных вин!

«Джентельменское пари – 2»

Новая короткометражка Johnnie Walker Blue Label вновь эксплуатирует понравившийся зрителям образ, созданный актером Джудом Лоу. Как и в первой части «Джентельменского пари», все сделано очень качественно, «по-настоящему». Харизматичный Джуд на спор несет по Европе на раритетной гоночной Delahaye 135S (кстати, машина принадлежит семейству Walker), попадая попутно во всякие передрыги и не забывая о Johnnie Walker

Blue Label. Понятно, чего хочет достичь в данном случае заказчик. Но, вот, зачем все это преуспевающему актеру? В последние годы стало модно снимать короткометражные рекламные фильмы со звездами Голливуда в главной роли. Не так давно мы увидели в таких коммерческих проектах Дениэла Крейга, Николь Кидман, Дженнифер Анистон. Разумеется, работа актеров хорошо оплачивается, но этого недостаточно, чтобы привлечь звезд



такого уровня. Единственное объяснение – такие фильмы быстро становятся «вирусными». Первая часть «Джентельменского пари» набрала 11,8 млн просмотров в Youtube. Стоит ли ставить на такой же успех «Джентельменского пари – 2», – смотрите сами.

Новости из Крыма

По данным Минсельхоза Крыма, в текущем году из-за аномальных погодных условий республика не досчитается около 25 тыс. т винограда – валовый сбор составит около 50 тыс. т, хотя были прогнозы о 70-75 тыс. т. Причина – в аномально низкой температуре в начале января этого года в Крыму. Замминистра сельского хозяйства республики Николай Полюшкин заявил также: «В 2016 г. мы ожидаем финансовой поддержки на развитие селекционно-генетических центров и питомников», – сказал Полюшкин журналистам. Властями уже поставлена задача перед Институтом винограда и вина «Магарач» и Никит-



ским ботаническим садом. В частности, Ботанический сад получил необходимый грант, а «Магарач» ведет поиск мест размещения питомников. Полюшкин предполагает, что для решения проблемы импортозамещения саженцев винограда потребуются значительные средства и не менее четырех лет.

Деликатесы из Сардинии

После успешной презентации деликатесов из Сардинии на фестивале Taste of Moscow 2015 в июле, итальянская компания Smeralda из Кальяри вновь возвращается в Москву. 26 ноября в ресторане Pinzeria Bontempi при содействии компании Wine&Food Made in Italy srl, состоялась презентация продукции компании Smeralda. Шеф Валентино Бонтемпи представил специальное меню из ботарги или вяленой икры кефали, которая известна во всем мире как «жел-

тый изумруд Сардинии». Типичные сардские блюда в виртуозном исполнении Валентино Бонтемпи сопровождалось винами Сардинии. Smeralda – лидер по производству ботарги на Сардинии, однако ассортимент компании не ограничивается продукцией из вяленой икры кефали и тунца. Smeralda проводит отбор типичных продуктов Сардинии и предлагает уникальные сетки сардских гастрономических изысков: сыров, колбас, солений в мас-



ле, хлеб Карассау, кондитерских изделий. Продукция Smeralda, популярная в Италии и признанная во всем мире, скоро появится в России, благодаря сотрудничеству с российской компанией «Мир продуктов».

Самые трезвые регионы

Федеральный проект «Трезвая Россия» и центр информационных коммуникаций «Рейтинг» провели исследование и выявили самые «трезвые» регионы России. В первую тройку вошли Чечня, Ингушетия и Даге-

стан. В этих субъектах Российской Федерации число больных алкоголизмом и показатели продажи алкогольной продукции на душу населения оказались самыми низкими в России. В этих же республиках действуют самые строгие

в стране антиалкогольные законы. В пятерку самых «трезвых» регионов попали также Москва и Санкт-Петербург. Рейтинг замыкает Еврейская автономная область – 85 место. Ненецкий автономный округ на 84 месте.

Праздник вина и деликатесов

В течение трех дней, с 21 по 23 ноября, Болонья, сердце региона Эмилии-Романья, полностью погрузилась в праздник союза вкусной еды и великолепного вина. Здесь прошел ежегодный Салон вин и блюд Эмилии-Романья, Enologica. Второй год столица региона становится своеобразной витриной вин и продуктов питания, огромным дегустационным залом. Более 100 производителей вина, виноградники которых про-



стираются на девять провинций Эмилии-Романья, от Пьяченце до Римини, представляли свои вина. Истинных гурманов ожидали дегустации парм-

ской ветчины, пармезана, бальзамических укусов, мортаделлы, кулателло-дидибелло и других деликатесов. А в многочисленных ресторанах в разных уголках города шеф-повара превращали свое кулинарное искусство в настоящий театр, где они демонстрировали приготовление изысканных блюд. Звездой представления, конечно, была La Pasta Pirena, настоящая кулинарная икона Эмилии-Романья.

Вандализм на виноградниках

В Бордо уничтожены 500 лоз редкого сорта Castets, высаженного 5 лет назад в области Грав. В этом году виноград должен был стать частью купажа вина Liber Pater, стоимость бутылки которого составляет от 3 до 5 тысяч евро. Жертва вандалов, винодел Лоик Паске заявил, что погибшие лозы были историческим достоянием Бордо, так как этот сорт выращивали здесь еще в дофиллоксерные времена. Паске не представляет, кто ополчился на его лозы. Его вино производится по органическому методу земледелия, на виноградниках используется только ручной труд, вместо техники – тягловый скот. Урожайность очень низка – не более 15 Гкл на гектар в лучшие



годы, а иной раз виноделу и вовсе случалось забраковывать весь урожай. Всего в год производится не более 3000 бутылок вина Liber Pater, продается оно исключительно в странах Азии и в России.

Антинори скупает виноградники

Группа Antinori закрыла сделку по приобретению винодельни Castello di San Sano, ранее принадлежащей компании Alimenta Spa. В пакет вошло хозяйство, расположенное в районе Гайоле, и насчитывающее 80 га в самом сердце зоны Кьянти. Стоимость сделки оценивается экспертами в 15 млн евро (стоимость 1 гектара в Кьянти Классико составляет 130-150 тыс. евро).

Внутренняя инвестиция подтверждает намерение семьи Антинори сильнее укорениться в Кьянти Классико, куда в 2012 году переехал центральный офис группы Antinori, увеличив тем самым объемы производства вин контролируемого наименования Chianti Classico. Учитывая уже имеющиеся винодельни Tignanello, Badia a Passignano и Peppoli, общая площадь виноград-

ников, которыми владеет в этой зоне Antinori, отныне превосходит 200 гектаров. Хозяйство Castello di San Sano включает в себя здание XIX века и винодельню, на которой по словам Генерального Директора Antinori, Ренцо Котарелла, «мы не будем винифицировать, по крайней мере до тех пор, пока мы не сделаем ремонт и не доведем винодельню до наших стандартов».

Лучшие вина Италии в Москве

Итальянский мультимедийный холдинг Gambero Rosso при поддержке выставочной компании «Асти Групп» представил в Москве уникальную коллекцию итальянских вин, удостоенных наивысшей оценки Tre Bicchieri («Три Бокала») в издании Vini d'Italia 2016 года. В этом году экспертами Gambero Rosso были отобраны 22 тысячи позиций от 2400 производителей и вручены 421 наивысших премий «Три бокала». Большое внимание в гиде уделено винодельням, заботящимся об охране окружающей среды. 80 биологических вин получили «зеленые» Tre Bicchieri. Также стоит отметить, что стоимость 111 вин, удостоенных «Трех бокалов», не превышает 15 евро, что подтверждает оптимальное соотношение



цены и качества итальянских вин. Московский раунд Tre Bicchieri World Tour посетили около 2000 владельцев винных бутиков, представителей торговых сетей, виноторговых компаний.

Винная карта

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

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

«Винная карта» издается ежемесячно

Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»

Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»

Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д

Тел./факс: (495) 645-2039

Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com

Смотрите нашу страницу на Facebook

Над номером работали:

Корреспонденты: Анна Попкова, Валерия Зеферино,

Ирина Друбачевская, Даша Неклюдова, Александр Купцов, Сергей Цигаль

Фотографии: Анна Попкова, Валерия Зеферино, 123rf.com, Сергей Цигаль

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



«Середина лета» Юрия Грымова

► Окончание, начало см. на стр. 1

Это «аттракцион», подарок, инвестиция, но не вино для потребления. Поэтому самые дорогие из моих вин стоят не более 20 евро. Это отпускная цена в Испании. Самое дешевое молодое вино обойдется закупщиком в 4 евро 50 центов.

– Но в России оно будет стоить значительно дороже.

– Да, в Москве это вино сегодня стоит 1100 рублей. Я считаю, что это дороговато, цена должна быть на уровне 900 рублей. Но мы ведем переговоры и, думаю, эту ситуацию победим, в том числе, увеличивая объем поставок. Могу авторитетно сказать, что за ту цену, которую я называю на молодое вино такого качества, конкурентов у нас практически нет.

– Сколько бутылок вы производите?

– Для рынка в России мы подготовили 4 разные коллекции. Все они лимитированные, мы не кооперативы, и не захватываем рынки объемами и сомнительным качеством продукции по низкой цене. В России мне постоянно задают вопрос, услышав который виноделы в Испании и во Франции смеются: сколько у вас виноградников? Для про-

изводства качественно-го вина этот фактор не важен, так как мы можем дополнительно приобретать виноград, контролируя его качество. Поэтому вопрос о площади виноградников никакого смысла не имеет. Также мы не можем написать на бутылке, что у нас есть вина со старой лозы. Потому что в Испании, да и в России тоже, нет конкретного определения, что такое старая лоза. Десять лет, 30 лет, 40 лет? В Испании есть понятие столетних лоз, но их возраст в реальности всегда сомнителен и профессионалы относятся к этой теме скептически. А ведь это разное вино – от молодой или старой лозы.

– Что для вас значит – быть виноделом?

– Этот проект для меня – бизнес, а не имидж. Если в течение полугода двух лет мы не сможем встать на ноги, он будет закрыт. Меня нет на бутылке, нет на упаковке, только на контр-этикетке – слова о том, что это моя эксклюзивная, собственная линия. Это не купленные у кого-то вина с моей этикеткой. Это – вина, созданные «под меня». Линейка Midsummer совершенствуется, мы сейчас обсуждаем так называемую «звезду» – самое дорогое вино, год урожая и купаж которого – секрет! Мы спорим

с виноделом из-за этого вина. Я получил первые пробы, и у меня возникли вопросы. Специалисты считают, что очень хорошо получилось, а на мой вкус чего-то не хватает. Это интересный процесс, красивый. Я с 20 лет занимаюсь производством. Неважно чего. Вы снимаете кино, телепередачу, создаете телеканал, выпускаете журнал, ставите спектакль или делаете вино. Это творчество. Мне это очень нравится.

– Где можно найти ваши вина?

– Вина будут представлены в топовых ресторанах Испании. Ведутся переговоры с крупной сетью ресторанов Санкт-Петербурга, с несколькими ресторанами в Москве. Вино можно будет заказать и через сайт, у официального импортера. На моем сайте grimov.ru можно будет найти более подробную информацию. Я пока не общался с сетями, меня все этим пугают. Но я – не из пуливых. Не хотите брать – не берите, найдутся другие покупатели. Мир открыт. Конечно, мы мечтаем о рынке Китая: там семимильными шагами растет потребление вина.

– Для какой еды предназначено ваше вино?

– Для разной. Это же утопия, что красное вино – для мяса, белое – для рыбы. Это примитив. Вина Midsummer – универсальные. Вино из Гарначи вообще довольно-таки легкое. Из 100 человек, которые его попробовали, 99 оно понравилось. Его можно пить каждый день, с рыбой, мясом, пастой. Знакомые его покупают и заказывают еще. Это и подарок неплохой, но главное – это, что называется, «рабочее» вино, чтобы его пить, а не выставлять на витрину.

Вторая коллекция, которая у нас появится, – вино, выдержанное, оно чуть-чуть потяжелее и, наверное, лучше подойдет к мясу и сыру.

– У вас есть любимое блюдо?

– Я люблю выпить и поесть, но любимого блюда, как и любимого вина, у меня нет. Поскольку пища должна быть разнообразной, мы и выпускаем 10 видов вин разных категорий. Можно попробовать первое, можно десятое. У нас даже есть ликерное вино, «Золотой Кагор». Оно – для людей, которые любят крепленые вина, и для верующих. Для меня это важно, так как я – православный человек. Кстати, создавая вино, мы отдали дань традициям: освящать испанскую лозу приезжал представитель Русской православной церкви с острова Валаам.

– Кто-то из ваших друзей, близких помогает вам в этом проекте?

– Нет, я занимаюсь проектом сам, в сотрудничестве с испанской стороной.

– А как ваша семья относится к проекту?

– С интересом. Близкие с удовольствием дарят мои бутылки друзьям и знакомым. Это тоже приятно – получить такой подарок! Нам всем это интересно. Но посмотрим, что будет через два года.

– Есть ли у вас собственный винный погреб?

– Погреб есть, но я до сих пор не делал целенаправленных закладок. Покупал самые разные вина по вкусу. Есть вина, в которых я уверен, – знаю, что могу поставить их на стол, когда придет много гостей. Это не дорогие, но качественные вина. Когда поступят вина Midsummer, выдержанные в дубовых бочках, я планирую заложить бутылок 100 в по-



греб. Это вино имеет хороший потенциал, оно будет дозревать и становиться только лучше в бутылках на протяжении 10 лет.

– Если проект окажется успешным, посвятите ли вы виноделию свою жизнь?

– Нет, это только часть моих интересов. В целом, круг моих интересов всегда был широким, он включает и кино, и театр, и телевидение. Сейчас вот – виноделие, которое мне просто интересно как fun, но, опять-таки, я хочу из этого сделать бизнес. Если не получится, это потеряет смысл.

– Какой из текущих проектов самый важный и интересный для вас?

– Весной выйдет мой новый художественный фильм, сейчас он на стадии озвучивания. Пока не скажу, как он называется, скажу только, что снят он по русской классике. Вас он удивит, ибо я нашел совершенно новый подход к кино. Это очень современный проект.

– Вы говорите о цифровых технологиях?

– И о цифровых технологиях, и обо всем,

чем живет современный мир. Это не то архаичное кино, которое существует со времен Эйзенштейна. Я нашел неожиданное решение и горжусь этим.

– Помимо бизнеса, чем вы увлекаетесь, есть ли у вас хобби?

– Музыка. Вся моя деятельность связана с моим хобби напрямую. И кино, и театр, и телевидение, и музыка – все это близко. Я с детства собираю музыку на виниле. Это не дань моде, просто я давно этим занимаюсь. Очень люблю стиль 1969–1975 годов «прогрессив».

Круг моих интересов связан с моими проектами. Сейчас я ищу инвестиции для большого проекта, над которым мы работаем с академиком РАН. Он посвящен 100-летию Октябрьской революции. Проект о том, как страна исчезла в одночасье, как появились случайные люди, для которых их приход к власти был такой же неожиданностью, как и для всех остальных. А так же запускаю проект slow.tv – медленное телевидение.

– Что же, пожелаем вам успехов!



СОБЫТИЯ

Вина Новой Зеландии в Москве

В Посольстве Новой Зеландии в России состоялась дегустация новозеландских вин, организованная Посольством Новой Зеландии и Новозеландским государственным ведомством по развитию торговли и инвестициям (NZTE). В рамках дегустации были представлены ведущие винодельни Новой Зеландии Brancott, Clos Henri, Delegat Group, Ribbonwood, Sileni, Te Mata и Villa Maria. С вступительной речью, открывшей мероприятие, выступил Посол Новой Зеландии в Российской Федерации Е.П. г-н Хэмиш Кулер. В приветствии участникам Е.П. Хэмиш Кулер отметил: «Основной задачей винодельческой отрасли Новой Зеландии является не производство больших объемов вина, а производство вина высочайшего качества. Наша открытость новым идеям, инновации и технологии производства – основные факторы, характеризующие развитие винодельческой промышленности в стране на протяжении последних 30–40 лет. Я рад отметить, что все большее российское потребители знают и ценят новозеландские вина. Нам очень приятно, что знакомство



с новозеландским вином вдохновляет многих отправиться в путешествие и открыть для себя Новую Зеландию, уникальную природу и гастрономические особенности страны».

На дегустации винодельни регионов были представлены винами: Te Mata Cape Crest, Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc, Ribbonwood Riesling, Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc, Brancott Estate Sauvignon Blanc, Brancott Estate Pinot Noir South Island и др. На сегодняшний день новыми из крупнейших импортеров новозеландского вина в Россию являются Pernod Ricard, Roust Inc., Arsenal, Fort, Simple, Untied Distributors.

Виноделов ждут перемены

Фермерские хозяйства получают зеленый свет на производство вина из собственного или приобретенного винограда отечественного производства: правительство почти в 13 раз намерено снизить госпошлину за лицензию на производство, хранение и поставки вина. Вместо 800 тысяч рублей виноделы заплатят пошлину в 65 тысяч. Как сообщил заместитель председателя комитета ГД по экономической политике, инновационному развитию и предпринимательству Виктор Звагельский, уменьшенную пошлину будут платить только вновь создаваемые фермерские хозяйства. Для действующих производителей вина она останется неизменной, хотя они вправе купить новую лицензию и создать дополнительное производство.

Информацию о том, какой именно виноград используется виноделом, скоро нужно будет указывать на этикетке: это предполагает законопроект, внесенный недавно в Госдуму, автором которого является Звагельский. «В настоящее время более 50% винодельческой продукции

выпускается с использованием вина, произведенного из винограда, выращенного в других странах. В целях более точной идентификации произведенной в Российской Федерации винодельческой продукции в законопроекте предлагается наносить на этикетку такой продукции информацию о стране или странах происхождения винограда, использованного для производства винодельческой продукции», – пояснил депутат.

Также законопроект уточняет ряд терминов, таких как «виноматериал», и вводится определение «игристое вино», которое на сегодняшний день отсутствует в действующем законодательстве. «Никаких дополнительных издержек производители не понесут. Как нас уверили сами виноделы, они приветствуют эту инициативу и готовы фиксировать дополнительную информацию на этикетках, для более подробного и детального информирования потребителей. Я надеюсь, что законопроект будет способствовать увеличению объемов производства винограда и вина в малых формах хозяйствования», – отметил автор.

Смертельный диагноз



Александр Купцов, винный эксперт

Специально для «Винной карты»

Подобно человеку, вина страдают от болезней и могут быть носителями пороков. Причины и механизм их появления и развития описал в 60-х годах XIX века Луи Пастер – один из основателей микробиологии, заложивший научные основы энологии.

цессов, либо (прелестная формулировка из одного из учебных пособий) «случайного попадания в вино посторонних предметов».

Вкус пробки

Этот порок – самая частая (по крайней мере из числа обнаруживаемых потребителем) причина испорченности вин. Он проявляется специфическим тоном, который может присутствовать как в «носу», так и во «рту». Этот тон не имеет ничего общего с запахом здоровой коры коркового дуба и изделий из нее, ассоциируясь скорее с плесенью и некоторыми фенольными соединениями.



Источником его является 2,4,6-трихлоранизол (ТСА), который часто попадает в вина вследствие их контакта с плохо обработанными корковыми пробками – отсюда и название порока. Однако ТСА может появляться в вине и иными путями, так что от вкуса пробки не гарантированы и бутылки, закупоренные, к примеру, винтовыми капсулами.

ТСА – чрезвычайно пахучее вещество, он ощу-

щается и безвозвратно портит вино даже при ничтожной концентрации 0,00000003 мг/л. Но и при более низких концентрациях, когда вкус пробки как таковой еще не выявляется, он убийственно влияет на ароматику вина, обедняя и банализируя ее.

Вкус света

При дегустации белых, в особенности игристых, вин может выявляться малосимпатичный, грубый и совершенно неуместный оттенок, вызывающий ассоциацию с вулканизированным каучуком и/или горелой резиной, к которому часто добавляется нота вареной цветной капусты. Это неприятное явление красиво называется вкусом света, поскольку является следствием избыточно интенсивного и продолжительного воздействия на вино световых лучей, особенно в ультрафиолетовом диапазоне. Такое случается, например, если бутылки изготавливаются из стекла с недостаточной светопропускной способностью или слишком долго стоят на полках супермаркетов.

С химической точки зрения, вкус света является результатом окислительно-восстановительных процессов с участием рибофлавина (витамина В2) и серосодержащих аминокислот.

Специалисты отмечают, что за последние полтора десятилетия вина со вкусом света стали выявляться все чаще. Однако большинство потребителей, в особенности если порочные тона не слишком сильны, упорно не хотят их замечать – вероятно, по недостатку знаний полагают, что они являются нормальной составной частью ароматики вина.

Сероводородный запах

Вкусом света порой неправильно называют другой, более редкий порок, отличительным признаком которого является появление в вине запаха, ассоциирующегося с тухлыми яйцами, бытовым газом или хозяйственным мылом. Причиной его становится сера, которая может присутствовать на коже винограда и во время спиртового брожения под действием дрожже-



вых энзимов восстанавливаться до сероводорода. Взаимодействие последнего со спиртом в ходе выдержки приводит к образованию еще более зловонных меркаптанов.

Данный порок не следует смешивать с так называемой «болезнью бутылки», которая дает о себе знать отчетливым серным тоном и, собственно, болезнью не является. Это нормальное следствие обработки вин перед розливом сернистым ангидридом. Не открывайте бутылку в течение нескольких недель после закупорки, и эта «болезнь» счастливо минует вас.

Уксуснокислое и молочнокислое скисание

Потребитель вина диагностирует две эти болезни по ставшей заметной летучей кислотности («летучке», как называют ее дегустаторы). Характерные оттенки (уксус и эфиры уксусной кислоты в первом случае, квашеная капуста, стоячая вода и прогорклое масло во втором) ощущаются сначала в аромате и лишь по мере развития болезни переходят во вкус, который становится жгучим, царапающим.

Следует иметь в виду, что само по себе присутствие в вине небольшого количества уксусной и молочной кислоты не является признаком его болезни, поскольку они образуются в процессе спиртового и яблочно-молочного брожения соответственно.

Побурение

В вине, подвергшемся избыточному воздействию воздуха (например, при выдержке в бочках без современной доливки), могут проходить активные окислительные процессы, продолжающиеся и после розлива по бутылкам. Оно резко и негармонично стареет, приобретает бурый цвет одежды, в его букете ощущаются выве-

тренные, уваренные, сильно окисленные тона. Иногда подобные вина называют мадеризованными.

Похожие явления проявляются в винах из винограда, пораженного некоторыми видами плесени. В этом случае вина подвергаются воздействию окислительных ферментов – оксидаз (поэтому порок получил название оксидазного касса). Такие вина мутнеют, их пигменты выпадают в осадок, на поверхности появляются металлические радужные отблески, в ароматике явно проявляются гнилостные ноты.

дит распад вина. Его красящие вещества выпадают в осадок, аромат и вкус становятся неприятными, с явственным отпечатком разложения, «рот» зияет пустотой. Мертвое вино непригодно для употребления, с ним приходится расстаться. И в самом деле – кто же покойника держит в доме?!

Совет

Испорченное вино можно постараться вернуть туда, где оно приобреталось. Если это по каким-либо причинам затруднительно, следует его использо-



«Большой скончался»

Впервые столкнувшись с подобным вином, вы почти наверняка окажетесь в недоумении. Ведь во рту у вас, вопреки ожиданиям, будет не вино, а что-то иное. Тут мы имеем дело не с болезнью или пороком, а с естественным явлением: не будучи выпито, вино рано или поздно умирает. Оно постепенно стареет, делаясь все более дряхлым. Его одежда теряет блеск, цвет эволюционирует в сторону бурого, становится некрасивым, ароматика обедняется, окисляется, деформируется и ослабевает, тело рассасывается, структура провисает, свежесть уходит, баланс теряется.

Негативные изменения накапливаются, и в один, далеко не прекрасный, момент достигают критического уровня. Происхо-

или подкисшее лучше пустить на винный уксус – продукт, кстати, весьма ценный. Вкус пробки уходит при нагревании, что позволяет применить соответствующие вина для приготовления соусов. Почти любое вино, непригодное для традиционного употребления, годится для маринада.

Согласен, замачивание говядины в Chambertin Grand Cru от хорошего производителя – не слишком большое утешение при порче подобной бутылки. Тем не менее boeuf bourguignon – это весьма вкусно, хотя и, возможно, излишне питательно...



Миссия возрождения виноделия России выполнима!

«Легенда Крыма», многопрофильный российский холдинг, множащий традиции и создающий новые возможности для своих партнеров и потребителей в сфере импорта, дистрибуции и производства лучших продуктов виноделия, обладает собственной торговой маркой «Легенда Крыма». Под этим названием, уже хорошо известным российскому потребителю, выпускаются крымские вина: коллекция «Боссоли» (тихие вина), коллекция «Христофорова» (крепкие и десертные), игристые вина. Постоянно поддерживая контакт с потребителями, мы расширяем наши винные линейки теми вкусами, которые вы больше всего любите.



Лучшее предложение

На сегодняшний день ежегодный рост продаж торговой марки «Легенда Крыма» составляет около 30%. Наша сеть дистрибуции охватывает 70 регионов страны, мы представлены во всех федеральных торговых сетях России. Группа компаний «Легенда Крыма», успешно работающая уже более 20 лет, является одним из ведущих российских импортеров вина. Стабильный рост показателей развития компании неразрывно связан с работой высокопрофессиональной команды специалистов во главе с ее сильным лидером Михаилом Штырлиным. Прямые поставки вина от производителей многих стран мира позволили компании сформировать эксклюзивный ассортимент, характерной особенностью которого является превосходное соотношение качества продукции и ее стоимости.



Михаил Штырлин

С нами сотрудничают виноделы Франции, Испании, Италии, Новой Зеландии, Чили, Аргентины, Сербии, Грузии и других стран мира.

Колыбель отечественного виноделия

Учитывая крымское происхождение ГК «Легенда Крыма», коллектив компании решил, что традиции требуют нового осмысления. А колыбель виноделия, чем и является Крым для России – с его уникальными условиями производства вина, заслуживает получить второе рождение. Мы возложили на себя великую миссию – создать новые стандарты российского виноделия. Именно поэтому было принято решение основать новое современное производство вин из винограда, выращенного в Крыму. Наша цель – делать в Крыму высококачественные вина, и благодаря применению новейших технологий в виноградарстве и виноделии сделать вино максимально доступным потребителю. Для реализации проекта в апреле 2012 года в Крыму были заложены первые лозы будущих виноградников «Легенда Крыма». Место для посадки было выбрано очень удачно: на 70 гектарах земли между Севастополем и Евпаторией, кстати, на этой же широте находятся знаменитые французские виноградники. Были посажены сорта: Каберне-Совиньон, Пино-Нуар и Совиньон Блан, а так же 11 экспериментальных

сортов. Каждый год посадки виноградных лоз расширяются, с тем чтобы довести их общую площадь до 1500 га в 2020 году. Палитра сортов винограда включает, помимо известных международных, такие автохтонные крымские сорта, как Кокур Белый, Эжим Кара и Кефессия. Планируемые к высадке виноградники по общей площади насаждений составят более 80% всех ежегодных виноградных насаждений в Крыму. Важно то, что ГК «Легенда Крыма» занимается посадкой исключительно элитного винограда, саженцы которого специально подготовлены в питомниках Guillaume (Бургундия, Франция) и Rauscedo (Италия). Строительство и запуск нового винзавода в 2018 году в Крыму станет важной ступенью для начала собственного производства качественных вин, соответствующих мировым стандартам. Общие инвестиции в проект создания виноградников и завода составляют примерно в €40 млн.

Страна без виз и границ

Для успешной реализации высококачественных вин и формирования пула постоянных покупателей винный производитель, импортер, дистрибьютор и ритейлер



СЕТЬ ВИННЫХ МАГАЗИНОВ



ИМПОРТЕР



ВИНОДЕЛЬНЯ



ТОРГОВЫЙ ДОМ



ЛЕГЕНДА КРЫМА
ГРУППА КОМПАНИЙ

ГК «Легенда Крыма» открывает собственную розничную федеральную сеть магазинов под запоминающимся названием «Страна Вина». В ближайшие три года мы намерены открыть демократичные винные магазины нового формата в городах-миллионниках ЦФО, ПФО и УФО и полумиллионках ЦФО, чтобы отработать стратегию продвижения и подготовить бренд к быстрой экспансии за счет продажи франшизы.

Это делается для наших покупателей, любознательных, интересующихся вином людей со средним достатком, для тех, кто хочет легко ориентироваться и самостоятельно выбирать вино, получая доступные знания и ненавязчивые консультации.

Мы - вместе!

Наши устремления – стимуляция потребления качественного алкоголя по разумной цене, повышение культуры потребления вина, передача потребителям новых знаний о вине в доступной и понятной форме, а также привлечение их к участию

в акции Be Winemaker. Число участников проекта сегодня – почти 7 000 человек. Средства, собираемые через краудфандинговую платформу «Bewinemaker» позволяют высаживать новые виноградники в Крыму, вести подготовку к запуску современного перерабатывающего винзавода. Однако главная задача этого проекта – мотивация сопричастности наших покупателей к возрождению отечественного виноделия.

Новая ЛЕГЕНДА

Для консолидации наших усилий по претворению поставленных задач ГК «Легенда Крыма» приняла решение создать единый корпоративный бренд, в соответствии с современными тенденциями, отвечающий потребностям динамично развивающегося бизнеса компании. Идея бренда – новые легенды российского виноделия. Мы уверены, что общие ценности, объединяющие наших партнеров и покупателей вина, отражены в имидже бренда наилучшим образом.



Самро Viejo – Яркий Вкус Риохи!

Осень – традиционно самое долгожданное время года для всех виноделов. Это – пора сбора урожая и подготовки винограда для получения благородного напитка. Наступает время признания, благодарности и дани уважения виноделам, которые неустанно заботились о винограде. Регион Риоха по праву считается лучшим винодельческим регионом Испании. Ведущий производитель вина в этом регионе, Самро Viejo, в этом году собрал необычайно богатый урожай красного винограда отличного качества.

Татьяна Злодорева

Специально для «Винной карты»
Фото: Pimod-Ricard

Самро Viejo – это уникальная современная винодельня региона Риоха. Однако винодельня интересна не только своими масштабами. У хозяйства интересная история. Во вре-

мена Римской империи здесь размещался 4-й легион римской армии. Эти места на севере Испании всегда славились своими виноградниками. Легионеры за особые заслуги перед Империей в награду получали здесь свои земли. Поэтому регион и носит название Самрус Veteranus (лагерь для ветеранов). Позднее латин-

ское название трансформировалось в Самро Viejo. Основанная двумя виноделами – Беристейном и Ортигуэлой – в 1959 году, Самро Viejo уже более 50 лет олицетворяет самобытность испанской Риохи. Этот уникальный регион расположенный на севере Испании, в самом сердце долины реки Эбро, по праву счита-



ется самым важным винным регионом Испании, в центре которого и находится Самро Viejo. С самого начала здесь экспериментировали с традиционным сортом Темпранильо, объединяя традиции испанского виноделия с инновациями виноделов Нового Света. В результате на свет появлялись яркие вина с индивидуальным характером.

Небольшая винодельня постепенно наращивала объемы производства, продавая вначале свои вина только на внутреннем рынке страны и обеспечивая потребности самих испанцев. С середины 1970-х годов вина под брендом Самро Viejo стали появляться и за пределами Испании, завоевывая мировое признание. В настоящее время хозяйство и его торговая марка принадлежит французской компании Pimod-Ricard – одному из мировых лидеров производства алкогольной продукции.

Отмеченная рядом престижных наград и работающая в соответствии с высокими экологическими стандартами, винодельня Самро Viejo стала первой в Испании и одной из первых в мире, удостоенной в 2012 году сертификатом Carbon Neutral. Примечательно, что практически вся трехэтажная винодельня (45 тыс. кв. метров) расположена под землей, органично вписываясь в пейзаж, не нарушая гармонию природы. Над бес-

крайними виноградниками возвышается лишь легкая конструкция офисного здания и скульптура оригинального голубя с ярким оперением. Эстетика и бережное отношение к природе – одна из отличительных черт хозяйства Самро Viejo.

Сбор урожая – один из самых важных этапов создания вина Самро Viejo. О его начале красноречиво говорят разукрашенные яркими осенними красками виноградники, полные созревшего винограда. Ягоды бережно собирают, после чего начинается долгий процесс виноделия, состоящий из ферментации, выдержки в бочках и дополнительно в бутылках, создания сложных blends.



Спустя несколько месяцев или даже лет, новые вина Самро Viejo предстанут перед миллионами поклонников во всем мире.

Каждый сбор урожая по-своему уникален, и 2015 год не стал исключением. В условиях жаркого и сухого лета, виноград созрел быстрее, чем обычно, поэтому его сбор начался раньше привычного срока. Это позволило, вкупе с решением Со-

вета региона Риоха увеличить максимально допустимый порог сбора красного винограда, собрать внушительный урожай ягод отличного качества. Эксперты полагают, что этот миллезим может стать одним из лучших за последние годы.

А еще хозяйство Самро Viejo тесно сотрудничает с молодыми Street Art художниками. Известные мастера оформили ограниченную партию винных бутылок Самро Viejo



Reserva, выразив цветами всю экспрессию этого красного вина. Уличные художники Remed и Okuda раскрасили улицы городов мира в стиле Самро Viejo. Этот проект испанских виноделов из живописного региона Ри-



оха призван передать вкус вина посредством красок уличной городской живописи. Так родилась платформа Street of Colour, для которого художники раскрасили улицы Лондона, Мадрида, Брюсселя, Осло и других городов. Для отражения яркого и насыщенного вкуса винограда Темпранильо был выбран именно этот вид искусства. В 2014 году «вкус Риохи» добрался и до Москвы – Okuda создал уникальную инсталляцию в парке Музеон.

Элена Аделл, главный винодел Самро Viejo, посвятила винодельне более 30 лет своей жизни. Внучка фермера, она с интересом изучала аграрное дело в университете по специальности виноградарство и виноделие. Все эти годы она неустанно трудится над созданием вин, которые добавляют яркости любому событию. В напряженное время сбора урожая она нашла пару минут, чтобы ответить на наши вопросы:



– Почему сбор урожая является таким важным событием для виноделов?

– Сбор урожая – это особое время для нас, так как оно знаменует торжество новых начинаний. Оно символизирует конец года упорной работы, и мы благодарим всех сотрудников за страсть, мастерство и усилия, вложенные в наше общее дело – от взращивания винограда до разлива новых вин.

– Что мы можем ожидать от урожая 2015 года?

– Урожай 2015 года стал уникальным. Во-первых, из-за того, что лето было сухим и жарким, виноград созрел быстрее обычного, и сбор урожая начался на две недели раньше, чем в прошлом году. Несмотря на это, мы получили хороший урожай красного винограда отличного качества, поэтому уверены, что и качество вин 2015 года будет отменным.

Во-вторых, этот год стал особенным из-за увеличения уровня максимально разрешенного объема сбора красного винограда, который регулируется Советом региона Риоха. Решение об увеличении лимита принималось исходя из постоянно растущего спроса на вина из Риохи и прогноза получить отличный урожай.

– Какие сложности возникли при сборе урожая 2015 года?

– Необходимость раннего старта сбора винограда заставила нас пересмотреть приоритеты и порядок работы, ведь Самро Viejo владеет более чем двумя тысячами участков в Риохе. Это было непросто – многие участки, на которых обычно виноград созревает в разное время, были готовы к сбору урожая одновременно. Но наша команда блестяще справилась с этой задачей.

– Что делает Самро Viejo отличным от конкурентов?

– Мы объединяем традиции виноделия в Риохе с технологиями XXI века, что позволяет создать современный образ Риохи и удовлетворить требования самых взыскательных гурманов. Мы постоянно ищем новые способы создания ярких и выразительных вин, которые отражают гармонию и палитру Риохи и традиционно испанского сорта винограда Темпранильо.

Как винодел, я обожаю работать с Темпранильо. Это универсальный сорт, с ярким фруктовым вкусом, который обретает особые нотки при выдержке в бочках. Мне нравится видеть, как многогранны его преобразования и как по-разному может раскрываться его вкус. В Самро Viejo мы гордимся нашей приверженностью качеству, делаемому нашу продукцию лидером на рынке вин Риохи.

– Как в регионе празднуют сбор урожая?

– Сбор урожая – это важное время для всех жителей Риохи, и оно непременно сопровождается празднованиями и торжествами. По традиции, мы собираемся вместе, чтобы отпраздновать окончание еще одного года и приглашаем гостей присоединиться к нам, чтобы увидеть наши прекрасные виноградники, поучаствовать в процессе виноделия и создать свое собственное вино из Риохи. Это тот день, когда мы по-настоящему «живем открыто» и воссоздаем всю яркость праздника сбора урожая в полном соответствии с традициями испанских развлечений, с отличными блюдами испанской кухни и, безусловно, вином, над созданием которого мы так усердно работали. Это совершенно особенный момент, когда все мы поднимаем бокалы за еще один успешный урожайный год.



Самро Viejo – символ Риохи

Испания – одна из самых вдохновляющих стран в мире. В ней тесно переплетены эмоциональность и экспрессивность, современное искусство и вековые традиции, открытость новому и уважение к историческому, поэтому неудивительно, что Испания оставляет след в душе каждого.

Вина Самро Viejo («Кампо Вьехо») давно уже стали символом Риохи, самого знаменитого винодельческого региона Испании. Их яркий, и в то же время, прекрасно сбалансированный вкус, тонкий деликатный аромат, необычный характер привлекает самых искушенных ценителей во всем мире. Сегодня бренд Самро Viejo представлен в более чем 70 странах и является брендом № 1 из Риохи в мире по объему продаж. Благодаря инновационному подходу и профессионализму, Самро Viejo с 70-х годов и по сей день находится на пике нового направления виноделия, в котором традиционные технологии и исторический опыт соединились с инновационными достижениями виноделов Нового Света. Все вина Самро Viejo имеют статус D.O.C., что является признанием высокого качества производимых вин.

Решили ли вы разделить с близким человеком тихий вечер за бокалом вина или устроить шумную вечеринку – Самро Viejo станет тем особым штрихом, способным украсить любое событие.



Самро Viejo Tempranillo – «Вино Фиеста»

Вино выдерживается в бочках из американского дуба в течение 4 месяцев, а затем завершает процесс выдержки в бутылках.

Цвет красной вишни, напоминающий о живом вкусе вин темпранильо.

Для носа вино предлагает богатый интенсивный аромат с первоначальными нотами спелых красных фруктов, вслед за которыми раскрываются деликатные сладкие ноты ванили и специй.

На вкус это ароматное мягкое и свежее вино, которое оставляет долгое послевкусие красных фруктов, ванили и какао.

Идеально подходит к мясным блюдам, хрустящей утке или традиционному хамону.



Самро Viejo Reserva – «Благородный испанец»

Удивительный баланс между фруктовым вкусом, в котором ощущаются специи и красные ягоды, и бархатистыми танинами и ванилью – следствие выдержки в дубовых бочках.

Вино выдерживается в бочках из американского и французского дуба (50% каждого сорта древесины) в течение 18 месяцев, процесс выдерживания вина завершается в бутылочном погребе в течение 18 месяцев.

В его комплексном аромате ноты фруктов (вишня, черные сливы, спелая ежевика) идеально сбалансированы с нюансами, которые вино впитало из дерева (гвоздика, перец, ваниль и кокосовый орех).

Прекрасно сочетается с блюдами из тушеного мяса или жареным ягненок и отлично подходит для романтического ужина.



Самро Viejo Gran Reserva – «Многогранная элегантность»

Как и подобает истинному аристократу, это вино откроется вам не сразу. Вы почувствуете его невероятную глубину постепенно, будто Самро Viejo Gran Reserva медленно и с большим тактом «знакомится» с вами.

Вино выдерживается в бочках из французского (80%) и американского (20%) дуба в течение 24 месяцев, процесс выдержки завершается в бутылочном погребе в течение 36 месяцев.

Долгое элегантное ароматное окончание с финальными нотками кофе и шоколада.

Элегантное вино идеально дополнит тушено мясо, твердый выдержанный сыр или шоколадный десерт.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Люблю Швейцарию!

Москву в рамках расширения сотрудничества с Россией посетил Юрг Шмид, глава Офиса по туризму Швейцарии (Switzerland Tourism) с 1999 года. Г-н Шмид рассказал на презентации зимнего сезона Швейцарии о новых предложениях для российских путешественников.

В частности, для любителей неспешного передвижения по Швейцарии между альпийскими курортами Санкт-Мориц и Церматт курсирует самый медленный в мире «ледяной» экспресс. Красно-белый поезд проходит через 91 тоннель и по 291 мосту. Из панорамных вагонов поезда с огромными стеклами открывается великолепный вид на величественные горные массивы, кристально чистые озера и деревни как из волшебных сказок.

В этом сезоне Швейцария предлагает туристам заняться всевозможными видами зимнего спорта на склонах гор и в сноупарках, принять участие в ски-турах в высокогорье или по ледникам. Любители горных лыж могут воспользоваться особо привлекательными условиями при покупке ски-пасса. Коньки, санки, аква-SPA, велнес, гастрономические открытия, танцы до утра в ночных клубах, и прочие радости доступны любому бюджету в этом сезоне.

И конечно, на любом курорте Швейцарии найдется именно тот отель, о котором вы мечтали. Кстати, лучшим гор-

нольжным отелем Швейцарии уже в третий раз признан отель Carlton в Санкт-Морице. Церемония награждения за лучший сервис в области горнолыжного спорта World Ski Awards состоялась 21 ноября в местечке Кицбюэль. Ежегодно награды этого рейтинга присуждаются за великолепное качество туристических услуг. На церемонии в отеле A-ROSA присутствовало около 200 представителей международной индустрии туризма. В этом году на награду «Лучший горнолыжный отель Швейцарии» были номинированы 16 престижнейших заведений. На протяжении 16 недель любители горнолыжного спорта имели возможность поучаствовать в онлайн-голосовании. Конкурс World Ski Awards является частью глобального конкурса World Travel Awards (Международный приз в области туризма), который считается равным премии «Оскар» в кинобизнесе. Впервые церемония World Ski Awards была проведена в 2013 году. С тех пор, каждый год на номинацию лучшего горнолыжного отеля подаются заявки десятки претендентов из более чем 20 стран мира.



Золото Португалии

Пожалуй, мадера – самое историческое из всех исторических вин. Родилась мадера в эпоху великих географических открытий. Начало было положено в те времена, когда берегов Мадейры достиг португальский капитан Жуан Гонсалвиш Зарку, которого и принято считать первооткрывателем острова. В этой части истории много неясного, начиная с того, что о Мадейре и соседних островах, похоже, хорошо были осведомлены и древние римляне, и итальянские мореходы, да и на старинных португальских картах-портоланах XIV века Мадейра обнаруживается.

Ирина Друбачевская

Специально для «Винной карты»

История с географией

Само имя «Зарку» переводят то как «голубоглазый», то как «кривой». Действительно, в одном из сражений Жуан Гонсалвиш лишился глаза, но Зарку звали и его отец, и дед, и прадед.

Случайный шторм в 1418 году занес Зарку и его спутника Триштана Важа на маленький островок Порту-Санту. Через год они привели в Порту-Санту судно с колонистами, а спустя еще год Зарку увидел западное острова недвижимую тучу. При ближайшем рассмотрении туча оказалась сушей, поросшей непроходимым лесом. Отсюда и название Мадейры, что значит «дерево, древесина». Это имя, как нельзя лучше подходит знаменитому вину, которое обязательно и, подчас, очень долго выдерживают в деревянных бочках.

Освоение Мадейры португальцами началось с того, что они четыре года вырубали и выжигали леса под поля. По мысли принца Генриха Мореплавателя, главного организатора португальского флота, остров должен был снабжать зерном метрополию и суда, уходящие в плавание по Атлантике.

Надо заметить, что сожжены были отнюдь не все леса. Сегодня пятая часть территории острова покрыта реликтовыми

лесами, их называют лаурисильва: среди лавровых деревьев произрастают не встречающиеся более нигде папоротники и мхи, и летает уникальный мадейрский голубь.

Потерпев неудачу с зерновыми культурами, на остров завезли сахарный тростник. С помощью сицилийцев и генуэзцев было организовано производство «сладкой соли». Так в XV веке именовали редкую и дорогую пряность – сахар. Спустя два с лишним столетия производство сахара переместилось в Бразилию, а на Мадейре занялись вином. Это вино в порту главного города Фуншала грузили на суда, отправлявшиеся в Америку, Индию, к Молуккским островам. моряки и заметили, что чем дольше от Мадейры добиралась бочка, тем лучше в ней становилось вино. Особенно хороши были vinho da goda (вино да рода) – вина, совершившие кругосветные путешествия. Бочки стали специально грузить на корабли, чтобы добиться утонченного и богатого вкуса, но довольно скоро виноделы догадались, что улучшению вин способствует не морская качка, а тропическая жара экваториальных широт. Это позволило резко удешевить производство: вино стали выдерживать на солнечных площадках, или в специальных теплых помещениях. Наступил золотой век мадеры. Она преврати-

лась в любимое вино американских колоний Британской империи. Мадера, а вернее контрабандная партия этого вина, ввезенная Джоном Хэнкоком в Бостон на шлюпе «Либерти» в мае 1768 года, стала одним из катализаторов конфликта между колониями и метрополией, приведшего к войне за независимость. Мадерой Томас Джефферсон, Джон Адамс и Бенджамин Франклин отметили написание Декларации независимости, бутылку мадеры разбили о борт, спускаемая в 1797 году на воду «Конститушюшен», ныне самое старое из находящихся на плаву парусных судов. Чуть позже мадеру распробовали и в России. Именно Америка и Россия надолго стали главными рынками сбыта для негодянов Мадейры.

До конца XVIII века мадеру лишь иногда и совсем чуть-чуть крепили спиртом из сахарного тростника. По-настоящему крепленой мадера стала в начале XIX столетия, когда Наполеон объявил Англии континентальную блокаду и английские суда перестали заходить в Фуншал. Виноторговцы испугались, что вина могут испортиться, не добравшись до покупателей, и стали крепить их винным спиртом или бренди. Выяснилось, что это не только обеспечило сохранность вин, но и улучшило качество, поэтому новая практика сохранилась и после того, как англичане захватили Мадейру в 1807 году, чтобы восстановить бесперебойную торговлю с колониями через Фуншал.

Испытание века

Первый серьезный удар по мадере в середине XVIII века нанесла эпидемия плесневого заболевания милдью, затем виноградники разорила филлоксеры. На многих участках вместо выкорчеванных виноградных кустов вновь появились сахарный тростник, на других место благородных сортов заняли стой-

кие к плесени и филлоксеры американские и гибридные сорта. Но самым тяжелым бедствием стали для Мадейры и ее виноделов случившиеся друг за другом революция в России и «сухой закон» в Америке. За два с небольшим года, с 1917 по 1919, вино лишилось своих главных рынков. В середине XX века казалось, что мадере уже ничто не спасет. Само слово «мадера» ассоциировалось с дешевым вином для приготовления соусов и подлив. Возрождение началось в 70-х годах, когда американские сорта и гибриды были запрещены, а посадки благородных сортов стали расширяться. Постепенно росло качество вина, а законодательство становилось строже.

Мал золотник, да дорог

Мадейра невелика по размерам: 57 км с запада на восток, 27 с юга на север. На территории в три раза меньшей, чем у Москвы, нашлось место и теплым влажным тропикам, и умеренной прохладе, и пустыням. Дело в том, что Мадейра, по сути, – вершина подводного вулканического хребта. Цепь гор высотой 1500–1862 м над уровнем разделяет юг и север острова. Юг, глядящий в сторону Африки, до которой 660 км, обласкан солнцем и овеян сухими теплыми ветрами. Дожди здесь редкость, в некоторых долинах их выпадает менее 300 мм в год. Север, по сравнению с югом, кажется мрачным: отвесные скалы, ветры со стороны Атлантики, тучи, дожди. Но, как на юге не бывает слишком жарко, так на севере не бывает настоящих холодов. Умеренность климата гарантируют Гольфстрим и Канарское течение, сделавшие Мадейру островом вечной весны.

Виноград возделывают на небольших террасах – роиос, где и в наши дни вперемешку с лозами растут садовые и огородные культуры. Ухаживают за лозами и собирают уро-



жай чаще всего вручную. Сбор урожая начинается в августе, когда на южных роиос на высоте 150–200 м над уровнем моря созревают ягоды Мальвазии. Затем сборщики переходят на участки, расположенные выше, а в октябре завершают работы уже на севере на высоте 600–800 м над уровнем моря.

Кроме Мальвазии, для изготовления мадеры используют еще несколько сортов, все их принято делить на благородные и неблагородные. Благородные сорта дают наиболее качественные вина, хорошо отличимые друг от друга. Мальвазия растет только на юге, набирает много сахара и дает знаменитую мадеру Malmsey – крепкую (18–19%), темно-коричневого цвета, сладкую, теплую и роскошную. Приятная чистая кислинка подчеркивает медовую сладость ее вкуса.

Вслед за Мальвазией созревает Буал (Bual), растущий на высоте до 300 м над уровнем моря. Полнотельные вина из Буала, почти такие же темные и сладкие, как и Malmsey, долго сохраняют зеленовато-оливковый оттенок ободки, их фруктовый аромат сопровождается дымными и копченые нотки.

Третьим созревает Террантеж (Terrantez). Когда-то он занимал значительную площадь, но сегодня есть только на двух участках. Первый – возле Фуншала на высоте 120 м, второй – у местечка Кампанарио – 400 м над уровнем моря. Золотистого цвета вина из этого сорта отличаются хорошей полнотой вкуса, легкой терпкостью и экзотичными пряными ароматами.

Затем наступает очередь Верделю (Verdelho), растущего на севере. Из него получается вино средней полноты, часто полусладкое или полусухое, острое и даже пикантное.

Самые легкие и сухие вина, пронзительно свежие и минеральные, получают из сорта, созревающего последним. Это – растущий на самых верхних

склонах в северной части острова Серсиал (Sercial).

Кроме благородных сортов, на острове есть и своя «рабочая лошадка» – сорт Тинта Негра Мол. Пластичный, приспособившийся к любым условиям, этот сорт есть повсюду. Как хамелеон, он меняет свой характер в зависимости от места расположения виноградника, и может давать вина похожие и на Malmsey, и на Bual, и на Terrantez, и на Verdelho, и на Sercial. Большая часть современной мадеры делается из сорта Тинта Негра, ведь он оккупировал 90% всех виноградников. От благородных сортов его отличает не только вездесущность, но и черный цвет кожицы, которую стараются отделить от сусли как можно раньше, и все-таки вина получают легкий розоватый оттенок, который с возрастом становится медным.

Сделать мадеру просто, но сложно

Собранный виноград в прошлом давили прямо на виноградниках, после чего сусли в кувшинах переносили с горных склонов в долины у океана, на винодельни. Процессы из сотен человек пересекали остров в разных направлениях. Сегодня на винодельни доставляют виноград, тщательно сортируют, и извлекают сусли. Чаще – на современных гидравлических прессах, но иногда можно встретить и традиционную обработку ягод ногами. Брожение может идти и в дубовых бутах, и в стальных емкостях, позволяющих контролировать температуру. Мальвазия и Буал какое-то время бродят в контакте с кожей, это дает особенную полноту вкусу и силу аромату вин. Брожение останавливают спиртом, чтобы сохранить сахар в вине. И здесь Мальвазия – первая, она должна сохранить больше всего сахара. Буал крепят, когда половина сахара уже превратилась в спирт, Верде-



лю – когда остается примерно треть сахара, больше всего бродит Серсиал.

Затем наступает главное – выдержка – Estufagem (истуфажин), во время которой мадера подвергается воздействию высоких температур. Вина из благородных сортов и лучшие образцы из Тинты Негры выдерживают по методу Santeiro (кантейру): в бочках из американского дуба на солнечных площадках. Такая выдержка может длиться и 10, и 30 лет. За это время вино стабилизируется, приобретает под воздействием тепла и кислорода свой цвет (от золотистого до темно-коричневого) и характерный букет с тонами карамели, каленого орешка, вяленых и засахаренных фруктов и специй.

Для большей части вин из Тинты Негры используют технологию Cuba de Calor (куба-ди-калор). Молодые вина переливают в стальные или цементные чаны, которые обогревают при помощи системы труб с теплой водой. Постепенно температуру вина поднимают до 45–55 °С. Эта температура будет поддерживаться в течение минимум 90 дней, затем ее плавно начнут снижать. Чем медленнее повышалась и понижалась температура, тем выше будет качество вина. После завершения процесса, вина дополнительно выдерживают в условиях обычного потребления. Так получают самые

простые и недорогие вина, которые, тем не менее, обладают всеми характерными чертами мадеры.

Третий способ выдержки использует только Madeira Wine Company. Называется он Armazem de Calor (армазин-ди-калор). Большие дубовые емкости с вином устанавливаются в специальном помещении, в котором постепенно нагревают воздух. В этих условиях вина пробудут от полугода до года, а затем поступят на дополнительную выдержку в обычных условиях.

Различие стилей

Самая легкая мадера называется Rainwater. Название связано с тем, что однажды бочки мадеры, привезенные в Саванну, надолго застряли на пристани и попали под дождь, такой сильный, что вода просочилась внутрь, разбавив вино. Несмотря на страхи торговцев, вся партия была стремительно распродана, а виноделы стали специально производить легкие и свежие вина. Делают их из Тинты Негры, но по всем характеристикам они напоминают верделю. Обычно перед бутелированием купажируют несколько винтажей, самый младший из которых должен быть выдержан в бочках три года. Такую мадеру и сегодня чаще всего продают в США.

Чуть более полное вино – мадера Finest

(Choice/Selected). Ее тоже делают из нескольких урожаев Тинты Негры с возможным добавлением других сортов. Младший компонент вина выдерживают не менее трех лет.

Вина с указанием срока выдержки входят в высшую лигу мадеры. Чаще всего их делают из одного благородного сорта винограда. Чтобы иметь право указать его на этикетке, производитель должен взять не менее 85% именно этого сорта. Допускаются пять вариантов указания срока выдержки: 5, 10, 15, 20 и 30 лет. Всякий раз надо помнить, что вино делают, смешивая несколько урожаев, и на этикетке указывают срок выдержки младшего из них. Высокого класса вино из Тинты Негры тоже может выходить в этой категории, но название сорта нельзя будет написать на этикетке.

На пятилетней мадере часто делается указание Old Reserve. Вино с десятилетней выдержкой маркируют как Special Reserve, надпись Extra Reserve делается на винах, выдержанных 15 лет. Вина с выдержкой 20 и 30 лет исключительно редки (30-летнее вино делают из Мальвазии только в компании Barbeito), и никаких особых указаний, кроме возраста, на их этикетках нет.

Новым направлением производства вин с указанием срока выдержки является использова-

ние в купаже двух сортов, характер которых в равной степени проявляется в вине. Таково, например, VB (смесь Верделю и Буала) от Barbeito и вино Alvada из смеси Мальвазии и Буала, выпускаемое Madeira Wine Company под брендом Blandy's.

Вина с годом урожая составляют небольшую, но очень ценную часть всего производства мадеры. Это лучшие урожайные годы, лучшие участки, отборные ягоды. Чаще всего встречаются вина, имеющие маркировку Harvest. После сбора урожая их выдерживают не менее 5 и не более 10 лет. Большинство из них сортовые из благородных сортов, отлично проявляющих свои свойства. Такие вина обладают хорошим балансом, выразительным букетом, но им может не хватать концентрации, полноты вкуса и комплексности.

Колейтой (Colheita – буквально «год сбора урожая») – маркируют вино одного года, выдержанное в дубе 6–10 лет, затем один год в бутылке. Это, чаще всего, сортовые вина, более сложные и концентрированные мадеры, чем Harvest. Некоторые производители делают такие вина из винограда с отдельного участка, что повышает их ценность.

Высочайшего качества винтажные вина носят имя Frasqueira (фраскейра – буквально «погребец»). Та-



кое вино делают в выдающийся год урожая из одного благородного сорта винограда и выдерживают сначала в дубе не менее 20 лет, а затем в бутылке не менее 2 лет. Так получают самую крепкую, мощную и долгоживущую мадеру, букет которой расцветает карамелью, сухофруктами, орехами, специями, цветами и мускусом.

Необычна и с точки зрения маркировки, и с точки зрения технологии мадера Solera (солера). Ее название напоминает о выдержке хереса, но на Мадейре процесс идет особым образом. В первый год в емкость для выдержки заливают молодое вино. На второй год десятую часть вина заменяют на вино нового урожая. Так поступают девять лет. После чего солеру закрывают. Вино можно дальше выдержи-

вать без долива, или разлить по бутылкам. Замена вина можно производить не каждый год подряд, а с перерывами в несколько лет и даже десятков лет. На этикетке проставляют год урожая первого вина, попавшего на выдержку, доля которого в бутылке совсем невелика. Как правило, в солеру попадают вина только очень хороших урожаев, их сочетание обеспечивает гармонию, утонченность и комплексность этой редкой мадеры, которую знатоки ценят очень высоко. Особую прелесть ей придает недоступность: взять такое вино на континент нельзя: по правилам ЕС год урожая можно указать только, если в бутылке 85% вина конкретного года. В мадере-солера этот принцип не соблюдается из-за чего ехать за ней надо на саму Мадейру.

Частная испанская винодельня Bodegas del Señorío представляет легендарный исторический винный регион Кариньена (D.O.P. Cariñena), географически выгодно расположенный в долинах предгорий Пиренеев.

Испанское вино с русской душой

Bodegas del Señorío

Превосходный терруар и виноград самых ценных сортов с многолетними лоз (Гарнача, Каберне Совиньон, Кариньена, Темпранильо, Сира) позволяют создавать уникальные вина Bodegas del Señorío. Коллекции красных сухих вин Bodegas del Señorío представлены монсортовыми винами, отражающими высокий уровень энологических знаний и опыта винодела, а также качество селекционного винограда.

«Целью создания винных коллекций Винодельни всегда является вкусовая индивидуальность каждого традиционного испанского сорта винограда. Вина Bodegas del Señorío, созданные из 100% одного сорта винограда, – наше восприятие нового стиля Кариньены, это и выделяет наши вина на рынке: как в России, так и в Европе», – говорит русская собственница винодельни Bodegas del Señorío Besspalko I.

Коллекция «Liñea Clásica»

Гарнача 100%, D.O.P. Cariñena

Цвет: типичный для сорта винограда Гарнача, средне насыщенный, с кирпично-багряным оттенком.

Аромат: характерный для спелой Гарначи, с выраженными оттенками ягод черной смородины, малины, красной смородины, а также аниса.

Вкус: обволакивающий, с преобладанием ягодных нот черной и красной смородины, малины.



Коллекция «Liñea Moderna»

Кариньена 100%, D.O.P. Cariñena

Цвет: насыщенный бордовый, с фиалковым оттенком, указывающим на молодость напитка.

Аромат: с выразительными тонами спелых красных и черных ягод, а также нюансами полевой цветочной палитры, придающей приятный свежий флер.

Вкус: хорошая структура вина оформлена спелыми и сладкими танинами винограда Кариньена. Вино обладает сенной пряностью со стойким свежим конфитюрным финальным аккордом и сбалансированностью.



Коллекция «Gama Alta»

Вино TOP, D.O.P. Cariñena

Цвет: аристократичный яркорубиновый с червлёными тонами индиго.

Аромат: ароматный букет карамельных красных и черных ягод с утонченными нотками древесного благоухания, сложные и глубокие фруктовые тона.

Вкус: утонченно завуалированный уровень тоуста (обжарки дубовых бочек) в дуэте со сверхсбалансированностью вкуса спелых летних лесных ягод дополнены ажурной вязкостью танинов и безупречным уровнем кислотности.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Винный гороскоп

для Козерогов от сомелье Владимира Никонорова



На вопрос почему – ответу просто: во-первых, потому, что так надо. Именно такой ответ подвигнет женщин этого знака оторваться от своих дел, отыскать это вино, и увидеть, как уютно оно впишется в начало любого ужина. Во-вторых, и внешний вид бутылки и сам сорт явно выражают русские корни. Сибирьковский – это автохтонный сорт винограда, трудоемкий для виноделов, работающих с ним. «Винодельня Ведерников» удалось раскрыть все тонкости и свойства Сибирьковского. Цитрусовые и цветочные ноты стоит ожидать в бокале, готовясь к пронзительной гастрономической кислотности. Этот образец занимает достойное место в линейке вин этого хозяйства и на страницах «Гида по российским винам». В отличие от ограниченных выпусков вышеперечисленных вин, это можно найти без труда. Пусть оно станет для вас, дамы, открытием каждого дня!

КОЗЕРОГАМ-МУЖЧИНАМ

Козероги в большинстве своем упрямы и стремятся к результату, проявляя завидную усидчивость. Я бы и сам мог стать Козерогом, родись я на пару недель раньше. Но речь не обо мне, а о вине. Лозы, виноград с которых идет на производство вина, в прямом смысле страдают и проявляют упорство в достижении необходимых питательных веществ в почве. Свое название Le Pas de la Mule, что в переводе значит «путь мула» или «трудный путь», виноградник Франсуа Люртона получил за особенное географическое расположение. Лозы возрастом 30-50 лет раскинулись на крутых склонах на юге Франции между винодельческими регионами Фиту и Руссильон. В этом труднодоступном месте под палящим солнцем растет сорт Гренаш. Он и составляет большую часть вина Le Pas de la Mule в ассамбляже с Сира и Мурведром. Насыщенное, с ароматами восточных специй и сладостей, это красное вино показывает отличный потенциал к выдержке. Сегодня эти вина урожая 2007–2008 годов можно найти на полках магазинов. Они уже готовы порадовать Козерогов-мужчин и получить высокую оценку от представителей знака, который всегда недооценивают. Взяв бо-

кал Le Pas de la Mule, Козероги могут продолжить совершенствовать свой ум и развиваться вместе с глубокими ароматами этого вина.

Представители этого знака обычно высоко ценят традиции и уклад, сформированный ими в течение жизни. Предлагаю им белое вино, очень характерное и типичное в винодельческом мире. Это новозеландское совиньон блан от Waipara West. Достаточно сочное и легко узнаваемое по ароматам тропических фруктов и листа черной смородины. Хотя на полках можно найти разные винтажи этого вина, актуальным является 2014. Из-за дождей во время запланированного сбора, его пришлось перенести на несколько дней, а вино получилось с меньшей кислотностью и с пониженной спиртуозностью. Это идеальный вариант для тех, кто хочет получить от совиньон блана из Нового Света всю его уникальность и при этом мягкость Waipara West. Козерогам-мужчинам он подходит, так как им трудно завоевать симпатию окружающих, хотя они очень интересные личности. К сожалению, совиньон блан из Новой Зеландии часто находится в тени своего французского брата. Этикетки данного вина являются произведением искусства и отражают буйство природы в удивительном краю южного острова – Кэнтербери.

КОЗЕРОГАМ-ЖЕНЩИНАМ

Женщины этого знака, добившись высот в карьере, ценят больше всего семью. Зная это, предлагаю им вино из фамильной коллекции семьи Буз. Роже Буз, проживший век с 1901 по 2000 годы, создал со своими сыновьями винодельческий дом, который опирается на крепкие узы семьи и верен своим традициям. Вино так и называется Bordeaux Famille Bouey. Думаю, дамам оно понравится, ведь это бордо состоит на 85% из Мерло и на 15% из Каберне Фран. Обратите внимание – никакого Каберне Совиньона. Вишня, ежевика, оттенки розмарина – оно настолько многогранно и гармонично, что один бокал зовет за собой другой. Вот тот случай, когда указание региона Бордо на этикетке должно еще сильнее притянуть вас к этому вину. Я согласен с утверждением винодела, что Bordeaux Famille Bouey – это синоним положительных эмоций и безграничного удовольствия. Виноградники разбиты неподалеку от Сент-Эмильона. Вино обладает долгим послевкусием, бархатными танинами и ягодными ароматами. Тридцатипятилетние лозы позволяют по-другому взглянуть на вина из этого региона. Белое вино для Козерогов-женщин будет от «Винодельни Ведерников» из сорта Сибирьковский.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Новый Год – с винами La Delizia

Праздничное застолье непременно сопровождается различными винами. Особенно это правило актуально в новогоднее торжество. Игристым, белым и красным сухим винам всегда найдется место на столе с великолепными закусками, обильными горячими и десертными блюдами.

Весь спектр таких вин составляет компания «Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a.» – самое крупное винодельческое предприятие в регионе Фриули-Венеция-Джулия и одно из важнейших на севере Италии. Рекомендуемые вина компании дружелюбны к любому сопровождению, а их легкие ароматы и нежный вкус замечательно оттенят достоинства праздничного стола. Винодельня «Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a.» – кооператив первой инстанции, основанный в 1931 г., – самый крупный в регионе Фриули-Венеция-Джулия, на севере Италии. В кооперативе более 550 членов, общая площадь виноградников составляет 2000 га и простирается через всю фриуланскую равнину из Казарса до Акуилея, в сердце зоны DOC «Фриули Граве» и «Просекко», на-



считывающей вековую историю виноградарской традиции.

Кооператив Vini La Delizia ежегодно собирает и перерабатывает более 25 000 тонн винограда; производственная мощность составляет около 16 миллионов бутылок в год, 55% из которых экспор-

тируется. Ключевые рынки Vini La Delizia: США, Канада, Великобритания, Германия, Бельгия и Китай. Кроме этого, Россия является бурно растущим рынком для кооператива, на котором Vini La Delizia постоянно увеличивает объемы продаж, особенно по игристым винам.



VINTORG Эксклюзивный дистрибьютор в России ООО «ВИНТОРГ» г. Люберцы, ул. Хлебозаводская, д. 5 Тел.: +7 (495) 554-6538

Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a. Via Udine, 24–33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy Tel.: +39 0434 869564 Fax: +39 0434 868823 info@ladelizia.com www.ladelizia.com

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
КАМПАНИЯ ПРОВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С РЕГЛАМЕНТОМ ЕС N° 1308/13

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Говорим «Глера» – подразумеваем «Просекко»

Издавна в итальянских областях Венето и Фриули выращивали белый виноград с бледно-зеленой кожицей, из которого делали легкое вино просекко, названное так по имени селения, близ которого и находились изначально виноградники. Мало кто знал, что местное название сорта этого винограда – Глера, а вовсе не Просекко, как мы привыкли считать. Впрочем, начиная с 2009 года, к старому-новому названию этого сорта приходится привыкать энофилам во всем мире.

Даша Неклюдова

Специально для «Винной карты»

Вино просекко стало популярным в 1970-е годы XX века, когда итальянские производители научились насыщать суло углекислотой в чанах. До этого просекко не было игристым. Современные методы позволили удешевить стоимость производства игристых вин, и просекко стало успешно конкурировать с шампанским, которое по-прежнему сбраживали в бутылках. Особенно вино полюбилось американцам, стремящимся, не зависимо от своих доходов, высчитывать выгоду с бутылки вина, выпитой ради удовольствия.

К середине 2000 годов объем продаж просекко по всему миру уже можно было сравнить с объемом продаж шампанских вин. Однако, изначально итальянское, просекко быстро появилось в Бразилии, где его стали делать выходцы из Италии, в Китае, в Словении, Австралии... Тогда итальянские производители задумались о защите своей «торговой марки». В результате, в 2009 году вина Просекко ди Конельяно-Вальдобьядене получили статус DOCG – наивысший по шкале качества итальянских вин. А сорт винограда, во избежание путаницы, стали называть его исконным именем – Глера. То есть, теперь, если винодел не хочет нарушить законы ЕС, ему лучше не писать на своей бутылке «просекко», если только вино не происходит из определенных областей Италии, не сделано из соответствующего сорта винограда и не прошло нужный контроль.



Система Sylvoz

Ситуация, конечно, довольно запутанная, особенно, если учесть, что Глера – это на самом деле несколько сортов, а не один. По крайней мере, так называется несколько разновидностей одного и того же сорта. Некоторые ученые утверждают, что этих разновидностей – десятки. На практике же, в основном, виноделы выращивают три: Prosecco Lungo, Prosecco Tondo и Prosecco Nostrano (вместо Prosecco читать Glera). Есть у сорта и другое название – Serprina.



Система sarruscina

Тайны прошлого

Родословная этого винограда еще более туманна, чем история с его названием (названиями). Очевидно, что этот сорт – очень древнего происхождения: Плиний Старший писал о нем, ссылаясь на одну из римских императриц, считавшую вино из этого винограда родом с севера Италии омолаживающим. По другой версии, этот виноград родом из Истрии. В пользу этой версии говорит результат исследования ДНК разновидностей Prosecco Tondo, подтверждающий его идентичность редкому хорватскому сорту Teran Bijeli. Однако это не окончательный вердикт, так как анализ Prosecco Nostrano говорит о его идентичности сорту Malvasia Bianca Lunga!

Записи о сорте Глера обнаружены в хрониках 1754 года. Аурелиано Аканти сообщает (эту информацию подтверждает в хронике 1773 года Козимо Виллафранчи), что этот виноград происходит из небольшого городка Просекко в районе Карсо Триестино. В 1800-е

годы этот сорт распространился в области Конельяно. Энологическое общество, созданное в Конельяно в 1868 году, отмечает вина просекко, как «заслуживающие внимания». В 1870 году официальная ампелографическая хроника области Тревизо рекомендует сорт «из Просекко» как «предпочтительный для тонких вин». Однако при всем этом к концу XIX века площади под Просекко существенно сократились. Возрождение сорта началось лишь в 1969 году. Именно тогда появился указ, определяющий «Просекко из Конельяно и Вальдобьядене» как белое вино из винограда Просекко с холмов Тревизо. Рост популярности этого вина можно проследить по площади виноградников: в 2000 году в зоне DOC Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene под сорт Просекко было отдано 4000 га, в 2005-4700 га, в 2010-5700 га и в 2015 году – 5900 га (в 2009 году зона получила статус DOCG).

Черты характера

Просекко или Глера – сорт, который быстро образует завязи. В Конельяно ягоды достигают зрелости в первую-вторую неделю сентября. Это весьма жизнеспособный, среднеурожайный сорт, достаточно влаголюбивый, поэтому важно иметь на виноградниках систему дренажа – в этом случае Глера будет хорошо себя чувствовать вне зависимости от погодных условий.

Просекко в моде

В последние несколько лет нетрудно было заметить, что просекко пьют все больше. Его все чаще выбирают на аперитив, пьют просто так и даже в составе коктейлей Sprits. В 2013 году объемы продаж просекко достигли 307 млн бутылок, обогнав шампанское! Одни только американцы выкупили 2,3 млн ящиков этого бодрящего вина.



Гроздь Глеры

Просекко производят в северо-восточной Италии в регионах Фриули-Венеция-Джулия и Венето, в зонах DOC и DOCG. Два города, где производится больше всего этого вина, – Вальдобьядене и Конельяно. Они оба расположены в сени альпийских гор, где климат идеален для выращивания винограда Глера. В отличие от шампанского, просекко ферментируется в стальных чанах, что удешевляет процесс его изготовления, а значит, делает его более до-

ступным для потребителя. Просекко выпускают разных видов – шипучее, игристое, пенистое. Отличается вино и по концентрации сахара. Содержание алкоголя в этом вине невелико – обычно от 11 до 12 градусов. Сами итальянцы считают просекко подходящим для любого повода. Вино имеет естественные, свойственные ему ароматы яблока, персика и абрикоса.

Вопрос стиля

Просекко Frizzante (шипучее) не дает обильной пены, оно легкое и ненавязчивое. Другое дело – просекко Spumante (игристое). Вырываясь из бутылки под давлением в четыре атмосферы, оно способно произвести громкий хлопок, под стать шампанскому, и дать обильную пену. Это более «богатое» по стилю вино, которое подойдет любителям шампанского или калифорнийских игристых вин.

10 лучших вин просекко по версии журнала Decanter:

1. Masottina Extra Dry, Rive di Ogliono, Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore 2010
2. Perlage Anima Bru Valdobbiadene
3. Villa Sandi, Vigna la Rivetta Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze NV
4. Bisol, Vigneti del Fol Extra Dry, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2010
5. Merotto, Cuvee del Fondatore, Rive di Col San Martino, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2010
6. Nino Franco, Grave di Stecca Brut, Valdobbiadene 2009
7. Ruggeri, Vecchie Viti Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2010
8. Sorelle Bronca, Particella 68 Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2010
9. Adami, Vigneto Giardino Dry, Rive di Colbertaldo, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2010
10. Astoria, Tenuta Val de Brun Extra Dry, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2010




Коллекция Reveal'Up
Сделано во Франции

На службе у вашего таланта



Effervescence plus

При поддержке Международной Ассоциации Сомелье




Официальные дистрибьюторы бренда Chef & Sommelier в России

«Комплекс Бар»
www.complexbar.ru

«Мастер Гласс»
www.masterglass.ru

«DP-Trade»
www.dp-trade.ru

«Рестерра»
www.resterra.ru

Chef&Sommelier – французский эксперт
винной дегустации

Effervescence plus – уникальная технология, разработанная специалистами бренда Chef&Sommelier для всех бокалов для шампанского и игристых вин. Лазерная насечка на дне бокала позволяет долго играть напиток, выстраивая пузырьки в изящную линию, обеспечивая ощущение свежести в бокале долгое время. Благодаря технологии Effervescence plus вы всегда уверены в безупречном сервисе подачи игристых вин и шампанского.

www.chefsommelier.com
chefsommelier@arc-intl.com
+7(495)626 50 68

Португальская пресса сделала выбор

В рамках крупнейшего винного события года в Лиссабоне – Encontro com Vinhos e Sabores 2015 – «Встреча с вином и вкусами 2015», организованного португальским винным журналом Revista de Vinhos, прошел конкурс Escolha da Imprensa – «Выбор прессы», в котором приняли участие 357 вин в пяти категориях: игристые, белые, розовые, красные и крепленые.

Валерия Зеферино

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Конкурс существует уже 11 лет. Он приобретает все большее значение, как для производителей, так и для винных любителей, и не только местных. Ведь Португалия, при своих малых размерах, уверенно входит в первую десятку стран с наибольшим потреблением вина на душу населения, и основным рынком сбыта для своих сухих вин является она сама.

Учитывая, что конкурирующих вин в этом году было на треть больше, чем в прошлом, состав жюри пришлось расширить до 34 человек из числа журналистов, винных критиков и блогеров. На каждый

стол из 4–5 членов жюри пришлось в среднем по 40 с лишним вин.

Конкурс проводился в два этапа. Сначала вина дегустировались вслепую пирующей братией и оценивались по 20-балльной шкале. Образцы, набравшие более 17 баллов, а их оказалось 79 (11 игристых, 22 белых, 5 розе, 30 красных и 11 крепленых), и стали выбором прессы. Из их числа были отобраны вина с наивысшим баллом, которые затем предстали на «Финал-лиссима» – втором этапе конкурса, где присуждалась главная премия. В каждой категории оказалось по 3 претендента, за исключением розовых вин, коих было только два. Кстати сказать, в прошлом году ни одно розе «не дотянуло» до главной премии.



Среди игристых конкурсантов преобладали Тавора-Вароза и Байррада, пожалуй, два наиболее значимых в Португалии апеласьона для производства игристых.

Белые претенденты были в совершенно разных стилях с логичным преимуществом Виньюш Вердеш, Байррады и Дау.

С успехом дебютировали и вина с Азорских островов с их атлантической свежестью.

Розовые уверенно взяли курс на более легкий прованский стиль, сменив яркий малиновый цвет на нежно-лососевый.

Красных, как водится, было представлено больше всего. И хотя бал уве-

Винная ярмарка Encontro com Vinhos e Sabores уже в шестнадцатый раз открывает свои двери в конце октября – начале ноября, когда сбор урожая закончен, новые вина отферментированы и бочки заполнены. Мероприятие длится четыре дня, с таким расчетом, чтобы в пятницу, субботу и воскресенье его могла посетить широкая публика, а понедельник зарезервирован для профессионалов (дистрибьюторов, рестораторов, сомелье и прессы). Это крупнейшее по масштабам страны винное событие, на котором в этом году были представлены более 2000 вин от почти 400 производителей из всех винодельческих регионов Португалии, включая острова. Не удивительно, что многие винные туристы планируют свой приезд в Португалию с тем, чтобы попасть на «Встречу с вином и вкусами».

ренно правили Алентежу, Дору и Дау, своим присутствием, пусть не количественным, но качественным, порадовали такие «нераскрученные» регионы как Траз-уж-Монтеш и Бейра Интериор.

В категории крепленых мадера и вина с острова Пику слегка разбавили абсолютное большинство портвейнов. Кстати, в числе последних были и дебютанты, вышедшие на рынок совсем недавно и в весьма приличной форме.

Главная премия – выбор прессы в категории игристых – была присуждена Murganheira Cuvee Reserva Especial Tavora-Varosa branco 2004 (Sociedade Agricola e Comercial do Varosa), причем, Murganheira уже не первый год лидирует в данной категории.

Главная премия – выбор прессы в категории белых вин – досталась строгому и элегантно-му Muros de Melgaco Alvarinho 2014 (Anselmo Mendes Vinhos), детищу португальского энолога и про-

изводителя в Виньюш Вердеш Анселму Мендеша. Но, надо сказать, у него было два сильных конкурента в совершенно противоположных стилях.

И, наконец, главная премия – выбор прессы в категории розовых вин – на сей раз была-таки присуждена и досталась нежно-лососевому, утонченно-минеральному и деликатно-фруктовому MR Premium 2014 (Sociedade Agricola D. Diniz) из Алентежу.

В категории красных вин главной премии «выбор прессы» было удостоено Дору в своем классическом проявлении – H.O. Grande Escolha 2012 (Casa Agricola Horta Osorio).

Из борьбы за главный приз между мадерой, старым тони и винтажным порто, последний вышел победителем – Vau Porto Vintage 2011 (Sogrape Vinhos).

Конкурс проводился за несколько дней до винной ярмарки, результаты его были объявлены в первый день мероприятия.

Фруктовый калейдоскоп в бокале

GRAND WINE COLLECTION – современное предприятие, оснащенное новейшим европейским оборудованием. Компания обладает полным технологическим циклом, начиная с закупки свежих плодов и ягод и заканчивая реализацией готовой продукции, что позволяет достигать и поддерживать высокий уровень качества выпускаемой продукции, а также предлагать покупателям конкурентную цену.

На сегодняшний день «GRAND WINE COLLECTION» является единственным производителем высококачественных фруктовых вин, выдерживаемых в дубовых бочках.

Вина серий «TRUFFLE» и «Dolce Notte» производства компании «GRAND WINE COLLECTION» являют собой пример гармоничного объединения исторически унаследованных традиций Российского фруктового и ягодного виноделия с новыми современными технологиями производства. Для создания этих вин используются собранные вручную отборные свежие ягоды.

Отбору свежих плодов и ягод придается особое значение, ведь только качественная спелая ягода способна успешно воплотить в жизнь рождение высококлассного фруктового вина. Каждая партия свежих плодов и ягод по-своему уникальна. Сортные особенности и условия созревания придают ягоде своеобразные природные оттенки и нюансы вкуса и аромата, лучшие из которых в полной мере воплощаются и раскрываются в вине.

Качество произведенной продукции подтверждено многочисленными наградами на Международных конкурсах вин и спиртных напитков.

Вина серии «TRUFFLE»

Вино фруктовое (плодовое) сухое «CHERRY» «ВИШНЯ»

- бронзовый призер Международного конкурса вин и спиртных напитков «ВИННАЯ КАРТА OPEN-2014»;
- бронзовый призер конкурса «Finger International Wine Competition-2015» (Нью-Йорк).

Цвет: Насыщенный рубиновый цвет с пурпурным оттенком.

Аромат: Свежий букет спелых ягод с тонами черешни, фиалки и сладких специй.

Вкус: Элегантный сбалансированный вкус с шелковистыми танинами и освежающей кислотностью.

Особенности: Выдержано в контакте с дубом.

Сочетания: Идеально подходит к мясным блюдам и сырам, прекрасно сочетается с десертами и фруктами. Может употребляться в качестве аперитива или джестива.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать при температуре 15–18°C.

Объемная доля этилового спирта: 13%.



Вина серии «Dolce Notte»

Для производства вин серии Dolce Notte свежая, собранная вручную ягода ферментируется при низкой температуре (15–20°C) для сохранения яркого природного букета и уникальных полезных свойств ягоды. Полученные фруктовые вина осветляются и купажируются с одноименным высококачественным соком для подслащивания.

ВИНО ФРУКТОВОЕ (ПЛОДОВОЕ) ПОЛУСЛАДКОЕ «ARONIA» «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА»

- золотой призер XIX Международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков 2015 г. (Москва);
- серебряный призер конкурса «Finger International Wine Competition-2015» (Нью-Йорк).

Цвет: Насыщенный, фиолетово-красный.

Аромат: Богатый букет спелых ягод с благородными тонами черноплодной рябины

Вкус: Полный, сбалансированный и терпкий, с характерными нотами аронии и приятным послевкусием.

Особенности: Изготовлено из свежей черноплодной рябины (аронии), собранной вручную.

Сочетания: Прекрасно сочетается с мясными блюдами и деликатесами, острыми выдержанными сырами. Может употребляться в качестве аперитива или джестива.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать при 15°C.

Объемная доля этилового спирта: 11%

Содержание сахара: 75 г/дм³.



Вино фруктовое (плодовое) сухое «BLACKCURRANT» «ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ» (с 2015 года – Вино фруктовое (плодовое) сухое «BLACKCURRANT» «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»)

- золотой призер конкурса «ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ», проходившего в рамках выставки «ПРОДЭКСПО-2014»;
- серебряный призер Международного конкурса вин и спиртных напитков «ВИННАЯ КАРТА OPEN-2014»;
- бронзовый призер конкурса «Finger International Wine Competition-2015» (Нью-Йорк).

Цвет: Насыщенный темно-рубиновый цвет.

Аромат: Свежий букет спелых ягод с пряно-ванильными оттенками.

Вкус: Плотная танинная структура в сочетании с яркой фруктовой кислотностью вина обеспечивают отличный баланс. Может употребляться в качестве аперитива или джестива.

Особенности: Выдержано в контакте с дубом.

Сочетания: Идеально подходит к мясным блюдам и деликатесам. Прекрасно сочетается с сырами, десертами и фруктами. Может употребляться в качестве аперитива или джестива.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать при температуре 15–18°C.

Объемная доля этилового спирта: 13%.



ВИНО ФРУКТОВОЕ (ПЛОДОВОЕ) ПОЛУСЛАДКОЕ «BLACKCURRANT» «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА» – одно из главных украшений линейки:

- золотой призер XVIII Международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков 2014 г. (Москва);
- золотой призер конкурса «Finger International Wine Competition-2015» (Нью-Йорк).

Цвет: Насыщенный, фиолетово-красный.

Аромат: Богатый букет спелых ягод с яркими тонами черной смородины.

Вкус: Полный, гармоничный и свежий, с характерными черносморородиновыми нотами и приятным послевкусием.

Особенности: Изготовлено из свежей черной смородины, собранной вручную.

Сочетания: Идеально подходит к мясным блюдам и деликатесам. Прекрасно сочетается с сырами, десертами и фруктами. Может употребляться в качестве аперитива или джестива.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать при температуре 15°C.

Объемная доля этилового спирта: 11%

Содержание сахара: 75 г/дм³.



Вино фруктовое (плодовое) сухое «ARONIA» «ЧЕРНОПЛОДНОРЯБИНОВОЕ» (с 2015 года – Вино фруктовое (плодовое) сухое «ARONIA» «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА»)

- золотой призер Международного конкурса вин и спиртных напитков «ВИННАЯ КАРТА OPEN-2014»;
- серебряный призер конкурса «ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ», проходившего в рамках выставки «ПРОДЭКСПО-2014»;
- бронзовый призер конкурса «Finger International Wine Competition-2015» (Нью-Йорк).

Цвет: Насыщенный фиолетово-красный цвет.

Аромат: Сложный букет спелых ягод с сафьяновыми оттенками, пряными нотками кофейных зерен и ванили, легкими нюансами табачного листа.

Вкус: Полнотелое вино с мягкими округлыми танинами, идеальным балансом кислотности и фруктовыми.

Особенности: Выдержано в контакте с дубом.

Сочетания: Прекрасно сочетается с мясными блюдами и деликатесами, острыми выдержанными сырами. Может употребляться в качестве аперитива или джестива.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать при температуре 15–18°C.

Объемная доля этилового спирта: 13%.



ВИНО ФРУКТОВОЕ (ПЛОДОВОЕ) ПОЛУСЛАДКОЕ «CHERRY» «ВИШНЯ»

- золотой призер XIX Международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков 2015 г.

Цвет: Рубиново-красный.

Аромат: Богатый букет спелых ягод с яркими тонами свежей вишни.

Вкус: Полный, гармоничный и сбалансированный, с тонкими вишневыми нотами и приятным послевкусием.

Особенности: Изготовлено из свежей черной смородины, собранной вручную.

Сочетания: Идеально подходит к мясным блюдам и сырам, прекрасно сочетается с десертами и фруктами. Может употребляться в качестве аперитива или джестива.

Температура сервировки: Рекомендуется подавать при температуре 15°C.

Объемная доля этилового спирта: 11%

Содержание сахара: 75 г/дм³.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Возвращение блудной устрицы

Велика вероятность того, что гуляя по Парижу и зайдя в местный ресторан, чтобы заказать настоящих французских устриц, вы получите устрицы португальские. И это не удивительно, ведь большинство устриц, выращиваемых в Португалии, экспортируется именно во Францию.

Валерия Зеферино

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Все новое – это хорошо забытое старое

В последние несколько лет в Португалии начался настоящий бум на разведение устриц. Углубленные исследования, диссертации, стартапы – все вокруг маленького моллюска, к которому, кажется, португальцы не питают особого пристрастия. С чего бы это?

А с того, что все новое – это хорошо забытое старое. У португальцев есть автохтонный вид устриц – *Crassostrea Angulata*, он относится к крезам, то есть вогнутым устрицам, напоминающим своим внешним видом тихоокеанских *Crassostrea Gigas*.

Свою историю у португальского побережья *Crassostrea Angulata* начала как минимум за 250 млн лет до нашей эры, что подтверждают окаменелости гигантских устричных раковин, найденные при археологических раскопках в районе реки Тежу.

В середине XIX века спрос на устрицы во Франции был выше, чем предложение, и предприимчивые французы начали импортировать устриц от соседей-португальцев. А в 1868 году произошел тот самый хрестоматийный случай, когда капитан судна *Morlaisien* с грузом португальских устриц вынужден был переждать шторм в эстуарии Жиронды. Заметив, что живой груз начал попахивать, он не придумал ничего лучше, как выбросить его за борт. Выжившие устрицы не растерялись и образовали новые колонии, начав от Жиронды и постепенно распространившись по

всему побережью вплоть до Аркашонского залива. Впрочем, французы не сильно расстраивались по этому поводу, и начали разводить оба вида. Португальские устрицы росли быстрее своих знаменитых плоских сородичей, раньше достигая размеров и прочности ракушки, делающих их недоступными для своих естественных врагов – морских звезд, крабов и брюхоногих моллюсков. Благодаря этому процент смертности был ниже, а готовый продукт получали раньше.

Два вида не скрещивались, поскольку у *Crassostrea Angulata* оплодотворение наружное, происходит в воде, а у *Ostrea Edulis* оплодотворение внутреннее и наружу выходит уже оплодотворенная личинка.

Кстати, португальские же устрицы выручили французов, когда в 1920 году на нежных плоских устриц напал мор, пережить который смогли лишь более устойчивые *Crassostrea Angulata*.

В самой же Португалии в конце XIX и начале XX вв. разведение устриц шло полным ходом, благо они и так обитали в естественных условиях в устьях рек, образующих широкие разливы при впадении в океан. А технику их разведения португальцы переняли у тех же французов. По разным данным, в производстве устриц принимало участие от 4 до 5 тыс. человек, а объем устричного экспорта в конце 60-х годов прошлого столетия достиг 30 тыс. тонн в год. Но уже в начале семидесятых Португалия решила пойти по пути индустриализации. В районе Сетубала расцвела тяжёлая промышленность, чьи сточные воды настолько загрязнили окружающую

среду, что колонии устриц не имели шансов на выживание. Да и заниматься ими стало некому, рабочая сила потянулась на заводы. *Crassostrea Angulata* практически осталась в прошлом.

Во Франции тем временем очередной вирус уничтожил сначала остатки плоских, а затем и всех португальских устриц. Пришлось на сей раз сотрудничать с востоком, завозя молодь тихоокеанских устриц *Crassostrea Gigas*. Со временем португальцы все-таки взялись за голову, а потом и за дело: были приняты меры по очистке водоемов и утилизации сточных вод. И вот, лет десять назад начали предприниматься сначала робкие, затем все более убедительные попытки восстановить разведение устриц в португальских водах. О масштабном производстве говорить пока рано, но единичные успехи весьма обнадеживающие.

Эстуарий реки Саду – устричный рай

На одной из устричных ферм в эстуарии реки Саду, которую мы посетили, выращивают все три вида устриц – португальскую *Crassostrea Angulata*, плоскую *Ostrea Edulis* и тихоокеанскую *Crassostrea Gigas*, с преобладанием последней. Заботится о них Селия Родригеш – специалист по аквакультуре с шестнадцатилетним стажем.

Устричный спат прибывает сюда из питомников. Здесь они растут, причем значительно быстрее, чем в более холодных французских водах: вместо двух-трех лет, в лагунах Сетубала устрицы вырастают до коммерческих размеров 80–100 г за 8–10 месяцев. Объемы производства пока невелики, в этом году рассчитывают получить 100 тонн.

Размещаются устрицы в специальных сетчатых мешках в каналах, сообщающихся с водами реки Саду, уровень которых изменяется с приливами и отливами амплитудой до 4 метров. Новый прилив приносит свежий фитопланктон, которым



питаются устрицы, фильтруя воду, а смешение пресной и соленой воды благоприятно сказывается на их вкусе. При достижении веса в 25 г моллюсков переводят на активный откорм, выкладывая их непосредственно на дно на отмелях, плотностью не более 25 раковин на квадратный метр, чтобы каждой хватало питания. Тех, которые достигли 50 г веса, перекалывают в садки, подвешенные на специальных структурах с таким расчетом, чтобы во время прилива устрицы оказывались под водой, продолжая питаться, а во время отлива, закрывались, тренируя мускул, благодаря которому впоследствии смогут перейти свой путь до потребителя. Движение воды заставляет устриц биться друг о друга, стесывая тем самым края раковин, делая их более округлыми. Ведь если позволить устрице расти, как ей заблагорассудится, то она может разрастаться и искривляться, совершенно не заботясь о своей коммерческой привлекательности. Если ей, например, попадется на дне какое-нибудь препятствие, то раковина будет формироваться, огибая его. А что потом делать с кривой устрицей?!

Растут устрицы все порозному: одни оказываются более прожорливыми и быстрее набирают вес, пока другие сидят на диете, не стремясь поправляться. Поэтому их надо регулярно контролировать и сортировать по размерам.

В характеристике качества устриц важную роль играет не только и не столько ее вес, сколько индекс кондиции или ко-

эффициент плотности, выражающийся в соотношении веса мяса к весу самой ракушки. Так, например, по французским меркам для вогнутых устриц категории *Fines* этот показатель должен быть от 6,5 до 10,5 и для *Especiales* от 10,5. У устриц, выводимых Селией, он составляет от 15 до 20. И действительно, ее устрицы очень мясистые и плотные. Они обладают приятным сладковатым вкусом, благодаря высокому содержанию пресной воды в реке.

Нюансы подачи

Актуален ли вопрос, есть или не есть устриц в летние месяцы? Дело в том, что обычно, начиная с мая-июня и до августа, устрицы озабочены вопросом размножения, они не только перестают набирать вес, но и могут потратить часть накопленных за зиму запасов. Кроме того, они приобретают некоторую молочность, утрачивая свой товарный вид. Их конечно можно есть, но их мясо в этот период будет не таким вкусным. Поэтому были выведены триплоидные устрицы, которые не размножаются, и презентабельны в любое время года, отсюда и название «Four Seasons». К тому же они и растут быстрее, не отвлекаясь на процесс размножения.

Глядя, как ловко Селия открывает устриц, сливает первую воду, подрезает ствол и, отточным движением переворачивая моллюска, выкладывает раковину на лед, возникли вопросы об эстетичности, практичности и корrekтности подачи устриц именно в таком виде, то

есть уже отделенными от раковины. Не подумают ли гости с нашим менталитетом, что устриц им подменили?

Мнение Селии однозначно: первую воду лучше сливать, устриц переворачивать. Вода, которая содержится в раковине при вскрытии, служит подтверждением того, что устрица жива, но сама по себе особой ценности не имеет. При отделении от раковины и переворачивании моллюска, он чувствует угрозу жизни и выделяет вторую воду – вот эту-то и надо выпивать. Кроме того, не перевернув устрицу, мы не сможем ее проверить на наличие паразитов. Бывает, что паразиты повреждают лишь раковину, не нанося никакого вреда самому моллюску. Их можно определить по небольшим темным пятнам на перламутре. Хотя опасности для любителя устриц это и не представляет, но сам вид такой раковины достаточен того, чтобы испортить настроение гостю.

Про пресловутую каплю лимона, от которой устрица должна съежиться, Селия сказала, что это не стопроцентный способ проверки на свежесть. Дело в том, что устрицы часто подают на льду, от холода они «засыпают» и могут не продемонстрировать явную реакцию на каплю лимона или укол вилкой, будучи при этом абсолютно свежими. Запах – вот здесь не ошибешься, если устрица имеет какой-то посторонний, даже не сильно выраженный запах, то лучше не рисковать. Ну а идеальная пара к устрице – игристые вина.



СЕРБИЯ: ПИТЬ, МОЛИТЬСЯ,

Сербия – славянская страна, на протяжении веков поддерживающая дружественную и духовную связь с русским народом, привлекающая внимание непрической, дикой красотой пейзажей, простой, сытной кухней и гостеприимством местных жителей.

Анна Попкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

История с продолжением

Виноделие Сербии берет начало с древнеримского периода. Значимый этап бурного развития отрасли приходится на XII–XIV вв. Например, королю Душану принадлежало большое число виноградников и винные погреба вблизи Призрена. А его устав 1355 года регулирует производство вина, что можно считать первым сербским законом о географическом происхождении.

Времена турецкого владычества были грустным периодом, количество виноградников резко сократилось. Бывшая Югославия входила в десятку крупнейших производителей вина в мире. Но упор делался на количество, а не на качество. Частные винодельни не имели права производить вино, собранный виноград сдавался на государственные винзаводы.

Возрождение сербского виноделия началось в 2000-е годы. Стали появляться частные хозяйства, нацеленные на производство высококачественных вин, в среде энологов замелькали французские фамилии, престижные справочники начали отмечать сербские вина премиями. Но до идилии еще далеко, виноделы только ищут собственный стиль, учатся использовать бочки и заменяют международные сорта на автохтоны. На сегодняшний день в Сербии действует около 200 виноделен, но всего лишь несколько хозяйств экспортируют свои вина в другие страны.

Сортовой калейдоскоп

Виноградники в Сербии занимают около 70 тыс. га, основная часть приходит-

ся на международные сорта такие, как Совиньон Блан, Шардоне, Каберне Совиньон, Гаме, Пино Нуар и Рислинг. Но в последнее время виноделы обратили внимание на автохтонные сорта: Прокупац, Тамьяника, Вранац, Смедеревка, Жилавка, Морава, Багина и другие.

На символ винодельческой Сербии претендует красный сорт – Прокупац.

Прокупац выращивают не только в Сербии, но также в Косово и Македонии. Родиной этого сорта считается Жупа, южный регион Сербии. Вина из Прокупаца отличаются насыщенным цветом и ароматами темных ягод, лепестков роз. Лучшие вина из Прокупаца производят хозяйства Ivanović, Temet, Budimir.

Тамьяника – сорт белого винограда семейства мускатных, который культивируют в Сербии более 500 лет. Из него производят ароматные, пряные вина.

Местной редкостью является Черная Тамьяника, которая была практически утеряна, но спасена, благодаря заботам монахов из монастыря Буково. Виноградники Черной Тамьяники занимают менее 5 га, из них 2 га принадлежат монастырю.

Черная Тамьяника – сорт винограда с очень высоким содержанием сахара, он идентичен северо-итальянскому сорту Розовый Мускат. Вина из этого сорта ценит Иосип Броз Тито, который слыл гедонистом.

Вранац – сорт красного винограда, больше распространен в Черногории и Македонии, но часто встречается и в Сербии. Вина из Вранаца получаются проще, чем из Прокупаца. Они имеют темно-чернильный цвет, яркие фруктовые ароматы, оттенки шоколада и специй, мягкие танины и хорошую кислотность. Анализ ДНК показали, что Вранац состоит в род-

ственных отношениях с итальянским Примитиво. В переводе с сербского «вранац» означает «вороной конь», здесь, скорее всего, рождается ассоциация с цветом вина.

Смедеревка – сорт белого винограда, берущий свое название от одноименного города. Вина из Смедеревки отличаются хорошей кислотностью и высоким содержанием алкоголя.

Багина – сорт белого винограда, который культивируют в Сербии, Болгарии и Румынии. В Сербии сорт выращивают в Неготинска краине. Он был практически полностью заброшен, сохранилось лишь несколько лоз у винодельни Matalj. Для Багины свойственны сладкие цветочные и абрикосовые ароматы.

Винодельческие зоны

Самые важные винодельческие центры Сербии находятся в Неготинска краине, на Фрушка горе, в Суботице, Шумадию и Жупе.

Неготинска краина (Nogotinska krajina) расположена в восточной части Центральной Сербии. Это равнина, окруженная горами и реками Дунай и Тимок, которые создают уникальный микроклимат. Лето здесь жаркое, а зимы холодные. Преобладают три типа почв: аллювиальные наносы, озерные седименты и известняк. Виноградники занимают около 1000 га, они расположены на высоте 100–270 м над уровнем моря. Основные сорта – Багина, Зачинак, Прокупац, Вранац и Смедеревка. Если говорить о международных сортах, то Неготинска краина славится винами из Каберне Совиньона, считается, что это идеальное для него место в Сербии, затем идут Мерло, Гренаш и Сира. Лозы, растущие по берегам реки Дуная, пережили эпидемию филлоксеры.



Дунай

Ведущая винодельная – Matalj (Маталь). Стоит попробовать Совиньон Блан, Шардоне и Кремен, однако основной сорт – Каберне Совиньон.

Жупа (Zupa) является древней винодельческой зоной, расположенной в Александровацкой долине в центре Сербии у подножия горы Копаоник. Первые письменные упоминания о регионе Жупа датируются XII веком, когда великий жупан (правитель края) Стефан Неманья подарил монастырю Студеница виноградники. Самый большой город – Александровац, по нашим меркам он совсем невелик, всего лишь 6500 жителей. Здесь сосредоточены основные винодельни региона – Ivanovic, Budimir, Mimic. Тамьяника и Прокупац – два знаковых сорта Жупы.

Регион Шумадию находится в центральной части Сербии, когда-то здесь шумели леса («шума» – лес по-сербски), но их давно вырубали. Шумадию с одной стороны очерчивает река Дунай, а с другой – река Велика-Морава. Здесь выделяют холмистый субрегион Опленач. Почвы разнообразны, преимущественно аллювиальная наносная глина, смольница и бурозем.

В 1903 году в селе Бая были основаны кооператив и винный погреб сербских и югославских королев Петра и Александра Карагеоргиевичей, которые принесли известность опленачким винам в Европе.

Сейчас флагманским хозяйством Опленача является Aleksandrović (Александрович). Стоит попробовать игристое блан де блан, выполненное классическим методом.

Интересно хозяйство Radovanović (Радованович), основанное в 1990 году на базе семейных виноградников.

Фрушка гора (Fruska Gora) находится на севере Сербии недалеко от Дуная, в исторической области Срем. Она представляет собой изолированный кряж – возвышенность в виде холмов с ровными очертаниями вершин и склонов. Самый высокий пик достигает 540 м над уровнем моря. Миллионы лет назад кряж был островом в Паннонском море, когда море высохло остался 3–4 километровой слой осадков. Склоны Фрушки горы идеально подходят для виноделия. Высокое качество вин с Фрушки горы отмечалось во все времена.

Основные сорта – Итальянский Рислинг, который долгое время здесь называли Грашац, Траминак (имеет также северо-итальянские корни), Совиньон Блан, Жуплянка, Рейнский Рислинг, Каберне Совиньон, Мерло, Непланта, Пробус и другие.

Кроме того, на Фрушке горе выпускают оригинальное крепленое вино бермет. Местная легенда рассказывает, что это вино поставлялось в Америку 150 лет назад и вошло в винную карту на «Титанике».

Бермет – вермут, настоянный на разных травах и специях, крепленый виноградным дистиллятом. Может быть красным или белым. Точный рецепт производства бермета виноделы хранят в секрете и не раскрывают ни в коем случае.

Стоит обратить внимание на вина Kovacevic (Ковачевич), виноградники которого расположены на южном склоне Фрушка горы. Это второе сербское хозяйство, производящее игристые вина классическим методом. А также исторический погреб Kis (Киш), который производит красный и белый бермет, вина из Итальянского и Рейнского Рислинга, Шардоне, Франковки.

Суботица-Хоргош (Subotica-Horgos) – винодельческий регион на севере Сербии, образовавшийся после высыхания Паннонского моря миллионы лет назад. Почвы преимущественно песчаные, местами глинистые и бурые степные. Рельеф – равнинные или волнистые плато. Климат континентальный с холодными зимами. Виноградники занимают 24 тыс. га. Исторические сорта – Кадарка, Кевидинка, Мускат Крокан, также культивируют Итальянский Рислинг, Рейнский Рислинг, Шардоне, Жуплянку, Эзерье, Семильон, Франковку.

Среди хозяйств самым известным является винодельня фолк-певца Звонко Богдана (Zvonko Bogdan), расположенная на восточном берегу озера Палич.



Погреб Радованович



Виноградники Александрович



Ресторан при винодельни Ковачевич



ВЕСЕЛИТЬСЯ



Усыпальница Карегеоргиевичей в Тополе

Жестока пича – крепкий алкоголь

Пока виноделы шутят, что каждый фрукт мечтает стать виноградом, сербы с этим не согласны и отдают предпочтение ракии – традиционному крепкому напитку, полученному путем дистилляции ферментированных фруктов.

Издавна ракию делали в деревнях практически в каждом доме. Даже при Тито это не было запрещено, крестьяне гнали ракию для собственных нужд и продолжают эту традицию и в наши дни.

Самой популярной считается ракия из слив – сливовица или по-сербски – шлиовица. Ее производят не только в Сербии, но здесь сливовица – национальный напиток.

Выбор сливы обусловлен тем, что она является самым распространенным фруктом в стране.

Для выдержки крепкого напитка используют бочки. Время выдержки может быть различным и порой достигает 40 лет. В результате напиток приобретает ванильные ароматы и тона выпечки, но теряет фруктовую свежесть.

В 2007 году «сербская ракия сливовица» получила сертификат Европейского Сообщества, как первый продукт Сербии, защищенный по географическому происхождению.

Кроме сливовицы, существуют другие версии ракии – айвовая, виноградная, вишневая, грушевая, яблочная.

Каймак, чварцы и пршут

Известный сербский деятель в сфере культуры, сказал, что для иностранцев «Сербия ассоциируется с Тито, Милошевичем или Младичем, а не с торговыми марками» и «ни один сербский продукт не сумел завоевать европейский рынок и стать узнаваемым в такой степени, чтобы вытеснить негативный имидж страны».

К сожалению, это так, несмотря на то, что сербская кухня зародилась на стыке Турции, Средиземноморья и Австро-Венгерской империи. Обогатившись разнообразными рецептами, помноженными на вековые традиции, она остается простой, сытной и деревенской, наваристой и абсолютно мясной.

Мясо – ключевое звено местной кухни – свинина, баранина и козлятина, приготовленные на гриле, превращенные в колбаски, завернутые в листья квашеной капусты (сарма), тушеные или порубленные на котлеты. Жареные колбаски чевачичи (похожие на люля кебаб) обычно заворачивают в лепешки, туда же кладут огромное количество лука.

К мясным блюдам обычно подают каймак – жирный кисломолочный продукт. Традиционно каймак готовят, укладывая слоями в глиняную посуду снятые с молока сливки.

В осенний период самой популярной едой яв-

ляются чварцы – деликатес из обжаренного свиного сала. В лучших ресторанах Сербии сало расслоено на тонкие нити, и чварцы выглядят как сладкая вата, они тают во рту, оставляя изысканный вкус соленого сала.

Вкусный бренд Сербии может быть и сырокопченый окорок – пршут.

Велик выбор сыров – от мягкого козьего до выдержанного качкавали из овечьего молока. Отдельного слова заслуживает сербская выпечка. Ароматный бурек – пирог из слоеного теста с сыром, зеленью или мясом, – традиционная еда на завтрак.

Каждую трапезу сопровождает пройя – хлеб из кукурузной муки, с добавлением сыра и яиц. В прошлом сербские крестьяне видели мясо только по праздникам, а сытный и плотный хлеб мог заменить полноценный обед.

Самым популярным овощем на столе является перец. Его слегка обжаривают на гриле и обильно поливают оливковым маслом, любят и острый перец и пасту из паприки под названием айвар.

В поисках эногастрономического счастья

Прямой перелет до Белграда не займет много времени, отсутствие визы для российских туристов, понятный язык (если не заказывать в ресторане карася, потому что по-сербски это «бабушка»

и помнить, что «вредна жена» означает «хорошая жена»), гуманные цены и гостеприимство местных жителей, делают Сербию привлекательным туристическим направлением. А некоторые сложности в виде экстремальных дорог, придорожных кафе, убитых машин придают балканский колорит, с налетом обреченного веселья, которое свойственно и русской душе.

Сербия – страна тысячи монастырей, миллионы туристов совершают паломничество по святым местам, мы же сосредоточимся на эногастрономических маршрутах, упомянув лишь значимые обители.

В список всемирного наследия ЮНЕСКО включены Стари-Сад с Сопочани, Студеница, а также средневековые монастыри Косово и Метохии – Дечаны, Грачаница, Печский патриархат, Богородица Левишка.

участие в сборе яблок на плантациях Deuric. Кстати, большая часть этих яблок экспортируется в Россию, а оставшаяся идет на производство яблочной ракии. Если в ваши планы не входит работа на плантации, то можно совершить экскурсию, объезжая на автомобиле с вагончиками, длинные ряды яблонь, дегустируя ракию.

Живописный маршрут пролегает вдоль Дуная от Белграда до Неготина. Здесь расположен ряд древних крепостей, среди которых Голубац и Рам, руины Траянова моста, древнеримский дворец Ромулиана, Лепенски Вир – самый старый город Европы. От природных ландшафтов в ущелье Дуная захватывает дух, а с другого берега реки, с румынской стороны смотрит грозный каменный лик царя дакийцев Децебела, высеченный из монолитной скалы.

погреб расположен в городе Топола, а недалеко отсюда среди заросшего парка возвышается церковь святого Георгия – место захоронения членов династии Карагеоргиевичей; ее великолепный интерьер состоит из мозаичных фресок.

Винодельни к посещению: *Aleksandrovic, Radovanovi*.

Александровацкая долина – благодатный край, сербская Жупа – важнейший винодельческий регион страны, где находятся многие знаковые винодельни – *Ivanovic, Budimir, Minic, Temet*.

В конце сентября в городе Александровац проходит грандиозный фестиваль «Жупска Берба», посвященный сбору винограда и вину. Небольшой город на несколько дней превращается в веселое гудящее улей. Сюда не стоит приезжать в поисках лучших вин Сербии, но именно здесь можно почувствовать атмосферу настоящего праздника, познакомиться с персонажами, похожими на героев фильма Эмира Кустурицы и окунуться в уличные гастрономические безобразия.

- Дело дрянь, печень сгорела.
- Значит, тебе нельзя пить.
- К черту! Я обязательно напишусь!

© «Черная кошка, белый кот» – фильм Э. Кустурицы



Драгослав Иванович (винодельня Иванович)

Святым местом считается Фрушка гора, на территории которой находится несколько православных монастырей. В прошлом насчитывалось около 30 обителей, сейчас осталось 17 частично сохранившихся.

Был период, когда монастыри играли важную роль в виноделии. Так Прокопий Болич, архимандрит монастыря Раковац, напечатал в Буде в 1816 году первый виноградарский учебник под названием «Совершенный винодел». А город Сремски Карловцы на протяжении нескольких веков считался столицей сербского виноделия.

В самое титулованное хозяйство – винодельню *Kovacevic*, нужно заглянуть в ресторан к обеду, чтобы отведать блюда сремской кухни – воеводинскую ветчину, брынзу, пирог с мясом или дунайскую рыбу.

Захватывающим приключением может стать

Необычен поселок винных погребов Раяцкий пимниц, представляющий собой уникальный архитектурный комплекс, состоящий из 270 погребов, который строился с середины XVIII века до 1930-х годов. На верхних этажах живут семьи, занятые производством вина, а под землей вырыты погребов. Винодельня к посещению: *Matalj*.

Можно также заглянуть в монастырь Буковоградский (XV век), в котором отец Косьма проведет экскурсию, покажет древнюю церковь, винные подвалы, и виноградник Черной Тамьяники.

Холм Опленач – еще одна точка винного маршрута, он считается центром королевского виноделия: именно здесь в 1903 году был основан Венчацкий виноградарский кооператив и винный погреб королей Петра и Александра Карагеоргиевичей. Королевский

И это сделать проще простого, зачерпывая вино, бьющее бодрой струей прямо из фонтана, установленного на городской площади. Но, чтобы как-то контролировать процесс, вино всем желающим и абсолютно бесплатно, разливают в бутылки, одетые в национальные костюмы. Вдоль длинной улицы жарят молочных поросят и ягнят на вертелах, наполняя город сочными мясными ароматами, жирный воздух поднимается от плескавиц, подрумяненных на решетке, а рядом приютилась «печена паприка» – красивый сладкий перец. Серьезные виноделы не принимают участия в фестивале, зато можно вдоволь напробаваться домашней ракии, наливкой и «сладко вина», т.е. виноградного сока.

В сентябре подобные фестивали проходят по всей Сербии, открывая самый урожайный и вкусный сезон года.



Перец



Ягненок на вертеле



Винный фестиваль «Жупска Берба»

Узбекистан

Узбекистан – большая, очень интересная и разнообразная страна с долгой историей, поэтому за неделю всего не увидишь, но мы старались. Нас было немного, всего четверо – три дамы и я. Ну и, естественно, я стал товарищем Суховым, а они – Зухра, Зульфия, Гюльчатай...

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Началось путешествие с Хивы. Старая Хива располагается внутри глиняных крепостных стен. Живет там около трех тысяч людей, дома свои перестраивают под гостиницы для туристов, но старый облик не нарушают. Всю поездку нас сопровождал гид Рустем (так называла его мама, можно Рустам), а в Хиве еще и Тимур. Тимур снабжал нас сведениями, которые не почерпнешь в туристических путеводителях. Он поведал нам об изощренных пытках за постукивание ногой в такт музыке. Вот, представьте: звучит ритмичная мелодия, вы в такт ей слегка шлепаете ступней по земле – получите – ртуть в уши, олово в рот, стекло внутрь, кол в задний проход на 80 см!, вшитый в ягодицы конский волос, так что спать можно только на животе.

А еще – «говорун» – «молчун». Пленника привязывают и «говорун» угоривает его съесть кусочек мяса, а «молчун» в это время переливает воду из одной емкости в другую, пить при этом не дают. Только обещают, что после мяса дадут попить, несчастный ест, а его обманывают и не дают воды и уговаривают вновь, чтобы снова обмануть. Так продолжается пока несчастный не умирает от заворота кишок. Это же все нужно было придумать! А наложницы у хана жили, конечно, скучновато, зато каждый год получали по одному килограмму золота, что составляло 3 кг за 3 года – как у нас служба во флоте – и когда их отпускали они становились богатыми невестами. Кроме наложниц у хана были еще и жены, которые передвигались



Памятник султану Улугбеку, внуку Тамерлана

свободно, а наложницы во избежание склок и зависти попадали к хану в покои таким образом, что никто не знал кто и когда. Мечети, минареты, медресе, помещения для наложниц. Мечеть Джума – теперь музей колонн. Удивительное сооружение, крышу которого подпирают 213 резных колонны на каменных основаниях. (Когда-то в далеком 1989 году мне пришлось здесь побывать и даже написать картинку). Посетили знаменитую пограничную крепость Хорезмского ханства Аяз-кала, II век нашей эры. Только практически полное отсутствие осадков в этих пустынных краях позволило нам через столько веков лицезреть это глиняное, слегка оплывшее сооружение, с сохранившимися ходами и бойницами.

Ну, нельзя же покинуть Хиву, не научив местных жителей настоящему диетическому плову, что и было сделано. Большой знаток истории Тимур с двумя братьями построили ресторан и скоро достроят гостиницу. Вечером во дворе развели огонь в круглой печурке, и в отсутствие индеечного бедра готовил я из банальных окорочков. Без традиционного курдюка на рафини-

рованном масле. Со специями у них как-то странно – только зира. Зато мне приготовили айву, с которой нужно быть осторожным, поскольку она сильно размягчает рис. В результате все получилось и теперь, по словам Тимура, они будут готовить так всегда. Впрочем, может быть это только восточная вежливость.

А дальше была Бухара. Минарет Калян XII века – самая большая вертикаль города – 46,5 метров, медресе Улугбека, мавзолей Саманидов IX–X вв. с сорока видами кирпичной кладки. А еще бесконечные и острейшие ножи – пчак, которые я все время покупал. Они сделаны из мягкого металла, стоят недорого и предназначаются для фруктов-овощей. Но были там еще ножи дамасской стали с завораживающим рисунком структуры металла. Мне повезло – кузнец Закир пригласил меня участвовать в ковке такого ножа. Десять пластинок разного металла – от старой церковной ограды и никеля до толкателя от дизельного двигателя сварены вместе. Затем они раскаляются в горне, обильно посыпаются бурой и расплющиваются, соединяясь друг с другом. Мастер достает раскаленный добела брусок и бьет небольшим молот-

А как можно было не попасть в настоящую баню XVI века?! Пока «гарем» отправился за какими-то тряпками, я помчался в хамам. Турнический сезон заканчивался, и народу не было совсем. Куполообразные потолки соответствовали внешнему виду бань. Помещений несколько, разного назначения. В том, где я должен был разогреться перед массажем, было совсем не жарко. Оказывается не сидеть надо на лавке, а стоять в нише, пар идет из отверстия в стене. Скрытая за каменной кладкой емкость с водой нагревается газом, а в XVI веке, объяснили мне, – свечами. Затем потомственный банщик энергично меня отмассировал и, намазав смесью меда и имбиря, отправил лежать на очень горячую лавку. Щипало. Пришлось выдержать все. Но когда меня выпустили на волю, не хотелось ни баранины, приготовленной в тандыре, ни обещанной скрипки в ресторане, хотелось только спать.

Одиннадцать лет назад в ресторане в центре Ляби Хауз у пруда мы с Любой снимали кулинарную программу «Охотники за рецептами» и оставили свои автографы. Приятно что они и сейчас сохранились и люди работают те же.



Восточный рынок

ком, показывая место, куда должен ударить подмастерье (я в этом случае) тяжелой кувалдой. После чего пластина складывается пополам, отдыхает день и все повторяется снова. В результате слои многократно смешиваются, как в слоеном тесте и приобретают невероятную прочность. Таким ножом можно разрубить пополам гвоздь и лезвие не пострадает. Конечно, я купил этот нож, и хоть сам участвовал в процессе, Закир не подвинулся в цене ни на копейку.

Дальше в программе нас ждало серьезное испытание в пустыне Кызыл Кум. По дороге заехали в местечко Гиждуван, известное своими гончарями. Там нам показали весь процесс, дали расписать тарелку и накормили обедом. А к вечеру добрались до пустыни, засветло попали на озеро Айдаркуль, где увидели радугу, и приехали к месту ночевки. Двадцать настоящих юрт без окон, горячей воды, отопления и удобств, вызвали ужас у наших барышень. Туда же занес-



На верблюде лучше!

ло какую-то французенку, она угостила нас кусочком московской колбаски, а от моей 45-градусной персиковой откачалась. У жаркого костра из саксаула пел что-то заунывное акын. Все разбрелись по юртам, напялили на себя все что было в чемоданах и заснули. Ночью вокруг моей юрты раздавался зловещий шорох – кобра, гюрза, каракурт, скорпион? К сожалению, только ветер шевелил ткань. ... А утром фотосессия на верблюдах, и в путь.

После этого Самарканд показался столицей мира, да так оно и было когда-то. Территория, завоеванная при Тимуре, впечатля-

эвакуированные из Москвы студенты Суриковского института. Сейчас это музейный комплекс.

Напоследок, в гостях у керамиста, мне опять предложили приготовить плов. Масло в казане было черного цвета, говорят, самое полезное, льняное. Мяса – маленькая горсточка, всего две луковицы, огромный таз моркови и много-много риса. Зира и изюм вместо барбариса. Пришлось и здесь выступить в роли просветителя. Странно, что местные не кладут никаких специй кроме зиры. Ни барбариса, ни шафрана... Поменял пропорции, добавил много лука, убрал



Теперь я подмастерье

ет: весь Кавказ, и Турция, и Средняя Азия. В мавзолее Тимуридов похоронены и сам Тимур, и его гениальный внук Улугбек, который оказался неважным воином, но великим ученым. Обсерватория, построенная им, производит впечатление и на современного человека, а что же было в начале XV века?! В знаменитом Регистане в войну жили

вполовину морковь, сунул 5 головок чеснока, многократно промыл рис. И ели все с удовольствием. Хозяин сказал, что это плов – средний между ферганским и самаркандским.

Накупили на рынке вяленой дыни, орехов в кураге и печеных в золе абрикосовых косточек, прошли суровую узбекскую погранслужбу и таможню и полетели домой.



Снова варю плов



Крепость Хорезмского ханства Аяз-кала