

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№4 (146) май 2014

ВИННОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

**ПОРТУГАЛИЯ:
эногастрономические
впечатления**

Стр. 6, 7

**Средиземноморская
штучка**

Деликатес и лекарство

Стр. 9

СОВЕТЫ ВРАЧА

**ОТ ЗИМНЕГО СТОЛА
К ВЕСЕННЕ-ЛЕТНЕМУ:
легкая еда и легкое вино**

Стр. 11

Грав, Сент-Эмильон, Медок, Сотерн... далее везде

В баре Wine Express на Курском вокзале состоялась дегустация вин одного из самых влиятельных виноделов Франции Бернара Магре, собирателя терруаров и коллекционера замков. Он дружит с «великим и ужасным» Депардье, – у них совместный проект по созданию и продвижению вин. И с великим «летучим» энологом Мишелем Ролланом, долгие годы консультирующим хозяйства Магре. И с великим шеф-поваром Жоэлем Ребюшоном, обладателем в сумме 26 звезд Гида Мишлена, – в карте его ресторанов всегда представлены лучшие вина Магре. Его хорошо знают в России благодаря замечательным и разнообразным винам, которые дарят новые вкусы, новые ощущения и новые страны.

О винах и об империи Бернара Магре мы побеседовали с его сыном, Филиппом Магре, лично проводившим дегустацию.

– Вашему знаменитому отцу удалось создать целую винную империю. Уточните, пожалуйста, сколькими все-таки виноградниками вы владеете сегодня. И каково ваше последнее и наиболее ценное приобретение?

– Ну, империя это громко сказано! Однако мы действительно периодически приобретаем новые виноградники. Сегодня их 40. Больше всего, конечно, в Бордо, около 20. Еще у нас с десяток виноградников на юге Франции, в окрестностях Каркассона, в регионе Лангедок-Руссильон и Провансе. И мы ими очень дорожим. В Каркассоне фамильные корни моей матери: там жили ее предки, и сама она родом оттуда. Вина этого региона мы с успехом продвигаем по всему миру. Во-первых, потому, что это действительно очень хорошие солнечные и жизнерадостные вина, а во-вторых, они особо дороги нашей семье.

Мы владеем виноградниками в Испании, в Торо и Приорате. А также в Португалии, в долине Напа в Калифорнии, в Чили, Аргентине, Уругвае, Марокко, где исключительный терру-

ар рождает просто роскошные вина. В собственности нашей компании есть даже совсем небольшой виноградник в Японии. Это официально. Но! Совсем недавно мы приобрели еще один – в Испании, уже четвертый в этой стране. И, наконец, виноградник в Румынии. Так что фактически их 42. Если же говорить о ценности и престижности, то это, безусловно, крЮ классе в Сотерне.

– Таким образом, получается, вы владельцы уже четырех исторических виноградников крЮ классе.

– И мы этим гордимся. Бордо всегда были и останутся классическими винами высочайшего уровня. Причем винами классифицированными, как в Медоке, Граве, Сент-Эмильоне, Сотерне. Я думаю... Нет, я абсолютно уверен, что слава бордо в мировом рейтинге основывается именно на классификации, которая опирается на благородство происхождения и поддерживает репутацию, завоеванную на протяжении столетий.

Хочу отметить, что эмблема компании Бернара Магре на этикетке – перекрещенные ключи, а также его личная подпись воспринимаются потребителями как гарантия качества. И этот «знак качества» присутствует не только на наших великих крЮ,



но и других винах. Это своего рода приглашение для покупателей и, если хотите, пропуск в мир качественных терруарных вин. Более того, такая узнаваемая эмблема существенно облегчает выбор, что при сегодняшнем многообразии весьма актуально. В продвижении вина узнаваемость – невероятно важная вещь.

Окончание на 4-й стр. ➤

В НОМЕРЕ:

События	2
Фингер Лейкс. Особенности местного виноделия	3, 5
Дикарем по Тоскане	8
Картинки Турции	9



Лучшие рестораны мира

В Лондоне состоялось вручение ежегодной премии The World's 50 Best Restaurants, которую уже двенадцать лет подряд проводит авторитетный английский журнал The Restaurant Magazine. Главное событие в мировой ресторанной индустрии подвело итоги минувшего года. Рестораны, удостоившиеся чести за-

нять престижные места, становятся объектом пристального внимания не только профессионального сообщества, но и меккой для гастрономических туристов всего мира. Первое место уже в четвертый раз занял ресторан Noma, в столице Дании. На втором – El Celler de Can Roca в испанском городе Жирона, на тре-

тьем знаменитая моденская Osteria Francescana. Также в списке оказалась лондонский ресторан Heston Blumenthal Dinner, бразильский D.O.M и нью-йоркский Eleven Madison Park. В сотне лучших (71 место) – московский ресторан The White Rabbit, работающий под руководством Владимира Мухина.

Лучшие вина Испании в Москве

Салон «Guia Penin: Лучшие вина Испании», несколько лет с успехом гастролирующий по всему миру, впервые этой весной состоялся в Москве. Мероприятие было призвано познакомить профессионалов винного рынка с лучшими винами Испании.

Для Салона специалисты компании Guia Penin отобрали около 170 образцов с рейтингом 90 баллов и выше, а также вина, имеющие 3, 4 и 5 звезд в категории «лучшее соотношение «цена-качество». Все они вошли в новое издание Гиды Пенина, которому в этом году исполняется 25 лет и является наиболее полным справочником по испанскому виноделию. Гид 2014 года включает в себя оценку и описание более 10 тысяч вин от 2137 винодельческих предприятий из 135 винодельческих регионов страны.

Каждый эксперт в команде Пенина оценивает в день порядка 100–120 образцов. Данные сразу заносятся в ком-



пьютер. Если вино уже попадало в Гид, вся информация о нем за несколько последних миллезимов появляется на экране. «Это уберегает нас от ошибок», – заявляет господин Пенин. – Если мы видим, что оценки сильно разнятся, значит велика вероятность, что мы имеем дело с плохой бутылкой».

ALIMENTARIA-2014

В апреле этого года в Барселоне состоялась крупнейшая выставка напитков и продуктов питания Alimentaria 2014. Экспонентами стали 3800 компаний из 140 стран, зарегистрировано более 10000 деловых встреч.

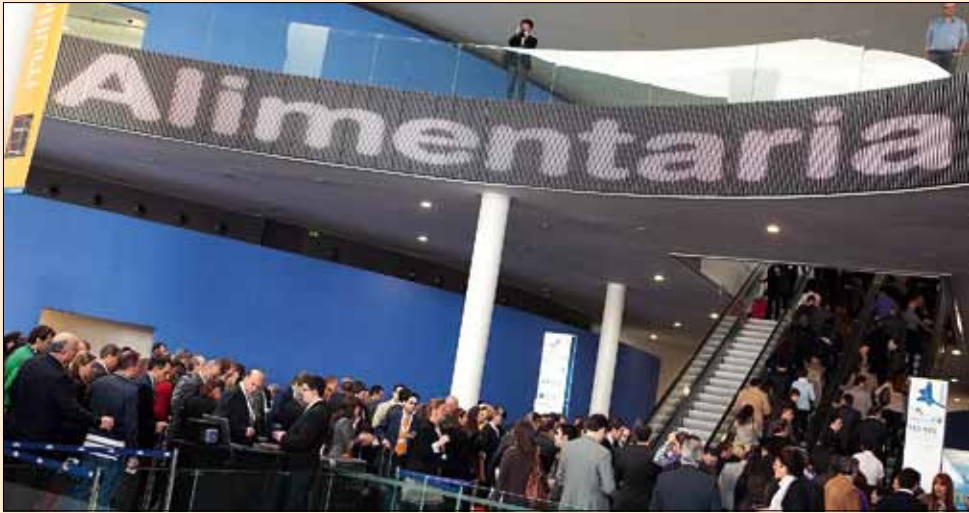
Гастрономические мастер-классы и различные презентации провели 50 мишленовский шеф-поваров. Павильоны выставочного центра Fira de Barcelona Gran Via

посетило более 140 тыс. профессионалов со всего мира. В этом году, как никогда, Барселона смогла собрать вместе истинных профессионалов международного рынка, что весьма порадовало экспонентов.

Огромный павильон «Vinozum» был отдан производителям вин и крепких спиртных напитков всех стран, где также была организована открытая дегустационная зона под на-

званием «50 Rompedores». Здесь были представлены вина, произведенные по технологии, ломающей все традиционные методы производства, с целью привлечения нового потребителя, в основном молодёжь.

Жаль, что пока российские производители вина не принимают участие в этой выставке, которая может быть хорошей стартовой площадкой для экспорта.



Госдума запретит алкосайты

Законопроект, запрещающий дистанционную торговлю алкоголем, готов к принятию Госдумой. Помимо этого будет пресекаться распространение алкоголя посредством рекламных акций по скидкам и купонам. В пояснительной записке к законопроекту отмечается, что в последнее вре-

мя наблюдается рост объемов продаж алкоголя через интернет при условии приобретения какого-либо товара. В частности, многие интернет-магазины делают предложения наподобие такого: «Мы не продаем алкоголь, мы дадим его Вам при покупке зажигалки!» Нередко таким образом продают

поддельные напитки или не имеющие акцизных марок, которые к тому же могут заказать лица, не достигшие совершеннолетия, причем в любое время суток. Необходимые для блокировки сайтов полномочия предоставят Роскомнадзору и Росалкогольрегулированию.

Выбор народа

В Краснодаре состоялась «народная дегустация» лучших отечественных вин. Рядовые потребители выбрали своих фаворитов. Дегустация состоялась в рамках отраслевой выставки «Винорус. Винотех» впервые. По словам организаторов, некоторые вина получали настолько разные оценки, что в итоге не могли показать высокого среднего балла. Так,

гибрид на базе сорта Гранатовый от краснодарского винодела Владимира Резниченко был отмечен оценками от 1 до 10, и высшие баллы при этом ставили самые «продвинутые» из участников. Тем не менее, в итоге у него лишь предпоследнее место.

Лучшим русским вином, по мнению рядовых потребителей, оказалось Каберне Качинское (завод

«Инкерман»). Причем, на состоявшемся накануне профессиональном конкурсе оно удостоилось серебряной награды. Безусловно, потребители оценивают вина абсолютно по другим критериям, нежели опытные эксперты, во главу угла они ставят его понятность, питкости, оперируя такими понятиями, как «нравится» и «не нравится».

Крымское бюро винограда и вина

14 мая 2014 г. в Крыму образована общественная организация виноградарских и винодельческих предприятий Республики Крым и г. Севастополь – Некоммерческое партнерство «Крымское бюро винограда и вина». Учредителями партнерства выступили около сорока физических лиц, представляющих предприятия всех

форм собственности отрасли. Председателем Совета Партнерства избран Директор ГП «Новый Свет», депутат Госсовета Крыма Я.П. Павленко. Основными целями созданной организации задекларированы: решение неотложных проблем отрасли виноградарства и виноделия, связанных с присоединением Крыма к России, изменение

законодательства РФ, регулирующего оборот алкогольной продукции, с тем, чтобы обеспечить преференции предприятиям, которые производят вино из винограда с собственными виноградниками, придание импульса развитию виноградарства и виноделию Крыма и созданию бренда «Крымское вино» на мировом винном рынке.

Portugieser du Monde 2014

Международный винный конкурс Portugieser du Monde 2014 прошел в конце апреля во второй раз. 6 стран предоставили 72 образца из винограда Португизер. Венгерские регионы Печ (Печс)

и Вилань (Villany), а также многие другие места, где теперь произрастает этот уникальный сорт, получили 19 золотых медалей. Фруктово-свежий и легкое тело принесли немалый успех этим винам

во многих странах Европы. Вина оценивало международное жюри из 9 европейских стран. Золотые медали получили: 13 виноделов Венгрии, 2 – Сербии, по одной – Словакии, Словении, Австрии, Германии.

Преференции для крымских виноделов

Крымские виноделы могут получить от Правительства РФ преференции для развития отрасли и считает обоснованными поставленные производители вопросы, сообщил РИА Новости министр сельского хозяйства Николай Федоров. Винодельческие предприятия Крыма, среди которых НПАО «Массандра», ЗШВ «Но-

вый Свет», ГК «Инкерман Интернешнл», «Легенда Крыма», ОАО «Солнечная Долина», направили письмо уполномоченному при президенте РФ защите прав предпринимателей Борису Титову с просьбой предоставить ряд преференций для развития отрасли, пришедшей в упадок за последние годы. В частности, вино-

делы просят принять закон «О винограде и вине», который позволит виноделам, делающим вино из собственного винограда, получать льготы и преференции от государства.

Среди просьб виноделов и изменения в Налоговый кодекс РФ, позволяющие им оставлять в своем распоряжении начисленный НДС.

International Sherry Week (ISW)

Второй год подряд со 2 по 8 июня во всем мире будут чествовать известные испанские вина херес. Это самое быстрорастущее международное событие в эногастрономическом календаре. В этом году празднование ISW совпадает с присвоением городу Херес статуса Европейской Винной Столицы 2014 (European Wine Capital 2014 года). После успеха «Всемирного Дня

Хереса» в 2013 году, когда были проведены более 300 мероприятий в 29 странах, в этом году праздник будет отмечаться целую неделю. В прошлом году Россия заняла третье место в мире по количеству событий – 24 мероприятия, и уступила только Великобритании и Испании.

Участники могут запланировать одно или несколько мероприятий, посвященных хересу, – нет



никаких формальных правил, кроме одного: херес должен быть из испанского региона его производства – Denomination de Origen Jerez-Xeres-Sherry.

Винная карта

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

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

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

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

Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com

Над номером работали:

Корреспонденты: Татьяна Гаген-Делкрос, Татьяна Манн (Пахмутова), Даша Неклюдова, Владимир Цапелик, Поэль Молонова, Марина Разоренова, Елена Громова, Евгения Бондаренко, Михаил Штырлин

Фотографии: Татьяна Гаген-Делкрос, Татьяна Манн (Пахмутова), Владимир Цапелик, Поэль Молонова, Марина Разоренова, depositphotos.com, компания «Алианта»

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

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

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

Фингер Лейкс

Особенности местного виноделия

В 90-е годы я часто ездил в США. Потребление вина там было небольшим в сравнении с Европой, но интерес к виноградному напитку рос стремительно. Этому способствовало открытие и пропагандирование «французского парадокса», суть которого сводилась к утверждению, что красное сухое вино может снизить риски возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Постепенно в стране начало появляться понимание того, что здоровое питание с элементами средиземноморской кухни и в сопровождении виноградного вина может значительно увеличить продолжительность жизни. Достаточно массово стали выпускаться книги о вине. В начале последнего десятилетия прошлого века мне удалось купить первую книгу о вине – интересную и, несмотря на шутливое название, весьма профессиональную Wine for Dummies («Вино для чайников»).

Владимир Цапелик

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Прошло много лет, и я вновь получил приглашение посетить Америку. На этот раз целью поездки стало мое участие в качестве судьи в Международном винном конкурсе. Крупнейшее соревнование виноделов со всего света в 14-й раз проходило на севере восточного побережья. Местом проведения в очередной раз стал город Рочестер, столица винодельческого региона Фингер Лейкс. Примечательно, что этот конкурс известен в мире как крупнейшее благотворительное мероприятие в поддержку детей больных раком. Такие детки из разных стран мира могут отдохнуть в лагере Camp Good Days в живописном месте около озера. На благие цели и перечисляют-

ся все доходы от проведения конкурса. При этом 75 высококвалифицированных судей и более 100 волонтеров, обслуживающих многочисленные дегустации, из года в год работают совершенно бесплатно.

Конкурс в Рочестере входит в четверку самых крупных американских винных конкурсов, а на восточном побережье – он, пожалуй, самый значимый. В 2014 году почти 4000 вин были представлены от 887 винодельческих предприятий из 20 стран, 50 штатов США и 6 канадских провинций. Международное жюри работало два дня с утра и до самого вечера, чтобы неоднократно вслепую продегустировать вина не только из винограда, но и из различных ягод и фруктов. Интересно, что золотую, серебряную или бронзовую медаль может получить любое вино высокого качества. Здесь не

действует правило «отсечения», как на большинстве европейских конкурсов, где только 30% вин могут получить награды. Самая престижная награда – двойная золотая медаль присуждается вину, только если все четыре судьи в комиссии пришли к единогласному решению, что образец достоин золота.

Немного винной истории

Первые винодельни появились на озерах Фингер в середине 19-го века. Этому способствовали успешные эксперименты по гибридизации американского и европейского винограда. До тех пор европейские сорта не приживались надолго в этом прохладном климате. Первыми промышленными производителями винограда стали винодельни Keuka и Pleasant Valley Wine Company. Тем не менее, большинство фермеров региона по-прежнему специализировалось на выращивании и продаже столовых сортов винограда и многие из них были гибридами. Однако в результате сухого закона в первой трети 20-го века виноделие в Фингер Лейкс совершенно заглохло.

Начало современному приозерному виноделию положил Константин Франк, эмигрировавший из Одессы в начале 50-х годов прошлого века. Начав работать как уборщик помещений, образованный выходец из СССР не смог утаить своих знаний в области виноградарства и виноделия. Особенно востребованным оказался его опыт по укрытию виноградни-



Судьи прибыли из разных стран

ков. Так как зимы на озерах были чрезвычайно суровыми, только американские сорта винограда и их гибриды были способны переносить их. После создания технической возможности для сохранения виноградников в самые суровые зимы можно было приступить и к посадкам европейских сортов. В 60-е годы к Франку присоединился эмигрант из Франции Шарль Фурнье (Charles Fournier). Два талантливых человека стали отцами-основателями современного виноградарства и виноделия в Фингер Лейкс. И с тех пор около озер Кеюка, Сенека и Каюга начали открываться все новые и новые современные винодельни в основном семейного типа.

Вокруг винного производства постепенно сформировался кластер, включающий как производство фермерских продуктов питания, так и всего того, что необходимо для отдыха на озерах. Примерно 100 виноделен работают в настоящее время в этом регионе. На многих из них открыты розничные магазины по продаже вин, местных гастрономических специалитетов и всевозможных сувениров. Оживленные дегустации вина проходят с утра и до позднего вечера во время туристического сезона. Некоторые винодельни открыли даже рестораны и гостиницы. В настоящее время винное производство есть на 7 из 11 озер Фингер Лейкс.

Стили вин

Озерный регион Фингер Лейкс уже прославился на весь мир своими великолепными рис-

лингами. Мне довелось попробовать несколько десятков образцов во время посещения виноделен Swedish Hills, Fox Run, Fulkerson, Glenora, Hazlit, Hector, Laffaette, Wagner и Sheldrake Point. Второй винодельческой звездой быстро становится сорт Каберне Фран. К ним в скором времени могут присоединиться также Гевюрцтраминер и Грюнер Вельтлинер. Прохладный климат и особенные почвы региона диктуют постепенное расширение ассортимента сортов винограда, способных к быстрому созреванию в довольно прохладном климате.

Итак, практически каждая винодельня выпускает вина из сорта Рислинг Рейнский в разных стилях – от совершенно сухих и до чрезвычайно сладких, включая знаменитые вина типа айсвайн. Примерно 350 га засажено в регионе этим благородным виноградом. Все рислинги, которые мне довелось попробовать отличались высоким уровнем кислотности, преобладающей фруктозностью и заметной минеральностью в аромате и вкусе. В носе некоторых довольно молодых вин на фоне минеральности уже присутствовала «нефтяная» нотка, что более характерно для выдержанных немецких рислингов.

Лоза Рислинга дает хорошие результаты в прохладном климате, но не отличается способностью переносить продолжительные морозы без укрытия почвой. Местные эксперты говорят, что вина получают бодрящими ароматами яблока и груши в холодные годы. В более теплые годы вина по-

лучаются менее кислотными, более веселыми и с ароматами тропических фруктов – ананас и манго. Лучшие рислинги региона обладают превосходной структурой с выразительной кислотностью и долгим послевкусием с увлекательной игрой различных фруктовых оттенков.

Сухие «хрустящие» рислинги прекрасно выступают в качестве аперитива с простыми закусками, они также могут сопровождать легкие блюда из озерной рыбы, морепродуктов и птицы. Полусухой и полусладкий стили удачно сочетаются с острыми и солеными блюдами, а также с местными барбекю с копчеными ароматами и пряными вкусами. Для американцев рислинги стали излюбленным аккомпанементом не только ко всем видам закусок на пикниках, но и для семейных праздничных обедов с целой тушеной индейкой в сопровождении ягодных соусов. И общеизвестно, что уникальные сложные и полновесные айсвайны из Рислинга сами по себе могут выступать в качестве изысканных десертов.

Вина из сорта Каберне Фран исторически получались в регионе в легком стиле. Они не содержат много алкоголя, танины мягкие и шелковистые и довольно часто во вкусе их сопровождается значительная фруктозность с тонами черной смородины, малины, вишни и других ягод. Вина обычно не выдерживаются в бочках или выдерживаются не слишком долгое время, а новый дуб используется весьма дозированно.

Окончание на 5-й стр. ►



Виноградники с европейскими сортами укрывают зимой

Грав, Сент-Эмильон, Медок, Сотерн... далее везде

► Окончание, начало см. на стр. 1

– Как вы выбираете место и страну, инвестируя в очередной виноградник?

– В любой винодельческой стране есть более и менее удачные терруары. Скажем, в Испании среди первых – Торо и Приорат. Мы всегда тщательно отслеживаем тенденции в винном мире и изменения в предпочтениях потребителей. И вот

которые даже называют это своего рода «винным экстремизмом». Но возможно ли до бесконечности улучшать то, что и так представляет собой высококачественный продукт?

– Это не только возможно, но и совершенно необходимо – постоянно заниматься улучшением качества. Дело в том, что вино зависит от усилий виноградарей и виноделов лишь процентов на 20. Остальные 80% – это

изобретателей и виртуозов. Мишель Роллан – гений ассамбляжа. Кажется всего лишь один легкий штрих... и две звезды превращаются в три.

– Что еще вы можете сказать о мировых тенденциях и предпочтениях потребителей?

– О новых тенденциях предпочтения мне, как директору по экспорту, говорят таможенные цифры. Увы, никакой романтики. Например, если в России стали больше пить наши



если в каком-то привлекательном для нас апеласьоне выставляется на продажу перспективный виноградник, мы его покупаем. Главное, что нас интересует, – это, прежде всего, терруар. Ну и цена, естественно.

– Что вам кажется главным в производстве вина?

– Здесь есть два аспекта. Производить вина высокого качества в Бордо, в Краснодаре или, скажем, в Испании, применяя современные технологии, сегодня не так уж и сложно. Однако можно делать вина, ориентируясь на свой собственный вкус. А можно ориентироваться на вкус потребителя. Ни Паркера и Джонсона, ни дистрибьюторов, ни журналистов, а именно тех, кто выберет и купит ваше вино на полке магазина. Лет 10, а то и 15 назад пришла мода на вина мощные, концентрированные и, скажем так, древесные. Но вот уже три или четыре года, как пристрастия меняются. Теперь в тренде – легкость, воздушность, питкость. Когда выпив бокал, тебе хочется выпить второй... и третий. Так что вино – вовсе не фиксированная данность. Оно развивается в историческом аспекте, постоянно приспособляясь к новым вкусам. Думаю, что только с таким подходом современный винный бизнес будет успешным.

– Вы все время говорите о вашем стремлении совершенствовать и совершенствовать качество ваших вин. Не

природа, которая иногда бывает щедрой, а зачастую немилостивой и даже жестокой. Суровая зима, весенние заморозки, количество выпавших дождей, летние температуры... все это влияет на качество винограда. В зависимости от погодных условий вносятся коррективы, иногда весьма существенные, в технологические процессы, изменяются пропорции бленда, сроки сбора винограда... Идеальный миллезим – большая редкость. Таким, в Бордо был 2005-й. Но такое, повторюсь, случается крайне редко. Раз в столетие, пожалуй. А совершенствование ведь заключается не в улучшении качества самого вина из года в год, а в усовершенствовании несовершенного миллезима.

– Вы долго и весьма плодотворно сотрудничаете с Мишелем Ролланом, который считается одним из лучших энологов в мире. Можете ли вы сказать, в чем именно заключается его помощь?

– Мишель Роллан – давний друг нашей семьи, с моим отцом они вместе работают с 1985 г. И, безусловно, великий энолог! Вот скажите мне, какая разница между 2-х и 3-х звездным мишленовским шеф-поваром? Вроде бы и у того и у другого есть несомненный талант в приготовлении вкусных и изысканных блюд. И все же звезды не получают просто так. Отличие в том, что второй чуть более талантлив, чуть более разнообразен, чуть более

испанские вина, мы пересматриваем экспортную политику в сторону увеличения поставок на этот рынок. Если среди этих вин больше покупают вина из сорта Мурведр, мы корректируем именно эту экспортную позицию. Одним словом, мы сами, в какой-то мере, создаем тенденции.

– Каким вы видите дальнейшее развитие вашей компании?

– Наша задача – поддерживать и укреплять репутацию компании. Постоянно доказывать ценность вина, подписанного Бернаром Магре, и постепенно, шаг за шагом, обучать покупателей понимать и любить вино. Сегодня благодаря нашим усилиям в Москве, Самаре, Саратове или Ростове (Россия – наш самый главный экспортный рынок) мне приятно видеть, что потребители доверяют подписи Бернара Магре. Но останавливаться нельзя. Презентации и дегустации необходимо повторять, повторять и еще раз повторять, множить и накапливать опыт. Это долгий, но чрезвычайно важный процесс. Репетиция (в смысле повторения) здесь равноценна репутации. И нам абсолютно не важно, сколько людей присутствуют на дегустации наших вин. Она может быть и такой приватной, как сегодня. Каждая такая встреча помогает еще больше упрочить нашу репутацию, и все больше людей, увидев на полке магазина вино нашей компании, понимают, что это

высококачественный продукт – из какого бы винограда оно не происходило и в какой ценовой категории не позиционировалось. Это как в автомобилях. Мерседес всегда остается Мерседесом, какого бы класса он ни был. Покупатели во всем мире знают и доверяют престижной марке. В нашем деле это самое трудное: даже не создание великого вина, а создание привлекательного имиджа.

– Ваше участие в семейном бизнесе было предопределено заранее? Или, возможно, вы хотели бы заняться чем-то другим?

– Нет, ничего подобного. Меня никто не заставлял заниматься семейным бизнесом. Кстати, мою сестру тоже. Не было никакого принуждения, но, заметьте, сегодня мы оба работаем в компании, созданной нашим отцом. Я занимаюсь экспортом, она – энотуризмом.

– Каким было ваше первое вино? И помните ли вы свои впечатления?

– Первым вином, которое я попробовал, было белое Chateau Pape Clement.

к вину пришла позже и началась с белых вин, поскольку я не большой любитель танинов. Что касается моих первых впечатлений, скажу честно – не помню. Но я полагаю, чтобы получить полноценные эмоции, радость, удовольствие, необходим опыт и практика.

– Какие вина вы предпочитаете? Это касается и продукции вашей компании и вин других производителей.

– Есть производители, которые неустанно пробуют и пробуют вина других виноделов. Это не мой случай. Хотя я тоже пью не только наши вина. Я с вами лучше поделюсь, какая гамма мне интересна. Когда я один, я обычно открываю бутылочку нашего меда, который очень люблю. В большой компании хороши вина Лангедока-Руссильона, они дают мне массу положительных эмоций. Я не большой ценитель сильных и концентрированных вин. Медок, Сент-Эмильон – вот мой персональный выбор. Еще я обожаю бургундию.

У меня много друзей в Италии, там тоже де-

любимца. Это аргентинский мальбек La Bienvenida. Великое вино, на мой взгляд. И кариньена из Приората, замечательно воздушная, мягкая, щедрая и легко пьющаяся. Стоит пригубить глоток, как хочется сделать еще и еще.

– Вы сказали, что российский рынок для вашей компании главный.

– Это, действительно, так. Потом идут Дания и Бельгия. Мне нравится ваша страна. И тот живой интерес и страсть к познанию, которые проявляют российские поклонники вина. Я знаю, о чем говорю, потому, что бываю во многих городах благодаря нашему надежному партнеру – компании «Алианта Групп», с которой мы сотрудничаем с 2005 года. Мне очень комфортно с ними работать.

– Скажите, пожалуйста, несколько слов о своем владении в Японии. На мой взгляд, вы сделали очень экзотичный выбор.

– В Японии у нас совсем маленький виноградник с местными лозами, просто усыпанными гроздьями ягод. Разумеется, объ-



Мне его дал дедушка, и я уже не помню, сколько мне было лет. Но явно после того, как я перестал увлекаться коньяком и виски. (Смеется.) Это, конечно, шутка, но я, наверное, только лет в 25–26 оценил по-настоящему вкус вина. До тех пор, я не сказал бы, что был его поклонником, каким являюсь сегодня. В юности мне нравилась и текила, и кашаса... Тогда это было круто. Любовь

дают отличные вина. Но именитая тоскана явно не попадает в число моих предпочтений. Это вам не бургундия, от которой я просто фанатею. Мне нравятся многие испанские вина. Но поймите, я не дегустатор и не кол-лекционер. Это не мое. Считайте, что Филипп Магре – просто любитель хорошего вина.

Из наших вин вне Франции у меня есть два

емы мизерные, но производство вина из местного винограда дало нам возможность познакомиться с их национальным белым вином, чем они теперь гордятся. А затем уже начать продвигать и другие вина из нашего портфеля. «А, Магре! Знаем-знаем. Надо попробовать». Вот такая история.

Беседовала
Елена Грамова

Фингер Лейкс

Особенности местного виноделия

► Окончание,
начало см. на стр. 3

Тем не менее, в последние годы наметился переход от легкого и тонкого стиля с доминирующими нотками зеленых неострых перцев к более весомому стилю. Виноделы стараются дать возможность винограду Каберне Фран полностью созреть. В результате вина имеют более основательные и зрелые танины. Кислотность при этом несколько снижается и подавать эти вина нужно при температуре 17–19 градусов, тогда как вина старого легкого стиля традиционно сервировались охлажденными. В винах нового стиля легкие фруктовые ароматы, нюансы болгарского перца и красной смородины уступают место ноткам спелых ягод (в первую очередь малины и черной смородины), листьев табака, сухих трав, черного перца и других пряностей.

В целом мне показалось, что по стилю «кабфраны» (к такому сокращению прибегают американцы) Фингер Лейкса ближе к тому, что делают в долине Луары. Хотя новые веяния и сближают их с венгерскими и израильскими моносортowymi винами, но последние все же гораздо дольше выдержаны в дубовых бочках, поэтому основательнее, алкогольнее и мощнее. Про «кабфраны» говорят, что они наиболее подходят к местным тушеным мясным рагу, нередко приготавливаемым в сыкотную и холодную осеннюю пору, а также они могут составить великолепную пару для разнообразных «артизанальных» сыров, которыми прославился озерный край.

Необычным открытием для меня стало вино, купажированное из двух сортов винограда. Каберне Фран и Лембергер (другие названия – Блауфрен-

киш и Кекфранкош) вместе дают удивительно гармоничное вино. Каберне Фран обеспечивает живость вина, а Лембергер смягчает купаж, гармонизирует ароматику и придает дополнительную фруктовость и пряность. Другой широко распространенный купаж называется Meritage, в нем есть и другие сорта из Бордо – Каберне Совиньон, Мерло, а иногда и Пти Вердо.

45 га виноградников, засаженных сортом Гевюрцтраминер дают в этом терруаре вина с умеренным по европейским понятиям содержанием алкоголя, тонкой парфюмированностью и с довольно высоким для этого сорта уровнем кислотности. Ароматически вина могут иметь нотки экзотических фруктов (маракуйя и личи), свежих цветов (роза, жимолость и белая лилия), пряностей (гвоздика, имбирь, корица и мускатный орех). Эти вина имеют разные стили от совершенно сухого до довольно сладкого вкуса. Гастрономические сочетания известны и общеприняты уже давно – не слишком острые, но пряные и сладкие блюда индийской, тайской и мексиканской кухни. Правда, нужно стараться, чтобы вино всегда было немного слаще вкуса блюда.

Сорт Грюнер Вельтлингер чувствует себя на озерных берегах почти как у себя на родине – на берегах реки Дунай в Австрии. Ароматика вин (белый перец, ваниль, персики) удивительно напоминает вина с придунайских склонов. Однако почему-то многие опробованные мной образцы имели более вялую структуру, чем их австрийские тезки. «Груви» (GruVe – еще одно американское сокращение) подают к холодным летним супам, салатам из зелени и трав, к жареным овощам и вареной рыбе. Австрийские грю-

неры прекрасно сочетаются с маслом из тыквенных семечек, а к американским «груви» обычно подают масло из семечек местных кабачков.

На подходе уже совсем близко к лидирующей четверке находится капризный сорт Пино Нуар. Пройдет немного времени и вина из Фингер Лейкс удивят не только Америку, но и Европу. Есть и другие сорта, вина из которых также неплохо удаются, например Пино Гри и Пино Блан. Шардоне делают в не совсем американском – легком и свежем стиле почти всегда без какой-либо выдержки в дубовых бочках.

По всем условиям – природным, климатическим и почвенным Фингер Лейкс может стать уникальным местом для производства игристых вин высочайшего качества. Так как винодельни в основном семейные и небольшие, то во многих случаях искристые вина производятся вручную по классической, т.е. бутылочной технологии. Некоторые виноделы уже изготавливают вина из шампанской тройцы – Пино Нуар, Шардоне и изредка прибавляется Пино Менье. Тем не менее, пока гораздо лучше им удаются вина из Рислинга, что роднит эти вина с германскими стилями игристых вин.

Здесь также производится много айсвайн из Рислинга. В некоторых из них чувствуется присутствие ботритиса, что не допустимо в европейских айсвайнах, сделанных в соответствии со строгим законодательством. Но самое интересное, что на международных конкурсах айсвайны из гибридного сорта Видаль зачастую побеждают конкурентов из настоящих европейских сортов и Рислинга в том числе.

По дороге в Россию я ненадолго остановился в Нью-Йорке. Около Цен-



Hazzitt – старейшая винодельня Фингер Лейкс

трального парка на Брод-вее обнаружил длинную вереницу передвижных фургонов с едой из разных стран. Мое внимание привлек «фаст фуд» из морепродуктов Новой Англии, восточного побережья США. Здесь я смог попробовать знаменитую похлебку из моллюсков (clam chowder) с традиционными солеными хрустящими крекерами, а также вкуснейший ролл с омарами под соусом в стиле штата Мэн и так любимый по всей Америке картофельный салат коле слоу. Запивая это великолепие минеральной водой, я просто мечтал о рислингах из озерного региона Фенгер Лейкс.

По итогам поездки у меня создалось впечатление, что наступил новый этап в развитии гастрономической мысли и практики в США. Теперь уже можно купить разнообразные книги не только о вине, но и о его сочетании с едой. В этом путешествии я приобрел кни-

гу Pairing Food & Wine for Dummies, написанную известным американским (с венгерскими корнями) сомелье Джоном Сабо (John Szabo). Жаль,

что прекрасные вина из региона Фингер Лейкс не только трудно найти в странах Европы, но и совсем невозможно купить в России.

Четыре наивысшие награды на конкурсе FLIWC 2014 получили (все из США):

- **JOHN ROSE AWARD** за лучшее вино из сорта Рислинг St. James Winery Riesling штат Миссури
- **CRYSTAL GRAPE AWARD** за лучшее вино айсвайн Debonne Vineyards 2013 Vidal Blanc Ice Wine штат Огайо
- **BEST CABERNET** за лучшее вино из Каберне Совиньон Paul Hobbs 2011 Cabernet Sauvignon г. Севастополь, штат Калифорния
- **BEST CHARDONNAY** за лучшее вино из Шардоне Lafond Winery and Vineyards 2011 Chardonnay штат Калифорния

Золото FLIWC 2014 виноделен, посещенных судьями после конкурса:

Double Gold
Fox Run Vineyards
Riesling 12 2011

Gold
Fox Run Vineyards
Lemberger Cabernet Franc 2010

Gold
Fulkerson Winery
Diamond 2013

Gold
Fulkerson Winery Juicy
Sweet Moscato 2013

Gold
Fulkerson Winery
Red Zeppelin Catawba
NonVintage

Double Gold
Glenora Wine cellars Riesling
Select Harvest Dalrymple
Vineyards 2012

Double Gold
Hazzitt 1852 Vineyards
Vidal Blanc Ice Wine 2012

Gold
Hazzitt 1852 Vineyards
Cabernet Sauvignon 2010

Gold
Hazzitt 1852 Vineyards
Riesling 2012

Double Gold
Hector Wine Company
Essence Merlot Cabernet
Sauvignon Cabernet Franc
Syrah 2012

Double Gold
Chateau LaFayette Reneau
Merlot 2010

Double Gold
Chateau LaFayette Reneau
Seyval-Chardonnay
NonVintage

Gold
Chateau LaFayette Reneau
Dry Riesling 2012

Double Gold
Sheldrake Point Winery Dry
Rose Cabernet Franc 2013

Double Gold
Sheldrake Point Winery
Gewurztraminer 2012

Double Gold
Swedish Hill Winery Riesling
2012



Барбекю любят во всей Америке



Острые пряные кольца кальмара

ПОРТУГАЛИЯ: эногастрономические впечатления

Вино и гастрономия медленно, но верно вытесняют святую троицу «солнце-море-пляж» из набора туристических символов Португалии. Если еще лет пять назад туристы приезжали в эту солнечную страну, чтобы поваляться на пляже и глянуть три-четыре ближайших достопримечательности, то сегодня картина изменилась в пользу эногастрономических впечатлений. Прохладность океана, разнообразие вин и аутентичность местной кухни окончательно убедили путешественников, что в Португалию надо ехать, чтобы вкусно поесть и повысить свою образованность в винной тематике. Причем в понятие «вкусно поесть» входит именно местная гастрономия – простая, понятная и сытная, без налета гламурности и претензий на изысканность.

Валерия Зеферино

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Полуостров Сетубал

В пятидесяти километрах к югу от Лиссабона расположен полуостров Сетубал (ударение на второй слог) – родина Моуриньо и мускателя.

Рынок

Сплюснутая с боков Португалия, шириной всего 250 км, может похвастаться протяженностью побережья в 1 230 км. И чего только не водится в атлантических водах Португалии: дорады, сибасы, морские дьяволы, рыбы-сабли и сардины, осьминоги, кальмары и каракатицы, омары, крабы и лангусты, гребешки, мидии, ракушки-венерки и прочие морепродукты.

Посмотреть на все это разнообразие морских даров до того, как оно предстанет в варено-жарено-тушеном виде, можно на местном рынке. Для этого надо не лениться встать пораньше и отправиться в город Сетубал, расположенный на одноименном полуострове, где по утрам работает рынок – Меркаду ду Ливраменту (Mercado do Livramento). Он был построен еще в 1930 году в стиле ар-деко и считается одним из лучших рыбных рынков в Португалии.



Помимо рыбы на рынке большой выбор мяса, овощей и фруктов, а также сыров. Надо обязательно попробовать так называемый «свежий сыр» («кейжу фрешку»), который может быть сделан из коровьего, овечьего или козьего молока. Этот сыр продается в небольших пластиковых формочках, он всегда белого цвета и легкой рыхловатой консистенции. Отличается он только вкусом молока, из которого сделан.

Сыр азейтау

Кстати, о сырах. На полуострове Сетубал производят один из нескольких видов португальских сы-

ров статуса DOP, то есть защищенного по происхождению. Сыр азейтау назван так по месту начала своего производства – Азейтау. Делается он из свежего овечьего молока, а его характерной особенностью является использование для свертывания молока не сычужного, а растительного фермента, получаемого из цветков артишока (Synapsis cardunculus), в большом количестве произрастающих в Португалии.

В истории возникновения сыра Азейтау лежит другой известный и более древний португальский сыр – Серра да Эштрела. В 1830 году фермер Гашпар Энрикеш де Паива перебрался из Серра да Эштрела в Азейтау и привез с собой отару овец породы Бордалейра. В ту пору на полуострове Сетубал еще не было традиций сыропроизводства, и пришлось фермеру, заскучавшему по любимому сыру, обратиться за помощью к сыроделу из Каштелу Бранку. Так в Азейтау появился сыр, по технологии напоминающий Серра да Эштрела, но отличающийся от него весом, размером

и вкусовыми характеристиками, обусловленными другим составом пастбищ.

В небольшом хозяйстве, которое мы посетили, все держится на плечах его хозяев: муж занимается овцами, жена делает сыр вместе с одной единственной помощницей.

Когда 17 лет назад Педру и Марта уехали из Лиссабона, оставив свои рабочие места в офисах, чтобы заняться производством сыра, они не представляли себе, насколько это тяжелый труд, требующий полной физической отдачи. Выходные и праздники практически отсутствуют в их лексиконе, потому как овец нужно пасти и доить независимо от дня недели, погоды и настроения.

Наблюдая за четкими движениями женских рук, мнущих сырную массу, кажется, что в этом нет ничего сложного. Только запустив в нее руки и услышав мягкие наставления Марты «посильнее, влага должна стечь», «не так сильно, важно сохранить структуру», понимаешь, что во всем нужен опыт.



После того, как будущие сыры в форме сплюснутых сверху и снизу цилиндров диаметром около 8 см и весом порядка 380 грамм, сформированы, они отправляются сначала в одну камеру с большей влажностью, а потом в другую, с меньшей, для образования корочки. Минимальный срок выдержки 21 день. За это время сыр слегка ужимается и усыхает до 250 грамм. Он получается мягким и тягучим изнутри, с плотной корочкой, которую обычно срезают сверху и сыр намазывают на хлеб или тосты. На вкус он очень своеобразный: кисловатый, солоноватый и горьковатый одновременно, и при этом немного пикантный.

Мускатель де Сетубал

Помимо портвейна и мадер, в Португалии широко распространено крепленое вино из муската. Золотисто-янтарного цвета, исключительно ароматный и с деликатным вкусом, мускатель делали еще со времен правления короля Диниша, а именно со второй половины XIII века, а в 1381 году это «солнце в бутылке» уже повсюду поставлялось в Англию, а в XVII веке во Францию ко двору Людовика XIV.

Производится мускатель путем прерывания ферментации добавлением виноградного бренди или виноградного спирта. Многие производители предпочитают бренди, чтобы не «спалить» первичные ароматы винограда. Затем следует длительная мацерация в течение нескольких месяцев для лучшей экстракции ароматических и цветовых компонентов. Минимальный срок выдержки в бочках, причем старых и не обязательно дубовых, составляет 2 года, хотя, как и портвейны, мускатели могут быть 10, 20, 30 и 40 лет. В данном случае указан-

ный возраст означает минимальный срок выдержки вин, используемых для окончательного бленда.

Два апелласьона конкурируют за признание потребителей – Сетубал и Дору. Технология производства в целом похожа, а вот сорта разные: мускатель де Сетубал DOC делается из Александрийского муската, а мускатель ду Дору DOC из белого мелкозернистого муската (Muscat Blanc Petit Grains), того же самого, что используется в Мускат де Бом де Вениз. В Португалии он называется мускатель галегу.

Другой особенностью полуострова Сетубал является довольно меньших количествах мускатель рошу, произрастающий в значительно меньших количествах, чем мускатель де Сетубал. Он представляет собой небольшие грозди розоватого цвета (отсюда и название «рошу» – «гохо» по-португальски фиолетовый). Мускатель рошу отличается мягкостью текстуры, большим содержанием сахара и более выраженным ароматом, чем Мускатель де Сетубал.

Чтобы как следует попробовать мускатели, мы посетили два очень непохожих друг на друга хозяйства. Надо сказать, что контраст в размерах, никак не отразился на качестве вин.

Jose Maria da Fonseca – один из старейших домов по производству мускателей и сухих вин на полуострове Сетубал, был основан в 1834 году. Это большая усадьба с цветущим парком и погребями с рядами запыленных, покоящихся в полумраке, бочек. А в самой глубине за семью замками находится частная коллекция из оставшихся бутылок старых урожаев, начиная с 1880 года.



БЕСЦЕННАЯ ТРАДИЦИЯ



Gebrüder Thonet (Братя Тонет), диван № 27, www.bugholzmuebel.at

AUSTRIAN WINE



Нигде больше великие вина не отличаются такой
свежестью, а освежающие вина - таким чудесным вкусом
www.winesfromaustria.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Молчание — золото

В начале апреля бутылка ирландского виски H. S. Persse Ltd Galway 4 YO ушла с торгов за 3300 фунтов стерлингов при эстимейте в две тысячи. Аукцион редких и коллекционных виски проводил известный Дом McTear's. Желающих заполучить заветный лот было больше, чем достаточно, — телефонные звонки и онлайн запросы приходили со всего света. Но, в конце концов, бутылочка вернулась на родину, в собрание одного ирландского коллекционера.

Марина Разорёнова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Вопрос: откуда такой интерес к простецкой четырёхлетке? Ни громкого имени, ни долгой жизни в бочке, никаких стразов Сваровски на бутылке, и вряд ли что-то выдающееся внутри... Но! Этот виски был сделан на винокурне Nun's Island Distillery, закрытой сто лет назад, а значит каждая капля теперь на вес золота. Сколько подобных бутылок дошло до наших дней? В 2002 году прессу облетела сенсация: один эксперт сообщил, что частный клиент передал ему для продажи единственную «оставшуюся в живых» бутылку с Nun's Island Distillery. Предполагаемая цена — сто тысяч фунтов стерлингов. Но народ, начитавшись газет, бросился на чердаки и, представьте, на свет появилось ещё несколько бутылок с той самой винокурни. Аукцион отложили, ценовой рекорд не состоялся. Впрочем, 3300 фунтов стерлингов тоже впечатляют.

Закрытые винокурни принято называть «молчащими» (silent), а те, что замолчали навсегда, как Nun's Island Distillery, — призраками. Их имена известны лишь краеведам. Но если вдруг где-то всплывает наследство, в игру включаются коллекционеры.

Некоторые молчащие винокурни стоят в полной боевой готовности — всё

на месте, в том числе перегонные кубы. Когда они заговорят — это вопрос.

История шотландского виски насчитывает больше трёх столетий. Сколько заводов и заводиков открылось и закрылось за это время? Говорят, когда-то в Хайленде перегонный куб работал чуть ли не в каждом дворе. В середине восьмидесятых позапрошлого века некто Альфред Барнард потратил два года, чтобы посетить 162 винокурни Соединённого Королевства. В результате появилась книга The Whisky Distilleries of the United Kingdom. Спустя сто лет Филип Моррис прошёл по пути Барнарда и скорректировал его список: «вычеркнул» восемьдесят восемь закрытых винокурен и добавил пятьдесят одну новую. В его книге The Schweppe's Guide to Scotch — сто двадцать три завода. Сегодня их чуть больше ста.

Почему закрывались и закрываются винокурни? Разумеется, по экономическим причинам. В годы Сухого закона и Великой Депрессии Шотландия потеряла почти пятьдесят заводов. Последнее массовое закрытие связано с рецессией начала восьмидесятых прошлого века. На плаву, как правило, всегда оставались те, что работали исключительно накупажи. Ведь мир начал пить односолодовый скотч совсем недавно.

О закрытии очередной винокурни фанаты виски сообщают друг другу с прискорбием, проклиная индустрию и никчём-

ных коммерсантов. Словечки типа «стыд» и «позор» — самые мягкие в их лексиконе. А ведь должны радоваться! В размеренной фанатской жизни появляется интрига. Винокурня почилла в бозе, но виски-то остался и растёт в цене с каждым днём. Есть, о чём поговорить.

В списке винокурен-призраков Broga — один из главных фаворитов всех на свете коллекционеров.



Последний релиз Port Ellen был представлен в марте нынешнего года

Этот самый дымный виски из Хайленда заслужил прозвище «Lagavulin Севера». История винокурни очень запутана. Она была основана в 1819 году, прожила сложную жизнь и после всевозможных перипетий в 1983 году была окончательно закрыта



Винокурня Port Ellen — легенда Айлы. Перегонные кубы остановились в 1983 году, но солодильни работают, обеспечивая сырьём винокурни острова.

своим владельцем — компанией Diageo. Кстати, ей сегодня принадлежит около полутора десятков молчащих винокурен.

Запасы виски Broga невелики. Время от времени Diageo разливает бочку-другую и потихонечку продаёт, растягивая удовольствие на несколько лет. Сначала на рынке появилось несколько релизов 30-летнего скотча, затем компания выпустила Broga 35 YO, а нынешней зимой миру представили Broga сорокалетней выдержки — всего 160 бутылок. Стоимость каждой — 7000 фунтов стерлингов. Для сравнения: официальная цена Broga 35YO в год выпуска (2013) состав-



Ladyburn 1973 Vintage Single Cask — единственный официальный, то есть разлитый владельцем винокурни, релиз

А в 2001-м владельцы разлили 22-летнюю бочку и выпустили в продажу шесть тысяч бутылок. С тех пор ежегодно коллекционеры получают драгоценный подарок — очередной релиз с винокурни, которая молчит больше тридцати лет. В мае 2008 года на традиционном Фестивале виски и музыки Айлы бутылка 27-летнего Port Ellen стоила 130 фунтов стерлингов. Через год в США за неё давали уже тысячу долларов. И это только начало.

Brora 40 YO



ляла 750 фунтов. Тридцатилетние релизы стоили и того меньше. Например, несколько лет назад в Нью-Йорке на празднике в честь Дня Тартана коллекционеры с удовольствием покупали Brora 30 YO по 400 долларов за бутылку. Это был разлив 2007 года. Сегодня в одном из лучших интернет-магазинов — The Whisky Exchange — бутылка стоит 699 фунтов стерлингов, а релиз, разлитый в 2002-м — уже 1200 фунтов. Сколько будет стоить Brora 40YO лет через пять-десять?

Перегонные кубы Port Ellen, знаменитой винокурни острова Айлы, замерли в 1983 году.

Brora, Port Ellen, Rosebank, Dallas Dhu относятся к числу особо почитаемых «призраков», за ними большая история. А вот винокурня Ladyburn прожила совсем короткую жизнь — девять лет между 1966 и 1975 годами — этим и привлекательна. По слухам, её владельцы сохранили около тридцати бочек. Всего лишь. Эти слухи подогревают интерес коллекционеров, чем пользуются негодянты. Некогда закупив спирты, они разливают виски, часто, под названием Ayrshire (графство, где расположена винокур-

ня), при этом не забывают упомянуть Ladyburn на этикетке или в каталоге. Такие бутылки тоже привлекательны, но «родной» Ladyburn — настоящая редкость. Пока он существует лишь в одном варианте — Ladyburn 1973 Vintage Single Cask, разлитый владельцем винокурни, компанией William Grant & Sons. Бочки хватило всего лишь на три тысячи бутылок. Цена в интернет-магазинах невысока — от пяти сот до шестисот фунтов стерлингов. Но есть проблема — «временное отсутствие товара». Рядом с фотографией бутылочки дежурный вопрос: «If we find another bottle should we email you»? Можете ради любопытства ввести свой адрес и ждать ответа до скончания века.

А что будет, если молчащая винокурня вдруг заговорит? В 2005 году некогда закрытый заводик Kilchoman, что на Айле, возобновил производство. В мае 2009 года первая бутылка из бочки № 1 была продана с аукциона более чем за пять тысяч фунтов стерлингов. Американцы пошли гораздо дальше. В 2003 году команда мастеров дистилляции, работавших для самых известных американских брендов, получила первый дистиллят на восстановленной винокурне George Washington Distillery, некогда принадлежавшей президенту Джорджу Вашингтону. Дистиллят выдержали в бочке чуть больше двух лет, разлили ограниченную партию — 24 бутылки, и выставили их на аукцион. Первый лот состоял из двух бутылок — № 1 и № 2. Их купил известный в США издатель Марвин Шанкен. Одну подарил музею при винокурне, а вторую оставил в собственной коллекции. Цена лота составила сто тысяч долларов.



Винокурни Nun's Island Galway Distillery нет уже лет сто...

Национальное достояние

Известно, что крепкие алкогольные напитки, к которым в первую очередь относился зерновой дистиллят, на Руси готовили с незапамятных времен. Точкой отсчета, однако, принято считать XV век, когда производство алкоголя началось в заметных количествах. За свою более чем 400-летнюю историю напитков сменил множество названий. Одни называли его хлебным вином, другим он был известен как самогон. Но некоторые вещи оставались неизменными: его всегда перегоняли вручную, а в качестве сырья в основном использовали зерно, так как оно являлось основой деревенской трапезы. Именно зерно придавало напитку характерный аромат свежеиспеченного хлеба, кото-

рый так хорошо сочетался с большей частью блюд русской национальной кухни. Самогон всегда готовили к праздникам, это был напиток торжеств, свадеб, именин.

Тот самый зерновой самогон можно и сейчас встретить в русских деревнях, где его до сих пор делают по рецептам и технологиям наши предков. «Деревенский самогон», который представляют на рынке компании «Ар Ви Ай Трейд» и «Русские оригинальные напитки» – исконно русский традиционный национальный напиток в современных реалиях. Теперь этот традиционный деревенский продукт доступен каждому жителю российских городов. Главная особенность самогона – способ производства. Издавна его готовили путем двой-

ной перегонки зерновой браги в перегонном кубе, и за последние несколько сотен лет этапы и особенности производства нисколько не изменились. Во время перегонки мастер вручную удалял «голову» и «хвост», то есть первую и последнюю части готового дистиллята, которые содержат наибольшее количество вредных примесей и отличаются неприятным запахом, оставляя только «сердце» напитка. От того, как хорошо он это делал, зависела чистота вкуса и качество конечного продукта. Только у лучших мастеров перегонки рождался тот самый деревенский самогон, отличающийся неповторимо мягким вкусом и приятным ароматом свежего хлеба, который так близок каждому русскому человеку.

Равно так производится и «Деревенский самогон» по традиционным рецептам, которые удалось сохранить нашим предкам. В качестве сырья используется только натуральное зерно, перегон происходит в медном кубе образца XIX века, а процессом же руководит Мастер перегона, который занимается этим делом уже более 20 лет. Все это позволяет с максимальной возможной точностью воссоздать тот самый традиционный крепкий напиток, ко-



торый на Руси пьют уже несколько сотен лет.

Как и прежде, лучшим сырьем для напитка являются зерновые культуры, которые испокон веков возделывались на просторах нашей Родины: пшеница, рожь, ячмень, овес. Каждое зерно придает напитку особые ароматы, присущие только определенному виду.

Производство, на первый взгляд весьма простое, включает несколько технологических этапов. Сначала из зрелого высококачественного зерна крупного помола готовится брага, которая после брожения подвергается двойному перегону. Очищенный самогон должен отдыхать перед и после разбавления до нужной крепости. Именно при 42 градусах достигается наилучший баланс между насыщенным хлебным ароматом и приятным мяг-

ким вкусом, благодаря чему напиток очень легко пьется. Завершающая стадия – розлив в оригинальные стеклянные бутылки. По своей сути технология изготовления «Деревенского самогона» аналогична технологии хлебного вина. От других же самогонов наш «Деревенский самогон» отличается тем, что он является единственным самогоном на рынке, приготовленным из зернового сырья.

В отличие от многих дистиллятов, «Деревенский самогон» очень питкий и гастрономичный напиток, способный вновь стать символом русских традиций приготовления крепкого алкоголя и, в том числе, отличным сувениром из новой России, такой же могучей, самобытной и современной, каким является и сам «Деревенский самогон».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Эй вы там, наверху!

Ни одна из тосканских Антеприм не обходится без сюрпризов. Если в прошлом году предметом обсуждения стала новая классификация вин Chianti Classico DOCG, то в нынешнем году на вершину пирамиды взгромоздилась новая категория – Gran Selezione.

Татьяна Гаген-Делкрос,
Дмитрий Федотов

Специально для «Винной карты»

Консорциум вин Кьянти Классико посчитал нововведение столь важным, что его презентацию провели в самом престижном помещении (лучше не бывает!) города – знаменитом Palazzo Vecchio. В громадном Салоне Пяти-сот, украшенном эпическими картинами, повествующими о победе Флоренции над Пизой и Сиеной, с кесонным потолком, на одной из панелей которого отыскалась фреска с черным петухом «Галло nero» – символом консорциума и вин Кьянти Классико – состоялась презентация новой коллекции. Эпохальное событие – по мнению апологетов, победа над здравым смыслом – по мнению скептиков.

В торжественном зале, где во времена Медичи оглашались судебные приговоры и судьбоносные государственные решения, выступающие один за другим опи-

сывали достоинства новой классификации. Предполагается, что вина, вознесенные на ее вершину, выше по своим достоинствам чем даже Chianti Classico Riserva. Считается, что они являют собой образцы итальянского качества, – то есть напитки, великолепно сбалансированные, гармоничные, долго и крайне стареющие, с хорошей структурой, хорошо сочетающиеся с различными национальными кухнями. Они более выдержанные (не меньше 30 месяцев в погребе), с большим количеством алкоголя (не меньше 13 процентов), более концентрированные и ароматные, и как следствие – более дорогие.

Несмотря на явную спешку с принятием новых правил, – а предложение усложнить классификацию было принято всего за две недели до «антепримы», – вин, желающих притвориться Chianti Classico Gran Selezione, нашлось все же немало. Буквально от первой буквы латинского алфавита А (семейной компании Антинори), до последней буквы Z – алкогольного гиганта Zonin. Разумеется, не остались в сто-

роне и самые активные члены консорциума – владельцы Castello di Brolio, Castello di Ama, Castello Fonterutoli, Castello di Meleto, Castello Vicchiomaggio также разыскали в своих погребах подходящие образцы.

Несмотря на то, что гала-ужин и информационная обработка журналистов продолжилась в помпезном Palazzo Corsini, критиков нового закона не убавилось. Более того: после разговоров с производителями вин стало понятно, что эйфорию руководства консорциума разделяют далеко не все из его 600 участников.

Возглавлявшая в прошлые годы консорциум Эммануэлла Стукки-Принетти, хозяйка Badia a Coltibuono, к нововведениям отнеслась скептически: «Для всех нас было бы лучше, если бы мы с помощью спутника проанализировали состав почв всей зоны Кьянти Классико и сделали достойную классификацию поместий по бургундскому типу», – сказала она. – Но выполнить такую программу – работа куда более фундаментальная и за-

тратная, чем выдумать очередную рейтинг». Мнение гранд-дамы тосканских вин разделяет и владелец поместья Isole e Olena Паоло ди Марки: «Нужно не изобретать искусственные наименования и вводить в заблуждение клиентов, а вести серьезную географическую работу, выделять субзоны... Мое Separello, сделанное из 100%-ного Санджовезе, могло бы называться и Gran Selezione, и Кьянти Классико «ризерва», но оно хорошо зарекомендовало себя как «супертосканское» IGT. Пусть оно таким и останется. Правила меняются слишком быстро, а спешить за мной я не намерен...» Переманить знаковые монополии Санджовезе в лоно классификации вин Кьянти Классико не так-то просто. А ведь именно на это рассчитывал директорат консорциума, когда задумывал новую классификацию.

Антонио Заккио, владелец компании Carpineto, также не приветствует нововведения: «В самой верхней части пирамиды Кьянти Классико перестает быть элегантным, теряет все свое очарование, – утверждает он. – К тому же далеко не все в зоне Кьянти Классико способны произвести вина этого типа: владельцам небольших виноградников может не хватить винограда на три различных категории вина. Если они начнут производить Gran



Selezione, то будут вынуждены отказаться от вин категории «ризерва». Вот почему это нововведение интересно только богатым и крупным поместьям. Для небольших хозяйств новая классификация может оказаться слишком затратной, а может быть – и разорительной.»

Кстати, именно хозяйства гиганты умудрились незамедлительно нивелировать сам принцип нововведений. Ведь, к примеру, Ruffino Chianti Classico DOCG Gran Selezione Riserva Ducale Oro 2010 было выпущено в количестве полумиллиона бутылок. Так о каком серьезном отборе можно говорить при столь колоссальном объеме производства?

Между тем, несмотря на всю критику, на Anteprime Mondiale Gran Selezione безусловно нашлись вина, которые заставили сердце забиться в учащенном ритме. И тут хотелось бы отметить вина, которые уже в столь молодом возрасте демонстрировали не только породоу, но и элегантность. Пре-

жде всего, поразило Villa Calcinai Vigna Bastignano 2010, которое уже сейчас стало настоящим раритетом. 800 созданных бутылок – вот истинная вершина качества, воплощение идеи Gran Selezione!

Конечно, Gran Selezione, претендующее на звание «сливки сливок» тосканских вин – это капля в море 35 миллионов бутылок, производимых ежегодно Chianti Classico DOCG, вернее, десятая их часть. И пока европейская комиссия не одобрила инициативы Консорциума, профессионалам предстоит теряться в догадках: насколько обострится конкуренция между новым суперкьянти и «супертосканскими» винами? Найдется ли для последних место в очередной классификации? И наконец, будет ли организован в Тоскане «рейтинг» вин по французскому типу? Чего бы ни коснулись законодательные инициативы – земель или замков, но эти преобразования все же назрели. Все остальное – полумеры.



Высокое виноделие Трентино: Вина «Mezzacorona»

Судьба уготовила Трентино беспокойные времена. В разные исторические периоды эта земля неоднократно переходила под управление различных стран. После первой мировой земли Южный Тироль, как назывался этот австрийский регион, вновь оказался под эгидой Италии, а свой долгожданный статус автономии получил в 1948 г. Здесь говорят на немецком также часто, как и на итальянском, а условной лингвистической границей считается известная винодельческая деревушка Меццакорона.



Команда менеджеров Легенды Крыма



Область Северной Италии Трентино расположена в предгорьях Доломитовых гор, там где холмы и крутые скалы соседствуют с живописными долинами Адидже, Чембра и Лаги. Благодаря близости гор, Средиземного моря и озера Гарда здесь сложился уникальный микроклимат, позволяющий собирать прекрасные урожаи винограда очень высокого качества. Причем, в силу природных условий виноградарство здесь развивается не вширь, а вверх, по склонам холмов и гор.

Первые лозы были здесь высажены еще древними римлянами на заре нашей эры. В средние века эта часть Южного Тироля входила в состав империи Габсбургов, затем Австро-Венгерской монархии, а местные вина поставлялись напрямую ко двору. К сожалению, нам уже не удастся узнать их вкус, но есть возможность познакомиться с продукцией современного виноделия.

Международные эксперименты

В Трентино весьма удачно проводятся эксперименты с международными сортами винограда – Каберне Фран, Мерло, Пино Нуар, Совиньон, Пино Блан, Рислинг, Мюллер Тургау и другими. Из них производят среднетельные вина с высокой кислотностью, сдержанными ароматами и мягкими танинами. Весьма легкие, свежие и питкие, они не отличаются фактурой и не предназначены для созревания в бутыл-

ке, но их гастрономическая сочетаемость с местной кухней неопределима.

Из белых интернациональных сортов наиболее удачные вина получаются из Шардоне, который появился здесь в первой половине XX века и был взят на вооружение для производства игристых вин. Своему успеху Шардоне безусловно обязано виноделу с фамилией Феррари, который и добился поставленной цели: сегодня исключительно высокое качество вин Ferrari известно далеко за пределами Италии.

Возвращение к истокам

Однако сегодня наибольшим вниманием и благосклонностью потребителей пользуются вина из автохтонных

сорт, оптимально приспособленные к местным природно-климатическим условиям. Настоящее воплощение терруара, эти вина ценятся именно за свой оригинальный стиль. Наиболее распространенный в Трентино автохтонный белый сорт винограда – Нозиола. Еще один, не менее популярный сорт для сухих белых вин – Пино Гриджио, который, впрочем, прекрасно известен и в других регионах Италии. Энологам известен капризный характер этого винограда, ягоды которого на грозди расположены очень близко друг к другу. Именно поэтому для качества будущего вина так важна толщина кожицы ягоды. Только в климате Тренто возможно вырастить «правильный», качественный Пино Гриджио,

так как резкие перепады температур заставляют ягоду защищать семена и наращивать слои кожицы, благодаря чему виноматериал получается прозрачный и очень ароматный, причем отпадает необходимость проведения дополнительных процедур для его осветления, как это делается в других регионах, где Пино Гриджио вырастает с достаточно тонкой шкуркой.

Красных автохтонов в Трентино, пожалуй, не меньше, чем белых. Бесспорным лидером среди них считается Терольдего, который выращивается в северной части долины Адидже на высоте около 300 метров над уровнем моря. В средние века Терольдего Ротальяно имел почетный титул «князя вин области Трентино». Во времена владычества Австро-Венгрии вино из этого сорта называли «золотом Тироля».

Терольдего дает одно из самых своеобразных красных вин региона. Выразительно фруктовое в молодости, оно великолепно раскрывается после 2–3 летней выдержки, приобретая рубиновый цвет с фиолетовым оттенком, полноту и ощутимую танинность. Для букета этого вина характерно сочетание цветочных ароматов с выраженным тоном спелой сливы, подлеска и сырой кожи. Некоторые вина способны к длительному хранению. Другие важные для Трентино красные сорта винограда – Марземино и Лаграйн.

Одним из наиболее известных винодельческих предприятий Трентино заслуженно считается Меццакорона, которое базируется в одноименной деревушке.

Свое название – Меццакорона – деревня получила от немецкого слова, означающего «место, где храниться корона». Историки объясняют такое название тем, что ранее здесь находилась резиденция королевской знати. По счастливому совпадению для королевского стола именно здесь стали делать уникальные вина, для чего заложили на склонах холмов виноградники. Современное винодельческое предприятие Меццакорона – это полностью автоматизированное, производство, но с индивидуальным подходом к каждому винограднику. Здесь на практике подтверждается сочетание передовых достижений винодельческой техники и персонализации, характерной для ручного труда. Только для одного винограда сорта Пино Гриджио на предприятии выделено 15 разных прессов с различными настройками. Закономерно, что вино из Пино Гриджио ТМ «Mezzacorona» было призна-

но авторитетным изданием Wine Advocat как пино гриджио № 1 в категории «цена-качество». Кстати, именно на предприятии Меццакорона впервые стали производить выдержанный пино гриджио, для воспитания которого используются только высококачественные французские дубовые бочки.

Предприятие Меццакорона – одно из лучших в Италии, здесь мечтают работать многие итальянцы. Очень сильная социальная поддержка, высокий уровень зарплаты и стабильность производства и сбыта продукции – вот слагаемые успешной работы Меццакороны. О винах Меццакороны знают во всех регионах страны. Их качество и привлекательная цена оценены и покупателями других стран. Вина Меццакороны легко найти на полках супермаркетов и бутиков в Риме, Мюнхене, Женеве. Линейка вин Mezzacorona – это полная коллекция сортовых вин характерных для региона Тренто. Среди них присутствуют вина как из местных сортов из Терольдего, Пино Гриджио, Гевюрцтраминер, так и из международных Шардоне, Каберне Совиньон, Мерло и других.

«Mezzacorona» Пино Гриджио

DOC Трентино Белое сухое

Вино обладает светло-соломенным, почти прозрачным цветом, свежим, тонким ароматом с преобладанием цветочных тонов (акация, липа, жасмин).



«Mezzacorona» Каберне Совиньон

DOC Трентино Красное сухое

Вино насыщенного темно-рубинового цвета, с ярким, сочным ароматом с преобладанием тонов черной смородины и сливы. Вкус мягкий, с годной доминантой и бархатистым послевкусием.



«Mezzacorona» Терольдего Ротальяно Резерва

DOC Трентино Красное сухое Выдержка – 24 месяца

Вино обладает гранатово-красным цветом, интенсивным ароматом с тонами спелых красных ягод. Вкус структурированный с тонкими мягкими танинами и продолжительным послевкусием.





На сегодняшний день Jose Maria da Fonseca располагает 650 га виноградников и производит ряд широко узнаваемых брендов, в том числе и за пределами Португалии. Энолог Домингуш Соареш Франку любит экспериментировать: то выдержит свои мушкетеры в бочках из-под коньяка, то из-под арманьяка, получая при этом разные по своим органолептическим свойствам вина. А лучшим его творением по праву считается «Triologia», созданный из мушкетеров трех наиболее выдающихся урожаев прошлого века: 1900, 1934 и 1965 годов.

Casa Agricola Noracio Simoes – небольшое семейное хозяйство, существующее с 1910 года. Скромная винодельня настолько незаметна со стороны, что проезжая по улице, можно проскочить мимо пять раз, прежде чем поймешь, где она находится. Без усадьбы и парков, но зато с небольшой кафешкой внутри и магазинчиком, в котором можно купить продукты местного производства, начиная со сладостей и варений и заканчивая сырами. Управление хозяйством находится вот уже в четвертом поколении Симоеш. Один из братьев, Луиш, отвечает за энологию и производство, а другой, Педру, контролирует вопросы, связанные с коммерческой деятельностью.

Тежу – в стиле Нового Света

Регион Тежу, как и указывает его название, расположен вблизи реки Тежу. Климат здесь теплый средиземноморский, а почвы очень разнообразные. На плодородных аллювиальных почвах произрастает ароматный сорт Фернау Пиреш на пару с отличающимся естественной кислотностью Аринту, из которых получаются деликатные вина с выраженным ароматом. Глинисто-известняковые и сланцевые почвы способствуют более низкой урожайности, давая начало полнотелым красным винам как из автохтонных, так и из международных сортов. А из винограда с песчаных почв полу-

чают структурированные вина с более высоким содержанием алкоголя.

Регион всегда был засажен виноградниками, а производство вина числялось миллионами литров. Однако в последние десятилетия количество производимого вина сократилось, а его качество существенно повысилось. Широкое распространение получили международные сорта, давая начало винам в стиле Нового Света.

Одно из крупнейших предприятий – Companhia das Lezírias – является фактически сельскохозяйственным и животноводческим центром, на ее территории также располагается природный заповедник и охотничьи угодья, в которых водятся зайцы, кабаны, куропатки, горлицы, кряквы и прочая живность. Здесь можно «познакомиться» со многими ингредиентами португальской кухни в их сыровом виде.

Вот растут оливки португальских сортов Галега и Кобрансоза, вкупе с испанским сортом Арбекина, из которых производится оливковое масло.

На бесконечных пастбищах неторопливо пасутся португальские коровы пород Прета и Мертоленга, которых время от времени скрещивают с лимузинскими и шаролезскими быками-производителями для улучшения породы. Непривыкшие к человеческому обществу, они настороженно смотрят на приближающуюся машину и удаляются еще до того, как кто-нибудь успеет их сфотографировать.

Прогуливаясь среди пробковых дубов со снятой корой и метками на стволах, обозначающими год ее снятия, можно заметить вдалеке залитые водой рисовые поля.

Европейские азиаты

Производством риса в Португалии занимаются с ископков веков. Мавры привезли его на Иберийский полуостров в VII и VIII вв., а начиная с правления короля Диниша (1279–1325) появились и первые упоминания о производстве риса. Правда в ту пору, он был

гостем только на столах богатых португальцев.

Пристрастие португальцев к рису может уступить только их любви к бакаляу (соленой и высушенной треске), из-за чего их вполне можно назвать европейскими азиатами. По Европе они точно держат лидерство по поеданию риса: за год один португалец съедает порядка 17,5 кг, обогнав тем самым в два с лишним раза испанца, потребляющего около семи кг, и превышая в четыре раза средневропейский показатель.

В Португалии выращивают и два своих собственных сорта риса: «Каролину» и «Агулья», последний переводится как «иголка».

Рис входит в состав многих традиционных блюд, таких как «аррож де пату» – рис с уткой, «аррож де полву» – рис с осьминогом, «аррож де тамбурил» – рис с морским чертом или «аррож де ма-

ришку» – рис с морепродуктами, и это далеко не полный список рисовых амплуа. Помимо блюд и гарниров, рис является наполнителем для копченых колбасок «морсела» и даже ингредиентом десерта «аррож досе», что-то вроде сладкой рисовой каши с лимонной цедрой и корицей.

Чем сипухи полезны на виноградниках

Бернарду Кабрал, обаятельный энолог Companhia das Lezírias с удовольствием показывает свою гордость – обновленную и оптимизированную винодельню. Здесь производят ароматные легкие белые вина и добротные красные из традиционных для региона сортов винограда (Фернау Пиреш, Аринту, Верделью, Тринкадейра, Каштелуа и др.) в сочетании с меж-

дународными сортами, такими как Совиньон Блан, Пино Блан, Сира, Каберне Совиньон, Таннат, Малбек и Мерло.

На этикетке одного из вин красуется стилизованная белая сова. Это Tyto Alba – научное название сипухи, которая в больших количествах обитает в полях региона Тежу, естественным образом контролируя популяцию вредных для виноградарей полевых грызунов. За приносимую пользу она и попала на этикетку нового, очень фруктового, шелкового и мягкого вина.

Конный завод

Разводят в компании и лошадей чистейшей лузитанской породы, известных своим атлетическим сложением, элегантно-стью и покладистым нравом. Они предназначаются

для верховой езды, участия в скачках и в боях быков, и даже в фильме «Властелин Колец» использовались лузитанские скакуны.

Неподалеку от конюшен, располагается ресторан с типичной португальской кухней, неслучайно названный «Coudelaria», что означает «конный завод». Здесь можно попробовать телятину местного же производства, блюда из дичи из собственных охотничьих угодий, гарниром чаще всего будет рис, опять-таки с полем неподалеку, и все это в сопровождении вин, производимых в регионе. А в окно ресторана совершенно естественным образом можно увидеть как одна из местных собак, только что влившая хвостом, гонится за несущимся во весь опор зайцем.

Продолжение следует



«Человек года» по версии журнала Decanter

Награда «Человек года» журнала Decanter присуждается тому, кто сделал значительный вклад в мир вина. Каждый победитель проходит отбор жюри, состоящего из влиятельных представителей мира вина по всему свету. Это ежегодная награда впервые была присуждена в 1984 году. В свое время ее получали Пьеро Антинори (Италия), Макл Бродбент, Пол Дрейпер, Хью Джонсон, Жан-Мишель Каз, Пол Симингтон. В этом году награде исполнилось 30 лет. Юбилей отмечали в Лондоне. Хозяином церемонии стал Серж Ошар, получивший награду первым, в 1984 году, а церемонию в Лондоне посетили победители прошлых лет Жерар Бассе, Мигель Торрес, Пьеро Антинори, Хью Джонсон, Майкл Бродбент, Эрнст Лозен, Анджело Гайя, Пол Симингтон, Мэй-Элиан де Ланкесан и другие.

В 2014 году награду «Человек года» поделили на двоих братья Перренны – Жан-Пьер и Франсуа. Вот что по этому поводу написал Decanter: «Опираясь на наследие своего отца, Жан-Пьер и Франсуа Перренны посвятили себя не только

укреплению репутации своего имени, но и региона Роны, и ее винограда, по всему миру».

«Мы никогда не следовали за тенденциями! – так ответили на известие о награде братья. – Мы рады видеть, что решения, принятые несколькими поколениями, теперь стали источником успеха семьи. Реализовывать свои идеи, иногда вопреки идеям других людей, – это способ утверждать свою уникальность, но также и риск остаться непонятым. Вас даже могут записать в сумасшедшие! Но важен только результат, и награда подтверждает, что сегодня сила характера и непоколебимость – обязательные черты, позволяющие делать хорошие вина».

Главным предприятием братьев Перрен является шато Beaucastel, унаследованное ими от отца. Поместье находится в южной части долины Роны, знаменитой своими долго хранящимися винами Шатонёф-дю-Пап. Красные вина Шатонёф-дю-Пап братьев Перрен производятся из традиционных сортов, с более высокой, чем характерно в целом для апеласьона, долей Мурведра. Особое бе-



FAMILLE PERRIN

лое кюве Vieilles Vignes (со старых лоз) – моносортное вино из винограда Русанн.

Поместье Beaucastel располагается на 130 га, 100 га из которых приходится на виноградники, на три четверти принадлежащие к апеласьону Шатонёф-дю-Пап.

Своим названием шато обязано семейству Бокастель, жившему здесь в середине XVI века. В то время в поместье не было виноградников, лишь сельскохозяйственные культуры. Лозы появились на землях шато лишь в XIX веке. Как и все виноградники региона, они пострадали от эпидемии филлоксеры. В 1909 году уцелевшие лозы были восстановлены тогдашним владельцем Beaucastel Пьером Трамье. После его смерти, управлявший хозяйством стал его зять, Пьер Перрен, от которого, в 1978 году, поместье перешло к отцу нынешних хозяев Жаку Перрену.

Дикарем по Тоскане

Планируете небольшой отпуск, но еще не определились куда поехать? Тогда, не раздумывая, пакуйте чемоданы, бронируйте машину в международной компании Avios или подобной и отправляйтесь в путешествие по югу Тосканы. Единственным неудобным моментом в организации путешествия станет только тот факт, что нет прямых перелетов по маршруту Москва-Флоренция.

Таня Мани-Пахмутова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Да, да! Именно по югу Тосканы, ведь вы хотите открыть нечто новое в мире вина для себя? Наслаждаться настоящей Тосканой не обязательно из окон 5-звездных отелей и роскошных СПА на термальных источниках, можно просто останавливаться в милых, по-деревенски оформленных агро-туризмо-фермерских домах с гостевыми комнатами и наслаждаться домашней тосканской кухней.

На какие южные тосканские суб-регионы стоит обратить внимание:

Монтекукко DOCG (Montecucco)

Небольшой регион, но это не уменьшает его ценности.

Как только вы поднимитесь на холмы Монтекукко, вы поймете что сделали правильный выбор. Здесь дух захватывает от гористых пейзажей и хрустящего пронзительного воздуха. Помимо природных красот эта зона славится своими красными винами из сорта винограда Санджовезе, которые изготовлены в стилистике вин брунелло ди Монтальчино, но обладают большей кислотностью.

Справка о суб-регионе:

Монтекукко расположен между известными зонами виноделия Тосканы Брунелло ди Монтальчино DOCG и Мореллино ди Скансано DOCG. Несмотря на то, что вина здесь уже производились в VIII веке, современное виноделие начало развиваться совсем не-



Пляжи в районе городка Суверето

давно и получило статус DOC в 1998 году, и только в 2011 году статус DOCG.

Где остановиться и попробовать вкусного вина:

На территории винодельни Салюстри есть и гостевой дом. Сам же господин Салюстри – настоящая легенда этого региона, именно его вина одними из первых получили статус DOC и позднее DOCG. Вулканические почвы хозяйства, на которых уже 70 лет культивируются лозы стоят того, чтобы попробовать уникальные вина.

Адрес:

winery Az. Agricola Leonardo Salustri. Loc. Poggi del Sasso La Cava 5
www.salustri.it

Валь ди Корния DOCG

Этот красивый небольшой регион находится совсем недалеко от знаменитого Болгери, но пребывает еще в самом начале своего развития. Здесь проводится много экспериментов с разными сортами винограда, особенно с международными. Белые вина из Верментино и красные из Каберне Совиньон и Мерло получают достаточно интересными. Местные виноделы здесь особенно гостеприимные и готовы прислушаться к советам винных



критиков. Не уменьшая ценности этого молодого региона стоит отметить, что здесь же находится и шумевшая, с высокими оценками от винных критиков, звездная винодельня Tua Rita, которая уже нашла идеальный баланс для своих вин из санджовезе и сиры.



Винодельня Салюстри



Виноградник Массето, Тенута дель Орнеллайя

Справка:

Валь ди Корния (Val di Cornia) покорила вас с первой минуты. Расположен регион буквально на берегу Лигурийского моря с незабываемым обозрением острова Эльба. 600 гектаров виноградников сосредоточились вокруг средневекового городка Суверето, где можно остановиться перед тем как отправиться в Болгери.

Где остановиться:

B&B Suvereto – Via F. Scaglione, 4, Suvereto (Li)
www.bbsuvereto.it.

Поесть по-домашнему и насладиться настоящим флорентийским стейком:

Osteria l' Ciocio, Piazza dei Giudici, 1 Suvereto (Li)
www.osteriadisuvereto.it

Попробовать вкусного вина и вкуснейшее желе из вина на винодельне Руссо (всего 10 минут от города Суверето):

Azienda Agricola Russo – Via dei Forni, 71, 57028 Suvereto (Li)
www.vinirusso.it



Болгери DOC (Bolgheri)

Приехать первый раз на юг Тосканы и пропустить звездный регион Болгери – это тоже самое, что оказаться в Москве впервые и не зайти в музей Кремля или не приобрести к искусству в Большом театре.

Справка:

Болгери в настоящее время охватывает около 3200 акров виноградников (почти 2/3 имеют статус DOC). Недавно регион привлек внимание известных французских шато, которые намерены опробовать местный терруар для создания не менее известных вин. Конечно, здесь нельзя пропустить настоящий арт-объект – винодельню Орнеллайя. Для самых требовательных клиентов на винодельне по предварительному заказу даже готовы приготовить эногастрономический обед. Стоит недешево, но, наверное, стоит попробовать.

Число производителей этого суб-региона, не превышает 40.

Попробовать звездного вина: Ornellaia – Localita Ornellaia, 191 – Fraz. Bolgheri Castagneto Carducci (Li)
www.ornellaia.com

Продолжение следует



Зона встречи гостей на винодельне Орнеллайя



Картинки Турции

Порой трудно себе представить, что эта, «изученная» российскими туристами страна, представляет интерес для настоящих путешественников – любителей ездить, смотреть, вкушать и наслаждаться самобытностью страны. Тем не менее, за горами дешевых сувениров, стенами отелей, за рамками стандартных туристических маршрутов, вы найдете настоящую Турцию: колоритную восточную страну, с древнейшей историей, живописными пейзажами и прекрасной кухней.

Юзель Молонова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Попробуйте рано утром проснуться вместе с призывом муэззина, поймать первые лучи солнца и отправиться в ближайшую пекарню. Здесь вас встретит волшебный запах свежеспеченного хлеба: ароматные пухлые батоны с хрустящей корочкой, булочки, щедро посыпанные кунжутом, разнообразные булочки, пончики и лепешки. Хлеб в Турции любят, всевозможные изделия из муки тут в большом почете. Его пекут и в ресторанах, в огромных печах, где живописно горит огонь. Пекарями в Турции работают в основном мужчины: в ресторанах можно увидеть весь процесс выпечки своими глазами, пока ожидаешь свой ужин. Ловкие мужские руки месят тесто, придают ему нужную форму и, посадив на длинную лопату, напоминающую весло, отправляют внутрь раскаленной печи. На рынках и на улицах женщины, ловко орудуя скалкой, поджаривают на специальной выпуклой сковороде гёзлеме – тонкую лепешку в виде полумесяца с начинкой из белого или желтого сыра, или картофеля с петрушкой.

Каждую субботу мы с сыном берем тележку и отправляемся на базар. Базар раскидывается на большой площади нашего поселка, откуда открывается прекрасный вид на горы. Десятки, а может и сотни крестьян съезжаются сюда, чтобы показать свой лучший товар. Мы неспешно ходим по рядам, вдыхая ароматы мяты и клубники, базилика и свежих помидор. Здесь – весь колорит Турции: за прилавком стоят мужчины и женщины, люди с разным достатком,



разных возрастов и разной степени религиозности. Одни мужчины одеты вполне по-европейски, но замечательны и турецкие старики, в национальных шароварах, белых рубашках, подпоясанные алой лентой, с турецкой тюбетикой на голове. Одно крыло рынка полностью занимают деревенские бабушки в цветастых платках и национальных шароварах. Громко переговариваясь и зазывая покупателей звучным: Буйруун, буйруун! (Заходите! Покупайте! Добро пожаловать!), они иногда сидят прямо на земле, аккуратно разложив свой товар перед собой.



Турецкий рынок – это турецкая кухня: много свежих овощей и фруктов, ароматные травы, которыми не всегда знаешь название, разноцветные специи и сладости, стройные ряды бутылочек домашнего пекмеза и граатового соуса. Пекмез – это уваренный сок, сироп (только без сахара) из винограда, шелковицы или плодов рожкового дерева, который используется при приготовлении мяса, сладостей или просто мажется на тосты к завтраку. А если пекмез смешивают с тахином, который тоже продается тут на каждом углу, получается интересная турецкая сладость – жидкая халва.

На базаре можно купить домашнее тоненькое тесто: дома я смешаю сыр с травами и чесноком, скатаю из этого те-



ста трубочки и обжарю на сковороде. Тут и крошечные, размером с ноготок, турецкие манты, домашние оливки с разнообразными начинками, засоленные маленькие острые перчики, домашний мед, сухие пучки зеленого чая, сухофрукты. Тут я вижу морскую соль в огромных бочках, и в таких же бочках – семена кунжута.

Говорят: за экзотикой поезжайте в Тайланд, в Турции экзотики

не ищите. Но почти всегда среди обычного набора фруктов и овощей мне удастся найти то, чему можно удивиться. То молодой зеленый миндаль в мохнатой шкурке, по вкусу напоминающий щавель. То плоды рожкового дерева, которые, оказывается, широко используют для изготовления ликеров, десертов, выпечки.

Весна – сезон мушмулы: оранжевых кисло-сладких фруктов, которыми богата Турция. Привлекают удивительно красивые плоды момордики, коробочки со свежим физалисом, молочный грецкий орех, ароматные желтые персики. К осени тут появляются сладкие мясистые плоды кактуса.

Турки – мусульмане, и алкогольные напитки они не пьют. И хотя виноградники тут есть



вкуса вы не найдете больше нигде. Айран готовят из смеси натурального йогурта, воды и соли, которая необходима для людей в жаркий сезон. Прохладный, солоноватый турецкий айран турки пьют, чтобы утолить жажду, а еще добавляют в супы, соусы.

Для того, чтобы записать блюда из мяса, например, национальный Адана кебаб, у турков существует свой, ни на что не похожий напиток – шалгам, темно-вишневого цвета. Это необычный напиток из брюквы, изготовленный особым способом. Для домашнего шалгama берут брюкву, свеклу, черную морковь, лимон, соль. По вкусу добавляют вареную пшеницу или нут. Овощи нарезают на дольки, складывают

Еще один популярный здесь напиток – зеленый чай. И в Турции это совсем не то, к чему привыкли европейцы. Пучки сухой травы на рынке дают чуть не на сдачу, отщипывают небольшой кусочек от необычного цветка и заваривают прямо в крохотном изящном турецком стаканчике для чая. Кусочек сушеной травы красиво раскрывается в горячей воде, придавая чаю насыщенный зеленовато-желтый цвет и приятный травяной аромат. Такой чай – тоже национальный напиток, и он спасает турков в летний зной.

Чтобы проникнуться духом страны мы обходим далеко туристические рестораны с меню на русском языке и русскоязычными зазывалами у входов, и углубляемся в турецкие



в бидон, сверху присыпают пшеницей (или белым хлебом), заливают водой. Смесь оставляют бродить на две недели. Затем открывают, процеживают, разливают по бутылкам и пьют. Чтобы придать напитку горькую жгучесть – в готовый шалгам добавляют рассол стручкового перца. Так шалгам делают местные жители провинции Адана, именно отсюда родом этот напиток.

Для нашего человека он слишком уж специфичен и нравится далеко не всем, особенно, если обмануться цветом и ожидать от него вишневого вкуса, как это сделал мой муж, а взамен получить острый солено-горький слегка газированный овощной напиток. Хотя кому-то он приходится по вкусу и напоминает сок из свеклы.

кварталы, чтобы найти приметные семейные ресторанчики для своих. Тут нам не подадут бокал прохладного вина, тут в раскаленной печи у нас виду нам испекут свежие лепешки, подадут к ним турецкие соусы из йогурта и трав и острую аджику, поджарят свежее мясо, красиво гарнировав его несколькими видами салата, рисом, сваренным в крином бульоне, тут принесут прохладный айран и обязательно предложат чай, как комплимент от кафе. И сделают это «как для себя», для своих. И мы с благодарностью скажем этим гостеприимным людям, для которых посещение их ресторанчика туристами – удивление и радость: «Тешекюр эдерим!», что с турецкого означает «Большое спасибо!»



Средиземноморская штучка

Весна и начало лета – самое правильное время для того, чтобы отведать спаржи, полезного и вкусного овоща, который как раз в это время радует нас новым урожаем. В Европе сейчас можно увидеть на обочинах дорог бабулек с большими пучками свежей спаржи на продажу, совсем как у нас осенью – старушек с ведрами картошки. Только вот пользы в спарже куда больше, а уж обилие блюд из нее поразит воображение любого гурмана.

Даша Неклюдова

Специально для «Винной карты»
Фото: depositfoto.com

Уже несколько тысяч лет спаржа известна как редкостный деликатес и непревзойденное лекарственное средство. Это растение родом из Восточного Средиземноморья почитали еще древние египтяне, а его разновидности произрастали повсюду в Северной и Южной Африке. Рецепты блюд из спаржи приводит в своих трудах известный римский богач и гурман Апиций. Несколько позабытая европейцами в Средние века, спаржа была вновь популяризована в XVIII веке французским королем Людовиком XIV. В России спаржа всегда считалась блюдом аристократов, она не попадала на стол простого люда. В советскую эпоху магазины не особенно баловали покупателей выбором овощей, тем более такой экзотики как спаржа, но в мире спаржу любят и ценят: ее культура широко распространена в таких странах, как США, Мексика, Франция, Испания, Италия и других, где она уже вошла в разряд повседневных блюд.

Здоровая пища...

Почему же спаржа так популярна и в первую очередь у тех, кто ведет здоровый образ жизни и следит за своим питанием? Дело в том, что она очень низкокалорийна (20–25 ккал

на 100 г), не содержит жира и холестерина, зато в ней много фолиевой кислоты (витамин B6), которая необходима для деления клеток, роста и развития всех органов и тканей, процесса кроветворения. Поэтому, кстати, спаржа считается овощем будущих мам, а в некоторых странах служит даже для лечения бесплодия. Порция готовой спаржи (около 120 г) содержит 60% суточной нормы фолиевой кислоты.

Кроме того, спаржа – источник витамина С, калия, клетчатки и протеина. Содержащаяся в ней аминокислота, аспарагин, участвует в работе иммунной системы.

Известна спаржа и как понижающее давление средство. Ее экстракт расширяет периферические сосуды, усиливает сокращение сердечной мышцы и замедляет ритм сердца. Отвар из корней спаржи – прекрасное противосудорожное средство, природное лекарство от цирроза печени. Помогает она и при сахарном диабете, и при подагре. А для тех, кто здоров телом, но хочет повысить свой жизненный тонус, лучшего средства, чем столовая ложка отвара три раза в день не найти. Куда там современным антидепрессантам!

Конечно, нельзя не вспомнить о самом известном свойстве спаржи – усиливающем потенцию. За это ее ценили и древние индусы, и китайцы, и придворные французских королей. Наука объясняет

афродизиакальные свойства этого растения высоким содержанием в нем фосфора, который стимулирует выработку половых гормонов.

... и деликатес

«Я давно заметил: чем еда невкусней, тем она полезней!» – жаловался герой книги Астрит Линдгрэн



«Малыш и Карлсон». Но к спарже ценное наблюдение Малыша, к счастью, не применимо. Это признанный деликатес, который можно заказать в самых изысканных ресторанах, а также с успехом приготовить дома без всяких добавок, или в сочетании с другими продуктами. Разумеется, температурной обработки требуют только свежие побеги, а консервированная спаржа продается уже в готовом к употреблению виде. Некоторые особо изощренные любители едят спаржу в сыром виде. Но это уже предел фанатизма, так как сырая спаржа довольно жесткая.

Блюдо со спаржей существует великое множество. Классика – вареная спаржа со сливочным маслом. Варить спаржу надо недолго – 5–8 минут в кипящей подсоленной воде. Предварительно стебли стоит вымыть и связать в пучок, чистить побеги не надо. На вкус они должны быть нежными, но при этом оставаться



например, с баклажаном, картофелем, грибами или даже свеклой. Из спаржи, политой соусом винегрет, выйдет легкий освежающий салат. Этот овощ можно ввести буквально в каждый прием пищи, даже на завтрак делать омлет со спаржей. Например, шеф-повар отеля «Балчуг Kempinski» Хольгер Якиш предлагает в этом сезоне белую спаржу с голландским соусом и маслом, крем-суп из белой спаржи с хрустящим лангустинном, теплую зеленую и белую спаржу с кремом маскарпоне с трюфелем.

Белая, зеленая или красная?

Спаржи существует около 300 видов, и знать их все совершенно необязательно, тем более, что съедобны всего 20 из них. Достаточно различать спаржу по цвету стеблей: она бывает белоголовая, зеленоголовая или красноголовая. Белоголовую спаржу в процессе роста накрывают пленкой. Образование хлорофилла благодаря этому подавляется, и побег получается

белым. Это самая нежная, вкусная и дорогая разновидность. Зеленоголовая спаржа несколько грубее, хотя тоже очень вкусна. А красноголовая встречается довольно редко. Она меньше по размеру, чем ее собратья, и имеет более фруктовый оттенок во вкусе. Кстати, если ее готовить дольше обычного, красный цвет исчезает.

На вид спарже представляет собой длинные стебли-пики, увенчанные головками в виде бутона, длиной около 22 см диаметром примерно от 16 до 26 мм.

Купить спаржу в супермаркете или на рынке можно в любое время года, это будет теплый продукт, консервированные или замороженные побеги. Сезон свежей спаржи, который с нетерпением ждут ее любители, длится с конца апреля по июнь. Именно в это время можно отведать спаржу с пылу, с жару, с грядки. Рассчитывая количество спаржи на едоков, необходимо помнить, что после приготовления спаржа потеряет примерно половину своего веса.



Советует шеф-сомелье ресторана Laurent (Париж) Филипп Бургиньон:

Известно, что к некоторым овощам довольно сложно подобрать вино. Это относится к спарже, артишокам и зеленым листьям салата. В таких случаях именно соус может стать соединяющим звеном блюда и вина. Например, если подать спаржу со сливочным маслом, хорошей парой к ней станет Roilly-Fume с берегов Луары с лёгким характером и нотками смородины и крапивы.

Ароматы цветущей лаванды, смолы и аниса, древесные нотки молодого белого, свежего и округлого кот-де Прованс также составят хорошую пару к этому овощу.

Пино гри или эльзасский токай, бутылкованное весной, сочетается со всеми молодыми овощами. Оно будет отлично дополнять спаржу.

Рислинг выдержанный с годами становится более маслянистым. В этом качестве он будет сочетаться с овощами, в т. ч. и со спаржей.

Кроме того, сухой херес фино с прекрасным бледным оттенком составляет великий альянс со спаржей. Хорошее шампанское также отлично подойдет к вашему блюду и оттенит нежный ореховый вкус спаржи.

От зимнего стола к весенне-летнему

Пришла весенняя пора, а вместе с ней пора смены гардероба, настроения, приоритетов в выборе продуктов питания и напитков. Критерий для выбора един и оригинально прост: легкая одежда, легкая еда и легкое вино.

Евгения Бондаренко,
эотерапевт

Специально для «Винной карты»
Фото: depositphotos.com

Для начала протестируем себя на предмет весеннего авитаминоза, на борьбу с которым и следует направлять усилия в эти погожие дни. Прежде всего дефицит «полезной химии» – витаминов и микроэлементов – проявляется в изменении настроения. Человек вечен сонлив, раздражителен, изможден. К полудню он уже испытывает усталость, острота зрения падает, память и внимание снижаются, кожа сухая, ногти слоятся, волосы выпадают, губы трескаются – полный набор депрессивного синдрома.

Причинами авитаминоза могут быть стрессы, рафинированные продукты питания, проблемы с желудочно-кишечным трактом, так как именно там синтезируется и усваивается большинство витаминов. Поэтому начнем именно с витаминов и микроэлементов. Первых – много в овощах и свежей зелени, вторых – в белом или розовом вине.

Молодые морковь и редис, кабачки и огурцы, салаты, укроп и сельдерей, перья молодого чеснока одновременно с нежирным творогом, семечками льна и тыквы, заправленные оливковым маслом и поданные к столу с добротным ржаным хлебом – прекрасная трапеза для весеннего утра. В отношении зеленых овощей

и свежего пропеченного хлеба можно себя не сдерживать. В них есть все, что контролирует работу нервных клеток – вит В1, ответственный за остроту зрения каротин и рибофлавин, друг детей и беременных – пантотен, и вся «могучая кучка» антиоксидантов – витамины А, Е, С. Причем, оказывается, в вареной моркови содержание антиоксидантов в три раза больше, чем в сырой.

Но головой трапезы можно смело считать хлеб. Он по праву является символом благополучия, полноты семьи, национальной гордости, наряду с солью – священным оберегом: именно им приветствуют молодоженов, новоселов, почетных гостей. Хлеб ржаной должен быть всегда во главе стола. По традиции после трапезы со стола убирают все, кроме хлеба, почтительно укрытого чистой салфеткой и солонки с солью. Считается, чтобы уберечь дом от бед и напастей хлеб и соль всегда должны оставаться на столе.

После салатов под розовое вино можно подать баранину. Многие полагают, что баранина – мясо жирное и поэтому отдают предпочтение свинине и говядине. Однако, в баранине жира в 2–3 раза меньше, чем в свинине, а холестерина в бараньем жире в 2,5 раза меньше, чем в говяжьем и в 4 раза меньше, чем в свином. Микроэлементов, например, железа, в баранине на 30% больше, чем в свинине. Рискуя утверждать, что это прекрасный диетический

продукт. В нем содержится огромное количество легкоусвояемых белков, макро-и микроэлементов. Однако, при условии, что баранина отварная. И варить ее следует не менее полутора часов. В ней много фтора, который сохраняет зубы от кариеса. Отварная нежирная баранина в сопровождении белого сухого вина полезна для работы поджелудочной железы. И последний аргумент в пользу баранины: в ней, в отличие от говядины, свинины и телятины, нет так называемого «гормона страха» – кортизола, который вызывает в человеческом организме агрессию, беспокойство, угнетенность духа.

Издавна считалось, что для работы мозга полезна рыба. Но, как говорит английская пословица, что полезно голове, полезно и сердцу. Рыбные жиры показаны для профилактики атеросклероза, инфаркта, гипертонии. Они оказывают противовоспалительное действие при ревматоидном артрите, помогают при мигрени, астме, диабете, глаукоме, псориазе. В опытах на животных выявлено свойство рыбьего жира подавлять рост опухолей.

Для получения необходимого количества рыбьих жиров, можно, как в детстве, принимать рыбий жир: 2–3 капсулы рыбьего жира в день эквивалентны двум-трем порциям рыбы, богатой омега-3, в неделю.

Полезно и удобно, но не вкусно! Лучше держать в холодильнике наготове лосось, макрель, сельдь,

тунец. В отварном или запеченном виде с бокалом охлажденного розового вина – это легкая и полезная трапеза на ужин. Рыба содержит высококачественные белки, цинк, медь, магний, йод и витамины группы В. Она разжижает кровь, препятствуя образованию тромбов, снижает артериальное давление, регулирует работу иммунной системы, облегчает головные боли, способствует профилактике туберкулеза. Замечено, сочетание рыбы и легкого белого вина весьма гармонично и объяснимо с физиологической точки зрения. Протеины рыбы легко усваиваются в присутствии вина, благодаря наличию в нем кислот.

Избегайте есть сырую рыбу, непременно подвергните ее тепловой обработке. Не покупайте соленую или копченую рыбу, это вредно и небезопасно в плане заражения паразитами. Но если все-таки пришлось съесть сырую или копченую рыбу, обя-



завать парочку часов после завтрака, затем за полчаса до приема пищи и через два – после. Пусть вода весь день омывает ваш организм!

Вредны охлажденные напитки, особенно со льдом, они тормозят пищеварение. Выпитая перед сном вода не даст уснуть, а вот бокал сухого вина пополам с боржомом обеспечит нормальный физиологический сон.

Вино, если оно не противопоказано по здоровью, за обедом или ужином, напротив, снимет усталость, поможет перевариванию пищи, в малых дозах «сохранит ясность мысли и суждений».

Учитывая, что любое натуральное виноград-

следним антиоксидантное действие столь же выражено. Но дозировка для этих вин – иная: всего несколько чайных ложек в день, разведенных в воде.

Из напитков, полезных организму человека после зимней загрузки, можно порекомендовать чай из первой весенней зелени. Например, у православных людей была традиция в Вербное Воскресенье съедать несколько пушистых соцветий вербы, а дома любил заваривать прутики или кору вербы. Пили этот чай с медом. А ведь именно из коры вербы немецкий фармацевт Байер выделил ацетилсалициловую кислоту, то есть всем известный аспирин!

Из молодой зелени укропа и петрушки полезно сделать отвар и пить его вместо воды. Очищает почки, препятствуя отложению песка и камней в них, обладает мочегонным эффектом, а значит, снижает артериальное давление. Из молодой зелени мяты, розмарина, иссопа и корней имбиря заварите полезный настой и пейте с медом на ночь.

Щавелевый коктейль – настоящий поливитаминный комплекс, содержащий кальций, магний, марганец, фтор, медь, а также витамины А, К, Е. Мы привыкли варить из щавеля суп, а можно просто заваривать как чай. Ревень – тоже сезонный овощ, который продается в супермаркетах. Настой ревеня помогает пищеварению и очищает зашлакованный кишечник. Базилик – королевская зелень, которая помимо мистических свойств (соединяет сердца расставшихся влюбленных!) содержит фолиевую кислоту, улучшающую мозговую деятельность.

Одним словом, все, что продается в овощном отделе магазина в свежем или замороженном виде, надо не только крошить в салат, но и смело заваривать как чай. Польза несомненна!



зательно запейте ее сухим белым вином. Антибактериальные свойства белого вина не менее выражены, чем у красного. Вообще надо взять за правило: любые морепродукты и рыбу в том числе употреблять с вином. С красным или белым – зависит от ваших вкусов.

В заключении несколько слов о напитках. Многообразие и засилье всевозможных соков, нектаров, минеральных вод, тоников, питьевого йогурта (как будто бывают не питьевые!) на полках супермаркетов сбивает с толку рядовых покупателей и весьма вредит кошельку при их покупке и желудку при их употреблении. Надо остановиться на чистой воде. Утром натощак пейте воду, затем через

ное вино содержит целый спектр микроэлементов, витаминов, антиоксидантов, перешедших в него в процессе брожения из кожицы, косточек, веточек самого винограда, этот, по праву целебный продукт питания, может быть рекомендован при весеннем авитаминозе. Красное или белое вино в равной мере полезно для этих целей при условии соблюдения меры и времени потребления, а именно, за едой и не более 120–150 мл на прием.

При полном упадке сил считаются более полезными десертные вина, такие как малага, кагор, токай, херес, мадера, белое порто и др. Доказано, что фенольных соединений в них больше, чем в сухих винах, а присущее по-



Сергей Пускепалис: «Я с горя никогда не пью!»

Театральный режиссер Сергей Пускепалис неожиданно для самого себя стал популярен как киноактер, а недавно дебютировал в качестве ресторатора.

Влад Васюхин

Специально для «Винной карты»
Фото автора

– Говорят, в советские времена существовал негласный запрет: актеров, сыгравших положительные роли, вождей и маршалов, скажем, Михаила Ульянова и Кирилла Лаврова, не снимали в ролях злодеев. У вас, кажется, тоже уже сложился имидж героя без страха и упрека. Не скучно находиться в рамках одного амплуа?

– Нет, однажды я все-таки сыграл злодея в фильме моего друга Славы Росса «Сибирь. Монамур». Это подполковник, который сходит с ума и заставляет всех играть в свою игру. Но честно вам скажу – мне в принципе неинтересно и скучно сниматься!

– И это заявляет человек, получивший призы за лучшую мужскую роль на важнейших кинофестивалях мира – в Берлине и Карловых Варах!

– Награды я понимаю как оценку большого коллективного труда. Прежде всего, я – театральный режиссер, а сниматься начал, поскольку захотел посмотреть изнутри как делается кино, чтобы начать свой фильм. Вот так и втянулся в процесс. Я не кокетничаю, но для меня это как некая экскурсия. В кино можно и не быть профессиональным актером, порой используется опреде-

ленный типаж или фактура, есть дубли, а вот в театре не удастся скрыть свой зажим, поэтому я никогда больше не выйду на сцену.

– Но вы же были актером Саратовского ТЮЗа и, говорят, неплохим...

– А это – отвага молодости. Театральный артист – другой психотип, нужно обладать иной степенью раскованности и смелости. И когда меня спрашивают: почему я не играю сейчас в театре, отвечаю, что не для того я окончил в РАТИ курс режиссуры у Петра Наумовича Фоменко, чтобы работать актером. Ощущение, что тяжело стало выходить на сцену, возникло у меня еще в процессе увлечения режиссерским делом. И чужой актерский успех стал меня радовать больше, чем собственный. А знакомство с Петром Наумовичем и учеба у него – это подарок судьбы и шанс проверить прочность собственных подозрений по поводу режиссуры как призвания.

– И, тем не менее, сегодня вы – в обойме популярных и любимых киноартистов. Знаете, сколько восторгов можно найти в интернет-форумах по поводу ваших ролей в «Простых вещах», «Как я провел этим летом» и «Жизни и судьбе»?

– Наверное, потому, что все-таки я – режиссер, служу в МХТ им. Чехова, я сторонюсь примет этого успеха и страшно стесняюсь проявлений зрительской любви. Если слу-

чайно узнают на улице или в кафе, смущаюсь и не знаю как себя вести... Однажды я с удивлением обнаружил, что набрав свою фамилию в поисковой строке «Яндекса», можно что-то о себе узнать. И выпало много мнений – и хороших, и не очень. В общем, какой-то треск неизвестных мне людей обо мне и моей работе. С удивлением и страшным любопытством начал я все это читать, и неожиданно даже втянулся. Дня три-четыре читал, следил за обновлениями в форумах, и вдруг в какой-то момент мне это стало глубоко противно. Как будто сам за собой подглядываешь в какую-то дырку. Или подслушиваешь, когда кто-то о тебе говорит за стенкой. И я бросил этим заниматься, и дал себе слово – никогда больше не забивать свою фамилию в поисковике.

– Сергей, за вас это сделал я и вот, к примеру, что прочитал: «Спокойный, думающий, мужественный – он представляет собой тайную мечту всех женщин»!

– Как здорово-то!.. Насчет думающего и мужественного не мне судить, но в силу профессии приходится быть спокойным, несмотря на эмоции, которые возникают в процессе репетиции. Делая спектакль, режиссер должен владеть эмоциями, не всегда у меня это получается, но я стараюсь.

– Кстати, к вопросу о фамилии...

– Это хуторская фамилия, крестьянская. Кстати, знаете, как ее можно перевести? Полбуханкин!

– У вашего отца – литовские корни, у мамы – болгарские, родились вы в Курске, детство провели на Чукотке, учились и служили в Саратове, работали в Магнитогорске и Ярославле, теперь – в Москве. Вы считаете себя – русским и москвичом?

– В советском паспорте, где еще указывали национальность, у меня было написано «литовец». Хотя, конечно, говорю и думаю по-русски. Но я точно – не москвич! Здесь можно работать, но жить мы с женой предпочитаем в спокойном Железноводске. Из окон у нас видны горы – Железная, Медовая, Развалка и Бештау. Можно дух перевести.

– Вы часто меняли в своей жизни города и театры, а не страшно бросаться в новое?

– Страшно интересно! Я бы с удовольствием оставался на одном месте, но так жизнь складывается, что возникают какие-то предложения, или на прежнем месте уже невозможно находиться в тех рамках, что ты сам себе определил. Но не было такого, чтоб я сидел и думал: «А не поехать ли мне...» Мои перемены – не от ума, за всем – какая-то интуиция. Она и подсказывает: сделай так. И я делаю, и назад педали уже никогда не кручу.

– Фильм Алексея Попогребского «Как я провел этим летом» снимался на севере Чукотки на действующей полярной станции Валькаркай в экстремальных условиях...

– Да, и во многом именно поэтому он получился предельно реальным и, как мне кажется, честным. Условия оказались экстремальными, а погодные условия, хотя съемки шли летом, дикими. При этом я уверен, что если артист испытывает на себе все тяготы и невзгоды своих героев, то в профессии он долго не просуществует.

– Вы много работаете для нас, публики, а часто ли сами оказываетесь в роли зрителя?

– К сожалению, стал реже. Не потому, что так уж сильно занят, просто прислушиваюсь к мнению своих друзей и близких, которые уже сходили и туда, и сюда. И судя по их впечатлениям, не что подобное я уже видел. Вероятно, фаза активного поглощения театрального или киноискусства у меня уже закончилась.

– А что-то из поразившего вас посоветуете посмотреть читателям?

– Я никогда не откажусь что-то, даже собственные работы, рекомендовать незнакомым людям. Я ведь не знаю вкусов читателя, у которого окажется в руках это интервью. Как же я буду в космос говорить: «Сходите! Посмотрите!»?

– Хорошо, ну а в свой ресторан пригласите поклонников? Сам факт, что в вашей жизни возник вдруг подобный проект, это интересно!

– А мне-то как интересно! Это тот же театр. Это как поставить спектакль. Год назад мы объединили усилия, средства и фантазию с ресторатором Германом Громовым, я знаю его еще с детского сада, у него в прошлом тоже театральное образование.



И все заработанные деньги мы вложили в заведение на 80 мест, которое назвали «Бар ГСМ». ГСМ – горюче-смазочные материалы. «Горючее» – сами понимаете какое... У меня большой опыт посещения различных точек общепита, поскольку много езжу по стране и много друзей в этом бизнесе, но хотелось сделать заведение, где я никогда еще не был. Такое правильное мужское место, с офицерским шармом, с атмосферой игры и респектабельности. Без корпоративов. И знаете, мы далеко не всем будем рады, а тем, кто находится с нами на одной волне. Надеюсь, все получится.

– Еще Генри Форд говорил, что червяк должен нравиться рыбе, а не рыбаку. Бар – это все-таки бизнес, но ваши личные гастрономические вкусы и привычки нашли отражение в его меню?

– Конечно. Мы сразу придумали, что у нас будет быстрая закуска. Человек пришел, заказал 50 граммов водки, и он не должен пить, морщась, и ждать пока принесут салат или горячее. Эти 50 граммов, чтобы усилить удовольствие, ему сразу подадут с аппетитной закуской. Я сторонник простой, понятной и вкусной еды. И не поклонник высокой французской кухни. У нас в баре работает шеф-повар из Сербии, где знают толк в мясе, и мы специально купили потрясающий гриль.

– Кстати, как вы сами относитесь к алкоголю?

– Выпиваю. Но сейчас такой период – вообще не пьется! Причина? Некогда – то одно дело, то другое... Заметил за собой такую особенность: я никогда не пью с горя. Не могу пить в подобной ситуации, в рот не лезет – мне и так горько. А вот с радости могу выпить с друзьями. У меня очень хорошие друзья! Вообще, когда на моем пути встречается хороший человек, я упиваюсь общением. Потом бывает остываем друг к другу, но открытие в каком-то городе, куда меня заносит судьба, нового интересного человека – это всегда счастье.

– Каким вы свое будущее видите?

– Петр Наумович Фоменко говорил нам в институте: «Ребята, планы нужны, чтобы было что менять». Разумеется, я планирую какие-то вещи, но знаю, что обязательно все изменится. Я пожелал бы каждому человеку и себе в том числе, когда представляется шанс развития, точно понимать – в какой канал направить, где найдешь, а где потеряешь. Иногда за потерями наоборот кроется успех. Плох тот солдат, который не мечтает стать генералом. Главное – я планирую остаться таким человеком, чтобы люди сожалели, что я ушел из их компании, команды, группы. А кем я буду в этот момент – это неважно.

