

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№4 (156) май 2015

ИНТЕРВЬЮ

**СМЕШАТЬ, НО НЕ ВЗБАЛТЫВАТЬ.
Сам Аристотелис
Пападопулос удивляет**

Стр. 6

СОРТ

**СТАРЫЙ ПРИВЕРЕДА
ПИНО НУАР.
Самый манящий сорт**

Стр. 9

АССАМБЛЯЖ

**РОЖДЕННЫЙ В ЗАКОНЕ
И ВОСТАВШИЙ ИЗ ТЕРРУАРА.
Нужны ли нам Паркеры?**

Стр. 11

Легкие отношения

Татьяна Устинова плетет кружева детективных сюжетов и задает вопросы знаменитостям первой величины. Ее книги изданы миллионными тиражами, а авторская программа «Мой герой» на канале ТВЦ украшает дневной телеэфир. Она никогда не делала тайны из своей частной жизни, в которой винным изыскам отведена не последняя роль.

— Какие напитки чаще всего предпочитают персонажи в ваших книгах?

— Чего они только не пьют! И портвейн, и виски, и водку. Сама я не слишком хорошо знакома с водочной культурой, поэтому иногда обращаюсь за консультацией к знакомым дяденькам. Звоню, спрашиваю: вот если герой приезжает из Москвы в провинцию и идет ужинать в трактир, сколько водки он может выпить? Завтра у него важное дело, а сейчас он заказывает солянку, бифштекс и водку. Дяденьки отвечают: грамм сто пятьдесят. Я уточняю: а почему не двести? И мне объясняют, что двести — это к приключениям, а сто пятьдесят — просто на сон грядущий.

— С винными ритуалами вы знакомы лучше?

— Разумеется, ведь вино — это огромная часть жизни вообще, да и моей тоже, в частности. Мы с мужем, покупая вино, все время веселимся и вспоминаем героев романов Вудхауса — молодого аристократа Берти Вустера и его находчивого камердинера Дживса. Так вот, Вудхаус постоянно писал, что траты на вино этих персонажей составляют существенную часть их домашних расходов. Это в точности про нас. Разумеется, мы пристрастились к вину не со студенческой юности, тогда и вин-то толком не было, кроме совсем печальных вариантов, вроде портвейна «три семерки». Но пить их девочке считалось дурным тоном. А потом, когда повзрослели и начали ездить за границу, научились выбирать хорошие вина и пить их осмысленно. Конечно, когда я впервые увидела, как в Европе люди прибегают из офисов на обед и за-

казывают бокал вина в середине рабочего дня, мне казалось это дикостью. Но потом оказалось, что это нормальная европейская культура, недоступная нам прежде.

— А сейчас какие вина вы обычно выбираете?

— На мой взгляд, нет ничего лучше итальянских вин. Французские знаю гораздо хуже и не стыжусь в этом признаться. Но очень ценю шампанские вина. Я вообще предпочитаю находиться с винами в легких отношениях и не заниматься анализом: вот здесь танины, а там серотонины, у этого вина чрезмерная вязкость, а у другого — выраженный фруктовый аромат. Эти напитки создаются виноделами не для анализа, а для удовольствия. Вину нужно просто радоваться, а не стремиться раскладывать его на составляющие. Все равно, что слушать бесподобное музыкальное произведение в присутствии человека, который шепчет вам на ухо детали аналитического разбора.

— Часто ли разговоры, важные для вас, проходят за бокалом вина?

— Довольно часто. Вот вам недавний случай. Станислав Сергеевич Говорухин пригласил меня обсудить сценарий для нового проекта. Собрались несколько человек, связанных с кинопроизводством. Мы разговаривали три с половиной часа, обсуждая идеи и сюжетные повороты, которые я должна была внести в сценарий. Мы ничего не ели, поскольку еда неважно сочетается с активной умственной работой, а просто пили порто. Перед каждым стоял бокал, Станислав Сергеевич сам предложил это вино. Как же было приятно запивать обсуж-



дение глотком порто! Работа и удовольствие от вина — удивительно приятное сочетание.

— Сейчас ваша работа довольно разнообразна: вы не только пишете, но и ведете программу «Мой герой». Раньше вы только отвечали на вопросы журналистов, теперь сами задаете вопросы героям. Разница ощутима?

Окончание на 3-й стр. ➤

В НОМЕРЕ:

События	2-3
Тосканский дневник 2015	4
«НОС» и НОС	5
В русском вкусе	8
Мексика	12



Лучший сомелье России 2015

Более 80 профессионалов из 19 регионов страны продемонстрировали мастерство на XV Российском конкурсе сомелье в Москве в апреле с.г. Мастерство участников оценивали председатель жюри и президент Российской Ассоциации Сомелье (РАС) Александр Сидоров, вице-президент РАС Анатолий Корнеев, а также лучшие сомелье страны, победившие в этом конкурсе в прошлые годы.

В финале соревнования трех участников ждали самые интересные задания – нужно было определить вина и крепкие спиртные напитки в сле-

пой дегустации, прочитать этикетку и рассказать про вино, придумать оригинальный аперитив, составить гастрономическую пару, угадать сыры и исправить ошибки в винной карте. В качестве традиционного финального задания-сюрприза участники произносили тосты. По итогам конкурса победителем признан Александр Рассадкин, заместитель директора школы вина «Энотрия» в Санкт-Петербурге. Григорий Чегодаев, сомелье отеля «Атон» (Краснодар) и Дмитрий Фролов, сомелье ресторана «Мансарда» (Санкт-Петербург) повторили результаты



прошлого года и заняли второе и третье место соответственно.

Вино подорожает

По словам главы управления по виноградарству и виноделию Краснодарского края, Олега Толмачева, цены на виноградное вино, выпущенное российскими производителями, к исходу 2015 года увеличатся более чем на треть. В качестве причин подорожания называют такие факторы, как увеличившиеся зарплаты на предприятиях и повышение стоимости импортных комплектующих,

поскольку около 30% затрат винодельческих предприятий зависят от курса рубля. Как отметил в связи с этим председатель комитета Госдумы по региональной политике Николай Харитонов, развитию винодельческой отрасли мешают применяемые при производстве продукции импортные составляющие, а также дорогие кредиты. Согласно данным, представленным розничными продавцами, с осени прошлого года импортное вино прибавило в цене 25–30%, в то время как российское – только 10–15%.

Крым – свободная зона

Глава Крыма Сергей Аксенов в рамках первого Ялтинского международного экономического форума вручил первые сертификаты на получение статуса участника свободной экономической зоны на территории Крыма. По данным пресс-службы Совета министров Крыма, один из участников СЭЗ

компания «Легенда Крыма» представила инвестиционный проект по закладке виноградников на площади 850 га на территории Сакского района. Цель инвестиционного проекта – выращивание винограда технических и столовых сортов. Объем капитальных вложений планируется на уровне не менее 964 млн



ГРУППА КОМПАНИЙ
ЛЕГЕНДА КРЫМА

рублей, количество планируемых для создания рабочих мест – до 160.

Гордон Рамзи устроит ад в Бордо

Всемирно известный британский шеф-повар Гордон Рамзи подписал контракт с бордским Grand Hotel de Bordeaux & Spa. Он возглавит ресторан Le Pressoir d'Argent, принадлежащий отелю. Это уже второй ресторан во Франции, которым будет руководить Рамзи. Ведущий кулинарного шоу «Адская кухня» является шефом главного ресторана отеля Waldorf Astoria Trianon Palace в Версале. «Просто потрясает, что я смогу открыть ресторан в важнейшем винном регионе мира», – заявил Рамзи. «А еще будет очень интересно работать с продуктами Аквитании».



Гордон Рамзи возглавляет 25 ресторанов по всему миру, в том числе такие как Plane Food в лондонском аэропорту Хитроу, Bread Street Kitchen в Гонконге. Ресторан Gordon Ramsay в британской столице уже

12 лет является обладателем трех мишленовских звезд. Le Pressoir d'Argent в Бордо, которым предстоит управлять Рамзи, был закрыт с 2013 года. Дата возобновления его работы пока не определена.

Легендарный бурбон

14 апреля в московском «Проспект Баре» состоялась дегустация бурбона Wild Turkey, а также мастер-классы по приготовлению коктейля Old Fashioned и биттеров на основе этого бурбона. В течение вечера гостям предлагали проверить свои вкусовые и обонятельные навыки, вслепую дегустируя

различные ароматы, такие как карамель, дуб, груша, яблоко, ирис и другие. Помочь раскрыть все грани вкуса этого поистине мужского напитка помог бар-менеджер Duma Bar&Kitchen, шеф-сомелье школы барменов «Бар-он.про» и член Российской Ассоциации Сомелье Сергей Раковский, который представил со-

бравшимся гостям Wild Turkey 101 и 81, а также провел комплексную дегустацию и мастер-классы. Гостям предлагалось приготовить свой уникальный биттер, используя более 30 различных вкусо-ароматических ингредиентов. Гости также могли представить себя в роли бартендера и приготовить легендарный коктейль Old Fashioned, известный еще с конца 19 века.

Перспективы сотрудничества

Пресс-конференция «Катания вне границ», посвященная достижениям региона в трех областях: строительные материалы, виноделие, high-tech состоялась в Москве при участии московского офиса Агентства ИЧЕ. Большая часть пресс-конференции была уделена классической итальянской продукции – винам. Президент консорциума «Вина Этны» Джузеппе Маннини отметил, что доля сицилийских виноградных плантаций составляет 15,9% от общего числа виноградников страны. Г-н Маннини уделил особое внимание классификации вин данного региона, а также перспективам продвижения региональных вин на мировом рынке.



Карта России – на винограднике

В рамках проекта «Стань виноделом» компания «Легенда Крыма» высадила в Крыму более 300 га виноградников. Было решено этой весной на площади 2 га высадить виноградник, полностью отражающий графические контуры карты России в масштабе 1:1 000 000 000 000. К акции привлекались не только сотрудники компании, но и люди, которым небезразлично развитие виноделия в Крыму, представители органов власти. Высадка виноградника завершилась полетом участников на воздушном шаре над «картой России», дегустацией вина с крымских виноградников с праздничным фуршетом и вручением подарков.



Поскольку цель проекта «Стань виноделом» – популяризация российского вина, руководителям регионов вручались подарочные сертификаты с правом владения соответствующими участками «карты», с гарантией получения вин, изготовленного из винограда

с этих лоз. Отдельно выделен виноградник на участке посадки, соответствующей Республике Крым. Эти лозы проданы с аукциона, причем все вырученные средства направлены на благотворительную акцию, посвященную освобождению Севастополя.

Лучший шотландский виски

Известный эксперт в области виски Джим Мюррей в своей книге «Библия виски» признал шотландский односолодовый виски Glen Grant 10 YO из региона Спейсай лучшим в категории «Односолодовый виски выдержкой 10 лет и менее (комбинация бочек)». Это единственный скотч, которому удастся одержать победу в этой категории вот уже третий раз подряд.

В ежегодном издании «Библия виски» Джим Мюррей собрал подробные све-

дения о почти 4500 сортах виски. Glen Grant 10 YO описан как виски насыщенного золотистого цвета с необычными свежими оттенками в аромате и фруктовыми нотками, гармонично сочетающимися со сладостью ириски. Джим Мюррей также добавил, что это – «бесспорно лучший официальный релиз 10-летнего виски, который мне когда-либо довелось попробовать... Он вполне мог бы вступить в борьбу за звание лучшего скотча 2015 года...».

300-летие коньячного дома

Старейший из великих коньячных домов Martell отмечает свое 300-летие запуском лимитированной коллекции Martell Premier Voyage. Уникальный бленд Martell Premier Voyage создан мастером купажа Дома, Бенуа Филом, который использовал редчайшие спирты, бережно хранимые Домом Martell. Благодаря кропотливой работе с деньниками и рабочими журналами Жана Мартеля, ему удалось восстановить сеть оригинальных поставщиков сырья в период с 1735 по 1742 гг. Так же как

и Жан Мартель за много поколений до него, Бенуа Фил методично встречался с представителями винодельческих династий и наконец, создал идеальный бленд, достойный памяти Великого Мастера. Коллекция Martell Premier Voyage выпущена ограниченным тиражом в количестве 300 штук. Каждая бутылка имеет индивидуальный номер, ее стоимость составляет 10 000 ЕВРО. Оформление для лимитированной коллекции создал известный французский художник Бернар Вене.

Винная карта

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

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

«Винная карта» издается ежемесячно
Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»
Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»
Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д
Тел./факс: (495) 645-2039
Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com
Смотрите нашу страницу на Facebook

Над номером работали:
Корреспонденты: Марина Разоренова, Александр Купцов, Анна Попкова, Денис Сергеев, Дмитрий Ковалев, Таня Манн, Сергей Цигаль, Поэль Молонова
Фотографии: Анна Попкова, Игорь и Ольга Улько, Таня Манн, Сергей Цигаль, Поэль Молонова, 123rf.com, личный архив Татьяны Устиновой
Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Н.Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

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

Легкие отношения

► Окончание,
начало см. на стр. 1

— Конечно, это огромная разница. Не могу сказать, что была совсем не готова к эфирам: я много лет проработала на радио, гости приходили ко мне в студию. Но телевидение — это все-таки совершенно другое общение. Когда журналисты задают вопросы мне, я (если повезет) отвечаю на вопросы, которые действительно интересуют интервьюера. А на съемках я задаю вопросы, которые интересуют, прежде всего, меня. Никогда не придерживаюсь жесткой схемы и строгого сценария беседы. Всегда есть темы, которые мне страшно любо-

пытны, и мы с героем можем их долго обсуждать. Например, почему человек решает, что действительно может стать хорошим артистом или генеральным телеведущим? Как он к этому приходит? Или: чем публичный человек готов делиться со зрителями в обмен на их внимание и привязанность? Готовы ли артисты вообще что-то отдавать? Одна моя гостья почти жаловалась, что ей все время не хватает внимания окружающих, понимания и любви публики. И всего этого ей нужно больше и больше. И тогда стало интересно: а что она готова давать взамен? И к моему изумлению оказалось, что она не поняла даже смысла во-

проса. И вот это любопытно: человек дожил до сорока лет, ни разу не задав себе вопроса: что я могу отдавать людям в ответ?

— **А вам приходилось разочаровываться в героях?**

— Нет. Я же не выпускница журналистских курсов при Останкино, которая неожиданно оказалась в волшебном мире искусства, где ее окружают Валерий Барinov, Эдита Пьеха, Светлана Крючкова и Михаил Боярский. Мне сорок пять лет, и с большинством моих героев я давно знакома. И отлично понимаю, что любой человек, всерьез занятый творческим делом, в принципе не может быть милашкой. Все эти люди интересны, прежде всего, тем, что они стали мастерами в своей профессии. Даже не знаю, что я должна понять про человека, чтобы сильно разочароваться. Наоборот, я не устаю изумляться, общаясь даже с теми, кого давно знаю. Например, мы давно знакомы с Маргаритой Суханкиной из группы «Мираж», но я никогда особенно не задумывалась о том, что она поразительно жизнестойкий человек. А программа получилась во многом об этом.

— **Сейчас вы делаете авторскую программу, когда-то вели ток-шоу на телевидении. Но еще раньше, задолго до появления писательницы Устиновой, работали секретарем на российском канале ТВ. Выходит, телевидение вас не отпускает?**

— Да, я очень люблю телевидение, причем насколько не стесняюсь

в этом признаваться. Люблю смотреть телевизор, если он показывает что-нибудь осмысленное. Мне очень комфортно на телевидении: люблю приходить в студию, смотреть, как рабочие раскладывают кабели, наблюдать, как создаются декорации для программы.

— **А в какой еще среде вам также комфортно? Разумеется, не считая дома.**

— Среди текстов. Мало что может сравниться с удовольствием создания текста. Возможность писать книги и сценарии — самое поразительное, что случилось в моей жизни. Это непростая работа, но она прекрасна.

— **Давно известно: придуманные и описанные сюжеты имеют обыкновение сбываться.**

— Со мной такое происходило, и не раз. Чем профессиональнее писатель, тем точнее он создает в тексте параллельную реальность. Он придумает героев, и в какой-то момент они начинают существовать без его согласия и разрешения, они становятся частью нашей жизни. А сюжетные повороты вдруг начинают происходить с самим автором. Но вот запрограммировать жизнь соседа пока не могу.

— **Вы родились и выросли под Москвой, в Кратово, а не в столице. Это сформировало в вас особый вкус к жизни?**

— Не уверена насчет особого вкуса к жизни, но некоторые устремления городских жителей я действительно до сих пор не могу понять. Мой детский мир никогда не был огра-



Фото из личного архива Т. Устиновой

ничен бетонными стенами. Границу обозначал только забор просторного участка, на котором росли сосны и висели гамаки. У нас с сестрой никогда в жизни не возникало вопроса: куда себя деть летом? И через много лет, став великовозрастной душой, я долго не могла понять родительских стеснений моих ровесников о том, что закрылись или подорожали летние лагеря. Какие лагеря? Ведь всегда есть дача! Читать книжки, учить неправильные английские глаголы, играть с бабушкой в бадминтон, ходить на озе-

ро — и все променять на какой-то лагерь? Зачем? Долгое время мне казалось, что так должны рассуждать все. С другой стороны, для меня всегда загадочны мотивы тех, кто мечтает купить квартиру в Южном Бутово и каждый день подниматься на восемнадцатый этаж. Мне кажется, нет ничего хуже многоэтажки в спальном районе. Я бы скорее предпочла жить в Тамбове или в Калининграде. Если выпало в империи родиться, лучше жить в глухой провинции у моря.

Беседовал
Денис Сергеев

Найдены старейшие бутылки Ruinart

В одном из частных винных погребов Эльзаса найден тайник с 24 бутылками шампанского Ruinart урожая 1929 г.. На сегодняшний день это самые ранние бутылки под маркой шампанского дома. Погреб Ruinart были разграблены во время Второй мировой войны и до сих пор считалось, что бутылки ранее 1945 г. выпуска не сохранилось. Эльзасский тайник был устроен в 1930 г. и с тех пор его не

трогали. Все бутылки в хорошем состоянии с неповрежденными этикетками. Ruinart — старейший дом шампанских вин. Сегодня он принадлежит компании LVMH. Мастер погребов Ruinart Фредерик Панайотис заявил, что найденные бутылки будут открыты на 300-летний юбилей дома шампанских вин в 2029 г.. «Некоторые бутылки просто в превосходном состоянии, — отметил он. — В них много

вина, оно чистое и прозрачное, без осадка, в нем присутствует газ. Мне не нужно их открывать, чтобы убедиться, что с ними все в порядке, я это вижу». Выпуск аграрного журнала за 1929 г. характеризует урожай как «обильный» и «качественный». Этот год мог бы стать великим в Шампани, но был незаслуженно забыт на фоне урожая 1928 г., который считается лучшим миллениум столетия.



Mezzacorona в Москве

В ресторане «Pinzeria by Bontempi» (Москва) состоялся ужин, на котором компания «Марин Экспресс» представила новинку своего портфеля — вина хозяйства Mezzacorona из Трентино (Италия).

Mezzacorona — кооперативное хозяйство, входящее в тройку лидеров по объемам производства, при этом качество вин сохраняется на высоком уровне. Виноградники хозяйства Mezzacorona расположены в самом сердце Доломитовых Альп, здесь культивируют 14 автохтонных и международных сортов. Mezzacorona считается ведущим производителем Пино гриджо в Италии из ко-



торого выпускается несколько версий моносепажного вина. Внимания заслуживает и вино из автохтонного красного сорта Терольдего.

Проект развития виноделия Крыма

Концепция развития виноделия Севастополя разработана и представлена правительству Крыма председателем Ассоциации Виноградарей и Виноделов «Севастополь» Павлом Швецом. Проект ориентирован на формирование в ре-

гионе сети малых винодельческих хозяйств, служащих импульсом развития группы смежных бизнесов: туризма, производства оборудования и комплектующих, сервисных услуг, консалтинга и других. По словам предпринимателя, разви-

тие хозяйств, каждое из которых будет занимать площадь до 20 га, производить около 100 тыс. бутылок вина в год и обеспечивать 20 рабочих мест, является наиболее быстрым способом привлечения частных инвестиций в отрасль.

Тосканский дневник 2015

Традиционные показы винтажей тосканских вин, выходящих на рынок, всегда привлекают внимание профессионалов. В этом году дегустации растянулись на целую неделю и собрали не одну сотню специалистов из 30 стран мира, в том числе и журналистов, пишущих о вине. 2014 был очень успешным годом для тосканского вина. Общий объем производства достиг 2,8 млн Гкл. Причем экспорт за первые 9 месяцев 2014 г. вырос на 1,8%, и в денежном выражении составил 760 млн евро. Тосканские вина все больше пользуются спросом на новых для региона рынках, таких как Южная Корея, Аргентина, Австралия, Мексика.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Что же особенного представили виноделы Тосканы в этом году? Какие вина удались лучше всего, и стоит ли покупать молодые вина новых винтажей уже сейчас или не торопиться? Ответы на эти вопросы искали все приглашенные на праздник Anteprima di Toscana 2015.

Chianti Classico

В премьерном показе вин консорциума Chianti Classico участвовали 149 хозяйств, которые представили 517 бутылированных, 39 бочковых образцов и 56 вин новой категории Gran Selezione, которая появилась на рынке год тому назад. Предполагалось, что вина этой категории станут эталоном качества кьянти классико. Однако, не все согласны с этим мнением, во всяком случае, в приватной беседе местные сомелье и торгов-

цы критично отзывались о проекте, называя его «политическим решением». Возможно, время покажет, кто прав, и станет ли Gran Selezione тосканским гран крью. Продавать эти вина сейчас очень трудно, в чем признавались виноделы.

Винтаж 2013 г. не был особенным, однако, и неудачным его также нельзя назвать. Тем не менее, в сравнении с винтажами предыдущих лет, которые также можно было пробовать, урожай 2013 оказался весьма выигрышным. Очевидно, что многие хозяйства решили скорректировать стиль своих вин.

Дегустация кьянти классико 2013 г. показала, что вина эти получились весьма питкими, с довольно мягкими танинами, уравновешенной алкогольной составляющей, хорошей кислотностью и богатой фруктовой палитрой. Видимо, виноделы стали более сдержанно относиться к использованию новых бочек, что привело к качественному сдвигу вин в сторону элегантности. При этом

они готовы к развитию в стекле еще в течение нескольких лет, но тем не менее их приятно пить уже сейчас.

Вот лидеры 2013 винтажа: Bibiano, Banfi, Castello di Fonterutoli, Castello Vicchiomaggio, Tenuta di Capraia и Villa Cerna, Fontodi, Isole e Olena, Querciabella, Monterotondo, Fesina Querceto di Castellina, из ряда тех, что удалось попробовать, разумеется.

2011 год – вина от Castello d'Albola, Fontodi, Poggiopiano, Villa Trasqua и Fattoria di Lamc проявились богатой вкусовой гаммой и долгой фруктовой нотой в послевкусии. Эти вина в запасе имеют лет 15 на завершение своего развития в бутылках, причем время в этом случае идет лишь на пользу, позволяя винам проявить свою сложность и привлекательность. Не спешите пить, покупайте впрок.

Chianti

Консорциум вин Кьянти в этом году привлек к участию в антеприме виноделов субрегионов зоны Кьянти из провинций Ареццо, Флоренции, Пизы, Пистойи, Прато и Сиены. Базовые кьянти урожая 2014 года в основном оказались слишком кислотными, невыразительными, с зелеными танинами. Возможно, о реальной ценности этих вин следует судить лишь год спустя, слишком молодые вина кьянти явно должны еще получить возможность развить свои качества. Это же подтверждает дегустация Riserva 2012, которые хоть и показывают слишком высокую спиртуозность, тем не менее уже могут продемонстрировать фруктовый ряд во вкусе и характерную гамму ароматов. Стоит упомянуть, что виноделы этих субзон слишком часто и интенсивно увлекаются выдержкой вин в новом дубе, что не всегда идет на пользу винам. В этих зонах также часто применяется органическое виноградарство и виноделие, и это вызывает интерес экспертов. К сожалению, выбор виноделов не всегда приносит положительный ре-



зультат. Возможно, дело в недостаточно долгой практике, но, вероятнее, причина – в чрезмерной демократичности правил производства вин. Каждый винодел волен выбирать собственные ориентиры. Однако не стоит думать, что среди вин кьянти вы не найдете достойных вашего вкуса. Хозяйства, производящие стабильно качественные вина, хорошо известны в России, благодаря отечественным дистрибьюторам. Это, прежде всего, продукция хозяйств Frascole, Fattoria Selvapiana, Marchesi Gondi, Il Palagione Salcheto.

Другая Тоскана

Один из дней антепримы был отведен регионам Тосканы, которые не входят в зону Кьянти. Это субзоны Maremma, Bolgheri,

вин, эти зоны трудно ставить в один ряд. Слишком уж велико различие условий производства. Одни из них, например, Болгери и Маремма, Кортон и Гран Крю побережья, уже зарекомендовали себя как зоны производства вин из международных сортов с небольшим добавлением Санджовезе, причем высокого качества, признанные во всем мире. Эти вина запоминаются чистыми, яркими ароматами, сложным вкусом со спелыми танинами. Еще молодые, они способны украсить любую торжественную трапезу, благодаря своему сдержанно благородному стилю. Они не дешевы, но безусловно, стоят своих денег. Вина хозяйств I Luoghi, Tenuta I Greppi, Argenteria и Mulini di Segalari весьма конкурентноспособны с таким известным брен-

тые и с невыразительной кислотностью. Удачнее оказались купажи, которые в своем составе имели другие белые сорта, например, Верментино или Шардоне.

Вина таких зон как Сованы и Монтекукко трудно оценить высоко. Сложность этих своеобразных терруаров заставляет местных виноделов экспериментировать с раз-



Lucchesi, Carmignano, Orcia, Cortona, Sopra, Montecucco, Morellino di Scansano, Pitigliano, Sovana и область с классификацией Grandi Cru della Costa Toscana.

Абсолютно разные в смысле микро терруаров и, следовательно, качества производимых

дом, как Ornellaia. Молодые, но весьма питкие, мягкие, они привлекают тонкими бальзамическими ароматами с нотками специй. В отличие от красных, белые вина этих зон не так известны, и именно те, что исполнены из 100% Требьяно, – углова-

нообразными сортами винограда в поисках оригинального стиля своих вин. Тщательная работа требует немало времени, поэтому есть смысл подождать в выборе вин этих зон.

Продолжение
в следующем номере



«НОС» и НОС



Александр Купцов,
винный эксперт

Специально для «Винной карты»

Два из этих терминов настолько привычны, что мало кто замечает явную неточность первого и ощущает необходимость в уточнении второго. В самом деле, обоняние используется нами не только на второй, но и на третьей стадии дегустации, которую, тем не менее, называют вовсе не обонятельной, а вкусовой или густативной. А то, что, по мнению подавляющего большинства наших соотечественников, является носом – расположенный в средней части лица мясистый вырост – в действительности представляет собой наружный нос, то есть всего лишь часть, причем не главную, нашего органа обоняния. Пожалуй, на его строении и функционировании стоит остановиться чуть подробнее – но лишь настолько, насколько это диктуется нашей темой.

Как мы воспринимаем запахи

Обоняние и вкус являются, по сути, «химическими чувствами», в отличие от «физических» зрения, осязания и слуха: они «работают» лишь тогда, когда некие химические субстанции вступают в контакт с определенными зонами нашего тела.

С эволюционной точки зрения обоняние – самое древнее из чувств, позволяющих ориентироваться на расстоянии. Оно подает нам сигналы, определяющие наши реакции. Получаемые посредством него ощущения могут быть неприятными. В подобных случаях оно как бы предостерегает нас, давая понять, что от некоторых веществ и предметов (к примеру, гниющих пищевых отходов) лучше держаться подальше. Иногда предостережение приобретает характер отталкивания: запахи кажутся нам тошнотворными. Но ароматы могут и притягивать, вызывать чувство голода, даже сексуального влечения. Некоторым мы не можем противиться, даже если

Пришла пора поговорить о второй стадии дегустации – обонятельной или, иначе, ольфактивной. Ее традиционно именуют «носом», имея в виду, что именно эта часть нашего тела играет на данном этапе ключевую роль.

не сами этого не сознаем. Чтобы не повторяться, отсылаю всех желающих к знаменитому «Парфюмеру» Патрика Зюскинда – истории пусть вымышленной, полной фантастических преувеличений, но от того не менее внутренне правдивой.

Обоняние «привязано» к дыхательной системе: мы можем улавливать запахи лишь тех веществ, молекулы которых поступают к рецепторам вместе с воздухом, используемым для дыхания.

Ощущая аромат, например, лимона, мы привычно локализуем его у кончика нашего носа. В действительности же наш орган обоняния располагается в ином месте – в верхней части носовой полости. Именно там находится тонкая изогнутая пластинчатая кость – верхняя носовая раковина, частично выстланная обонятельным эпителием, заходящим и на соседнюю боковую стенку носовой перегородки. При совсем небольшой площади – от 2 до 4 квадратных сантиметров – именно он играет главную роль в нашем восприятии запахов.

Попадая в носовую полость через ноздри, воздушная струя проходит по носовым ходам, при этом, вследствие их извилистости, движется не очень быстро и как бы по дуге, образуя завихрения. По мере продвижения воздух подготавливается для дыхания: он, увлажняется, нагревается, очищается, частично освобождается от бактерий.

Основная часть вдыхаемого нами воздуха направляется через нижний носовой ход, обонятельная же зона находится как бы на периферии, в верхнем носовом ходу. Благодаря этому при обычном дыхании обонятельные ощущения, как правило, довольно слабы, а при появлении резких неприятных запахов мы можем защитить себя от них, на некоторое время задержав дыхание. Напротив, чтобы «принюхаться», нам приходится усиливать приток воздуха, делая форсированные (резкие и короткие) вдохи.

Молекулы веществ, запахов которых нам предстоит ощутить, достигают обонятельной зоны и растворяются в покрывающей ее слизи. При этом они вступают в контакт с обонятельными рецепторами – сен-

сорными клетками. Последние представляют собой биполярные нейроны, от верхней части которых отходит дендрит, несущий 6–12 ресничек. Именно на их поверхности, как считается, происходит воздействие стимулирующих молекул на рецептор. Возникающие при этом нервные импульсы передаются

со слабо развитым обонянием. Тем не менее наша обонятельная система весьма чувствительна: мы способны ощутить запах при возбуждении совсем небольшого числа рецепторов, каждый из которых «включается» всего одной молекулой пахучего вещества.

Чувствительность обонятельного анализато-



ра зависит от множества факторов. В первую очередь, разумеется, от природы исследуемого вещества. Например, мы способны почувствовать содержащийся в вине диэтилсульфид, имеющий запах чеснока, при концентрации 0,015 мг/л, ванилин – 0,105 мг/л, а 2,4,6-трихлоранол, «ответственный» за «запах пробки» – всего 0,00000003 мг/л. Считается, что более низкие пороги восприятия имеют вещества, хорошо растворяющиеся в воде и спирте.

При длительном воздействии пахучих субстанций сенсорные клетки утомляются. В подобных случаях запахи существенно ослабевают или перестают ощущаться вообще; мы воспринимаем это как привыкание к ним.

У человека около 10 миллионов обонятельных рецепторов (у собаки, для сравнения, порядка 220 миллионов). Как правило, они живут не более двух месяцев и, отмирая, в отличие от других нервных клеток, заменяются новыми.

Чувствительность и пороги восприятия

Как и все приматы, человек относится к числу микросматиков – животных

с жидкостью, в которой растворены пахучие вещества. Размер и форма сосудов также имеют немалое значение, что обязательно нужно учитывать при выборе бокалов для дегустации.

Важны факторы внешней среды. Так пороги восприятия большинства пахучих веществ резко повышаются при очень низких и очень высоких температурах. Считается, что минимальны они при 25–30 °С. Вино, однако, приходится дегустировать существенно более прохладным, иначе его аромат будет «убит» запахом спирта.

Жесты и пассы

Процедура «носа» строится таким образом, чтобы дегустатор мог ощутить и оценить как каждый из ароматов вина, так и все их в совокупности, по возможности не слишком утомляя обонятельные рецепторы. Для этого стараются улавливать запахи в невысокой концентрации, ненамного превышающей порог восприятия.

Исследование начинают с коротких легких вдохов, постепенно переходя к более продолжительным и глубоким.

Ольфактивную стадию дегустации проводят в три этапа. Сначала, не раскручивая бокал, пытаются уловить запахи с расстояния около 10 сантиметров. Держать бокал лучше под углом около 45° к горизонту, увеличивая площадь соприкосновения поверхности вина с воздухом. При этом воспринимается так называемая первая волна ароматов – как правило, наиболее летучих. Дегустатор получает легкие, но очень четкие ощущения.

Дальнейшие его действия направлены на их усиление. Для этого бокал раскручивают, придавая вину вращательное движение. Направление значения не имеет, однако замечено, что, держа бокал на весу, правши всегда вращают его против часовой стрелки. Результатом становится увеличение кинетической энергии молекул вина и, как следствие, активизация его испарения.

Бокал подносят на прежнее расстояние к носу, чтобы воспринять вторую волну ароматов, более концентрированную и интенсивную. На этом этапе ощущается подавляющее большинство оттенков, выявляется ароматическая доминанта, диагностируются дефекты.

После повторного, более активного и продолжительного вращения бокала его подносят вплотную к кончику носа. Некоторые дегустаторы стараются как можно глубже погрузить нос в бокал; говорят, преимущество при этом получают уроженцы Кавказа – но это, конечно же, шутка. Третья волна дает самые сильные ощущения, она позволяет не только выявить едва заметные оттенки аромата, но и судить о его слаженности и чистоте.

Если имеется возможность, продегустированное вино не выливают, а оставляют на столе, чтобы вернуться к его ольфактивному анализу через 15–30 минут. Аромат испытывавшего воздействие воздуха («подышавшего») вина заметно изменяется, что в большинстве случаев идет ему на пользу.

Чувствительность нашей обонятельной системы существенно уменьшается в условиях избыточной сухости воздуха, его движения (ветер, сквозняк), а также при наличии сильных посторонних запахов.

Не следует забывать, что пороги восприятия различных веществ индивидуальны: у разных людей они могут различаться в сто и более раз. Подчеркну, речь идет о людях с нормально развитой и не затронутой какими-либо заболеваниями обонятельной системой, не страдающих понижением обоняния (гипосмией) или его отсутствием (аносмией).

Имеет смысл отметить, что женщины обычно превосходят мужчин как по чувствительности к запахам, так и по способности к их различению. Кроме того, возрастное ухудшение обоняния происходит у них позже.

СМЕШАТЬ, НО НЕ ВЗБАЛТЫВАТЬ!

Коктейли по праву считаются самыми элегантными из спиртных напитков, поэтому я с интересом отправилась в бар Xander питерского отеля Four seasons в тот день, когда сам Аристотелис Пападопулос удивлял гостей своими эксклюзивными коктейлями. Благодаря своему блестящему мастерству, Аристотель стал лучшим барменом мира в престижном конкурсе Diageo Reserve World Class в 2009 году. Мастер встречал гостей доброжелательной улыбкой (одно из его кредо – бармен должен быть приветлив). Его элегантный костюм дополняла стильная деревянная бабочка.

Гюзель Молонова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

З а барной стойкой в идеальном порядке разложены инструменты бармена, как инструменты хирурга перед началом операции, и изящные сосуды с неведомыми жидкостями, привлекающие внимание дам. Эти флаконы Аристотель привез с собой. В них – биттеры. Шоколадный, бергамотовый и ароматический, сделанные самим Аристотелем по известным только ему одному секретным рецептам. Вода из цветов апельсина в бутылке – в изящном флаконе с распылителем, напоминающем флакон для духов 19 века, золотая стружка в баночке...

Аристотель раздает улыбки и шутки гостям, советы – коллегам, успевает отвечать на мои вопросы, но при этом остается сосредоточенным на своей работе. Он весь погружен в процесс создания коктейлей. Длинной витой ложечкой он сме-

шивает содержимое бокалов, доливая, взбалтывает в шейкере, добавляет лед, украшает. Его работа похожа на работу фокусника или волшебника. Она завораживает. Он ловко орудует пинцетом, цедрой лимона натирает бока бокалу, опрыскивает его апельсиновой водой, посыпает сусальным золотом, прикрепляет кусочек шоколада к краю.

Неожиданно возникает тема разговора: насколько недопустимо для бармена облизывать ложку и, конечно, такому профессионалу это известно лучше нас. Витая ложечка бармена мешает в бокале содержимое, затем еле заметно касается запястья Аристотеля. Так он снимает пробу.

Чудесные эксклюзивные коктейли представляет нам Аристотель в этот вечер. Все его коктейли не только волшебны на вкус, но и потрясающе красивы: маэстро знает, что от подачи зависит очень многое.

В насыщенном невероятно красивом коктейле WALKING IN THE FOREST («Прогулка в лесу») Аристотель смешивает виски Johnnie Walker Gold Label Reserve с имбирным пивом, пюре из лесных ягод, приправляет мятой и ликером из бергамота.

В удивительно свежем, запоминающемся коктейле Вайолет в джин Tanqueray No. Ten добавляется Grand Marnier, свежий лимонный сок и фиалковый сироп.

В Шоко Битрут Johnnie Walker Platinum – шоколадный ликер и битер со свекольным соком и соком лайма.



Коктейль Z 23 THE HAPPY TWIST: ром Zасара 23 смешивается с вермутом Antica, кленовым сиропом и шоколадным биттером.

А в ярком солнечном мандариновом THE WALKERS SOUR – Johnnie Walker Gold Label Reserve подается с мандариновым пюре и гренадиновым сиропом.

– Как вы пришли в профессию? Кто были ваши учителя? Не хотите ли вы сменить профессию со временем?

– В 16 лет мой друг, который работал в кофейном баре, должен был идти в армию. Он и предложил мне занять его место на это время. Обучение длилось всего лишь один день, после чего мой друг ушел на службу, а я стал работать. Искусство миксологии я постигал самостоятельно, составлял коктейли путем проб и ошибок. Поскольку интернета не было, самими главными моими учителями были книги. В 25 лет я уже управлял своим собственным баром. Что касается смены рода деятельности – я абсолютно ничего не хочу менять.

– Какими качествами должен обладать хороший бармен? На мой взгляд, он не только талантливый миксолог, но и виртуозный фокусник, чуткий психолог, человек-праздник... Не много ли это для одной персоны?

– Как вы думаете, легко ли найти в одном человеке актера, певца, футболиста и психолога? Если вы нашли все это в одной персоне, поздравляю, вы нашли бармендера!

– Победа в конкурсе Diageo Reserve World Class подразумевает сочетание высочайше-

го профессионализма, безупречного уровня обслуживания, инновационного подхода к смешиванию коктейлей с уважением к традициям и вниманию к последним мировым тенденциям. Как, по вашему мнению, изменился уровень участников в конкурсе за последние 6 лет? Кто из победителей нравится вам более всего? Почему?

– Я не могу выделить кого-то особенно, поскольку это будет не дипломатично, ведь я знаю правду, лучший-то – я (смеется). Не пишите, это шутка. Несомненно, с каждым годом уровень конкурсантов становится все выше и выше, они становятся почти совершенными.

На конкурсе помимо самого мастерства бармендера решает, конечно, то, как бармен умеет презентовать себя и свой напиток. Часто случаются провалы, ошибки, никто от них не застрахован, главное, уметь красиво обыграть ситуацию. Например, пару лет назад на конкурсе Тим Филлипс (Австралия) уронил яйцо, которое использовал в коктейле. Разумеется, разбил его. Все ахнули, он достал второй шейкер с уже запланированной заранее заготовкой и продолжил свое выступление. В данном случае номер был спланирован, но именно он заставил гостей и судей улыбнуться. Тим стал лучшим барменом мира 2012 года. Юмор спасает!

Еще для бармена очень важно улыбаться и иметь артистичные руки, т.к. гость смотрит, прежде всего, на руки, а уже по-

том на лицо бармендера. И если бармен делает что-то неуверенно и при этом еще и хмурый, то каким бы коктейль вкусным не был, гость вряд ли останется довольным.

– Какие ингредиенты вы любите использовать? Часто ли применяете что-то необычное? Какие национальные напитки вы предпочитаете и почему?

– Я использую всевозможные ингредиенты, это зависит от сезона, от страны, где я готовлю коктейль или от гостя, которому он предназначается. Моя работа состоит в том, чтобы все время пробовать что-то новое и использовать это в создании новых коктейлей.

Я всегда отталкиваюсь от того места, где нахожусь. Первое, что я сделал, приехав в Россию – это отправился на местный рынок и посмотрел какие овощи, фрукты популярны в этом сезоне и какие пользуются спросом у потребителей. Выбрав подходящие ингредиенты, я из них готовил бы коктейль. Как пример: сейчас достаточно прохладно, но уже пахнет теплом и весной, поэтому я бы взял мед, ром Засара, корицу и шоколад. Пару капель биттера и, вуаля, коктейль готов! Кстати, отличное сочетание виноградной водки Ciroc со свекольным пюре. Свекла – это вообще нечто российское, национальное.

Я больше всего люблю использовать биттеры: смешивать разные травы, растения, чтобы получить горечи, которые превосходно работают в коктейлях.

– Лёд – одна из констант коктейля. В вашем баре какой лёд ис-

пользуется? Я знаю, что некоторые бары имеют до 30 сортов льда... Насколько оправдано такое разнообразие?

– Лёд очень важен для напитков, он должен быть очень чистым и долго сохранять свою форму. Мы должны думать о качестве коктейлей! Если мы хотим получить напиток наивысшего качества, то и лёд мы будем использовать самый хороший. Такое количество сортов льда, конечно, оправдано, поскольку мы хотим делать разнообразные коктейли для наших гостей.

В своем баре я использую колотый лёд, а также кусковой. Далее, в зависимости от коктейля уже могу экспериментировать с формой – шар, мелкий фрэппе или ледяная глыба, каждый раз по настроению!

– Greek salad на основе водки Ciroc с добавлением молекулярной пены из национального сыра фета – по-прежнему ваш хит греческих коктейлей, или вы изобрели что-либо новое?

– Конечно, у меня есть и другие варианты. Например, коктейль на основе дзадзыки – греческого йогурта с травами, укропом, перцем. Я добавляю туда немного кокосового уксуса, благодаря чему коктейль приобретает изюминку.

– Коктейль должен быть самостоятельным напитком? Или он должен сопровождаться специальными блюдами? И может ли коктейль аккомпанировать всей трапезе? Примеры, пожалуйста.

– Все существующие коктейли можно сочетать с едой. Когда ты готовишь





Россия, вперед!



Презентация третьего издания ежегодного авторского Гида Артура Саркисяна «Российские вина 2015» состоялась в Москве в Lotte Hotel Moscow. В рамках мероприятия успешно прошел традиционный Салон российских вин «Открытие винной России», на котором была представлена практически вся продукция винодельческих хозяйств Российской Федерации, аннотации которой вошли в справочник, а также некоторые вина Армении, Азербайджана и Украины. Мероприятие посетили более 1000 человек. В винном гиде автор предоставил информацию и авторскую оценку вин, общий тираж которых – 2,6 млн бутылок, а общая стоимость их составила 1,2 млрд руб.



В пресс-конференции предварившей открытие Салона, приняли участие Артур Саркисян, уполномоченный по правам предпринимателей при Президенте РФ Борис Титов, заместитель Председателя Подкомитета Государственной Думы РФ Виктор Звагельский, Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, редактор издания «Российские вина 2015» Александр Ставцев.

Ежегодный выпуск Гиды стал уже частью процесса возрождения российского виноделия, увеличения его конкурентоспособности не только на российском рынке, но и за его пределами. Слова благодарности Артуру Саркисяну за его подвижническую деятельность по пропаганде истинно национального продукта прозвучали в выступлении Виктора Звагельского.

Существенную роль проекта в развитии российского виноделия отметил также и Борис Титов. По его мнению, Артур Саркисян является признанным российским и мировым сообществом

виноделов аналитиком виноделия России, а выход Гиды ставит его в один ряд с другими важнейшими институтами развития винной отрасли в России.

Александр Ставцевым озвучил показатели Индекса Гиды Российские вина, основанного на суммарном тираже вин, представленных в издании. Если в первой книге 2013 года общий тираж вин с оценками 80 и более баллов составлял не более 500 тыс. бутылок, в 2014 году этот показатель вырос до 1,3 млн. Индекс-2015 вновь продемонстрировал двукратный рост сегмента – более 2,6 млн бутылок общей стоимостью свыше 1,2 млрд рублей в отпускных ценах производителей.

По завершении пресс-конференции состоялась официальная церемония «Открытия винной России»: специальные гости мероприятия и виноделы вместе с автором Гиды разрезали золотую ленту перед входом в дегустационный зал, где были представлены все включенные в Гид образцы вин.

В этом году мероприятие вызвало почти ажи-

тажный интерес со стороны экспертного сообщества и профессионалов рынка виноторговли. Салон «Открытие винной России» посетили свыше 1000 человек, среди которых руководители виноторговых компаний, сомелье, кависты, эксперты и представители СМИ.

По словам автора Гиды Артура Саркисяна, «Открытие винной России» ежегодно демонстрирует основные тенденции в российской виноторговле. Так, еще 4 года назад, в начале работы над Гидом, сложно было представить себе тот высокий уровень, который наблюдается сейчас в национальном виноделии. На первой презентации в 2012 году практически никто из производителей не мог похвастаться стабильным партнерством с крупным дистрибьютором, на второй презентации дистрибуцией были охвачены уже 20% виноделов. Сегодня практически 90% российских хозяйств представлены в портфелях лучших неготиантов. Это объективное отражение роста качества вин. Интерес к российскому

виноделию будет только расти в ближайшие годы.

И этот рост абсолютно закономерен, – по мнению консультанта Гиды, Президента Союза виноградарей и виноделов России Леонида Поповича, – так как на сегодняшний день это издание – единственный в России профильный проект. В то же время потребность во всесторонней информации о винах России постоянно растет. На сегодняшний день, в России освоено почти 100 тыс. га виноградников, а уровень качества вин стабильно повышается. Гид выполняет важную функцию не только для потребителей вина, но и виноторговцев, поскольку объективная, профессиональная оценка работ отечественных виноделов Артуром Саркисяном дает важную для развивающейся отрасли обратную связь.

В завершении масштабного праздника российского виноделия состоялся торжественный прием для представителей винных хозяйств. На нем были вручены золотые знаки Почетных членов Союза сомелье и экспер-

тов России. В числе первых почетную награду получил Генеральный директор ЛОТТЕ Рус, господин Янг Сок, уделяющий большое внимание российскому виноделию и его продвижению на одной из самых престижных площадок столицы Lotte Hotel Moscow. Также знаки были

вручены сомелье Григорию Чегодаеву и Сергею Шумихину, журналисту Дмитрию Ковалеву, крымским виноделам Павлу Швецу, Олегу Репину, Игорю Самсонову и Валерию Захарьину. Винным компаниям, чьи вина были включены в Гид, вручались почетные дипломы.

СПРАВКА:

Автор Гиды – Артур Саркисян, глава Союза сомелье и экспертов России, Лучший сомелье России 2005 года, член СРО Виноградарей и виноделов России. В прошлом в качестве шеф-сомелье руководил винным направлением крупнейшей ресторанной сети Ginza Project.

Проект Гиды «Российские вина» основан в 2011 году. Ежегодный профессиональный авторский проект отражает позитивные изменения, происходящие в российском виноделии, публикует информацию о лучших винах с оценкой более 80 баллов по 100-балльной системе (для категории «ликерных специальных вин» применяется специально разработанный рейтинг). В Гиде-2015 даны описания 29 российских хозяйств, представлены 128 образцов лучших российских вин. На «гостевых страницах» упомянуты лучшие образцы виноделия Армении, Азербайджана, Украины. Отдельное приложение посвящено «гаражному» движению, представленному более чем 30 малыми хозяйствами. В этом году в Гиде появилась таблица оценок урожаев белых и красных сортов винограда с 2012 по 2014 год. Лучшим для российского виноделия последних лет, по предварительным оценкам, стал 2014 год, позволивший произвести наиболее интересные красные вина с большим потенциалом. Среди новшеств Гиды-2015 раздел, посвященный виноделию Крыма и Севастополя, а также приложение «Ликерные специальные вина».



Вина Новой Зеландии для



ГРУППА КОМПАНИЙ
ЛЕГЕНДА КРЫМА

Глядя на карту мира, в первый момент можно усомниться в том, что в Новой Зеландии, расположенной не так уж и далеко от Антарктиды, может расти виноград, однако он растет. И не просто растет, но позволяет создавать новозеландские вина, которые давно и прочно вошли в мировую табель о рангах самых лучших и дорогих вин, особенно белые.

Климат в Новой Зеландии – для виноделия считается прохладным, а потому дающим возможность ягодам вызревать очень медленно, сохраняя уровень кислотности, но в то же время приобретая концентрированный аромат и великолепные оттенки вкуса, которые впоследствии передаются вину. Северный остров со знаменитым регионом Хоукс Бей ближе к субтропикам; на Южном острове, который ближе к Антарктиде и где находится всемирно известный регион Мальборо, более холодный климат, при этом отличный перепад дневных температур, обусловленный влиянием гор и моря, причем максимальная удаленность виноградников от побережья – 170 километров, что благоприятно сказывается на качестве винограда. Настоящим бичом виноделия в Новой Зеландии считают обильные дожди, период которых приходится на самое неподходящее время. Сильные осенние ливни задерживают созревание винограда, и, более того, провоцируют появление гнилостных бактерий, особенно в северной части регионов Окленд и Вайкато. Поэтому сегодня большинство виноградников высажены в более засушливых климатических поясах вдоль западных побережий обоих островов.

Вино в стране производят уже более 150 лет, но репутация производителя превосходных вин пришла к Новой Зеландии совсем недавно – 1980-х, когда виноделы приняли решение специализироваться на белых винах. Менее, чем за 20 лет виноделы страны прошли путь

от производства вина среднего качества до некоторых лучших сортов в мире.

В феврале 1985 состоялась судьбоносная дегустация в рамках New Zealand House в Лондоне. Сочный Совиньон Блан, маслянистое Шардоне, неповторимый Рислинг, волнующий Гевюрцтраминер и Шенен Блан поражали напором во вкусе, ко-

Считается, что виноделие в Новой Зеландии обязано своим рождением капеллану правительства австралийского штата Новый Южный Уэльс Сэмюэлю Марслену, который в 1819 году заложил виноградник в районе Керикери.

Конец XIX века принес в Новую Зеландию филлоксеру – болезнь виноградной лозы, пол-



торых так иногда не хватает винам Старого Света. При всем успехе других сортов, именно новозеландский Совиньон Блан взял мир штурмом и создал новый классический стиль вина, настолько интригующе своеобразный, что он и поныне остается знаменосцем новозеландского вина. Ни одно новозеландское вино прежде не имело такого вкуса, как эти совиньон бланы с Южного острова. О новозеландских винах заговорили, их стали искать и пить.

ностью уничтожающую урожай. Филлоксеру, как и следовало ожидать, чуть не уничтожила даже сами виноградники. Новозеландское Общество Умеренности всеми возможными способами, в том числе и на законодательном уровне, ограничивало употребление напитков, содержащих алкоголь, особенно в период с 1881 по 1918 годы. А вот Ромео Брагато, выходец из Далмации, не только точно идентифицировал филлоксеру, но и установил реги-

оны страны, наиболее подходящие для выращивания винограда в Новой Зеландии. После первой мировой войны жесткие законы о вине и виноделии Новой Зеландии стали смягчаться, но только к 1955 году был окончательно отменен закон, согласно которому продажа напитков, содержащих алкоголь, была разрешена только в гостиницах, а с 1960 года вином стало можно торговать не только в магазинах, но и в ресторанах. И с этого года началось действительное становление виноделия Новой Зеландии.

Новая Зеландия – родина эталонного Совиньон Блан из Нового Света – терпкого, бодрящего белого вина. Эталон довольно молод, так как первая лоза Совиньон Блан была высажена в Мальборо (ныне классическом регионе для этого сорта) в 1973 году. Очень скоро стало ясно, каким должен быть настоящий Совиньон Блан; до того единственным эталоном было Sancerre и другие вина на основе Совиньона из долины Луары. Виноград Новой Зеландии Со-

виньон Блан более агрессивный, терпкий и крыжовенный, в то время как Sancerre более округлое, утонченное и более ненадежное вино. Совиньон Блан из Новой Зеландии на любом уровне качества сохраняет этот исключительный крыжовенный оттенок, от которого рот непроизвольно наполняется слюной.

Но Новая Зеландия – это не только Совиньон Блан. В общем и целом здесь делают более легкие, «прохладные» и скупые вина, чем в Австралии, и добиваются успеха с такими сортами, которые австралийские виноделы считают наиболее трудными, например, с утонченным, сочным Пино Нуар. Здесь есть хороший ореховый Шардоне, фруктово-цветочный Рислинг и превосходное игристое вино в стиле шампанского. В Новой Зеландии так же выращивают Каберне Совиньон и Мерло, но здесь их вкус больше травянистый и «зеленый», а не фруктовый, особенно у Каберне.

На севере, в Норт-Айленде, климат очень теплый, тогда как на юге, в Саут-Айленде, он бывает просто холодным. Климат определяет, что и где растет в Новой Зеландии. Самыми важными регионами являются Мальборо для Совиньон Блан и игристого вина, Хоукс-Бэй для Каберне и Мерло и Мартинборо для Пино Нуар. Шардоне растет практически повсюду.

Немногие новозеландские вина действительно выигрывают от бутылочной выдержки. Лучше покупать вина последнего винтажа и пить их молодыми. Пить их можно смело любое время года.

Новозеландские вина никогда не будут самыми дешевыми в изготовлении, и многие производители, понимающие это, делают ставку на качество. Стоит потратить немного больше и приобрести нечто действительно хорошее.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

российских гурманов



Винная индустрия Новой Зеландии разделяется строго по регионам. Более 90% всего урожая винограда собирается в трех регионах: Мальборо, Хок'с Бэй и Жисборн. Виноградники простираются на целую тысячу километров – обеспечивая винам Новой Зеландии различия по территориальным признакам.

Регион Waipara

Waipara – сравнительно молодой, но сейчас уже известный и признанный регион виноделия, находится на Южном острове Новой Зеландии (близком по климату к Бургундии). Первые лозы были здесь посажены в 1981 г., а коммерческое виноделие началось в 1990 году. Регион имеет много естественных преимуществ для производства винограда – долгое сухое лето, защиту от холодных восточных ветров целым рядом прибрежных холмов, а так же замечательный диапазон почв, содержащих в том числе гальку и известняк. Сейчас Waipara называют «секретным оружием» виноделия Новой Зеландии за настоящий качественный прорыв и неуклонный рост объемов производства. Вина этого региона получают высшие награды на конкурсах, особенно те, что производятся из сортов Пино Нуар и Рислинг.

Винодельня Waipara West

Винодельня основана в 1989 году семьей Туттон – Сиенко-Хилл. Поль Туттон – негоци-

ант из Лондона, его супруга Ольга Сиенко – художница, его сестра Виктория Туттон и ее муж – управляющие винодельней Линдс Хилл. Винодельня придерживается принципов экологического земледелия: в производстве не используются гербициды, инсектициды, химические удобрения. Виноград для производства вин выбирается только вручную. Ограничение урожайности позволяет получать интенсивные вина с богатой внутренней структурой. Вина от Waipara West имеют возможность развиваться и эволюционировать в бутылке в союзе с корковой пробкой, в отличие от большинства новозеландских виноделен, использующих винтовую крышку для своих вин. Вина Waipara West чрезвычайно гастрономические, то есть наиболее ярко раскрывающиеся в сочетании с едой.

Компания, хотя правильное сказать – семья, приобрела ферму в 1989 г. Это была не очень успешная ферма по разведению овец, кишая кроликами. Но плюс состоял в том, что там, по мнению нынешних владельцев, было идеальное место для выращивания лозы. Оно более удалено от океана по сравнению с другими виноградниками Waipara, более теплое, менее подверженно заморозкам из-за движения воздуха, вызванного протекающей неподалеку рекой, и состоящее из наклонных террас. Сюрприз был обнаружен позже. Спустя какое-то время стало понятно, что ранее, примерно 90 лет назад, эта ферма принадлежала их семье!

Название местности, а также художественные произведения Ольги Сиенко присутствуют в оформлении этикеток выпускаемых вин. Однако, это не просто картины, а уменьшенные офорты, сюжеты которых не всегда имеют прямое отношение к виноградарству и виноделию, но отражают жизненные проблемы, в том числе присутствующие и их винодельне.

На сегодняшний день эксклюзивным импортером вин Waipara West является ГК «Легенда Крыма». Вот уже более 20 лет компания занимается импортом вин со всего света, как Старого так и Нового, а также производством крымских вин собственных торговых марок.

ГК «Легенда Крыма» – это первая российская винная компания, которая с 2012 г. инвестирует в развитие собственного производства в Крыму. Полная сумма инвестиций, которая будет вложена в современный винодельческий завод производственной мощностью до 20 млн бутылок тихого и игристого вина в год и развитие виноградников компании, составит приблизительно 30 млн евро.

По планам компании к 2020 г. общая площадь виноградников будет составлять 1350 га.

Вина Новой Зеландии и другую винную продукцию любители вина могут найти в бутылке «Массандра» в Москве, который расположен по адресу Комсомольский Проспект д. 15 стр. 2, а так же в сети винных магазинов «Страна Вина», которые были открыты компанией в 2014 г. как в Москве, так и в регионах.



WAIPARA SAUVIGNON BLANC

Вино географического наименования сухое белое

Это легкое вино производится из собранного вручную винограда Совиньон Блан. Обладает лимонным цветом с зеленоватыми отливками. Яркий фруктовый букет насыщен нотками

дыни, персика и оттенками базилика. В шикарном вкусе вина раскрываются тона сладкого крыжовника, придавая ему тем самым особую индивидуальность. Хорошо сочетается с сырами, рыбой, белым мясом. Подавать охлажденным до 8–10°C.

WAIPARA RAM PADDOCK RED

Вино географического наименования выдержанное сухое красное

Это элегантное вино производится из сортов винограда Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. После долгого брожения подвергается

15-месячной выдержке в бочках из французского и американского дуба. Характеризуется глубоким гранатовым цветом, ярким букетом, насыщенным тонами спелых ягод, ванили и характерными для долгой выдержки дубовыми оттенками. Маслянистый и хорошо сбалансированный вкус прекрасно завершает это богатое вино. Идеально сочетается с жареными блюдами, грилем, острыми сырами. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°C, предварительно открыв бутылку за час до употребления.

WAIPARA TWO TERRACE RED

Вино географического наименования выдержанное сухое красное

Это элегантное вино производится из сортов винограда Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. После долгого процесса брожения

подвергается 16-ти месячной выдержке в бочках из французского и американского дуба. Имеет светлорубиновый цвет с более темными отливками. Богатый букет насыщен тонами спелых ягод и характерными после выдержки дубовыми оттенками. Обладает средней танинностью, хорошо сбалансированным вкусом и превосходным завершением. Идеально сочетается с жареными блюдами гриль, острыми сырами. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°C, предварительно открыв бутылку за час до употребления.

WAIPARA RIESLING

Вино географического наименования полусухое белое

Богатое и ароматное вино, производится из собранного вручную винограда Рислинг. Обладает красивым соломенным цветом с зеленоватыми отливками. Яркий цветочный букет благоухает

нотками мандарина, а хорошо сбалансированный вкус с приятной кислоткой придает вину особую пикантность и деликатность. Идеально сочетается с сырами, блюдами из морепродуктов, курицей. Подавать охлажденным до 8–10°C.

WAIPARA CHARDONNAY

Вино географического наименования сухое белое

Элегантное, чудесное вино производится из собранного вручную винограда Шардоне. Характеризуется красивым соломенным цветом, насыщенным фрукто-

вым букетом, в котором легко улавливаются яркие нотки дыни, персика и маракуйи. Непревзойденный вкус и аромат прекрасно завершают вино. Хорошо сочетается с сырами, рыбой, белым мясом. Подавать охлажденным до 8–10°C.

WAIPARA PINOT NOIR

Вино географического наименования сухое красное

Элегантное, превосходное вино. Производится из собранного вручную винограда Пино Нуар, выдерживается в дубовых бочках 11 месяцев. Обладает

глубоким гранатовым цветом с темно-красными переливами. Богатый, насыщенный букет благоухает тонами вишни, черной смородины и оттенками дерева, придаваемыми ему французским дубом в процессе выдержки. В хорошо структурированном и сбалансированном вкусе ощущаются перечные нотки. Завершается вино долгим послевкусием с легкой маслянистостью. Идеально сочетается с жареным мясом, острыми сырами, пастой. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°C, предварительно открыв бутылку за час до употребления.

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

RIEDEL: Вино выбирает форму бокала

Открывая бутылку вина, мы часто недооцениваем важность выбора правильных бокалов, привычно деля их на бокалы для красных, белых, сладких вин или крепких напитков, и забываем, что и к сортовому многообразию нужен особенный «форменный» подход.

Анна Попкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Бокал – это инструмент, форму которого диктует вино. Сейчас это очевидно, а больше половины века назад эта идея была революционной, функциональность становилась на одну ступень с эстетикой, а Riedel совершал переворот в мире бокалов.

Семья Ридель – потомственные ремесленники и выходцы из северной Богемии, области, где производство стекла имеет древнюю традицию. В 1956 г. они приобрели за 1 шиллинг стекловую фабрику в Куфштайне (Австрия), за которой числился долг 18 миллионов шиллингов, и занялись производством изделий из стекла ручной работы. В Куфштайне до сих пор находится штаб-квартира фирмы Riedel, размещается ручное производство бокалов и декантеров, а также принимаются стратегически важные решения. Машинное производство осуществляется на фабрике в Баварии.

Клаус Ридель стал ключевой фигурой в истории фирмы Riedel, с его именем связан поворотный момент в мире бокалов, которые до этого служили лишь для эстетики, украшали застолье и радовали взгляд хозяев и гостей. Массивные, рельефные, с золотым ободком, на толстой ножке и с узором – таков портрет бокала тех лет.

Клаус родился в 1925 году, участвовал во второй мировой войне и в 1946 году обосновался в Австрии. Послевоенное настроение отличалось радостной волной подъема, поймав которую Клаус, тонкий ценитель хороших вин, собрал вокруг себя увлеченных людей, организовав винный клуб.

На одной из дегустаций возник спор о качестве вина. Кому-то оно казалось великолепным, а кто-то напротив находил вино несбалансированным и резким. Тогда Клаус обратил внимание, что все бокалы были разной формы. Прodeгустировав вино еще раз,



он пришел к выводу: форма бокалов имеет значение и влияет на ароматы и вкус вина. Следовательно, существует абстрактная форма, идеальная для всех красных вин. Клаус решил найти ее, следуя подсказкам, которое дает вино, а не эстетика стеклянной посуды.

Он не хотел создавать бокал единолично, опираясь на свое субъективное мнение, а пригласил Итальянскую Ассоциацию Сомелье AIS. Вместе они провели серию дегустаций в поиске идеала, в ходе которых установили, что на работу бокала влияют три параметра: диаметр кромки, высота и объем бокала.

В 1958 г. был представлен первый бокал Riedel, выполненный из тонкого стекла, без какого-либо декора, он сужался к вершине, что также стало новшеством, до этого большинство бокалов имели форму конуса. Самое необычное в бокале был его объем, который составлял 1,5 литра! «Большой кубок» стал первым в мире бокалом дружелюбным к вину, а не только украшением стола.

Музей современного искусства города Нью-Йорк номинировал бокал, как новый современный эталон эстетического винного бокала. Опять оценили эстетику, а не функционал! Масла в огонь подлили виноделы Бордо, сказав, что бокал Riedel портит их вина. В гневных письмах они просили Клауса разо-

браться, что не так в бокале, ведь в своих винах они были уверены.

Клаус задумался над этим вопросом и пришел к выводу, что с итальянскими сомелье они дегустировали в основном пинонуар и неббиоло, которые имеют такие схожие характеристики, как высокая кислотность и умеренные танины. Следовательно, созданный бокал подходил для однотипных вин и не был универсальным. Впоследствии этот бокал получит название «Burgundy Grand Cru».

Клаус Ридель опять призвал AIS в помощь. Новые дегустации посвятили исключительно винам Бордо. И 1961 году увидел

свет «Bordeaux Gran Cru», бокал объемом 860 мл, с другим диаметром кромки, другой высотой и геометрией чаши. Виноделы Бордо остались счастливы, новый бокал выгодно подчеркивал сильные стороны бордоских вин, их фирменные ароматы и богатый вкус.

А Клаус понял, что если есть спрос на разные бокала среди красных вин, то надо исследовать белые вина, а также разные сорта винограда. И он начал работу, которая продолжилась 16 лет.

В 1973 г. на выставке в Орвьето Клаус Ридель представил свою первую коллекцию бокалов «Sommeliers» из 10 цель-

ных бокалов ручной работы, выполненных из дорогого свинцового хрустала. До сих пор коллекция «Sommeliers» является эталоном, ее также производят ручным способом. Единственное отличие в том, что сын Клауса – Георг Ридель расширил линейку до более 40 бокалов для вина и воды. В 1991 г. в журнале The Wine Advocate Роберт Паркер назвал их «самыми изысканными бокалами, как с технологической, так и с гедонистической стороны».

В создании одного бокала ручной работы участвует целая бригада стеклодувов, что, конечно, сказывается и на стоимо-

сти. С появлением в середине 1980-х гг. технологии машинной выдувки, фирма Riedel стала выпускать более экономные коллекции, рассчитанные на широкий круг потребителей.

Новая линия «Veritas», выпущенная фирмой Riedel в прошлом году и представленная недавно в России, выполнена машинным способом, но с применением уникальной технологии, благодаря которой бокалы «Veritas» визуально не отличаются от бокалов ручной работы, при этом цена играет на руку покупателя. Надо ли говорить, что в данной области у Riedel нет конкурентов.



Как же работают бокалы Riedel?

Для этого продегустируем три вина из трех разных бокалов и определим идеально подходящую форму для каждого. Бокалы, участвующие в дегустации: New World Pinot noir, Old World Syrah, Cabernet/Merlot.

1 сет – Bourgogne «Joseph Faiveley» Pinot Noir (Франция)

1 бокал New World Pinot noir

На первом плане первичные ароматы – яблоко, вишня, фиалки, шиповник. Аромат легкий, свежий и летний. Во втором носе – земляной тон, дрожжевые ноты, древесная кора. Вино узким потоком попадает в рот, основной контакт происходит с кончиком языка.

На вкус вино легкое, с приятной кислотностью спелого яблока. Так работает идеальный бокал!

Не стоит думать, что во время обеда или ужина бокал не играет важной роли, мол, еда перемешается с вином и вкус останется неизменным. Формула правильного бокала работает и в этом случае, чтобы подтвердить это, в ходе дегустации было предложено попробовать шоколад с одним и тем же вином, но налитым в разные бокалы.

Текстурное сочетание: молочный шоколад Lindt и пинонуар в бокале New World Pinot noir устроили карамельный взрыв на языке.

2 бокал Old World Syrah

Первичные ароматы отступили на задний план, уступив место земляным тонам, известняку, мелу и пряностям. Вкус вина шероховатый, резкий, с заметной горчинкой.

3 бокал Cabernet/Merlot

В этом бокале аромат слабый и немного спиртуозный. Вино агрессивное, шершавое и резкое. В винно-шоколадной паре победило вино, полностью убив шоколад.



2 сет – Maverick Twins Barossa Valley Shiraz (Австралия)

1 бокал New World Pinot noir

Аромат сливочно-спиртуозный, вино стало водянистым и потеряло текстуру.

2 бокал Old World Syrah

Пряно-фруктовые ароматы, вино комплексное. Поток формируется в форме яйца, вино попадает глубоко, на заднюю часть языка, обволакивая теплотой и спелостью южного шираза. Интригующее сочетание ожидает нас от союза с шоколадом и с перцем чили: вино в этом бокале усиливает острые специи и эмоции.

3 бокал Cabernet/Merlot

На первом плане вторичные ароматы. Во рту вино слишком спиртуозное.

3 сет – Catena Cabernet Sauvignon (Аргентина)

1 бокал New World Pinot noir

В аромате черноплодная рябина и спиртуозность. Во рту вину не хватает объема и тела. Шоколад беззащитно заглушает вино.

2 бокал Old World Syrah

Ароматы зеленые, но уже пробиваются типичные нотки черной смородины. Вкус вина перченый и танинный.

3 бокал Cabernet/Merlot

В этом бокале открываются все фирменные ароматы каберне совиньона – черная смородина, сухофрукты, шоколадные и кофейные тона, табак. Вино широким потоком заполняет весь рот, добавляя мягкими мазками сладкие танины. Горький шоколад идеально оттеняет фруктовость вина.

Бокал для Кока-колы

В бокале Riedel преобразается даже Кока-Кола, начиная жонглировать яркими ароматами апельсинов и мандаринов, выдавая свежий вкус, в котором углекислая кислота балансирует со сладостью.

Выводы очевидны: универсальных бокалов не существует. Каждый бокал способен подчеркнуть лучшие стороны вина или убить его, главное знать стеклянных «друзей» в лицо и правильно подбирать компанию.

Рекомендации для использования:

New World Pinot noir – пинонуар, неббиоло, нерелло маскалезе, божоле уровня «крю». **Old World Syrah** – сира/шираз, саперави, мальбек, карменер, амароне. **Cabernet/Merlot** – каберне совиньон, мерло, каберне фран.

РЕЦЕПТЫ ДВУХ КОКТЕЙЛЕЙ ОТ АРИСТОТЕЛЯ

1. Несложный коктейль для домашнего приготовления

Дома идеально сделать пунш. Мне очень понравился рецепт от Кирилла Рункова, победителя Diageo Reserve World Class Россия прошлого 2013 года. Берете большую кастрюлю, свекольный сок, копченый ликер черной смородины (готовите самостоятельно), корицу и сыр рикотта. Вот вам необычное и очень «русское» сочетание! А подача в кастрюле – прямой посыл к сухому закону, гости будут в восторге!

2. Коктейль, который поразит воображение гостей

Для того, чтобы поразить воображение гостей важно, помимо самого напитка, сделать интересную подачу. Итак, вы можете взять вапорайзер – один из самых простых устройств для курения (я вдохновлялся технологией, которую используют космонавты для «тренировки» обоняния в космосе). Как известно, в невесомости при отсутствии гравитации рецепторы работают не так, как на земле: вкусовые ощущения теряются, запахи ощущаются по-другому. С помощью вапорайзера можно ощутить вкусовые нотки виски, без употребления самого напитка и виски Johnnie Walker Platinum. Наливаете его в ваппарайзер, подаете гостю свежий инжир, оливковое масло, черные оливки и готово! Такого точно никто не ожидает!



коктейль, достаточно подумать о еде.

Например, если вы едите шоколадный кекс-бруни и хотите придать ему другой оттенок... Сочетайте его со сливочным коктейлем с добавлением клубники на основе водки. Почему водка? Потому что водка не нарушит, не перебивает шоколадный вкус брауни. Это прекрасное сочетание.

Если хотите, можно использовать и гватемальский ром Засара. Он позволит оттенить вкус шоколада.

– Могли бы вы назвать новые тренды барменского искусства? Ранее мы наблюдали превращение бар-тендера в бар-шефа, в результате – тесная связь барменов и поваров привела к открытию новых вкусов; увлечение тропической темой; «ретро-шик» – новое осмысление классических коктейлей; тема «Голливуд-Болливуд-Гонконг» привнесла в барное искусство театральность. Что сейчас?

– Создавая коктейль, вы должны создавать историю, которую все запомнят. Я создал коктейль, который впервые приготовил в 1992 году, то есть

ему уже 23 года, и все эти 23 года все помнят мой «Кармен». С этим коктейлем я участвовал в греческом конкурсе барменов и пытался найти удачное название своему коктейлю. Однажды я открыл дверь своего дома и, как всегда, увидел свою собаку Кармен. Она – абсолютно черная с белым галстучком на груди, сидела напротив меня, высунув язык, и смотрела на меня. Язык был ярко-розовый! Как и мой коктейль! Теперь все помнят мою собаку и мой коктейль, поскольку их связывает такая история. Ну и потому, что коктейль «Кармен» в результате стал победителем, и где бы я ни был, этот коктейль лучше всего воспринимается публикой и отлично продается.

Таким образом, новый тренд в миксологии – поиск истории, которую можно было бы рассказать гостю, чтобы коктейль был запоминающимся не только своим вкусом и своей историей. Ну и, конечно, коктейль должен интересно сочетаться с едой. Ведь, например, если говорить о вине, мы не можем постоянно придумывать новые сорта вин, есть предел, который мы уже достигли. В этом случае, сочетание с едой –

это новые вкусовые ощущения от коктейля, в этом направлении еще есть над чем работать.

Если говорить о коктейле, который сочетается с едой, то я бы искал похожие вкусы в еде. Например, вы заказали зерновые культуры (гречка, полба и перловка), приготовленные в стиле ризотто на овощном бульоне с добавлением кваса и хереса (рецепт повара Антона Ковалькова, с кем Аристотель делал мастер-класс в Москве для барменов Diageo Reserve World Class по сочетаемости коктейлей с едой). Так вот в данном случае я бы предложил коктейль с домашним лимонадом на основе водки Ciroc. Коктейль в данном случае подчеркнет сладость печеных овощей и зерновых. Это кажется очень простым, а вы попробуйте даже к очевидному блюду подобрать подходящий коктейль! Не так-то просто!

– Расскажите нашим читателям о направлении в миксологии «жидкая кухня». Какие из ваших многочисленных коктейлей наиболее ярко иллюстрируют особенности этого тренда? Можете описать вкусовые ощущения одного из них?

– Почему вас удивляет то, что бармены используют ингредиенты из гастрономии при изготовлении коктейлей? Ведь никто не удивляется тому, что на кухне используют напитки из бара, например, никто не удивляется использованию ликера Grand Marnier при приготовлении традиционного французского десерта – блинчиков «Креп Сюзетт»? Кухня и бар тесно связаны друг с другом, нет ничего необычного в этом. Я не считаю это трендом. Мы используем все, что находим, все, что обладает необычным ярким запоминающимся вкусом.

Есть коктейль, например, с ферментированным черным чесноком: виски Lagavulin 16 лет, домашний ферментированный чеснок, фрэш эспрессо, ликер драмбуи с ароматом вереска, каштановый мед, и игристое вино. Подается в бокале old fashioned со льдом. Украшается цедрой лимона. Вот вам интересное сочетание для смелых.

– Вы по-прежнему увлечены молекулярной миксологией? Что нового появилось в последнее время в линейке молекулярных коктейлей? Насколько они востребованы? И насколько дороги?

Не существует молекулярной миксологии. Я называл бы это авангардной миксологией. Я не могу проникнуть внутрь молекулы виски, я просто пытаюсь придать ему новые оттенки вкусов.

Я имел в виду, что вся миксология, по сути авангардная. Когда я беру определенный алкоголь, я пытаюсь понять и «разложить» его на вкусы, т.е., например, ром Засара вы-

держивается в бочках из под американского виски, сладкого хереса и вина Pedro Ximenez. Соответственно, вкус будет терпкий, сладкий, поэтому, например, классический Old Fashioned в случае с Засара лучше подавать не с цедрой апельсина, а цедрой грейпфрута, что оттенит сладость рома и подчеркнет цитрусовые нотки.

– Стоит ли доверять вкусу бармена или лучше положиться на свою интуицию?

– Это типичный женский вопрос. Когда вы идете в ресторан, вы должны доверять тому человеку, который создает для вас блюда. Одно и то же блюдо можно приготовить по-разному, как если бы это делали вы сами или повар ресторана. Когда повар находится где-то на кухне, вы его не видите. В баре все более удобно. Вы видите, что и как делает для вас бармен – всю мою любовь и страсть к делу. Единственное что вы не знаете – что тут в вашем бокале. Сейчас настало время, когда люди по всему миру должны задуматься над культурой питья. Сейчас на телевидении существует множество кулинарных шоу, но вы не найдете ни одного шоу барменов, с алкоголем. Почему же?

Скоро я буду выступать на одном шоу и собираюсь говорить о том, что алкоголь – 3-я причина смертности в мире. Поскольку бармен работает с алкоголем, я осознаю насколько ответственна моя работа, ведь алкоголь убивает людей. Но и гости, в том числе, должны начать задумываться о культуре питья алкогольных напитков. Например, если вы, проведя время в баре, заканчиваете свой вечер текилой. На утро, хватаясь за голову, вы клянете ее в том, что ваше здоровье дало сбой. Но это неправильно, ведь до этого вы уже выпили вина, водки, виски... Но в вашем сознании главной виновицей стала текила. Таким образом, бармен должен не просто гнаться за продажей как можно большего количества коктейлей, а подходить к своему делу ответственно. Невероятно важно понимать, что и в каких количествах вы пьете. По всему миру существует бесчисленное количество кулинарных школ, но нет супер-школы для обучения барменеров, ведь это «очень легко» – налить содержимое из бутылки в стакан. Поэтому мне очень импонирует программа Diageo – DRINKiQ, посвященная ответственному потреблению алкоголя. Мы должны быть ответственными перед потребителями.

– Знакомы ли вы с барменами России? Как вы могли бы оценить их профессиональный уровень? Что вы посоветуете нашим миксологам для привлечения клиентуры, в том числе и молодежи?

– Да что вы? Он говорил такое? Потрясающе! Я благодарю его в Кейптауне. Очень приятно слышать эти слова из уст Дэйла де Гроффа. Это делает меня еще более ответственным за то, что я делаю.

Как я живу с осознанием этого? (улыбается) Сплю я крепко, поскольку я очень устаю после работы! А сплю я замечательно, поскольку вкладываю всю душу и все свои знания в свою работу, это делает меня счастливым! Это позволяет мне чувствовать себя спокойно и умиротворенно, когда я еду домой.

– Да, конечно, я знаю российских миксологов. Как и везде, в России существуют и отличные бармены, и те, чей уровень еще будет совершенствоваться. Хорошие бары и плохие бары существуют по всему миру.

Я бы советовал миксологам, вне зависимости, греческие они, китайские или российские, подавать правильные напитки в правильных формах. Быть вежливым, доброжелательным, улыбаться. В жизни может случиться всякое, но вы всегда можете предложить решение с улыбкой.

– Как посетителю определить, хорош ли бар, в котором он оказался впервые? На какие моменты он должен обратить внимание прежде всего?

– (Смеется.) Если бар-тендер ведет себя как нормальный человек – это хороший бар, если он прыгает как обезьяна – не очень. Это шутка. В баре вы должны чувствовать себя комфортно. И если то, что вы видите внутри бара вас расслабляет – бар вам подходит.

Критерии у каждого свои, каждый гость индивидуален. Я обращаю внимание на чистоту в баре, то, как меня встретили и начали общаться. Кстати, хороший бармен всегда порекомендует вам коктейль из коктейльной карты или придумает микс специально для вас, для этого он задаст уточняющие вопросы: какое у вас настроение, хочется горький/сладкий/кислый коктейль (т.е. определит какие вкусы вы предпочитаете), покрепче или совсем легкий? Также может спросить предпочтения по алкоголю – ром, виски, джин. Исходя из этого бармен готовит коктейль, который, если бармен грамотный миксолог, придется по вкусу гостю, и он будет приходить к вам еще и еще.

– Дэйл де Грофф, судья одного из конкурсов World Class, как-то сказал о вас: «Аристотель Пападопулос представляет собой идеал бармена – он имеет глубочайшие познания, страстно относится к своей работе, скромнен и обаятелен». Вы согласны с этим определением? И если «да» – каково жить с сознанием того, что вы – идеал?

– Да что вы? Он говорил такое? Потрясающе! Я благодарю его в Кейптауне. Очень приятно слышать эти слова из уст Дэйла де Гроффа. Это делает меня еще более ответственным за то, что я делаю.

Как я живу с осознанием этого? (улыбается) Сплю я крепко, поскольку я очень устаю после работы! А сплю я замечательно, поскольку вкладываю всю душу и все свои знания в свою работу, это делает меня счастливым! Это позволяет мне чувствовать себя спокойно и умиротворенно, когда я еду домой.



В русском вкусе

Сочетания российских вин с национальной кухней становятся все более осязаемой идеей. Лет 7 тому назад мне пришлось стать свидетелем дискуссии, одни из участников которой, весьма уважаемые люди, утверждали, что русской кухни не существует. Аргументы имели под собой основание: уж коли половина страны считает национальными блюдами плов или шашлык, а столичные хозяйки вместо кулебяки ловко приготовят лазанью, говорить об интернационализации национальной кухни было возможно.

Дмитрий Ковалёв,
www.nashevino.ru

Специально для «Винной карты»
Фото: Игорь и Ольга Улько

С другой стороны, в те же годы мало кто поручился бы и за существование отечественного виноделия. И вот мы дожили, наконец, до той поры, когда наши вина все увереннее покоряют сердца потребителей, самое время вспомнить и о гастрономических традициях, и о новых сочетаниях с российскими винами. Однажды приехав на Дон в Цимлянск, вы можете стать свидетелем того, как вместо традиционного хлеба-соли гостей встретят местным цимлянским вином из автохтонных сортов Цимлянский Чёрный и Плечистик и пышками – казачьими оладьями, которые подаются с каймаком, – чем-то средним между сливками и нежным сыром.

Ритуальная трапеза у терских казаков будет похожа на Пасху: на столе красуется молодое вино чихирь, в классическом варианте оно делается из сорта Терский Чёрный, а к нему – первая закуска – пироги из чуть сладковатого дрожжевого теста с капустно-мясной начинкой. Традиции исчезающие, и пока, увы, не подхваченные кафе и ресторанами, но они явно свидетельствуют о естественном народном стремлении сочетать местное вино с местной едой.

Разбираясь некогда с этой проблемой в рамках дегустаций одного из российских винных журналов, эксперты пришли к выводам о том, что типология русской, восточнославянской кухни в целом



По своим основным продуктам русская кухня – часть центрально- и восточноевропейской

КАРП С БЕЛЫМ СТОЛОВЫМ ВИНОМ

Начало XIX века, Ростов

Куски крупного карпа с молоками, нарезанные 2 сельдерея, 4 петрушки, 4 кислых огурца, 2 мускатных цветка, сложить в кастрюлю, посыпать простым и английским перцем. Залить огуречным рассолом пополам с белым вином. Тушить на слабом огне. Ложку масла смешать с ложкой муки, развести процеженным соусом из под рыбы и облить рыбу на блюде.

блюда максимально: так, в ресторанах туристического маршрута Золотого Кольца стали листоваться рислинги, которые предлагаются к блюдам с овощами, особенно с капустой, под свинину и рыбные супы. Более того, итальянская барбера оказалась лучшим сопровождением, по мнению местных сомелье, к борщу или тушеным грибам.

Ну, а что с нашими, российскими винами сочетается лучше всего? Оказывается, и они подходят к кухне российских народов идеально! Возьмем вместо барберы автохтоны Дона: если не густой,



Любитель русской кухни граф Алексей Толстой.
Автор Петр Кончаловский

подадут изящный каберне-фран Шинона или Со-мюр-Шампиньи.

Отдельно от общероссийской стоит кухня Черноморского побережья: и вот уж где можно разгуляться любителям интересных сочетаний! Черноморская рыба постепенно входит в моду: многие знают про любовь петербуржцев к корюшке, теперь же все больше говорят про преданность таманцев или крымчан к барабушке и ставридке. Эти маленькие черноморские рыбки, сохраняющие изысканную морскую свежесть и минеральность, когда их заботливо готовят в приморских рестораниках (и обязательно свежеморозованных, а не замороженных) – вот отличная пара под таманское алиготе, севастопольское шардоне или более приземленное ркацителли. Основательная черноморская рыба – это кефаль и камбала-калкан: приготовленные на гриле, они подойдут и под вы-

держанное шардоне, и под красное бастардо.

Наконец, возьмем устрицы и моллюски: продукты эти вряд ли национальные, но нынешние санкции заставили гурманов присмотреться к черноморским и дальневосточным морским гадам. В прошлом октябре состоялась обширная дегустация с кубанскими и питерскими сомелье, на которой выбирались вина под российские устрицы. В результате яркие и свежие совиноньоны Геленджика и Новороссийска были признаны лучшими парами для деликатеса.

В последнее время радует тот факт, что ресторанов, ставящих на сочетание местных вин с местной едой становится в России все больше. Это, например, «Петровский причал» в Ростове, «Остров» в Севастополе, «Каберне» в Сенном, что на Тамани. Следующий ход – за рестораторами столицы.



Черноморская барабуля – культовое блюдо для жителей побережья

ягодный красностоп, то более деликатный цимлянский черный – лучшего сочетания с вариациями на тему тушеных овощей и мяса не найти. А красностоп отлично оттенит самые северные вариации русской кухни, например, оленину с клюквенным соусом.

Танинные, густые каберне совиноньоны, сира или саперави Кубани будут отличной историей не только под стейки, но и под любимые народом шашлыки в различных вариациях и из разного мяса, будь то курятина или кабанятина.

Что же касается рыбных супов, рыбных расстегаев, которые так любит Центральная Россия, то стоит присмотреться к донским и крымским ркацителли, рислингам, алиготе. Кстати, виноделы Долины Дона угостят вас красным цимлянским вином под местную селедку, которая заходит в Дон с Азовского моря. И в этом случае они будут удивительно похожи на своих коллег из Долины Луары, где под судака или щуку



Идеальное сочетание

Старый привереда Пино Нуар

Некоторые странные люди любят детально программировать свою жизнь: 20 стран, которые нужно посетить, 30 музыкантов, которых нужно услышать, 40 женщин (мужчин), с которыми нужно... прежде, чем умереть. Но бывает, что заветный список состоит лишь из одного пункта. Почему из одного? Потому что на большее ресурсов может не хватить.

Марина Разоренова

Специально для «Винной карты»

Есть ли жизнь без DRC?

Однажды Блейк Грей, заслуженный винный блогер и калифорнийский редактор самой раскрученной базы данных по винам Wine-Searcher, решил во что бы то ни стало попробовать вина Domaine de la Romanee Conti. Видимо, идея была такой навязчивой, что трепетная жена попросила Грея составить список мест, где можно купить эти вина в случае крайней необходимости. Догадываетесь, какой? Не дай бог, конечно... К счастью, до этого не дошло. Судьба широко улыбнулась Грею, устроив дегустацию. Теперь он среди избранных и может до конца дней упиваться воспоминаниями, что и делает время от времени. Почитайте их при случае на winereviewonline. Возможно, после этого и ваши планы на жизнь сведутся к одному пункту. Только помните, шансов попробовать лучшее пино нуар всех времён и народов не так уж много.

Domaine de la Romanee Conti или DRC, как часто называют это бургундское хозяйство, выпускает несколько великих красных и одно величайшее — Romanee Conti. Общий объём производства — около 88 тысяч стандартных бутылок в год. Объём производства Romanee Conti — примерно 5500 бутылок. А знаете, сколько в мире миллионеров? Больше шестнадцати миллионов. Даже если вычестить из этого непьющих шейхов, всё равно останется внушительная цифра. И каждый норовит заполучить бутылочку-другую. Мода, престиж, инвестиции или страсть к вину — не важно. Главное — вино должно укра-

шать погреб и стол. Безумный спрос рождает безумные цены. Но даже если вы готовы раскошелиться, за вином придётся побегать. Допустим, уважаемый лондонский Berry Bros. & Rudd поставит вас в лист ожидания. Сколько придётся ждать, — не известно. Другой лондонский продавец Greateasternfinewines.com ещё недавно предлагал Romanee Conti 2007 за 7000 фунтов стерлингов +20% налог с продаж. Проверьте, — может, повезёт. Но прежде, чем пускаться во все тяжкие, вспомните совет счастливого Грея: «Тех, кто никогда не пробовал дорогое бургундское, вина DRC особенно не впечатлят. Их надо понимать. Сначала наберитесь опыта».

Личное дело

Не помню — кто, но кто-то остроумный, назвал Пино Нуар самым мучительным сортом. Вдохновлённые славой Бургундии, виноделы по всему миру, словно зомби, трудятся над этим виноградом, но достойный результат получается не часто.

Пино Нуар в переводе с французского — «чёрная шишка». Видимо, кому-то когда-то привиделось, будто плотная гроздь из тёмно-синих ягод напоминает шишку, отсюда и название. Родина пино нуар — Бургундия. Это очень старый сорт. Уже в XIV веке в монастырских документах он упоминался как основной для производства вина. Любопытно, что этот красный виноград — один из родителей белого Шардоне. Он также имеет несколько мутаций, например — Пино Гри, Пино Менье, Пино Блан... Пино Нуар вообще подвержен мутациям в зависимости от климата. И если глобальное потепление — не сказка, то скоро мы перестанем узнавать вкус классических

бургундских вин. Но что самое главное, — у этого винограда огромное количество клонов, и каждый «заточен» под определённые климат и почву. Если винодел сделает неправильный выбор, не видать ему хорошего винограда и вина, как ни колдуй. Но уж если угадал, то пино, как ни один другой сорт, сможет передать все нюансы терруара и подарить уникальное вино.

Что касается нас, простых смертных потребителей, то пино нуар гораздо чаще разочаровывает, чем очаровывает. Почему? Потому что мы ищем вино на нижней полке супермаркета. Однако, если какое-нибудь новосветское каберне или мерло рублей за 600 пить можно, то пино нуар за эти деньги отобьёт всякую охоту к продолжению знакомства. Попробуйте хотя бы Cоно Sur Pinot Noir, если не жалко 700 рублей, и вы поймёте — о чём я. Пино нуар не может быть дешёвым.

Что же мы найдём в бутылке? По сравнению с другими красными сортами в кожице и косточках Пино Нуар содержится мало красящих веществ. Поэтому вино редко получается насыщенного цвета, разве что винодел существенно дольше обычного настаивает сусло на мезге. Итак, в нашем бокале мы найдём прозрачное вино рубинового цвета, среднетелое, с нежными танинами, ароматом красных ягод (малины, черешни, клубники, брусники) личи и фиалки. Понятно, что это усреднённый портрет. Каждый регион, каждый виноградник будет добавлять свои краски. Или отнимать...

Мировой терруар

Франция

Лучшее место для Пино Нуар — Бургундия. Лучшее место в Бургундии — Кот д'Ор (Cote d'Or).

И хоть свет клином сошёлся на Romanee Conti, здесь ещё очень много достойных виноградников, и, соответственно, великих вин. Готовьте деньги и ищите на этикетках названия коммун — Morey St Denis, Vougeot, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges...

Кстати, именно вином из Nuits-Saint-Georges (Нюи-Сен-Жорж) отпраздновали своё счастливое путешествие три авантюриста из романа Жюль Верна «Вокруг луны». Не читали? Они забрались в снаряд, выстрелились из пушки, облетели вокруг Луны и вот там, на орбите, распили бутылку. «Три друга выпили за союз Земли с её спутником. И Солнце, словно не довольствуясь участием в изготовлении этого вина, само захотело присоединиться к компании собутельников. Как раз в эту минуту снаряд вышел из конуса тени, которую отбрасывал земной шар, и лучи дневного света озаарили его...»

Можно ли повторить опыт этой троицы? Пролёт к луне — не уверено. Но вина Nuits-Saint-Georges неплохо представлены на российском рынке. Вот лишь небольшой, но достойный список:

- Louis Jadot Nuits-Saint-Georges AOC
- Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges AOC
- Joseph Drouhin Nuits-Saint-Georges AOC
- Domaine Jean Griot Nuits-Saint-Georges AOC

Цена варьирует от 5 до 7 тысяч рублей за бутылку.

Кстати, в 1969-м астронавт Нейл Армстронг оставил на луне этикетку с бутылки Nuits-Saint-Georges. Какой именно? История умалчивает.

Не смотря на превосходство Бургундии, нужно иметь в виду, что и здесь качество очень неодно-

родно, особенно если речь идёт о самых простых винах. На их этикетках значится аппеласьон Bourgogne AOC. В таком случае лучшая гарантия качества — название хозяйства. Louis Jadot Bourgogne AOC Couvent des Jacobins (2000 руб.) и Joseph Faiveley Bourgogne AOC (1500 руб.) — отличный выбор.

Вина из Пино Нуар делают также в Эльзасе и Долине Луары (в Сансере). И, конечно, не надо забывать о блестящей роли Пино Нуар в производстве игристых вин. Этот сорт входит в классический купаж шампанского наряду с Шардоне и Пино Менье. А если на этикетке шампанского значится Blanc de Noirs (белое из чёрного), значит, перед вами 100-процентный пино нуар.

Италия

В Италии Пино Нуар (или Пино Неро, как его называют итальянцы) выращивают на севере — в Трентино-Альто-Адидже, Фриули-Венеции-Джулии и Венето. Без сомнения стоит попробовать вина хозяйства Alois Lageder. Базовое Pinot Noir Alto Adige стоит около полутора тысяч, а Krafuss (вино с одного виноградника) — 4000 руб.

Jermann Red Angel Rosso Venezia Giulia IGT обойдётся примерно в 2300 руб., а замечательное Maculan Altura Pinot Nero Breganze DOC — в районе 6000.

Новый свет

Бургундия навсегда останется недостижимым эталоном, но виноделам Новой Зеландии и американского Орегона всё же кое-что удаётся. Попробуйте яркие экспрессивные новозеландские Villa Maria Reserve Pinot Noir (около 2500 руб.) или Greywacke Pinot Noir Marlborough (4500 руб.).

Соединённые Штаты занимают второе место после Франции по площади виноградников Пино Нуар. Особенно старается Калифорния. Но не её вина отмечают критики. Они предпочитают Орегон. В Москве без труда можно найти вина хозяйства Domaine Serene. Например, Yamhill Cuvée Pinot Noir импортёр рекомендует как дружелюбный и гастрономичный пино нуар на каждый день. Цена — чуть-чуть за 5 тысяч.

Чилийские пино нуары мало привлекательны. Редкое исключение — Amapa Pinot Noir от Vi a Garces Silva Limitada (около 2600 руб.).

Любопытный образец за весьма скромные деньги (1300 руб.) — аргентинское Pinot Noir Saurus Patagonia Select. Вино сделано на виноградниках Патагонии, самого южного винодельческого региона. Отсюда до Антарктиды рукой подать, и это чувствуется. Тем не менее, именно Патагонии прочат славу производителя отменных пино нуаров.



Рожденный в законе и восставший из терруара

Роберт Паркер на выставке *Matter of Taste* в Лондоне

Говорят, перед важным событием всегда чувствуешь его неотвратимую значимость. Я знала, что Роберт Паркер сейчас в Лондоне и надеялась с ним познакомиться. Утром 28 февраля моросил противный дождь, настроение было абсолютно серым. Стоило ли ехать на очередную дегустацию в субботу? Я почему-то чувствовала, что стоит.

Таня Мани

Специально для «Винной карты»
Фото: Таня Мани и The Wine Advocate

Получив на входе в Saatchi Gallery браслет для входа на выставку-дегустацию «Matter of Taste», взяла брошюру и решила полистать ее, чтобы выбрать самые неординарные вина. Но список впечатлял. Можно сказать, были только одни звезды. Я прошла мимо аперитивного дринка – столового Pontet Canet 2010 – и, открыв дверь, очутилась в другом измерении. В зале было не более 10 человек. Ярким пятном сиял декорированный в золотистых оттенках стенд Nyetimber, и – больше ничего. В середине зала столпились фотографии, и около 5-ти организаторов. Я подошла ближе и поняла, что за спинами этих джентльменов стоит ОН. Я искренне растерялась. Передо мной оказался когда-то высокий, а сегодня сгорбленный и очень больной человек, опираясь на костыли. В голове почему-то пронеслось море разных мыслей. И концерт Уитни Хьюстон, когда зрители покидали зал, когда она не могла спеть ее знаменитую «I will always love you», но при этом на первом ряду стояла и хлопа-

ВОПРОС РОБЕРТУ ПАРКЕРУ:

– За какими винными регионами нам стоит наблюдать, если мы хотим попробовать вина премиум-качества лет так через 50?

Роберт Паркер: «Бордо никто не отменял и оно будет по-прежнему одним из самых популярных винных регионов мира. Но я бы обратил внимание на Восточную Европу, посмотрел бы в сторону Румынии, Болгарии, а также на север Греции. Там можно будет найти удивительные образцы. Возможно, и американская Вирджиния покажет интересный результат в будущем».

ла в ладоши Арита Франклин. И стая шакалов, которые преследуют старого больного волка... Где-то на подкорке возникла песня «I say a little prayer»... У меня перехватило дыхание. Так всегда, когда встречаешь людей эпохи. В данном случае винной эпохи, и такое уже было со мной, когда я ужинала с Джеймсом Саклингом или когда Поль Понталье (Chateau Margaux) устроил вертикальную дегустацию за обедом и познакомил меня со старыми винтажами совиноны в офисе. Ты просто знаешь, что перед тобой очень особенные люди.

Я громко вздохнула, показалось что сердце замерло и решила все-таки подойти к Роберту Паркеру. Чувствовалось, что стоять ему невероятно сложно. Он, видимо, и не брется, чтобы не было видно какой же он бледный, почти мраморный... Паркер улыбнулся открытой детской, добродушной улыб-

кой и я поняла, что могу говорить... Я задала всего один вопрос, так как понимала, что он очень устанет за день... Конечно, я очень жалела позднее об этом...

Несколько фактов из жизни Роберта Паркера

В двадцатилетнем возрасте он был влюблен в девушку, которая мечтала учиться во Франции. Он последовал за ней, там, в Париже, и попробовал первые сухие вина. Вернувшись на родину, он стал изучать книги о вине таких авторов, как Alexis Lichine и Andre Simon и открыл свою первую винную группу для друзей. В числе первых продегустированных вин значились Кот дю Рон, Божоле, Мюскаде, денег на другие, более дорогие вина, не хватало.

Однако карьеру молодой Паркер решил сделать на юридическом поприще, чему родители были невероятно рады. Именно благодаря этому образованию и выстроилась в будущем структурированная и этичная 100-балльная система оценки вин по Паркеру.

В 30 лет он обратился к известным винным магазинам в Washington DC с просьбой поделить клиентской базой и рассказал о своем плане создания новостных винных писем для потребителей. Бесплатно вышло на тот момент 6000 экземпляров. Это и был первый номер Wine Advocate с репортажем о винах Бордо 1973 г.



Таня Мани и Роберт Паркер

1982 г. стал поворотным моментом в его винной карьере, когда он написал положительный репортаж про вина Бордо. Вся винная элита раскритиковала этот винтаж, назвав его «дряблым каберне в калифорнийском стиле с низкой кислотностью», а Паркер увидел в нем богатство и элегантные танины. Эта оценка Ан Пример Бордо привела к росту его подписчиков в разы и Паркер наконец-то определился к середине 90-х со своим будущим. Юридическая карьера закончилась и началась глобальная винная эпоха «паркеризации».

Сегодня Роберт Паркер после продолжительного лечения и тяжелой операции на позвоночнике вернулся на винную арену и продолжает дегустировать вина и делать заметки о вине, но только для вин Калифорнии.

Что сделало его имя, к тому он и вернулся...

Нужны ли нам Паркеры и кто будет следующий? Дискуссия на мировой сцене

Рамиро Фернандес, сомелье, Великобритания, опыт работы в Ritz, Duck and Waffle.

«Фигура и влияние Роберта Паркера – поворотный пункт в мире вина

и будет очень трудно кому-либо получить подобную значимость и актуальность. На мой взгляд, Роберт Паркер всегда был непредвзятым лидером и следовал своим собственным вкусам. Он был уверен в себе, давая убедительные и последовательные аргументы.

Есть сильные личности, такие как Дженсис Робинсон и Оз Кларк, которыми я действительно восхищаюсь и читаю их, но никто не может затмить Роберта Паркера, пока не может».

Патрик Леон, международный винодел-консультант. В прошлом более, чем десятилетний опыт работы в Chateau Mouton Rothschild и Opus One.

«Да, это всегда очень хорошо и важно, чтобы в нашем винном бизнесе были иконы-винные критики (Icone Wine Critics = IWC). Идеальный сценарий, когда их несколько, с точки зрения подхода к дегустации вин, для конкуренции. Вина не являются однородными, и в их оценке работает особая философия. Разные IWC могут описать то же самое вино совсем по-разному, разными словами, к тому же одни предпочитают элегантные вина, другие бодибилдинг-вина. Два но-

вых критика лучше одного, три лучше двух, и так далее. Мы увидим только в будущем, кто же будет следующим IWC. Надеюсь их будет несколько».

Жерар Бассе, единственный в мире винный эксперт, имеющий одновременно титул и образование в Master Sommelier, Master of Wine и винный MBA.

«Я думаю, что нам нужна замена Роберта Паркера. Возможно, женского пола, ведь дамы такие особенные».

Ричард Лихи, американский винный писатель, блогер, автор книги Beyond Jefferson Wine и организатор винных конференций.

«Конечно, это было очень продуктивным решением разработать цифровую систему оценки вина для ритейла, где конечный потребитель не хотел знать ничего больше. Я не думаю, что идея сотворения «винного бога» – это хорошая идея, особенного такого как Роберт Паркер, который в принципе никогда не работал в винном бизнесе и у которого вкусовые предпочтения перекошены в сторону сильных красных вин, «инфицированных» brettanomyces (прим. Ред.: болезнь вина,



Саатчи Галерея



На семинаре

винные дрожжи). Многие люди обсуждают уход Паркера на пенсию по многим причинам. Одна из причин – эпоха винного бога в единственном числе закончилось и это здорово. Плюс – все больше винных энтузиастов создают свои блоги и больше не нуждаются в издателях, которые принимают решение о публикации материалов. В 2011 г. Дженис Робинсон на конференции винных блогеров озвучила: «как выразился бы Маркс (прим. Ред.: имеется в виду Карл Маркс), сейчас мы контролируем средства производства».

Пьер Лютон, неогонант вин категории Гран Крю, Бордо, владелец компании Alias.

«Компетентные винные журналисты необходимы для того, чтобы рядовые, либо мало-просвященные потребители могли на кого-то ориентироваться. Для примера, не так

уж и много есть винных критиков, которые умеют пробовать вина En Primeur. дегустация вина En Primeur требует кроме многолетнего опыта, также умения и навыков проб вина на перспективу. Надо представить каким оно будет, сумев отбросить все негативные элементы, присущие молодому вину. Таких людей очень мало и абсолютный лидер среди винных журналистов – это James Suckling.»

Wai Xin Chan, винный эксперт из Сингапура.

«Нуждается ли винное сообщество в винных критиках? Да! Нужен ли нам только один? Возможно, нет. Мы не нуждаемся только в одном культовом винном критике, но нам на самом деле нужно несколько. Нам нужны критики, которые смогут дать общее представление о винах, чтобы люди могли разобраться в тонкостях винного рынка.

Возможно в будущем

не будет международных винных критиков. Возможно будущие звезды – это профессионалы, которые говорят на местном языке. А также те, кто, находится внутри винных терруаров, регионов; они вещают из самого сердца виноделия, там же, где сами находятся.

Как пример, JC Vien и Sarah Heller в Гонконге. Antonio Galloni, Eric Asimov, Kevin Zraly, Ian D'Agata на американской стороне. Will Lyons и Chris Kissack из Великобритании. Rebecca Gibb в Новой Зеландии. Claire Kyunghwa Nam из Кореи. Lingzi He, Martin Nao и многие другие из Китая. Эти люди – звезды в своих нишах, и их слушают. Между тем, небо заполнено звездами, но, глядя на небо, не факт, что увидишь самую яркую звезду».

Бруно Вианна, Президент Бразильской Ассоциации Сомелье.

«Мир вина настолько обширен, что потребитель, естественно, ищет помощи при выборе, чтобы купить и выпить лучшее, с точки зрения качества, а также стиля, которое будет соответствовать определенному блюду. Трудно полагаться на одного винного критика, потому что суждения о вине являются сугубо личными, и надо быть осторожным при попытке обобщить их. Некоторые критики специализируются на винах определенного региона или стиля. Лучшее мнение о вине – собственное мнение, но, прежде чем определится с ним, учет профессионального мнения очень приветствуется в качестве отправной точки. Я постоянно выбираю вина для разных нужд и стараюсь найти как минимум 2 профессиональных мнения, чтобы сориентироваться в выборе тех вин, что я еще не пробовал. Роберт Паркер важен, как основной источник, но я ценю также и местных критиков внутри каждой страны, таких как Penin, Joao Paulo Martins, Veronelli. Есть много других источников информации, таких, как Decanter Magazine, Дженис Робинсон, Wine Spectator и MW (Master of Wine), которые регулярно публикуют статьи о вине. Я считаю, что у нас не будет больше такой большой звезды, как Роберт Паркер, потому что теперь число источников растет. Пришло время винных ресурсов, созданных группами людей».

Обзор выставки Matter of Taste

Перечислить все вина было бы неразумно, но некоторые стоит упомянуть. Итак, винодельни с оценкой вин не менее 90 баллов по Паркеру.

Франция: вина-иконы Бордо, Бургундии, Роны, Шампани; Германия: Gunterloch, Dr Loosen; Австрия: F.X. Pichler, Kurt Angerer; Греция: Alpha Estate, Sigalas; Венгрия: Royal

«MATTER OF TASTE»

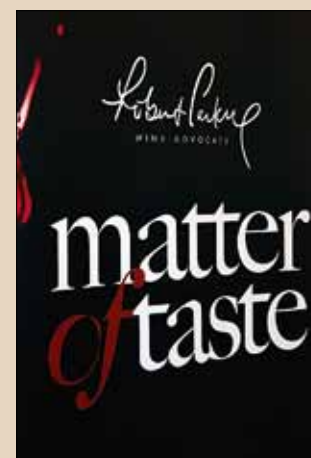
Серия эксклюзивных мероприятий для подписчиков eRobertParker.com и просто любителей вина.

Неформальная дегустация, с более 200 культовыми винами со всего мира, представляемыми талантливыми энологами и владельцами виноделен. Каждое вино на выставку отбирается за его выдающиеся качества и оценено не менее 90 баллов по стобальной шкале Роберта Паркера.

Первое мероприятие прошло в Лондоне 28 февраля, далее – Майами 21 марта, Чикаго 18 апреля, Сан-Франциско 20 июня. Серия следующих мероприятий по всему миру будет объявлена позднее на сайте Matter of Taste в этом году.

Подписка на eRobertParker.com дает потребителям бесплатный доступ для посещения выставки.

Более подробная информация на www.a-matter-of-taste.com.



Tokaji Company; Израиль: Clos de Gat, Tzora Vineyards, Recanati; Южная Африка: Hamilton Russell, Mulderbosch; Чили: Errazuriz; Австралия: Moss Wood, Jasper Hill, Wynns; Новая Зеландия: Te Mata, Vidal Legacy. Такие известные имена, как Chateau Leoville-Barton, Domaine Drouhin, Pol Roger, Penfolds Grange, Sassicaia, Chateau de Beaucastel и Taylor's Port В рамках выставки также проходили мастер-классы от Dominus Estate, Michel Chapoutier, Chateau Ausone и Louis Roederer Cristal.

Пожалуй, моим личным открытием стала аргентинская винодельня Cautena Zapata, где я встретила с байером супермаркета Селфриджес Dawn Davies, которая помогала на стенде аргентинского Altos Las Hormigas. Дон очень верит, что в будущем самыми популярными винами станут красные португальские, а пока ей приходится продавать привычные потребителю Бордо.

Послевкусие от Matter of Taste

Возвращаясь домой, в электричке, я расплакалась и уже второй день думаю... А не стоит ли мне съездить на следующий Taste of Matter. Мероприятие пройдет еще в 2–3 столицах. Это была лучшая подборка вин, которую я видела одновременно на одной дегустации, за все 15 лет моей работы в винном бизнесе. И пусть даже это была самая ужасная дегустация в плане организации, и брошюра была составлена, наверное, каким-то очумевшим айтишником-роботом... все это уже неважно, когда перед тобой настоящие, изумительные, созданные с душой, роскошные вина!!!!



Зона дегустации винного импортера Justerini & Brook (год основания 1749)



Интерьер Matter of Taste



Johannes Hasselbach, Гундерлох, (Германия)



Дон Девис, торговый центр Selfridges, Великобритания



Эдуард Чедвик, ERRAZURIZ, Чили



Зона немецких рислингов, Matter of Taste

Мексика

Чтобы попасть в Южную Америку нужно запастись терпением. Пять с лишним часов до Мадрида, а потом, после небольшого перерыва еще 12 – до Мехико, – непросто выдержать. Но, что поделаться, хочешь увидеть заморские страны, придется долго-долго лететь. Это самая неприятная часть путешествия. Зато попадаешь в Мексику и целых две недели перемещаешься по этой необыкновенной стране и стараешься все запомнить, попробовать, потрогать.

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Сразу по прилету удивило большое количество инвалидов-колясочников – это сотрудники аэропорта. Они задействованы в различных службах, сидят на паспортном контроле. У нас, к сожалению такого не увидишь.

Итак, прибыли. Группа наша небольшая, но сразу оказалась сплоченной, опытной. В первый же вечер сидим в маленьком ресторанчике, где нет меню на английском, и пытаемся заказать еду. Пока разгадываем текст на испанском, в качестве комплимента приносят нечто в креманках, похожее на салат оливье, им и оказавшееся. В результате заказа угадал только я один, взяв пульту (осминога) на гриле, другие напоролась на какой-то невнятный кошмарно острый суп или мясо без экзотики. Дружно не ошиблись с бутылочкой текилы и пивом «Корона» с долькой лайма засунутой в горлышко бутылки.

Утром наш гид Руслан, лет десять назад прибывший сюда из Белоруссии, но влюбленный в Мексику, начал наше знакомство со страной с Национального антропологического музея – одного из самых больших в мире – площадь 8 гектаров! Начали с доколумбовой истории и прошли почти все что можно. Попадались экспонаты старше 2000 лет. Ольмеки – древнейшая цивилизация, особенно заинтересовали изображения животных, очень выразительные



и лаконичные. Гремучие змеи, кузнечики и, конечно, наиболее почитаемый в этих краях, царь и бог местных зверей – ягуар. (Ольмеки – люди-ягуары). Воссозданные сцены охоты на мамонта, а также поедание людей из одного племени – другими. Зрелище малопривлекательное, но поучительное.

В обед записал рецепт мексиканского супчика «тлапенье». Вроде ничего особенного: курица, рис, зеленый горошек, морковь кубиком, молодой сыр «оакака», зелень, авокадо. Но по большому красному перцу сразу определяешь страну пребывания. Также была жареная рыба (Святого Петра) и домашний лимонад из лайма. А вот ужин состоялся в ресторане, где ребята в белых костюмах с сомбреро на голове очень громко поют и играют на разных инструментах мексиканскую музыку. Битком набит туристами, и все активно выпивают и щелкают аппаратами. И мы пьем, по обыкновению текилу, за-

пиваем сангритой, еда же необыкновенная – икра по-мексикански – это муравьиные яйца. Похожи они на крупный белый рис. Готовят на сковороде. Сначала распускают сливочное масло, нарезанный репчатый лук и перец чили пассируют минут пять, а потом кладут яйца – «уэвос до ормигас». Далее «гуакамоле», соус из авокадо, кладут на лепешку «бурито» вместе с яйцами и, капая маслом на рубашку, закусывают текилу. Попробовать это надо, чтобы знать, о чем

клетки остались нетронутые – не от хорошей жизни. Ванная комната, спальня, кабинет – откровенная бедность. Похоронен здесь же во дворе, через 22 года и жена ушла. Оказывается, несмотря на охрану, на него совершалось покушение раньше, но неудачно. Второе покушение оказалось фатальным. Однако раненый в голову ледорубом (он вошел на 7 см!) Троцкий сумел скрутить убийцу. После чего потерял сознание, впал в кому, и через сутки умер. Рамон Меркадер просидел 20 лет в тюрьме, вернулся в СССР, а умер на Кубе в 1978 году, и похоронен на Кунцевском кладбище в Москве как Герой Советского Союза. А ледоруб тот был украден из музея в 60-х годах...

Далее в нашей программе был полет на воздушном шаре. Мне удавалось в прежние годы сохранять мечту о небе, выскальзывая в последнюю минуту из корзины воздушного шара. Мне недоступно даже колесо обозрения в Парке культуры. Здесь, вдали от Родины, я поступил так же. Ранним утром вся группа погрузилась в огромную корзину, поднялась в воздух и полетела. Я ехал на машине по кактусовым полям и очень хотел, чтобы они сели в колючки, а они мягко опустились прямо в прицеп, распили бутылку шампанского (мне тоже плеснули, хоть и незаслуженно), и не вылезая, отправились в ресторан на завтрак.

Рынки – моя давнишняя любовь. Никогда не пропускаю, где бы ни ходил. Видел немало, казалось, удивить трудно, но в Мехико получилось. Такого разнообразия не припомню даже в Индии или Камбодже. Знакомые овощи порой неузнаваемые, странной формы, например, диковинные помидоры, даже переспросил они ли это. Горы зеле-



Суп с муравьиными яйцами

лой мякотью и ядовитыми семенами. Много очищаемых от колючек прямо за прилавком кактусов, стоят копейки, едят в жареном виде, похожи по вкусу на болгарский перец. А сушеные креветки от мелких до крупных продаются для супа. Бросил овощей, добавил креветок, в конце положил лапшу – супчик готов! Я купил горсть, есть можно и так, целиком, хорошо подойдет к пиву. Ну и на каждом углу варят, жарят, режут, едят. Едят везде и постоянно. Очень много мучного, лепешки и чипсы из кукурузной муки. В результате от этого, а может быть генетически, женщины очень толстые, бесформенные,

ют под какао-бобы, ваниль и корицу, а другие 25 – для змей, обезьян и ящерниц. Обезьяны хватают бобы, а змеи их гоняют. Пришлось изучить весь процесс от начала до конца. Срывал и раскалывал плод, вынимал из мякоти зерна. Затем их сушат на солнце. Зерно какао, даже если его разгрызть, ничем шоколад не напоминает. Но когда зерна прокручиваются через мясорубку с добавлением сахара и перца чили (в Мексике без перца не делается даже шоколад!), то сразу появляется и запах и вкус. Мексиканцы очень любят сладкое, поэтому даже в магазинчике на выходе с фабрики не удалось купить горько-



Обычная еда – кактус

даже молодые. Висит живот, бока, как бы подликатнее – задняя часть тела, а одежда обтягивающая, подчеркивающая всё безобразие. При этом совершенно без комплексов. Видимо, такая статья тут востребована. В Испании тоже насчет лишнего килограмма барышни не заморачиваются...

Не хотелось бы заканчивать заметку на негативе. И вот мы на маленькой шоколадной фабрике. Из 50-ти га леса 25 использу-

го 100% шоколада. Максимально 70% в дисках для какао. Кстати, какао угощали холодным. Жидкое и невкусное питье, наш порошок вкуснее. Зато теперь знаю, как и из чего делаются шоколадные конфеты, и если судьба забросит в джунгли, с голоду не умру.

В следующей заметке вы узнаете, как наша отважная группа из Клуба Путешествий Михаила Кожухова чуть не попала в плен к повстанцам...



Чичарон – жареное сало

идет речь – ну чистый белок. Я думал, будет какой-то вкус, но яйца эти совершенно пресные, и без острых соусов есть вообще не интересно. Тем временем, к поющим мачо присоединились две мексиканские красотки в зеленом и синем платьях. Они размахивали подолами и танцевали с подносами и полными рюмками на голове – японцы были в восторге.

В столице есть дом-музей Троцкого – более чем скромное жилище. Кур и кроликов разводил –

ни, которая тоже не всегда сразу определяется. С десятком разновидностей таких, казалось бы простых, тыквенных семечек. Какие-то по виду изогнутые вафли, которые называются местным лакомством – «чичарон» – жареным салом. Кстати, вполне съедобная вещь – наши шкварки. Фрукт с плотной коричневой шкуркой и оранжевой мякотью в меру сладкой, и с большой косточкой как у авокадо, называется «мамей». Зеленый фрукт с колючками – «гуанабана» с бе-



Танцовщицы



Фрукт мамей