

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№5 (158) август 2015

АССАМБЛЯЖ

СТАРИКИ И «МАЛЬЧИКИ»
Бунтари, революционеры
и классики

Стр. 6–7

ТЕРРУАР

ВИННЫЙ
ФЕНОМЕН ГРУЗИИ
Гордость нации

Стр. 8–9

КОНТРОЛЬНЫЙ ГЛОТОК

ОЧЕНЬ ФРАНЦУЗСКОЕ ВИНО
От трагедии
до водевиля

Стр. 11

ЛЕФКАДИЯ: настоящее и будущее

Проект «Лефкадия» начинался с производства отечественных вин, способных конкурировать с выдающимися зарубежными образцами, а с годами превратился в масштабное дело по обустройству лучшего места для жизни в России. О том, что сделано за небольшой период времени, и о своих мечтах читателям «Винной Карты» рассказал управляющий партнер Семейного предприятия «Николаев и сыновья» Михаил Михайлович Николаев.

– Проект «Лефкадия» начался в 2004 г., к чему вы пришли сегодня?

– В 2007 г. в долине Лефкадия, что рядом с селом Молдаванское и в 6 км от города Крымск Краснодарского края, были заложены первые виноградники. За это время посажено уже 80 гектаров виноградников, построены современная винодельня, туристический центр, ресторан, мы ввели в эксплуатацию 40 км дорог, подвели коммуникации, провели обширные работы по обустройству ландшафта. Сейчас пейзажи Лефкадии напоминают тосканские, но знали бы вы, сколько труда было вложено!

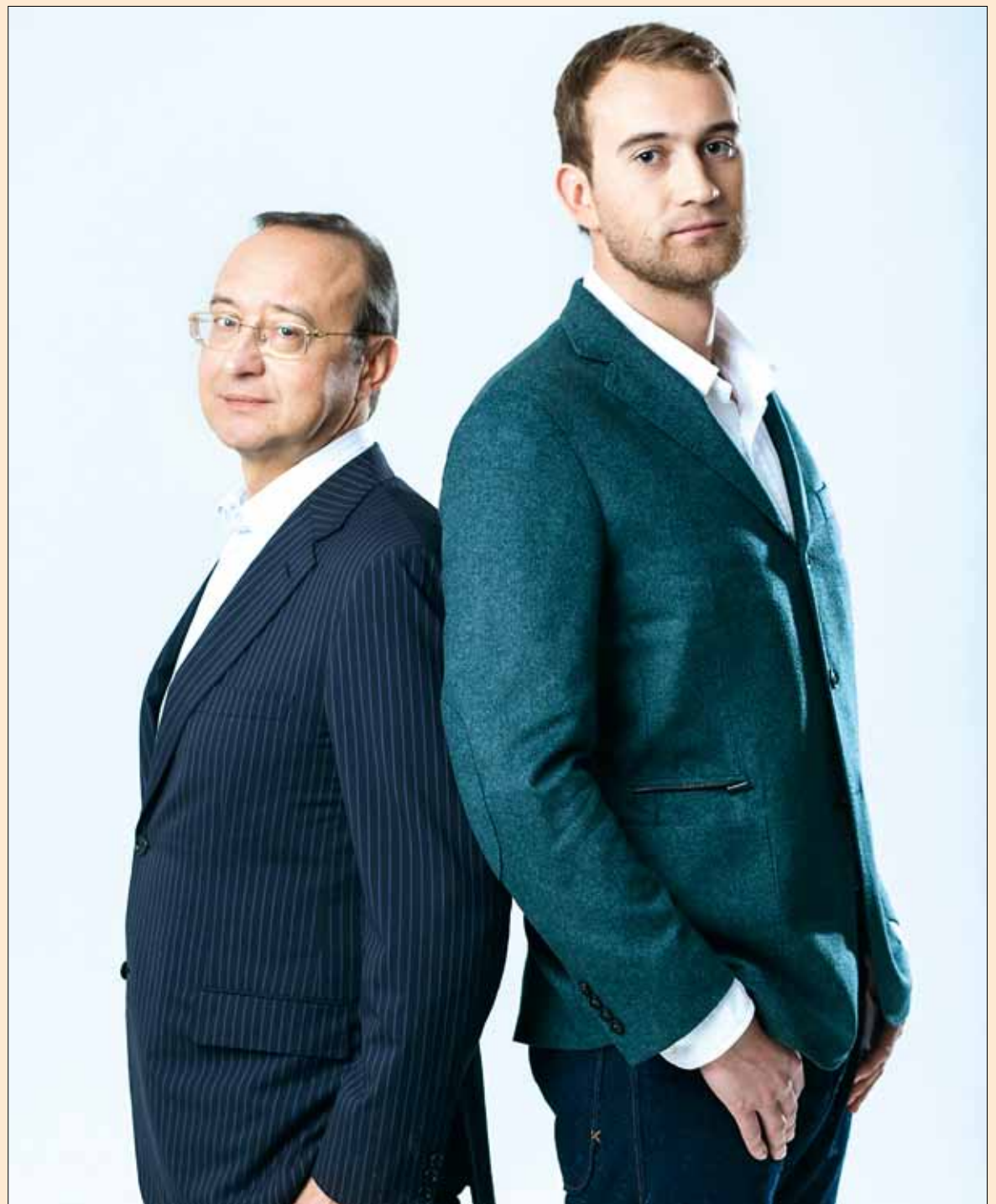
– Крымский район Краснодарского края был выбран для «Лефкадии» в силу своей уникальности. Расскажите о специфике участков виноградника с точки зрения качества ваших вин.

– Наша земля оказалась совершенно уникальной. Типы почв на небольших участках абсолютно разные – от чернозема и известняка до пластов ракушечника. Такое разнообразие возникло в результате тектонических сдвигов пластов, которые сложились вертикально, а не горизонтально. Разнообразие почв позволяет выращивать различные сорта винограда. Кроме того, небольшая удаленность от Черного моря и перепады дневных и ночных

температур позволяют винограду созревать в оптимальных для него условиях. Но лучшие наши микротерруары – на склонах предгорья с хорошим уклоном и дренированием земли. Здесь произрастает наиболее качественный виноград.

– Считаете ли Вы, что российские специалисты отрасли растеряли свой опыт? Возможно поэтому Вы пригласили в проект иностранных энологов и технологов? Кто работает в «Лефкадии»? Кто определяет выбор стиля, степень качества вин?

– Я не очень-то верю в опыт советского виноделия и виноградарства. Целью в те времена было увеличение урожайности и выхода продукции. А наша задача – диаметрально противоположна. Именно поэтому мы изначально обратились к французским мастерам. Еще в 2008-м в команду присоединился агроном Жиль Рэй, который к тому времени 15 лет работал в знаменитом Chateau Mouton Rothschild. С его помощью удалось привлечь и известного энолога Патрика Леона, который был восхищен масляным терруаром. Сейчас в нашей команде – молодые технологи, которые набираются опыта у старших коллег. Однако Патрик Леон по-прежнему контролирует все производственные процессы, отслеживая показания приборов на винодельне с помощью ин-



тернет-связи. К тому же он раз в месяц приезжает для корректировки технологического цикла. Именно он выбирает стиль вина с учетом качества винограда. Но окончательное решение по времени выдержки или степени кислотности принимается коллегиально нашим Советом: Михаилом Ивановичем (моим отцом), мною и главным технологом.

Окончание на 3-й стр. ➔

В НОМЕРЕ:

События	2-3
Португальские вина с характером	4
Бриллианты сицилийского виноделия	5
От аромата к букету	10
Мексика	12



«Серебро» — российскому мускату



На XV Международном дегустационном конкурсе Muscats du Monde («Мускаты мира»), который состоялся 1–2 июля во французском городе Фротиньян-ля-Пейрад (винодельческий регион Лангедок-Руссильон) фангорийское молодое игристое вино «Мускат Оттонель» получило серебряную медаль. Всего на конкурс было представлено 209 образцов мускатных вин из 22 стран мира, приготовленных в различных стилях, с выдержкой и без выдержки в дубовых бочках, тихие и игристые. Конкурс судили более 55 экспертов из разных стран, причем

французы составляли менее половины судейского состава. Согласно правилам Международной организации винограда и вина (OIV), медали могут получить не более 33% от представляемых образцов. Поэтому присуждено 24 золотые и 45 серебряных медалей.

«Мускаты мира» является единственным международным дегустационным конкурсом вин из мускатных сортов винограда. Его заявленная цель — выбрать лучшие мускатные вина, представить существенные характеристики «мускатов» и популяризовать вина из этого необычайно ароматного винограда.

Урожай винограда-2015

Союз виноградарей и виноделов России (СВВР) сообщил, что прогнозируемый урожай этого года будет приблизительно на 15–20% ниже прошлогоднего. Это объясняется неблагоприятными погодными условиями прошедшей зимой и весной. По данным СВВР урожай 2014 г. был рекордным, собрано 528,5 тыс.т. Причем, эти данные включают информацию по Крыму и Севастополю, где было собрано 91,4 тыс.т., т.е. продукция Крымского федерального округа составила почти пятую часть всего урожая России.

Более всего в этом году от погодных условий пострадали виноградарни-



ки Ставропольского края и Крыма; в Ростовской области под ударом оказались неукрывные виноградники; возможны потери и в Дагестане. Виноградари ожидают, что

в лучшем случае будет средний урожай, но может быть и хуже. В связи с этим можно прогнозировать увеличение закупок российскими виноделами импортных виноматериалов.

Винодельня на квартире

Житель Нью-Йорка создал целую винодельню в своей 50-ти метровой квартире на Манхэттене, где он производит 10 различных вин. Мэтт Бальдасано является владельцем и главой клуба Village Winery, члены которого платят ежегодные членские взносы и помогают Мэтту своим трудом. Деньги, собранные таким образом, тратятся в основном на покупку винограда со всех уголков мира, включая Италию, Чили, Аргентину и Южную Африку. Мэтт хранит виноград в своем дворе, прежде чем запускать его в процесс виноделия. Члены клуба взамен получают право на участие в мероприятиях клуба и доступ к бутылкам вина, которое Бальдасано не может продавать по юридическим соображениям. Энтузиасту удалось создать полностью функциональную винодельню



в своей квартире. У него есть все необходимое оборудование, что позволяет ему прессовать виноград, сбраживать, выдерживать и разливать по бутылкам «Конечно, на Манхэттене негде выращивать виноград, но я все равно хотел создать местное вино» — говорит он.

Текила в Москве

В резиденции Посла Мексики в РФ состоялась презентация текилы Espolon. Вместо официального приема гости оказались на BBQ-вечеринке и стали участниками по-настоящему смелой дегустации. Господин Посол Рубен Бельтран лично рассказал гостям о культуре своей страны, кухне и традициях потребления истинной мексиканской напиток, который стал популярен во всем мире.

Посол обозначил, что одним из пяти регионов производства настоящей текилы является Лосальтос де Халиско — место, где произрастает голубая агав — настоящая гордость Мексики. Именно здесь с 1889 г. производится текила Espolon, созданная на 100% из голубой



агавы. Также господин Посол уточнил, что в Мексике есть только одно правило — наслаждаться текилой так, как вам этого хочется. Кроме того, пить текилу лучше медленно, небольшими глотками, наслаждаясь ее многогранным вкусом. Оригинальная дегустация текилы Espolon, состоявшая как из тради-

ционных подач, так и из необычных вариаций на классические сочетания, дала возможность всем гостям применить полученные на презентации знания на практике. Особое значение вечеру придали и тот факт, что в 2015 г. Россия и Мексика отмечают 125-летие дипломатических отношений.

Минимальная стоимость вина

Росалкогольрегулирование приняло решение о минимальной цене на вино. Так, цена за 1 бутылку шампанского составит не менее 115 рублей, а за 1 бутылку 0,75 л — 90 рублей.

Завершить обсуждение и принять регламентирующую стоимость напитков документ планируется к сентябрю–октябрю, чтобы уже по этим ценам вино и шампан-

ское продавалось к Новому году. Директор Центра исследований федерального и региональных рынков алкоголя Вадим Дробиз считает, что предлагаемые Росалкогольрегулированием цены занижены: «Как и в случае с водкой, цена занижена. Официальная минимальная цена на водку сейчас — 185 рублей, но легальный продукт нельзя встретить дешевле 210 рублей. За-

ниженная цена открывает фальсификату путь на рынок, тогда как предназначение минимальной стоимости — закрыть ему путь.

В России с 2009 г. действует регулирование цен на алкогольные напитки крепче 28 градусов. В начале 2015 г. Дмитрий Медведев подписал постановление, согласно которому государство сможет регулировать цены на вино и шампанское.

Вино — в рацион моряков

Решением Минобороны РФ в перечень продуктов, составляющих ежедневный рацион военных моряков, вернули красное сухое вино. Суточная норма составит 50 г для матросов-срочников и 75 г для контрактников и офицеров. Принятию этого решения предшествовали многолетние исследования НИИ питания и диетологии, в результате которых сделан вывод, что сухое вино улучшает пищеварение, укрепляет иммунную систему и благотворно влияет на общее самочувствие моряков. Выдаваться вино будет только при выходе с базы на срок свыше шести часов. В СССР тради-



ция «флотской чарки» была ликвидирована в годы горбачевской антиалкогольной кампании.

Российское «SWISSMADE»

В Москве в резиденции Посла Швейцарии состоялась дегустация вин Бюрнье, на которой гости попробовали продукцию винодельни швейцарского винодела.

Потомственный винодел Рено Бюрнье и его супруга Марина выращивают виноград и создают вино в России. Эти вина отражают вкус русской земли, в них чувствуется мощь и элегантность одновременно. О необыкновенном потенциале российских терруаров Рено Бюрнье узнал во время учебы в Высшей школе виноделия в Швейцарии. Несколько лет он со своей супругой Мариной



путешествовал по России в поисках лучшего места для своей винодельни. В 2001 г. они основали винодельческое хозяйство БЮРНЬЕ на Черноморском побережье под Новороссийском. Все создавали «с нуля» своими силами. Основной целью проекта создатели видят производство в России вина самого высокого

качества, которое могло бы занять достойное место в винных картах лучших ресторанов мира. На сегодняшний день вино экспортируется в Швейцарию, Гонконг, есть договоренности по продажам в Германии, Великобритании, Швеции. Вино БЮРНЬЕ является официальным вином посольства Швейцарии.

Мировой рекорд

Известная танцевальная школа Galla Dance провела необычный урок, длительность которого составила 15 часов. Это был настоящий рекорд, в котором участвовали не только известные танцмастера, но и многие звезды нашего шоу-бизнеса. 15 часов подряд можно было танцевать латинские зажигательные танцы, заволажующее танго, современную Zumba, а также многие другие. Винным спонсором проекта стал московский бутик Вино и Ко, предложивший гостям и участникам продегустировать элегантные белые и красные сухие вина из ЮАР и Аргентины.



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: Александр Купцов, Татьяна Гаген-Декрос, Валерия Зеферино, Ирина Годунова, Марина Разоренова, Сергей Цигаль, Владимир Никитин, Владимир Цапелик
Фотографии: Татьяна Гаген-Декрос, Валерия Зеферино, Ирина Годунова, Сергей Цигаль, Лариса Коробкова, www.123rf.com, Владимир Цапелик
Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, 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.

ЛЕФКАДИЯ: настоящее и будущее

► Окончание,
начало см. на стр. 1

– Вина «Лефкадии» делаются из собственного винограда, или вам придется закупать балк?

– Все вина делаются из нашего собственного винограда. Мы собираем 450 т в хороший год и 300–350 т в плохой, а максимальная мощность завода – переработка 300 т, так что закупать виноград не приходится.

– Как формируется цена на ваши вина? Некоторые считают ее слишком высокой и сравнивают с ценами на новосветские вина.

– Цена на наше вино не может не быть высокой, так как включает и оплату рабочих, и стоимость техники, как правило, иностранной, и ее обслуживание. На наших участках дистанция между рядами лоз всего 1,5 м. Такая плот-

ность – на пользу урожаю, но требует особых механизмов. К тому же мы применяем для обработки лоз только препараты нового поколения, наименее вредные для окружающей среды, что также весьма затратно. Так что, как видите, причины довольно высокой цены на наше вино вполне объективные. Но ведь и качество того стоит! Мы готовы доказать, что российские вина, как минимум, не хуже лучших европейских образцов.

– Каковы обороты винодельни и производственные мощности завода «Лефкадии»? Есть ли перспективы увеличения производства?

– Нас окружают соседи, так что при всем желании увеличение производства и расширение виноградников – проблематично. Однако в конце прошлого года мы купили винодельческое предпри-

ятие «Саук-Дере» в юго-западной предгорной зоне Крымского района Краснодарского края. Надеемся там также развивать производство. Но вина «Лефкадии» мы всегда будем делать на нашей винодельне и только из собственного винограда, чтобы обеспечивать доставку урожая на винодельню не позже, чем через 15 минут с начала сбора.

– В «Лефкадии» производится две линейки вин. Вы намерены расширять производственный портфель или остановитесь на количестве и сосредоточитесь на качестве вин? Какие вина по вашему мнению являются лучшими, какие получили признание международных экспертов?

– Первые вина «Лефкадии» появились в магазинах в 2011 году. Сейчас мы выпускаем две линейки. «Лефкадия» – вина пре-

миум-класса, «Ликурия» – чуть менее удачные, но очень популярный вина. Как ни странно, наши вкусы и оценки не всегда совпадают с мнением международных экспертов. Наши белое и красное «Лефкадия Резерв» – вина стабильно высокого качества, лицо хозяйства. Но вина линейки «Ликурия» получают более высокие награды на международных конкурсах. Из-за этого казуса мы приняли решение не посылать на конкурсы премиальные вина. Я больше прислушиваюсь ко вкусам покупателей, ведь они голосуют кошелем.

– Чем еще интересен проект «Лефкадия»? Что, кроме винопроизводства, есть в долине?

– Долина Лефкадия – это 1500 гектаров, где сейчас расположены пять коттеджных поселков, жителям которых предлагается занятие виноградарством, фермерским ремеслом, работа в сфере животноводства или овощеводства.

Один из поселков строился специально для клиники оздоровления. Дело в том, что на его территории находятся источники с целебной минеральной и щелочной водами. А в часе езды от него – природный грязевой вулкан. Это отличное место для бальнеолечения и обустройства SPA-центра. По сути, этот поселок создается для развития курорта по примеру Карловых Вар. Еще есть зона для развития спорта. Например, в этом году мы сдали первую очередь теннисной Академии. Впереди – строительство полей



для гольфа. Мы надеемся, что у нас будет прекрасный центр отдыха.

– Расскажите, пожалуйста, о производстве продуктов питания в долине Лефкадии.

– Есть семейный бренд – «Николаев и сыновья», под маркой которого выпускаются продукты питания, требующие переработки. Это маленькие артизанальные сыры: камамбер, рикотта и другие. Недавно мы закупили стадо французских овец молочной породы, которых еще никто не ввозил в Россию, и в следующем году начнем выпуск полутвердых овечьих сыров в стиле испанского манчего. Возможно, наладим производство мясных изделий. Объемы – небольшие, на сыродельне работает всего 10 человек, выпуская примерно 4 т сыра в месяц, что совсем немного, учитывая спрос на нашу продукцию. Другие продукты – это органически чистые овощи, ежегодно получающие сертификат от итальянских экспертов.

Мы стремимся максимально сохранить природу нашей долины Лефкадия и хотим, чтобы люди, неравнодушные к этой

теме, приезжали к нам, поэтому планируем делать ставку на развитие эногастрономического туризма. В Лефкадии есть прекрасный ресторан с местными продуктами и небольшой гостевой дом. Посетителям предлагаются экскурсии на нашу винодельню и, конечно, дегустации.

– Если помечтать, какой вы бы хотели видеть свою Лефкадию лет через 10–15?

– Это будет цветущий городок с ухоженными виноградниками, в котором проводятся различные фестивали искусств, спортивные праздники и ярмарки. Здесь будет интересно жить. Ведь для нас долина Лефкадия – тот уголок России, где и мы сами хотели бы жить в комфорте, работать с удовольствием, растить детей и принимать гостей. А еще здесь непременно будет центр профессионального туризма для сомелье, которые хотели бы повысить квалификацию после теоретического обучения и увидеть воочию все стадии производства вина, начиная с работы на виноградниках. Но пока мы еще в самом начале пути.

– Удачи вам!

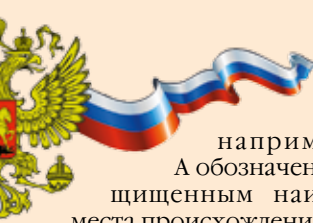


СОБЫТИЯ

Спецмарки для российского алкоголя

На бутылках с российскими винами, шампанским и коньяком появятся федеральные спецмарки. Соответствующее постановление правительства подготовлено Росалкогольрегулированием и вынесено на общественное обсуждение на портале regulation.gov.ru.

Эксперты отмечают, что новые спецмарки – ориентир для покупателей. Покупателю станет ясно, какие компании делают вино из отечественного винограда. Кроме того, марка – своего рода знак качества хорошего отечественного алкоголя. Отдельные виды товаров будут маркироваться как «Коньяк», «Коньяк (особый)», «Вина виноградные (особые)», «Вина игристые (шампанские)» и так далее. Статус – «вино с защищенным географическим указанием» означает, что оно произведено из винограда, выращенного в определен-



ном регионе. В России это может быть, например, Крым. А обозначение «вино с защищенным наименованием места происхождения» – укажет на конкретное место произрастания винограда. Например, регион Бордо разбит на 57 «мест производства» – участков территории со схожими почвой, микроклиматом и даже условиями освещения.

В России также есть производство вин, которые можно выделить в группу с «защищенным наименованием места происхождения». Например, в Крыму – это Коктебель. Бывает, что место происхождения указывает даже на конкретный виноградник, например, склоны горы Паша-Тепе в крымской Феодосии. Таким образом, российские вина можно будет официально классифицировать, как это делается в лучших винодельческих регионах Европы.

Погреб на дне океана

Французские виноделы, работая над улучшением качества своего продукта и условий хранения, решили открыть винный «погреб» на дне Атлантического океана. В конце июня компания Credit Agricole Grands Crus разместила несколько десятков бутылок на глубине 90 метров у побережья острова Уэссан, который является самой западной точкой метрополитенской Франции. Ожидается, что на дне океана бутылки пробудут 9–24 месяца. В компании отмечают, что таким образом ускорится процесс выдержки алкогольного напитка. В эксперименте участвуют три сорта вина 2011 года: Chateau-Grand-Puy Ducasse, Chateau Meyney и Chateau-Blaignan. «Океан обеспечит идеальные условия для хранения и улучшения наших вин. Сорта были специально подобраны для подводного размещения, которое может изменить, как саму бутылку, так и наш продукт», – заявили в компании.

В Credit Agricole Grands Crus добавили, что на дне океана «нет дневного света, а температура остается стабильной круглый год». Тем не менее у подводного хранения есть значительный недостаток по сравнению с классическим: те-



чение в Атлантике иногда бывает очень бурным, что может негативно сказаться на качестве вина и угрожать его безопасности. Чтобы противостоять стихии, сотрудники компании Amphoris, специализирующейся на хранении вина и шампанского под водой, разработали специальные «стеллажи», которые должны оградить бутылки от шторма.

Виноделы пообещали устроить специальную дегустацию после того, как бутылки будут подняты обратно на поверхность. Во время церемонии специалисты сравнят вкус «подводного» вина и напитка, который хранится в погребе по всем канонам.

Португальские вина с характером [Часть 1]

Оставим в стороне известные дома портвейна и легендарные марки, такие как Pera Manca в Алентежу и Barca Velha в Дору (кстати, получившее в прошлом году 99 баллов от Wine Enthusiast за урожай 2004 года). Оставим также Chryseia и Vale Meao потрясающего урожая 2011 года, получивших широкое освещение в прессе в связи с последним рейтингом Wine Spectator, где они заняли 3 и 4 место из 100 лучших, получив по 97 баллов. Речь пойдет о винах, унаследовавших характер своих создателей.

Валерия Зеферино

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Conceito, Дору – все дело в концепции

Как врачи основываются в своей деятельности на принципе «не навреди», так для винодела Риты Маркеш главным является принцип «не переусердствуй». Ни в чем, ни в экстракции, ни в дубе, ни в технологичности. Это ее концепция виноделия.

Дочери инженеров в третьем поколении, Рите было предназначено идти по стопам родителей. Она даже начала учиться в Кумбрском университете на курсе гражданской инженерии, но вовремя поняла, что ее настоящее призвание находилось совсем в другой сфере. Немалую роль сыграло и то, что ей в том возрасте уже начали нравиться вина.

Ее авторитарная мама сначала была категорически против, не считая энологию за профессию, но Рите хватило упорства, чтобы сменить наезженную колею инженера на тернистый путь винодела. А мама впоследствии стала ее главным помощником.

Первыми наставниками Риты были Жорж Серодиу и Дирк Нипорт. Затем она стажировалась в Калифорнии, и заканчивала курс уже в Бордо, после чего снова стажировалась в Новой Зеландии и Южной Африке. Расширив свои

винодельческие горизонты, Рита вернулась в Дору, полная решимости начать собственный проект.

А начинать там было с чего: семья унаследовала 30 га виноградников на каменистом плато на высоте 300–400 м с более мягким и свежим климатом, чем другие участки в Дору Супериор. Раньше выращиваемый виноград продавался на производство портвейна. Теперь Рита с мамой взяли все в свои руки, постепенно расширив виноградники до 73 га и построив винодельню, без гламура, но со всем необходимым.

Урожай 2005 года стал дебютным для Conceito, что в переводе означает «концепция», а прототипом стильной этикетки послужила картина эксцентричного португальского художника.

Conceito – это филд бленд с 80–90 летних лоз, где вперемешку произрастают более 15 сортов, к которым добавлены Торига Насионал и Тинта Рориш с новых посадок. После ферментации – бочки из французского дуба, из которых полвина новые, малолактика там же для лучшей интеграции дуба. В общей сложности в бочках вино проводит 20 месяцев для обуздания танинов.

Обладая естественной кислотностью, балансом в концентрации и танинах, Conceito удастся быть сдержанным и убедитель-

но гастрономичным одновременно.

Conceito урожая 2011 года получило 95 баллов от «The Wine Advocate» с комментарием «прекрасное и элегантное вино, идеально сделанное, с гармонией и потенциалом».

Quinta do Ameal, Минью – ставка на Лорейру

Португальский автохтонный сорт Лорейру из региона Минью в течение долгого времени незаслуженно оставался в тени Алваринью, а между тем это один из самых ароматных португальских сортов винограда, с замечательной освежающей кислотностью в молодости и элегантным старением в стиле рислинга.

Педру Араужу из семьи Рамуш Пинту в конце девятых сделал ставку именно на этот сорт, когда приобрел хозяйство в местечке Понте де Лима, являющийся фактически столицей Лорейру в регионе. В 2005 году сертифицировал свое производство как органическое (и это в зоне с высочайшей влажностью и большим количеством осадков!). Всего 12 гектаров, которые практически полностью посвящены Лорейру. Урожайность предельно низкая, 5–6 тонн с гектара в отличие от обычных 15 т/га, благодаря короткой обрезке кустов, зеленому сбору и из-за необходимого отбора поврежденных или невызревших гроздей. Сортировка урожая производится непосредственно на виноградниках, на винодельне даже нет сортировочной ленты. «Проще научить людей собирать лишь хорошие грозди, чем приносить на винодельню все подряд и потом перебирать», – считает Педру.

Лорейру Quinta do Ameal предстает в разных амплуа, и все с ярко выраженным характером и узнаваемой индивидуальностью. Лорейру в его наиболее чистом искреннем



Виноградники Риты Маркеш в Дору Супериор

виде – Quinta do Ameal – исключительно свежий с ярким цитрусово-цветочным ароматом. Более полнотелый вариант Лорейру, ферментируемый и выдержанный 6 месяцев с батонажем в 225-литровых бочках из французского дуба – Quinta do Ameal Escolha. И, наконец, высокая кислотность Лорейру дает ему возможность блистать и в виде десертного вина из заизюмленного винограда – Quinta do Ameal Especial Harvest. Ботритизация в дождливой зоне Понте де Лима практически невозможна, поэтому виноград подсушивают на специальной сетке. Из тонны винограда получается всего 100 литров вина.

Увеличивать площади Педру не собирается, он предпочитает иметь владения, которые можно охватить взглядом и производить объемы, при которых он в состоянии контролировать весь процесс.

Вина Quinta do Ameal можно найти в винных картах более 20 ресторанов обладателей от 1 до 3 мишленовских звезд в Англии, США, Австралии, Германии, Норвегии, Бельгии и Португалии.

Nossa Calcario, Байррада – вино без макияжа

Яблоко от яблони недалеко падает, говорим мы, а португальцы говорят «рыбий сын умеет плавать». Верность этих двух поговорок подтверждает Филипа Пату, дочь харизматичного винодела из Байррады Луиша Пату. Однако, из трех его дочерей, только Филипа пошла по отцовским стопам. Именно ей передан и интерес к виноделию, и неудержи-

мое желание экспериментировать, и любовь к региону с его глиняно-известняковыми почвами и не обласканными международной критикой сортами винограда. Филипа буквально выросла на винодельне, и с детства нравилось принимать участие в процессе создания вина.

В то время как сестры подались в инженеры и архитекторы, Филипа поехала стажироваться сначала в Бордо, а затем в Австралию и Аргентину. В 2001 году вернулась в Байрраду с целью делать свое вино именно там.

Проще всего было бы работать с отцом, но Филипе хотелось самостоятельности. И она ее получила. Начинать пришлось с нуля, потому что делиться с ней виноградниками отец не стал. «Я дал тебе имя и знания, а это уже немало», – сказал Луиш Пату. Так что Филипе пришлось заняться поиском и на первых порах покупать виноград, потом арендовать виноградники, пока, наконец, она не смогла приобрести свои собственные.

Зато эти поиски помогли ей лучше узнать свой регион, прочувствовать различия в терруарах и сделать свои собственные выводы. В 2005 году первые 10 тысяч бутылок вышли под именем Филипы Пату.

Если Луиша Пату в винных кругах называют Сеньор Бага за верность этому непростому автохтонному сорту, то Филипу можно было бы назвать Сеньора Бага за приверженность ему же. Из Баги Филиппа делает все, начиная от игристого и заканчивая крепленым, напоминая хорошим LBV. А последний ее эксперимент – это Бага в глиняных горшках.

Очень по-женски в двух словах Филипа характеризует свои принципы виноделия – «вино без макияжа». Говорит, что в Австралии поняла, как важно выращивать правильный виноград на правильных почвах. Именно виноградникам она уделяет 70% своего времени, особенно учитывая капризный характер Баги. Ставка делается в основном на старые лозы, уже приспособившиеся к почве и климату. Когда виноград отличного качества, то и на винодельне все несравненно проще, и вино не нуждается в макияже, чтобы скрасить недостатки.

Филипа сознательно работает лишь в одном регионе и исключительно с традиционными сортами. Она считает, что только живая и дышащая Байррадой, фокусируясь на каждом гектаре, на каждом урожае, экспериментируя и улучшая что-то год от года, можно достичь серьезного результата.

Nossa Calcario – это Бага, Бага со старых лоз, винифицируемая в дубовых лагарах с небольшим процентом целых гроздей, Бага, проводящая затем полтора года во французском, частично новом, дубе. Это Бага, впитавшая в себя весь потенциал региона, с его ягодно-землисто-лесным вкусом, это хорошо воспитанная дикарка, приобретающая утонченные манеры, сохранив темперамент.

Если говорить о баллах и рейтингах, то Nossa Calcario урожая 2010 года вошло в список 50 лучших португальских вин по мнению Джулии Хардинг, а 2011 года получило 93 балла от The Wine Advocate.



Педру Араужу, Quinta do Ameal

Бриллианты сицилийского виноделия

Много раз, бывая на Сицилии по приглашению Assovin Sicilia (Объединение виноделов Сицилии) на премьерных показах вин нового урожая, я одновременно знакомилась с производством местных вин, путешествуя по провинциям. И почти каждый раз мне удавалось найти нечто особенное, будь то белые мягкие вина Alcamo, или шелковистые красные и хрустящие белые с Этны, или дивная марсала. Но долгое время уникальное фраппато ди Виттория не привлекало моего внимания, пока в этом году я не посетила несколько замечательных виноделен.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Среди 800 известных сицилианских сортов винограда красный Frappato (Фраппато) мог бы затеряться совсем, ведь его посадки составляют лишь 1% от общей площади виноградников региона. Однако на счастье местные виноделы вовремя распознали в нем отличного партнера ампелографической визитной карточки Сицилии – Nero d'Avola. Именно в таком союзе появилось уникальное по своим вкусовым и ароматическим свойствам вино Cerasuolo di Vittoria, которое в 2005 году первым из стилей красных вин Сицилии получило статус DOCG. В винах Cerasuolo сорт Nero d'Avola дает насыщенный цвет и структуру, но именно Frappato отвечает за яркий многоплановый аромат и гастрономичную кислотность.

В течение долгого времени, пока Cerasuolo об-

ладало статусом DOC, купажи этого вина имел соотношение 60% Nero d'Avola и 40% Frappato. Новый статус DOCG дал больше свободы для виноделов, и теперь вино может состоять из 70% Nero d'Avola и 30% Frappato, или даже в пропорции 50/50. Производители вольны выпускать версии DOCG и DOC или обе одновременно.

И так, с виноградников, площадью всего лишь 840 га собирают дивный виноград Фраппато несколько хозяйств, в числе которых COS, Valle dell'Acate и Occhipinti, Feudi del Pisciotto, Planeta, известные винной обществу не один год.

Cerasuolo di Vittoria – вино средней плотности, которое проявляет себя в зависимости от возраста по-разному. Некоторые производители используют для выдержки большие дубовые бочки, в то время как другие предпочитают маленькие баррики. Но в хозяйстве COS Джусто Оккипинти с партнером решил, что вино полезно воспитывать в амфорах, 440-литровых сосудах из терракоты, которые были сделаны по образцу такой же, что использовалась греками более 2000 лет назад. Джусто полагает, что амфора дает вину возможность дышать и развиваться свободно, а значит, вино выражает лишь сущность терруара и свойства винограда. Cerasuolo di Vittoria от COS делается в пропорции 60/40, причем от Nero d'Avola ему достаются танины и цвет платья, а от Frappato – фруктовые тона и цветочные ароматы. В результате в бокале вы обнаружите довольно элегантное питкое вино. Некоторые дегустаторы любят сравнивать это вино с пино нуар, однако такое сравнение справедливо лишь отчасти, потому что даже с закрытыми глазами в нем



Арианна Оккипинти

угадывается уникальность происхождения.

Талантливые ученики превосходят своих учителей, что подтверждает амбициозная и смелая Арианна Оккипинти. Ее вина из Nero d'Avola и Frappato отражают загадочный, интригующий и решительный характер винодела. Они получают ароматными и пряными, с несколько дикой сущностью и мятежной энергией.

Свое первое фраппато Арианна сделала в возрасте 21 года, в 2004-м. «Моё фраппато родилось, благодаря моей мечте. Я хотела, чтобы оно вобрало землю, воздух Виттории и меня. Фраппато – символ Сицилии, её тысячи лиц. Я восхищаюсь им, потому что оно трудное, жестокое и даже кровавое (в работе Арианна частенько стирает руки до крови – прим. автора), но в итоге – получается элегантным». Моносепажное молодое Il Frappato Occhipinti IGT, выдержанное в стали, имеет блестящее темно-вишневое платье, дурманы-

щий аромат цветов с преобладанием тонов розы, во рту – ярко выражены вишневые оттенки, сопровождающиеся нотками специй. С возрастом платье этого вина наливается бархатом, диск приобретает кирпичный оттенок. В аромате проявляются легкие животные оттенки, нотки сафьяна и бергамота, вкус становится комплексным, не теряя своей живости и элегантности, он приобретает благородство и утонченность. Ну а от вкрадчивого ягодно-послевкусия можно элементарно потерять голову! Вино это соблазнительно дерзкое, его не спутаешь ни с каким другим, единожды попробовав. Сделанное явно для соблазна, мягкой лапой оно постепенно забирается в душу, и заставляет рыскать по винным бутикам в надежде найти хоть бутылку. Кстати, за этим вином Арианна, а также за ее Cerasuolo di Vittoria, и другими, восхитительными и неорди-



Feudi del Pisciotto

нарными, в очереди стоят лучшие рестораны США, и это можно понять.

Первая женщина-энолог в семье, представитель шестого поколения винодела Гаэтана Жаконо руководит производством элегантных вин хозяйства Valle dell'Acate, виноградники которого живописно раскинулись на холмах Dirillo. Все производство здесь, как, впрочем, и во всех хозяйствах, которые



упоминаются здесь, ведется органическим способом, что говорит о бережном отношении виноделов к родным местам.

Valle dell'Acate Frappato выдерживается в емкостях из нержавеющей стали 6 месяцев, а затем 3 месяца в бутылке. Платье этого вина светло-рубинового цвета, буйный аромат выдает оттенки черной вишни, малины, ежевики, а вкус – яркий и свежий, легкий, но настойчивый, запоминается оттенками мелких черных и красных плодов, задерживаясь на нёбе. Отличительные свойства фраппато Valle dell'Acate – шелковистый вкус и гастрономичность.

Cerasuolo Di Vittoria производится при отдельной мацерации в нержавеющей стали (для Frappato) и дубе (для Nero d'Avola) в течение 12 месяцев, затем купаж еще девять месяцев зреет в бутылке.

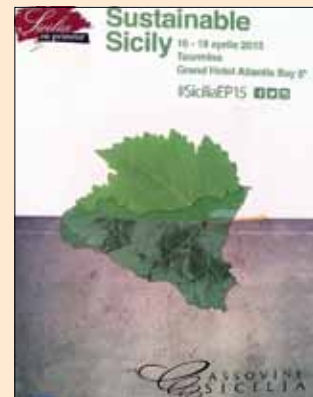
Это вино имеет интенсивный вишнево-красный цвет, полный бархатистый вкус и фруктовый букет. Оно раскрывается ароматами зрелой ежевики и малины, с нотками специй, лакрицы и какао. Мягкое, полное и бархатистое на нёбе, с отлично сбалансированными танинами, его можно пить, забывая о времени и вреде алкоголя.

Хозяйство Feudi del Pisciotto находится в самом сердце Сицилии. В окружении 44 га виноградников и более 100 га полей

д'Аволо, Фраппато, Катартто, Грилло и других сортов получились ошеломляющего качества. Тогда производство возглавил известный винодел Джакомо Тачис, создатель Sassicaia и некоторых других культовых вин Италии. Со временем бутылки украсили дизайнерские этикетки, созданные мастерами Valentino, Versace, Missoni и других известных брендов. Сейчас моносепажные и купажируемые вина Feudi del Pisciotto получают наивысшие оценки мировых рейтингов. Frappato Carolina Marengo, обладая сильным характером и, в тоже время, элегантностью, позволяет наслаждаться лучшими качествами сорта. A Ciambatista Valli Cerasuolo di Vittoria удивляет гармонией Неро д'Аволо и Фраппато.

Не менее интересны и вина одного из старейших хозяйств Сицилии – Planeta, которые производятся на одной из семейных виноделен Dorelli Winery, что находится в зоне Cerasuolo di Vittoria. Вина Cerasuolo di Vittoria и Frappato набирают зрелость на третий год, но их можно пить и молодыми. Для этого не обязательно выбирать сложные блюда, эти вина настолько самодостаточны, что могут составить вам компанию соло, однако, и любая трапеза им по плечу. Красное мясо, дичь, улитки и морепродукты, паста, ризотто – в таком тандеме вина раскроют свои лучшие стороны.

Вкус этих вин дороже, чем их цена. Их трудно продать, потому что немногие люди слышали о Frappato, и вы не найдете статью об этих винах в модных журналах. Поэтому, когда мне попадается выдающееся фратто, я почитаю своим долгом донести до активных любителей вина все его достоинства.



Гаэтана Жаконо

Старики и «мальчики»

Сегодня холмистый, со всех сторон окруженный Альпами округ Ланге у винных критиков котируется наравне с Бордо, Бургундией и Калифорнией. Бароло, которое производится на его живописных виноградниках, – самое значимое и дорогое из всех итальянских вин. «Мощное, как львиные когти», – говорят в Ланге. Однако так было не всегда. Обретать свою славу это вино начало лишь три десятилетия назад, когда начались серьезные исследования клонов и терри-торий, вдумчивый анализ винтажей и внедрение технологических новшеств.

Татьяна Гаген-Делкрос

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Еретики и классики

Самая важная революция качества случилась в Бароло в XIX веке, и автором ее был француз. Когда Луи Удар появился в Пьемонте, бароло было простым, грубым и зачастую, сладким вином. Маркиза Бароло, к которой месье Удар попал на службу, хотела облагородить это вино. И французский винодел действительно создал такой образцовый напиток, что все производители в Пьемонте начали ему подражать. Так родился новый стиль бароло, с изумительными ароматами кислой вишни, трюфелей, земли и роз. Не слишком насыщенное вино, с высокой кислотностью, танинное, требующее нескольких лет созревания в бочке и в бутылке, которое оценил даже король Виктор-Эммануил Второй (чье бывшее поместье Fontanna Freda по сей день делает в Ланге отличные вина). Вероятно, именно бароло обновленного стиля подавали по случаю посещения Николаем II савойского офицерского училища в Раккониджи...

Вторая революция в Ланге произошла недавно. Тридцать-сорок лет назад слава бароло и барбареско начала меркнуть на фоне мировых винных достижений. Холмистый Пьемонт ассоциировался

у гурманов лишь с белыми трюфелями, а утративший свою репутацию сорт неббиоло критики провозгласили едва ли не сорняком. (Вспомним, именно тогда, в 1978 г., пришедший на семейную винодельню Анджело Гайя посадил в Ланге Шардоне и Каберне Совиньон.)

Начались поиски возможностей, чтобы сделать вино более мягким и понятным, сократить выдержку, ведь зачастую фруктовый вкус улетучивался быстрее, чем созревали танины. Кроме того, длительная выдержка была неприемлема и с коммерческой точки зрения: долгосрочные инвестиции далеко не всем были по карману. Первыми восстали против подобной практики еще в 80-х молодые тогда Лючано Сандроне и Паоло Скавино, позаимствовавшие у своих коллег по всему миру такие технологии, как короткая мацерация, (дающая мягкие, менее танинные вина), враждающиеся бродительные чаны (также способствующие смягчению вина) и небольшие французские бочки. В результате получалось более фруктовое, приятное вино, которое было возможно пить молодым.

Нововведения модернистов, этих «мальчиков Бароло», вызвали резкую негативную реакцию со стороны «классиков» традиционалистов, для которых новации были чистейшей ересью. Им произ-

водство бароло представлялось незбылимым: из чистого винограда неббиоло, с длительной выдержкой в больших бочках botti из словенского дуба. В конце-концов, недаром Barolo le Roche del Faletto Riserva от Бруно Джакоза, который вопреки модным веяниям выдерживает свои вина исключительно в больших бутах, получило 100 баллов от Wine Spectator и было названо Джеймсом Саклингом «Романе Конти» из Пьемонта!

Что же касается новых вин, то они, по мнению классиков, были похожи на множество дружных, пахли ванилью и безвозвратно теряли свою суть – структуру, танинность, ароматность. Столь чтимая «интеллектуальность» вин бароло тоже была под вопросом, равно как способность удовлетворять запросы коллекционеров. Ведь вина бароло, которые являются чемпионами по длительности созревания, вообще, по мнению «консерваторов», нельзя пить прежде чем пройдет 10–15 лет... В Пьемонте началось противостояние – феномен, который получил название «войны бароло».

Сегодня топоры войны глубоко закопаны в землю Ланге – воюющие стороны, исповедующие разные философии производства, нашли компромисс, используя как традиционные, так и новые технологии. И у тех, и у других сегодня мож-

но найти глубокие, концентрированные, зрелые, структурные, со спелыми фруктами и мягкими танинами во вкусе, вина. Их достижения из года в год демонстрирует выставка Nebbiolo Prima, которая проводится в Альбе.

Джузеппе Кавиола – один из тех, кто начинал с увлечения новыми дубовыми бочками, но поняв, что они размывают стиль пьемонтских вин, начал от них отказываться, и в нынешнем году даже выставил на продажу десятков больших «тонно» 10-летнего возраста. Его детище, винодельня Ca'Viola – по сути бутиковое производство, запущенное в 1991 г. по совету патриарха пьемонтского виноделия Элио Алтаре. Увидев, что живые, просто «танцующие» во рту, барбера и дольчетто, которые он делал для друзей виноделов, регулярно удостаиваются «трех бочкалов» справочника Гамберо Россо, Джузеппе начал производство в деревне Доляни. Теперь он сам консультирует множество виноделов по всей Италии, включая Сицилию...

Владельцы компании Poderi Colla, чьи вина барбареско 1870 и бароло 1875 гг. были поданы по случаю торжеств в честь 150-летия объединения Италии, соединяют традиционный и современный подходы, но сохраняют классическую мощь и сложность. «Мы не прибегаем к советам консультантов: у нас одна из самых старых винодельческих династий в Пьемонте, – говорит Федерика Колла. – В наших краях всегда были великие виноделы – Бароло Маскарелло делал великие вина полтора столетия назад. Наши вина, возможно, не произведут сногшибательного впечатления на критика при дегустации, но на пике зрелости доставят бесконечное наслаждение истинному ценителю и гурману».

Джорджо Пелиссеро – еще один из тех, кого называют революционером и приверженцем нового стиля. Барбареско, дольчетто и барбера от Pelissero – мягкие, питкие, с явно выраженным минеральным вкусом – продаются в лучших ресторанах мира, включая Georges V



в Париже и French Laundry в Калифорнии. Подобно большинству владельцев в Пьемонте Джорджо окончил школу энологов в Альбе, год за годом увеличивал семейные наделы (с 5 га до 40!), прикупая участок земли то тут, то там: «В Пьемонте, в отличие от Тосканы, нет «летающих виноделов», – говорит он. – И виноградник тут купить очень трудно. Вы узнаете о сделке, когда она уже завершена». Он не любит слова «модернизм»: «Все намного сложнее. Я каждый раз решаю по-новому, что я буду делать с вином, с этим или другим виноградником, с каждым винтажом. Как я буду воспитывать это вино. Время не стоит на месте, сегодня почти все используют французский дуб и вино сегодня делают совсем не так, как нас учили 35 лет назад в Альбе. Бочки из акации и каштана в прошлом – их использовали в старину от недостатка средств. А сейчас у всех есть деньги, все вкладываются в новое оборудование, войны модернистов и консерваторов закончены».

От хорошего до великого – один шаг

Джорджо Риветти – еще один бунтарь из Ланге. Он всегда хотел быть виноделом, как и его отец. Окончив престижную школу в Альбе, Риветти-младший несколько лет посвятил поездкам по самым лучшим винным регионам мира. Поколевшись по свету, побывав в Бордо и в Бургундии, он узнал вкус великих вин и старых винтажей, и, наконец, вернулся в Пьемонт. К тому времени его отец Джузеппе начал в округе почти за

бесценок скупать отличные участки виноградников Бароло и Барбареско – в ту пору репутация этих вин была далеко не такой как сейчас. Вернувшись из дальних странствий, Джорджо занялся производством белых вин (свое Lidia Chardonnay он посвятил матери), подняв планку в прямом и в переносном смысле на небывалую высоту – старые лозы винограда Шардоне и Совиньон Блан растут на высоте 600 метров над уровнем моря.

Именно тогда он понял красоту труда и очарование времени сбора урожая – «... когда видна перспектива вина, потенциал его жизни, когда можно попробовать виноград и понять, каким будет вино в будущем и сравнить его с теми образцами, что были сделаны до тебя... Это время, когда все происходит быстро – начиная с первой ферментации, когда стремительно меняются цвет и ароматы, особенно у таких сортов, как Moscato».

Но по-настоящему его влекла, конечно же, игра на «красном поле»: в 1985 г. он произвел свое первое, полное ароматов специй и с хорошей кислотностью Barbera d'Asti, приблизив по мнению критиков звездный час этого, находящегося в тени знаменитого Неббиоло, сорта. А потом совершил невероятное – сделал из Барбера, Неббиоло и Каберне Совиньона вино Pin, посвятив его своему отцу, Джузеппе, «Пину» Риветти. «Это историческое вино, а в истории, как известно, время от времени случаются перевороты», – вспоминает о том времени Джорджо. Пока итальянские критики ломали копыта на тему того,



БЕСЦЕННАЯ
ТРАДИЦИЯ



AUSTRIAN WINE



„Традиция – это передача огня,
а не поклонение пеплу“. *Густав Малер*

www.winesfromaustria.ru

Gebrüder Thonet (Братья Тонет), диван № 27, www.bugholzmöbel.at



Винный гороскоп

Советы сомелье
Владимира Никонорова



МУЖЧИНЫ – ЛЬВЫ

Мужчинам львам в этом месяце, выбирающим достойное своего статуса вино, предлагаю обратить внимание на красное «Chateauneuf-du-Pape» от дома «Лорон». Вино, родившееся во времена двойного папства, теперь может украсить стол величественных Львов. Уверенность в себе позволяет Львам не обращать внимание на предрассудки, и их не испугает чертова дюжина сортов, разрешенных для производства мощного и элегантного Шатонеф-дю-Пап. Последнее время на смену Гренаша в основу ассамбляжа всё чаще приходят Сира и Мурведер, тем не менее это вино вот уже более 600 лет сохраняет за собой право называться лучшим вином Южной Роны. И хотя французский Авиньон уже давно не резиденция Папы, виноградники, лежащие за старыми стенами аббатства, и сегодня дают роскошное вино. Мужчины знака Льва, так привыкшие ко всему



лучшему и имеющие безупречный вкус, по достоинству оценят сочное, фруктовое «Chateauneuf-du-Pape». Теплый аромат красных ягод, сопровождаемый пряной ноткой молотого перца, доставит особое удовольствие интеллектуалам Львам. Стихия знака – огонь, согревающий, сильные каменистые почвы и дающий тепло для виноградников «Chateauneuf-du-Pape». Налейте это вино, дайте ему раскрыться в бокале, – и вы насладитесь вином высокого полета. Мужчинам, предпочитающим жарким летом легкие вина, рекомендую шампанское. Для «королевского» знака зодиака этот напиток подходит как нельзя лучше. Шампанское участвовало на коронации французских и русских королей. Без него не обходилось ни одно торжество. И именно этот игристый напиток развеселит всю компанию Львов, имеющих много поклонников, У Львов-мужчин, часто увлекающихся



симпатичными дамами, шампанское обязательно должно лежать в холодильнике. Этому знаку, всегда выдерживающему конкуренцию, будет очень близко шампанское, не раз доказывающее своё превосходство над испанской кавой и итальянской франчакартой. И что бы вы не выбрали – блан де блан, блан де нуар, базовый брют или престижное кюве – в этом сезоне шампанское – ваш напиток.

ЖЕНЩИНЫ – ЛЬВЫ

У женщин, родившихся под знаком Льва, всегда много обожателей, но какое же вино покорило их самих? Только такое, что сочетается в себе яркие ароматы, изящную структуру и поражающее послевкусие, – я говорю об испанском вине «Басус» Пино Нуар. Судьба женщин-Львов, строящих блестящие карьеры, так похожа с судьбой сорта Пино Нуар. Он известен в Бургундии, прославился в Америке, раскрылся



в Новой Зеландии и вот теперь поражает своих поклонников в Испании. Этот виноград, собранный вручную в испанском регионе Утель-Рекена, после непродолжительной выдержки в дубе, обретает свой величественный облик. За ароматами клубники, лепестков роз и ванили раскрываются тонкие ноты теплой листвы после летнего дождя. Трудно представить более подходящего спутника для светских львиц, чем «Басус» Пино Нуар. Им так свойственно выбирать себе успешную и богатую пару и это вино именно тот самый выбор. Львы, всю свою жизнь стремящиеся к вершине, получают свой заслуженный приз. Но придется потрудиться, что бы отыскать это вино ведь его выпуск – всего несколько десятков тысяч бутылок на весь мир. Вот истинная роскошь – владеть ограниченной серией «Басус» Пино Нуар. Не могу оставить без белых вин прекрасных женщин-Львов. Для вас есть уникальное и всегда превосходное вино Chablis. Для любого времени суток, вам, успевающим всё в этой жизни, будет так приятно ощутить многообразие и великолепие сорта Шардоне. Попробуйте начать свой ужин с Пти Шабли в качестве аперитива, а под рыбу со сливочным соусом открыть Шабли Премьер Крю, и когда на столе появиться запеченная телятина с грибами составьте для неё марьяж с Шабли Гран Крю. И даже, если вы наслаждаетесь этим вином каждый день, постарайтесь отыскать для себя новые нюансы в шабли с обозначением Vieilles Vignes (старые лозы). Энергия Львов горит только для избранных, и ароматы шабли открываются не каждому, отвечая за столь сложную сторону вкуса как минеральность в вине. Женщин-Львов всегда привлекают сильные и независимые партнеры, а если речь идет о выборе региона белых вин для данного знака, то с одной стороны это только величественная Бургундия, а с другой – обособленное Шабли.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

VI Конкурс совиныхонов. Итоги

В июле в «Усадьбе Семигорья» состоялся 6-й Конкурс совиныхонов. Он подытожил определенный этап развития российского виноделия.



Центром события стала дегустация вин из Совиныхона Блан и Каберне Совиныхона, которую организовали Геннадий Опарин и Сергей Арзуманов. Ее результаты представлены ниже. Главным сюрпризом этого праздника стала дегустация вин, проводивших ровно год на дне Черного моря. Проект организовал Игорь Томилин, который лично с аквалангом погружал вина под воду и доставал оттуда – увы, не все бутылки уцелели, но уцелевшие

получили сертификаты. А гости праздника смогли попробовать лучшие образцы, причем, сравнив их с теми, что провели прошедший год в погребах виноделов. Кроме российских, в конкурсе участвовали и вина некоторых иностранных производителей. Результаты конкурса оказались несколько неожиданными: например, абсолютную победу в сете красных вин одержал молодой винодел Андрей Грешнов. Среди белых вин победил совиныхон

блан Лефкадии. В число дегустаторов вошли Дмитрий Ковалев, Ванда Ботнарь, Игорь Зубков, Валентина Попандопуло, Юрий Юдич, Ян Кауров, Владимир Шатко, Виталий Горбенко, Сергей Фоменко, Денис Березовский, Илья Волошин. Оценивали вино по упрощенной системе: 3–3,5–4–4,5–5–5,5 баллов. В итоге получились вполне себе твердые отличники и хорошисты.

По материалам
<http://nasbevino.ru>
Фото Игоря Улько

Конкурс белых: Совиныхон Блан

Образец	Средний балл	Рейтинг
Лефкадия	5,0	***** 1-е место
Роман Логунов	4,64	**** 2-е место
Culemborg (ЮАР)	4,54	**** 3-е место
Santa Alicia (ЮАР)	4,46	**** 3-е место
Вилла Виктория	4,38	****
Фанагория	4,35	****
Усадьба Маркотх	4,33	****
Совиныхон блан (Бордо)	4,29	****
Мильстрим	4,08	****
Совиныхон блан, Тоскана	4,0	****
Семигорье	4,0	****

Конкурс красных: Каберне Совиныхон

Образец	Средний балл	Рейтинг
Андрей Грешнов	4,83	***** 1-е место
Сергей Пескарев	4,69	***** 2-е место
Фанагория 100 оттенков красного	4,67	***** 3-е место
Шато Тамань Резерв	4,6	****
Лефкадия	4,59	****
Усадьба Маркотх	4,56	****
Дмитрий Гусев, КФХ Лоза	4,44	****
Усадьба Семигорья	4,41	****
Baron de Lance (Франция, Лангедок)	4,41	****
Dodici (Италия, Тоскана)	4,4	****
Логунов	4,33	****
Евгений Татарников, Шато Натали	4,32	****
Валерий Асланов, Винное подворье старого грека	4,32	****
Игорь Бурацкий	4,27	****
Мильстрим	4,25	****
Вадим Бердяев	4,22	****
Адомия	4,22	****
Игорь Зубков	4,18	****
Адудовский погреб	4,17	****



ГРУППА КОМПАНИЙ
ЛЕГЕНДА КРЫМА

Магия Сицилии — В винах Stemmari

Сицилия – один из прекраснейших островов Средиземного моря, сохранивших свою первозданную красоту. Сицилия – это изумительные песчаные пляжи, причудливые скалы в многочисленных бухточках и заливах, величественные горы, покрытые океаном зелени цитрусовых садов и оливковых рощ, долины, а также самый высокий из действующих вулканов Европы – Этна. От Апеннинского полуострова Сицилию отделяет Мессинский пролив. Но целый космос отделяет сицилийцев от итальянцев. Родина преступной итальянской мафии и сицилийского вина, загадочная Сицилия не перестает удивлять своих многочисленных поклонников.

Знаменитая своим жарким солнечным климатом, уникальными историческими памятниками и богатыми кулинарными традициями, Сицилия производит разнообразные ароматные и насыщенные вина еще со времен господства греческих и римских империй. Своеобразный терруар, прекрасно подходящий для выращивания винограда и трудолюбие местных виноделов позволили Сицилии стать одним из наиболее перспективных винодельческих регионов мира. На острове выращивают множество автохтонных и междунородных сортов винограда.



Одна из наиболее успешных винодельческих компаний Сицилии – Feudo Arancio. Виноградники компании раскинулись в юго-западной части острова – провинциях Аргидженто и Рагуза. Линейка моносепажных сухих белых и красных вин от Feudo Arancio выпускается под торговой маркой Stemmari.

Интересно, что название Stemmari происходит от слова «stemma», что в переводе с итальянского означает «герб». Это слово всегда ассоциировалось в нашем сознании с геральдикой знатных семей, правила которых строились на принципах чести и справедливости. Возможно, и выбор названия торговой марки был сделан с учетом соблюдения принципов честного виноделия, что, несомненно, отражается на качестве и цене этих вин.

Feudo Arancio культивирует свои виноградники на территории почти 7 тыс. га. Здесь молодое поколение талантлив-



ников также контролируется с помощью компьютеризированной системы, которая задает параметры воспроизводства лоз и урожайности. Все эти меры принимаются для того, чтобы впоследствии получить самый высокий уровень качества вина.

Винодельня компании построена не так давно и оснащена новейшим оборудованием. Все емкости для брожения вина изготовлены из нержавеющей стали и имеют малые размеры. Завод оборудован системой климат-контроля, а парк дубовых бочек позволяет делать вина с отличной структурой и интенсивным ароматом.

Воспитание вин постоянно находится под пристальным вниманием двух виноделов и семи помощников. Миссия этой команды мастеров – создание высококачественных вин с богатыми ароматическими свойствами, интенсивными и элегантными, с мягкими танинами.



STEMMARI Nero d'Avola

Сорт винограда, который по праву считается визитной карточкой виноделия Сицилии, Неро д'Авола, созревает в конце первой недели сентября, когда ягоды достигают идеального ароматического и полифенольного созревания. Мацерация и спиртовое брожение с кожей длится в течение 6–8 дней при температуре +71–75 градусов. Затем сусло подвергается яблочно-молочному брожению и, наконец, созревание проходит в течение 6 месяцев в бочках из французского дуба.

Цвет: рубиново-красный с приятными фиолетовыми бликами.

Аромат: интенсивный, с преобладанием нот смородины, земляники и граната.

Вкус: фруктовый, мягкий и бархатистый.

Лучшее гастрономическое сочетание: спагетти алла Норма с баклажанами и копченым сыром рикотта.

Это вино получило признание Wine Enthusiast в категории «Лучшие в соответствии цена/качество», 94 балла Ultimate Wine Challenge 2014, золотую медаль Berliner Wein Trophy 2012.



STEMMARI Grillo

Автохтонный виноград Сицилии – Грилло – самый популярный белый сорт на острове, кстати, он же исторически используется для производства марсалы. Этот сорт предпочитает, как правило, песчаные почвы. Время его созревания – вторая неделя сентября. После прессования брожение происходит в открытых резервуарах при температуре 64 градуса в течение 10 дней. Далее вино созревает на осадке в течение 5 месяцев в стальных емкостях.

Цвет: насыщенный, золотисто-соломенный.

Аромат: тропических фруктов с нотами манго и папайи, нюансами жасмина и белых цветов.

Вкус: сбалансированный, гармоничный, с хорошей кислотностью.

Лучшее гастрономическое сочетание: морепродукты, паста с овощами, белое мясо, запеченная рыба. Аромат и нежный вкус грилло делает его идеальной парой карпаччо из телятины с сельдереем и клубникой.

Награды STEMMARI Grillo в международных конкурсах: серебряная медаль Mundus Vini 2014, бронзовая медаль Decanter World Wine Awards 2013.



STEMMARI Pinot Grigio

Международный сорт винограда Пино Гриджио на Сицилии показывает все свои лучшие черты, сохраняя в одноименном вине свой свежий и элегантный вкус. Как правило, созревает Пино Гриджио уже в середине августа. Уборка урожая проводится в ночное время, для того, чтобы максимально сохранить аромат ягод. Мягкое прессование без отделения гребней позволяет достигнуть оптимальную кислотность и свежесть вина. Ферментация проходит при контролируемой температуре 60 градусов в течение 10 дней. Созревание на осадке продолжается 5 месяцев.

Цвет: желто-соломенный с золотистыми бликами.

Аромат: тропических плодов, с преобладанием тонов ананаса и абрикоса, с оттенками ванили и сладких специй.

Вкус: плотный, свежий, с минеральными нотками.

Лучшее гастрономическое сопровождение: закуски из свежей рыбы и моллюсков, овощи на гриле.

Вина Stemmari имеют награды Challenge International du Vin, Berlin Wine Trophy, International Wine & Spirit Competition, Decanter World Wine Awards, а так же высокие баллы от Wine Enthusiast и Wine Spectator.



История успеха: наши в Америке

Винодельня Dr. Konstantin Frank имеет высшие награды самых престижных американских винных конкурсов. Знаменитый британский винный критик Хью Джонсон присудил винодельне 4 звезды в своем всемирно известном винном справочнике, особо отметив отличные вина из сортов Рислинг и Гевюрцтраминер, а также классические игристые вина. Дед Фредерика Константин Франк был высокообразованным выходцем из России. Он, как и знаменитый калифорниец Андрей Челищев, сделал себе звучное имя в винодельческом мире Америки, внедряя новаторские технологии заморских стран.

Владимир Цапелик

Специально для «Винной карты»
Фото автора

– По мнению как профессионалов, так и любителей вина, Вы один из лучших виноделов не только в штате Нью-Йорк, но и во всех Соединенных Штатах. У Вас семейная винодельня?

– Да, я американский винодел в третьем поколении. Мой дед Константин в возрасте 52 лет эмигрировал в Нью-Йорк из Европы. Он родился в семье немецкого переселенца. Его отец был весьма успешным и богатым человеком. Он даже был в дружбе с русским царем, а женат был на польской дворянке, чей семье принадлежали крупные магазины в Кракове. Для него сельское хозяйство было скорее хобби, так как он руководил всеми железными дорогами в Одессе. Его предки по отцу были родом из Пфальца, а по матери из – Эльзаса. Эти регионы с давних пор широко известны своими выразительными винными стилями. Константин увлекся сельским хозяйством с детства, на своей большой ферме он выращивал животных лучших пород, вывезенных из Англии. Но, в конце концов, решил стать виноделом и получил докторскую степень в Одесском политехническом институте.

– Расскажите поподробнее о Вашем дед. Он почти не известен в России в отличие от



Вина Dr. Konstantin Frank известны во всей Америке, а теперь и в России

своего соотечественника Андрея Челищева, хотя, наверное, сделал не меньше для виноделия США.

– Константин Франк после второй мировой войны консультировал несколько виноделен в американской оккупационной зоне в Австрии и Германии. После того, как одна американская семья спонсировала его переезд в США, он вместе с женой и тремя детьми отправился за океан. Большую часть багажа составили многочисленные книги по энологии и виноградарству на разных европейских языках, в том числе русском и украинском. Теперь все эти книги в библиотеке Корнуэльского университета. Дед знал пять языков, но английский не был среди них. На первых порах пришлось даже устроиться мойщиком посуды. Примерно через два года на винной конференции он познакомился с французским виноделом-шам-

панистом Шарлем Фурнье (Charles Fournier). Кстати, Шарль Фурнье ранее работал в шампанском доме Veuve Clicquot во Франции Помог им и общий язык, эмигранты общались по-французски. Их любимой темой стали благородные европейские сорта винограда. В то время на востоке США присутствовали только американские и гибридные сорта. Константин привез из России опыт ухода за укрывным виноградником с лозами европейского происхождения в холодном климате. Тандем специалистов вознесли Рислинг и Каберне Фран на олимп виноделия Северной Америки. Константин довольно долго проработал на винодельне Фурнье Gold Seal Vineyards. Позднее Шарль помог деду устроиться директором на опытной станции Корнуэльского университета в городке Женева на одном из озер Фингер Лейкс (Finger Lakes).

– С чего начиналась ваша семейная винодельня?

– Константин Франк по характеру не был бизнесменом. Он просто копил деньги из своей довольно большой зарплаты на опытной станции. Одевался он незатейливо и на жизнь тратил совсем немного. Семья жила очень скромно. Почти сразу он стал покупать землю акр за акром около озера Кьюка в Фингер Лейкс. И уже в 1958 г. посадил первые виноградники с европейскими сортами. В 1962 стартовала винодельня с его именем.

Именно в этом году были выпущены первые вина под маркой Dr. Konstantin Frank, в том числе ркацителы и саперави. Насколько я помню, дед всегда ездил на старом вольво и по многу лет носил одну и ту же одежду, но у него были хобби – охота и рыбалка. Около винодельни он выкопал четыре пруда, где разводил рыбу. И в окрестностях было много дичи – олени, индейки, кролики. Он пристрастил меня сначала к этим занятиям, а потом постепенно увлек и виноградом. Я сначала учился виноделию в Корнуэльском университете, а потом и в Германии. Но каждое лето я приезжал к деду.

– Я читал, что Ваш отец делал отличные шампанские вина...

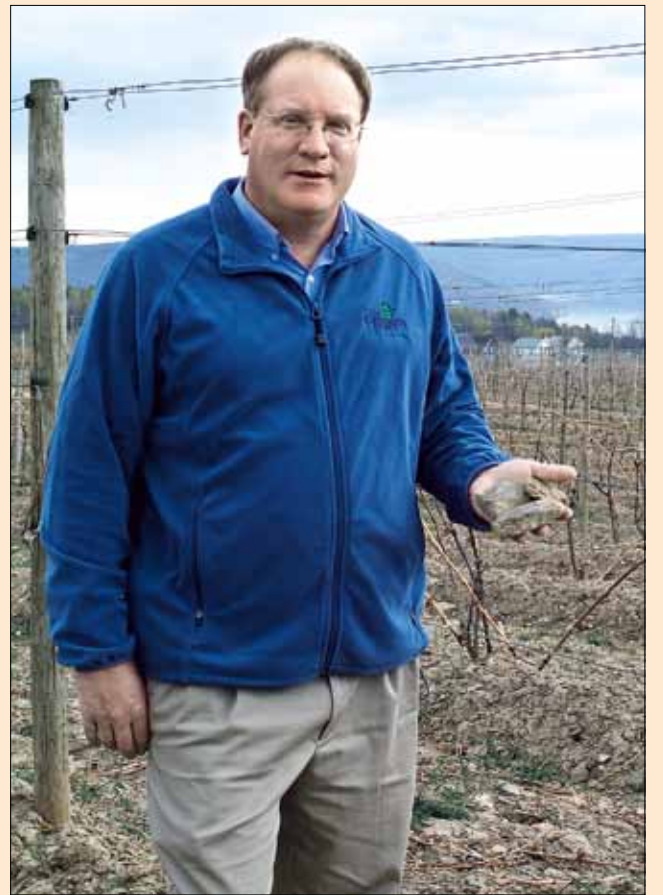
– Да, Вилли Франк открыл свою собственную винодельню для производства игристых вин по классической технологии – Chateau Frank. Он был первым в Фингер Лейкс, кто делал шампанские вина с использованием классических сортов Пино Нуар, Пино Менье и Шардоне. Теперь мы делаем игристые вина еще и из немецкого сорта Рислинг. Наши игристые вина считаются одними из лучших в штате Нью-Йорк и нередко подаются на приемах в правительстве США.

– А когда Вы возглавили винодельню?

– Я начал руководить винодельней Dr Konstantin Frank в 1993 г. Продолжать дело моего деда означало для меня создавать вина самого высокого качества из лучшего винограда, который только можно вырастить на Фингер Лейкс. Наши виноградники одни из самых старых в США, есть более, чем пятидесятилетние. Это дает нам возможность делать отличные вина со сложным характером.

– Какие сорта вин отличают вашу винодельню от соседей?

– Константин Франк задумывал винодельню, как экспериментальную станцию, но на частные деньги и совсем без государственной поддержки. Его целью было выращивать



Фредерик Франк на своем винограднике

лучшие французские, немецкие, украинские и русские сорта винограда. С самого начала на винограднике появились кавказские Ркацителы, Саперави и Мцване. К сожалению, Мцване уже нет в посадках, но вина из Ркацителы удаются великолепно, что подтверждено многочисленными наградами на конкурсах. До сих пор у нас растет красный сорт Серексия, он называется Пара Нягрэ в Молдавии. С прошлого года нам официально разрешено называть наши красные вина словом «Саперави» из одноименного сорта. До этого такие вина носили название Meritage Rouge, но нам будет приятно выпускать новые винтажи под настоящим сортовым именем. Это произошло потому, что теперь есть официальное разрешение US Alcohol and Trade Bureau. Жаль, что эти вина нельзя купить в странах СНГ, большая часть нашей продукции остается в штате Нью-Йорк. И если россияне захотят попробовать наши Ркацителы и Саперави, то придется приехать в озерный край Фингер Лейкс. Но, конечно, лучше всего нам удаются рислинги. У нас есть свой особый стиль и в сухой, и в полусухой версии этих вин...

– Да, ваши рислинги можно сравнить с самыми лучшими образцами из Германии и Австрии. Они с цитрусово-цветочными нотками, минеральные, с кислотной текстурой и долгим послевкусием. В них можно найти тона апельсиновых цветов, мандаринов...

– У нас большое разнообразие вин под брендами Dr. Konstantin Frank и Chateau Frank. Некоторые я упомянул, а есть еще вина из сортов Гевюрцтраминер, Пино Блан, Грюнер Вельтлинер, Мускат Оттонель, Лембергер (Блауфренкиш), Каберне Со-

виньон, Мерло и Каберне Фран. Последний сорт, как и Рислинг Рейнский, являются визитными карточками Фингер Лейкс. Вина из этих двух сортов особенно хорошо получаются у многих производителей на наших озерах. С 90-х годов мы выпускаем вина под новым брендом Salmon Run. Это простые, сортовые, прямолинейные вина с понятным для начинающих потребителей характером. Стоят они немного дешевле, чем вина основных линеек.

– В России в аналогичных погодных условиях, как на ваших озерах, нужно укрывать виноградники перед зимой. Укрываете ли Вы свои виноградники?

– Зимы у нас не такие суровые, как в России и на Украине, но все же бывают очень морозные дни. Мы не наклоняем лозы и не засыпаем их полностью землей. Обычно бывает достаточно присыпать лозы почвой на высоту 30–40 сантиметров. Лозы европейских сортов вполне переносят при таком укрытии наши озерные зимы. Многие виноделы не укрывают свой виноград, так как очень велики потери, если вы сгибаете лозу осенью и разгибаете весной. Мы работаем на родине филлоксеры и европейские лозы у нас привиты к гибридным корням, а точка стыка очень уязвима при укрытии.

– Готовите ли Вы себе смену?

– В 2013 г. на винодельне начала работать моя дочь Меган. Она получила степень по энологии в университете Аделаиды, одном из лучших учебных заведений Австралии. Это уже четвертое поколение Франков – американских виноделов. У нас работают и виноделы из Калифорнии, Австралии и Германии. В американском виноделии сейчас много талантливых молодежи.



Константин и Фредерик Франки

Пьемонта



можно ли делать в Пьемонте купажные вина, да еще с использованием иностранных сортов, Риветти внимательно присматривался к тому, что происходило за стеной у соседей.

Поняв, что в результате технологических инноваций вино получается более фруктовым и приятным на вкус, Риветти без промедления приобрел французские «баррики» и новейшее оборудование. К 2000 г., когда о La Spinetta начали говорить как о «модернистской лаборатории качества», у винодельни было уже 15 отдельных виноградников в Пьемонте, на которых получали глубокие, многомерные и структурные Barbera и Nebbiolo. Используя сложную комбинацию из нержавеющей

чанов, новых бочек и традиционных 500-литровых «ботти», Риветти понял, как можно улучшить качество виноградного сока и постепенно довел свои вина до совершенства.

Отдав дань увлечению новыми бочками, Риветти, как впрочем, и большинство его коллег, понял, что работа с дубом и выдержка в нем – лишь конечный штрих, придающий завершенность гармоничным, насыщенным, глубоким, сложным винам, а путь к идентичности и качеству таится все-таки в достойной работе на винограднике и во внимании к лозам на каждом этапе созревания винограда.

К середине 2000-го винодельню La Spinetta уже называли хозяйством «в ранге суперзвезды»;

справочник «Гамберо Россо» многократно присуждал его изумительно-зрелым, фруктовым винам оценку «3 бокала»; начиная с урожая вин Barbaresco 2004 года Роберт Паркер окрестил Риветти «одним из знаковых виноделов Италии»; о его новаторстве в Пьемонте неоднократно рассказывал читателям Wine Spectator, отметив его бароло и барбареско 95 баллами; Barberad'Asti «Ca' di Pian» вошла в топ-лист лучших вин Ланге Неббиоло; за его тремя барбареско Gallina, Valeirano и Staderi началась настоящая охота...

Сам же Риветти все эти годы спокойно переживал созданный вокруг его имени ажиотаж, сосредоточившись на значительных инвестициях в винодельню. «Серьезное занятие вином не предполагает следования моде, – делится своей философией Джорджио. – Во времена, когда становятся модными виноделия, я предпочитаю оставаться в стороне, хотя хорошо, что мы дожили до тех времен, когда настоящий крестьянский труд стал модным. Видимо, вошел в моду и я. Однако, если гнаться за трендами и постоянно меняться вкусом, то будет некогда ухаживать за старыми лозами и великими виноградниками, потому что на это не хватит сил, ни времени. Мы можем создавать великие вина только с великих виноградников и только из старых лоз. Как крестьянин я знаю, что для моих вин нужен исключительно зрелый виноград. А для этого необходимо много, с уважением к земле, работать, не сильно налегая на химикаты и удобрения, и жестко ограничивать урожайность».

Коммуны, виноградники, крЮ

Большинство разговоров в Ланге крутятся сегодня вокруг сравнений вин Бароло с бургундскими образцами. Действительно, подобно тому, как в Бургундии из Пино Нуара производят различные вина, из танинного и кислотного Неббиоло, также делают вина под разными названиями – неббиоло, барбареско, бароло. В этих краях, как и в Бургундии, надо запоминать множество имен – не только производителей, но также коммун и виноградников, без этого вина Ланге понять невозможно. Из одиннадцати коммун, производящих бароло, самых важных всего пять: они и дают самые значимые нюансы, в которых поклонники этих вин любят разбираться так же, как поклонники бургунд-

ских крЮ апелясьона Cote d'Or. К примеру, коммуна Barolo производит вина, знаменитые своей концентрированностью, насыщенностью, в то время как вина из La Morra более тонки и женственны. Три остальных Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto и Monforte d'Alba, расположенные на восточной стороне Barolo, дают более мощные, структурные, требующие большего созревания, чем те, что на западной стороне.

Помимо этих коммун есть множество разных crus, самые знаменитые из которых – Brunate, Cannubi, Cannubi Boschis, Bussia и Fiasc. «Бароло с холма Альборино очень отличается от бароло с холмов в Ла Морра или Сerralунги, – объясняет винодел Надя Курто, – оно мягкое в молодом возрасте, у него фруктовая структура, это бароло без чрезмерных танинов или кислот». На винодельне Curto всю используют французские бочки и вращающийся ферментационный чан. В 1997 году, когда в регионе случился великий урожай, Элио Алтаре помог семье Курто наладить собственное производство. Теперь за этими яркими и живыми винами приезжают сомелье из Турина и Милана.

По мнению Федерики Колла, чей отец учился в Бургундии, и многое перенял у тамошних виноделов, из итальянских сортов, именно Неббиоло, а не Санджовезе, больше всего напоминает Пино Нуар: «Подобно Пино Нуару Неббиоло – виноград с тонкой кожей, его трудно вырастить. У наших вин бледный цвет, хорошая кислота. Это гастрономические вина, которые улучшают еду. Барбареско – более женственное вино по сравнению с бароло. Сделать вина из Неббиоло приятными очень трудно, потому что подправить это вино другим сортом не получится – бароло производится из одного-единственного сорта винограда, но когда они удаются, то становятся так же хороши, как Пино Нуары Бургундии».

«Неббиоло, как и Пино Нуар, очень чувствителен к почве и терруару, – вторит своим коллегам Франческа Вайра. – Когда вы пробуете разные крЮ, то тут же чувствуете разницу. Сейчас мы возвращаемся к земле, к виноградарству – пришло время понять, почему один и тот же сорт дает разные результаты на разной земле».

Первый урожай отец Франчески получил в 1972 г., когда виноделие не было таким уж престижным занятием – в те годы местная молодежь стремилась уехать в Турин. Однако Вайра решил иначе, и после окончания школы виноделия в Альбе он начал производить собственные тонкие и питкие вина. А спустя десять лет к молодому энологу уже зачастили такие мэтры, как Луиджи Веронел-

ли и Альдо Контерно, чтобы понять его стиль.

Разговоры о винтажах – еще одна любимая тема местных виноделов. Это не удивительно: интерес к бароло подогрела череда урожаев 1996–2001 гг, которые были для Пьемонта на редкость удачными – никогда виноград Неббиоло не проявлял себя так щедро в винах, как в эти выдающиеся годы. Да и последние винтажи 2008–2011 оказались на удивление хороши. 2011 г. – приятный, полнотелый, легко пьющийся, понятный, давший структурное и округлое вино. Что же касается 2012-го, то это очень классический, типичный «пьемонтский год», по мнению виноделов-перфекционистов, без желаемой структуры и явно не дотягивающий до великого.

Кто посадил деревья и украсил холмы

«В 2012 г. вина с отдельных виноградников мы решили не бутылковать, – скромно объясняет Анджело Гайя, – не потому, что год был плох, а потому что мы не достигли совершенства».

Самый знаменитый винодел Пьемонта, чьи вина по ценам не уступают бургундским, одним из первых в 1967 г. стал получать вино Барбареско с одного-единственного виноградника San Lorenzo. А новые 225-литровые бочки из

поняв, что большинство путешествующих по Ланге хотят продегустировать наши вина, решили предоставить им такую возможность».

Дегустации Гайя проводит не за знаменитыми железными воротами, надежно скрывающими его винодельню в деревне Барбареско, а в соседнем здании Palazzo Galleani, дворце с фресками, который он приобрел в 90-е, хотел было переделать под отель, но поняв, что гостиничный бизнес – не его, превратил в офис компании с переговорной и дегустационным залом. Все деньги, полученные от визитов – около 150 тыс. евро в год – идут на благотворительные цели. Он рад, что его вина проложили дорогу к этому малоизвестному региону Италии, заставили целое поколение поклонников хороших вин выучить слова пьемонтского диалекта, которые он поместил на этикетках – Dagromis, Sito Moresco, Alteni di brassica... О будущем 75-летний Гайя говорит открыто и без страха: судьба компании в надежных руках подрастающего поколения, да и сам он пока не собирается на покой. Философ в душе и материалист по убеждениям, он верит в то, что грядущее планеты в руках каждого человека. Каждому посетителю он показывает небольшой фильм и сам выступает с небольшой лекцией: «Мы должны научиться за-



французского дуба попали в его погреб уже в 1977 г., еще до великих «войн Бароло». Французская классификация, выпячивающая достоинства того или иного крЮ, подвигла его на усовершенствование классификации вин с одного винограда. Начиная с классического для Пьемонта винтажа 1996 г., пять его вин с отдельных участков – Sori Tildin, Costa Russi, Sori San Lorenzo, Sperss, Conteisa – перестали называться барбареско или бароло, а стали носить имя Langhe Nebbiolo – «Неббиоло из Ланге».

Попасть на винодельню Gaja с улицы почти невозможно. Однако для журналистов, особенно в дни дегустаций Nebbiolo Prima, тут все же делают исключения.

«Мы были закрыты для посещений в течение тридцати лет, – говорит Анджело Гайя, – однако

щищать землю, запрещать строительство новых, уродующих ландшафт, домов. Я работаю только с теми архитекторами, которые разделяют мои взгляды. Мою винодельню не увидишь снаружи – она находится под землей, внутри холма. Когда мы построили Ca'Marcanda, поначалу все спрашивали – что это за крыша среди полей? А теперь она исчезла, она под травой и под деревьями – олеандрами, кипарисами, оливами. И тут, в Ланге, я мечтаю посадить кипарисы: они не только украшают ландшафт – в них гнездятся птицы, которые поедают вредных насекомых. Это деревья, которые растут долго – они станут большими, когда меня уже не будет. Но однажды люди спросят: «Кто посадил все эти деревья? Кто украсил эти холмы?». И услышат в ответ: «Это сделал Гайя».



Винный феномен

Как уйти от заезженных клише о 525 сортах винограда и 8000 урожаев? Как рассказать об истоках, об уникальных особенностях виноделия самой древней винной страны, о винах, переворачивающих сознание, если на полках универсамов, в большом количестве, стоит невнятная выхолощенная жидкость с грузинскими названиями. Задача непростая, но оно того стоит!

Ирина Годунова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Грузии, да и всему Закавказью, здорово повезло – после всех катаклизмов, связанных с эпохами оледенения и потопов, виноградная лоза все же осталась в живых, и дала начало всем, ныне здравствующим, европейским сортам винограда.

Биологи знают, что для образования новой формы животного или растения, нужна изоляция. В Грузии это не проблема. Такого количества изолированных, разнообразных терруаров нет нигде на Земле. Но, есть еще одна причина – это моя догадка, но она кажется достаточно логичной. Причина в бесконечных и тяжелейших войнах, которые вел грузинский народ за свою независимость, а иногда за свое существование. Если поработителями были исламские государства, где алкоголь был запрещен, лозы технических сортов нещадно вырубались. Но «родители» крестьяне прятали своих виноградных «детей» высоко в горах, в недоступных местах, где их не могли найти и уничтожить. Это еще одна причина изоляции. Может быть, по этой же причине, квеври (сосуды для винификации) засыпались сверху песком и глиной – их прятали от посторонних глаз?

Мало иметь такое сортовое богатство, нужно еще уметь им грамотно распорядиться. Пока, активно возделываются лишь несколько десятков сортов, но с каждым годом этот список расширяется.

В Грузии, при желании, можно отыскать любой вид почв. Многие и многие миллионы лет назад здесь было море. Поэтому теперь и тут, и там встречаются многометровые залежи известняка. Как известно, это то, что нужно для получения свежих, ярких белых вин с хорошей кислотностью.

Еще один почвообразующий фактор – Главный Кавказский хребет и другие многочисленные горные вершины. Ледники высоко в горах рождают реки и речушки, несущие размытую породу в долины. Доисторическая бурная вулканическая деятельность перемешала причудливым образом горные породы, и теперь, каждая речка выносит в долину свой «коктейль» из минералов. Так что, очень часто соседние виноградники дают абсолютно не похожие вина. А если еще и склон отличается направлением – южным или северным, то получаем не близнецов, похожих как две капли воды, а двойняшек с разными генотипами.

Еще одна составляющая качественного виноделия – необходимо достаточное количество влаги. Грузия не ирригацион-

ная страна. Даже в самых жарких, сухих местах, лоза выживает без привнесенной влаги. Есть терруары и с избыточным количеством осадков. Больше всего влаги на побережье Черного моря. Здесь почти невозможно вырастить виноград для качественных сухих вин. Слишком влажно живет лозе: тепло и сытно – ягоды быстро набирают сахар и теряют кислотность, не достигая полифенольной зрелости. Ничего другого не остается, как делать крепленые вина. Но, как и везде, есть исключения. Эндемик Черноморского побережья – красавец Chkhaveri дает замечательные белые и розовые вина с небольшим количеством остаточного сахара. Как в пословице: «Где родился, там и пригодился». Этот сорт вызревает очень поздно – к первым числам ноября он набирает всего 15–17% сахара. Поэтому, к началу уборки, сохраняется очень приличная кислотность, что позволяет получить приятное, легкое, низкоалкогольное вино с 3–5% остаточного сахара.

Длинный вегетационный период характерен для многих грузинских сортов. Почти все из них относятся к эколого-географической группе сортов Бассейна Черного моря (Vitis vinifera pontica). Среди них часто встречаются активные сильнорослые сорта. Управляя их ростом, можно влиять на уровень сахара и кислоты,



Город Сигнахи

на трансформацию полифенолов и терпеновых соединений, на ароматическую составляющую. Это нужно учитывать, когда выбираешь способ ведения лозы. К счастью, многовековые наблюдения и записи в монастырях существенно упрощают задачу ученым.

Монастыри в Европе всегда играли очень важную роль в развитии виноделия. Информация о погоде, особенностях выращивания винограда, о сортах, о секретах винификации систематизировалась и хранилась в монастырских книгах.

И Грузия не исключение. Уже в начале XI века начали создаваться Академии, где талантливые дети, кроме основных предметов, изучали виноделие. Записи, которые до сих пор хранятся в библиотеках монастырей – бесценны.

Монастыри продолжают играть важную роль в развитии традиционного виноделия в Грузии. Главный винодел монастыря не только обладает сакральными знаниями, но и делится ими с прихожанами. Например, при Монастыре Алаверди существует объединение виноделов – «друзья Алаверди». Отец Герасими – винодел монастыря, консультирует их и единственным условием является приверженность органическим методам производства и выращивания лозы.

Складывается ощущение, что в Грузии вино делают все, у кого есть техническая возможность. Вернее, как только такая возможность появляется, человек начинает делать вино. Бывает, что рецепт не совершенен, и за многие десятилетия производства вина в семье, эти вкусы и ароматы стали нормой. Чтобы понять свои ошибки нужно общаться с коллегами. Теперь, когда устраиваются Фестивали молодого вина

и ежегодные винные выставки, у виноделов появилась возможность дегустировать вина соседей из других винных регионов. Это очень важно, так как позволяет обмениваться опытом и находить ответы на вопросы: почему вино не осветлилось, или откуда яркий дрожжевой тон. От этого выигрывают и потребители и виноделы!

Как часто можно слышать замечания относительно низкого качества домашних традиционных вин. И как не убеждаешь человека, что бывает иначе, первый опыт общения с таким вином из квеври, оказывается последним. Для движения вперед, для повышения качества нужны общие стандарты для традиционных вин, сделанных в квеври. Это, никоим образом, не убьет авторский почерк! Но отсечет с рынка вина с яркой летучей кислотностью, с выраженными тонами окисления и дрожжевого осадка, поможет совершенствовать подход к винификации. Сейчас только начинают подниматься эти вопросы и до стандартов качества еще далеко, но серьезная конкуренция выступает в роли фактора естественного отбора, и качественных вин с каждым годом становится все больше.

Грузия пила вино всегда, но никто при этом не рассуждал о вкусах и ароматах, как принято в Европе. Сейчас, когда в стране туристический бум, а вина экспортируются в разные уголки Земного Шара, возникла необходимость в освоении «винного лексикона». И закономерно, что стали появляться «Винные школы», где желающих учат различать вкусы и ароматы, проводить дегустации, просто учиться говорить о вине. Пока большинство программ не затрагивают виноделие других стран, и на это есть свои причины. В стране

очень мало пьют бутылкованного вина – это дорого. В бутылки разливается вино, производимое на экспорт или для туристов. И естественно, никому не приходит в голову завозить вина из других стран в коммерческих масштабах. Поэтому, даже людям, которые профессионально занимаются вином, редко удается попробовать вино иностранного производства.

Слишком долго страна была изолирована от остального мира. И, как не парадоксально это звучит, настоящее винное развитие Грузии продолжилось после века забвения, не так давно – в 2006 году, с введением эмбарго на ввоз вина в Россию.

А началось оно в 70–80 годы XIX века. Когда потомки знатных родов получили возможность бывать за границей. В Грузии узнали европейский метод производства вина, научились выдерживать вино в бочках. Метод был применен на практике и Миру открылись вина, доселе неизвестной винной страны, исполненные в технике, понятной для европейца. Поступательно, эволюционному развитию помешала филлоксеры, а позже Октябрьская революция. Годы и годы производства миллионов и миллионов литров посредственного вина. Цель – напоить многомиллионное население СССР. Мы до сих пор имеем дело с потребителями, которые ищут на полках сладенькое, красненькое. Этот сформировавшийся стереотип грузинских вин – главный тормоз при продвижении более дорогих вин в России. Большинство полусухих и полусладких вин – изобретение социалистического прошлого.

А в реальности, грузины предпочитают белые вина, которых сейчас производится больше красных. Великолепное созвездие бе-



Подвалы Шато Мухрани

Грузии

лых сортов и неповторимый букет белых ароматных вин, выполненных в разных техниках! Просто раздолье для энофила!

В Грузии, за последние годы, построено или модернизировано много заводов и небольших частных виноделен. Настоящий прорыв в винном развитии! И для этого есть все основания. Уже почти двадцать лет, как принят «Закон о Вине и Лозе», который совершенствуется, работает и приносит свои плоды. Внутри страны не нужно иметь лицензию, чтобы производить и торговать вином. Поначалу, было много противников этого закона. Но потом оказалось, что его действие носит оздоровительный, санитарный характер. В стране высокая конкуренция и недобросовестные производители быстро теряют клиентов. Повышать качество вина в таких условиях – выгодно.

После претензий к качеству вина со стороны других стран, стал действовать закон об усиленном контроле за качеством продукции, пересекающей границы Грузии. Но, «черт прячется в деталях» – даже если анализы находятся в рамках закона, это не дает гарантию получения удовольствия от вина. И в Россию идут дешевые сверхбазовые вина, которые закупают наши торговые сети для неискушенного и нетребовательного потребителя – потребителя со вкусами, сформировавшимися 20–30–40 лет назад. А искушенные остаются ни с чем – их слишком мало, и не выгодно ввозить относительно дорогие вина из неизвестных сортов, а если они еще, и сделаны в квеври... Вот и возникает вакуум. Те, кто побывал в Грузии, рассказывает о приятных, во всех отношениях винах, а местные потребители не верят, ос-

новываясь на собственном отрицательном опыте. А попробовать негде.

Что еще двигает винную индустрию Грузии? Зарубежные капиталы! Приняты законы, позволяющие инвестировать в винную отрасль иностранцам. В сочетании с законами о льготных условиях налогообложения для малых и средних предприятий, это «локомотив», который толкает развитие виноделия. А туризм и вино – существенная прибавка в бюджет страны и рабочие места для населения.

Иностранный капитал – это не только новые заводы, это еще и возможность для грузинских виноделов осваивать нюансы европейской техники производства. Но и европейцы учатся у грузин. Главное наследие виноделия Грузии – производство традиционных вин в квеври, вызывает ажиотажный интерес со стороны европейских потребителей, и находит много поклонников среди виноделов в разных странах Мира.

Всплеск спроса на эти супернатуральные вина не случаен. Стоит только раз испробовать на себе волшебное действие кахетинских вин и можно навсегда попасть в их «сети». Удивительная техника, которая оттачивалась многими тысячами лет. Техника, которая едва теплилась в годы Советской власти, но выжила в маленьких семейных хозяйствах и монастырях. Сейчас не только в семьях делают традиционные вина по кахетинской и имеретинской технологии – редкое винодельческое предприятие не имеет у себя марани с квеври. Квеври – это глиняный сосуд, похожий на амфору. Но, в отличие от амфоры, где хранили продукты, у квеври широкое горло, что позволяет производить в нем вино.

По классической древней кахетинской технологии абсолютно вызревший белый! виноград давится в сацнахели ногами. Сацнахели – выдолбленный ствол дерева, длиной 4–6 метров и диаметром около 70–80 см. Сок винограда стекает по желобкам или, как раньше, по глиняным трубкам, в квеври. Туда же добавляют мезгу с гребнями. Гребни должны быть абсолютно вызревшими, так как контакт с суслом у них будет происходить на протяжении 2–5 месяцев. Такой разброс во времени, обусловлен авторским подходом к производству, обычаями, особенностями года или сорта винограда.

Через положенный срок квеври, наглухо запечатанные все это время, вскрывают. Вино снимают с мезги и переливают в другой квеври для стабилизации и дальнейшего осветления.

Не буду сейчас вдаваться в биохимические подробности, и попытаюсь объяснить себе и другим, что же происходит при винификации этих вин. Скажу только, что дрожжи и бактерии в сусле свои, местные, а серы в этих винах минимальное естественное количество. Представляя себе, какие битвы разгораются между представителями микрофлоры, и какие последствия это имеет для вина, дело не благодарное. Результат зависит от огромного количества составляющих. И самый главный решающий фактор – санитарное состояние сосуда. Ухаживать за квеври чрезвычайно сложно, это очень трудоемкий процесс (поэтому вина существенно дороже). Но, что бы ни говорили противники этого метода, это возможно! Существуют абсолютно чисто сделанные вина, кристально чистые, без всяких посторонних микробиологических запахов.

Эти вина – другая вселенная, ничего общего не имеющая с европейскими белыми сухими представителями. Это страшный сон европейского винодела! В них все наоборот: янтарный мощный цвет, оформленное плотное тело (чувствуется долгий контакт с гребнями и кожей), спокойная кислотность. Полная противоположность канонам европейского производства белых вин – быстрое прессование (чтобы в сусло не попали танины), ранний сбор, обеспечивающий высокую кислотность и легкая воздушная ароматика, для сохранения которой полностью исключают контакт с кислородом. Ароматы кахетинских вин, при первом



Хареб Музей

знакомстве, вызывают сильные эмоции, особенно у специалистов винной отрасли. Уж слишком они непривычны. Осознаваемые тона сухих лепестков чайных роз, ароматы очень спелой айвы, подсушенных яблок, цветов в жаркий летний вечер, неожиданные смолистые оттенки, легкие тона окисленности, которые не портят, а дополняют общую картину. И, не спешите делать выводы, нужно время на адаптацию. Поверьте, что не просто так выжила и возрождается на новом ветке развития эта древняя техника. Значит, есть какой-то тайный смысл, пока не очевидный, доступный только людям с открытым сознанием. А тайна действительно существует! Для меня всегда было непонятно, как грузины могут выдерживать многочасовые застоля, и при этом находиться в здравом рассудке, петь и танцевать! Застолье это очень важная часть жизни в Грузии. А без вина этот важнейший элемент культуры не работает – вино лечит душу, уничтожает барьеры между людьми, помогает найти консенсус во взглядах на жизнь. За столом ты ощущаешь себя частью общества, частью большой и дружной семьи – у тебя есть защита, ты не один!

Теперь, после более серьезного знакомства с грузинским застольем, его секрет для меня почти очевиден – разгадка в действии кахетинских вин на организм человека. Неимоверное количество фенольных, терпеновых и других соединений попадают в сусло из гребней и кожицы при длительной мацерации. Эти вещества лоза производит для защиты себя и ягод от нападок извне. Попадая в организм с вином, они защищают и нас от действия токсикантов. Если учесть, что главные токсические соединения при длительном застолье – продукты распада спиртов, все становится на свои места. Антиоксидантные свойства этих древних вин поражают и заставляют поверить в чудо. И литры выпитого вина наутро не приносят обычной алкогольной интоксикации! Поверьте и проверьте на себе, это впечатляет!

Становится понятным, как же вина могут сохраняться практически без серы. Если виноградарь дал возможность лозе жить самостоятельно и самой бороться за жизнь (обязательно, хотя бы органическое виноделие), у нее при контакте с вражескими агентами формируется иммунитет. Вырабатывается масса защитных веществ, которые попадают в вино. Поэтому, сусло оказывается во всеоружии и успешно отражает разного рода нападки – начиная с кислорода, заканчивая микрофлорой.

На более-менее крупных заводах все же стараются и добавляют серу в кахетинские вина при розливе, но это всегда в 2–3 раза меньше, положенной по закону нормы, для белых вин. А вот малые семейные винодельи серу употребляют только для окулировки квеври, и в вине отслеживаются только остаточные количества – 10–20–30 мг общей серы. Источником сернистых соединений в этом случае, могут быть еще и аминокислоты, которые в качестве пищи используются микрофлорой вина.

В результате, мы получаем уникальное вино, обладающее лечебными свойствами. А танины, сдержанная кислотность и щадящий уровень алкоголя делает его идеальным сопровождением к любой пище – оно подходит к белому и красному мясу, овощным блюдам, сдобренным пряными травами, хачапури, хинкали и пр. пр. пр.

Эта технология несомненное богатство грузинского народа! Не случайно, техника производства вина в квеври внесена ЮНЕСКО в список нематериального культурного наследия всего человечества.

Невозможно в небольшой статье описать подробно, в чем же секрет грузинского виноделия. Можно только обозначить отправные точки, истоки этого феномена.

Прежде всего, это природа Грузии – уникальные терруары: горы, долины, реки и море, почвы и самый разнообразный климат – от тундры высоко в горах, субтропиках на побережье Черного моря,

до идеальных условий для выращивания винограда в предгорьях Кавказского Хребта.

Кроме того, Закавказье – родина лозы. При таком количестве терруаров, наличие 525 подтвержденных сортов не предел. Говорят, что в монастырях хранятся записи о гораздо большем сортовом разнообразии.

Это генетика нации – каждый грузин винодел. Умение делать вино закреплено отбором на ментальном уровне. Они просто знают, как нужно делать вино, даже если начинают заниматься виноделием в зрелом возрасте, не имея профильного образования.

Это Вера, которая объединяет грузин. И порой, кажется, что лоза дана грузинскому народу свыше. Она является неотъемлемой частью религиозных ритуалов, без нее не мыслимы церковные праздники.

Это институт застолья, институт Тамады. Начало этой традиции было положено в глубокой древности. Долгое застолье, живущие по своим строгим законам, помогают примерить точки зрения или выразить свое доброе отношение к друзьям и родственникам. Грузинское застолье – это маленькая красивая жизнь, где все люди – братья, где тебя любят, и ты любишь всех, это антидепрессант, это добрая сказка и возможность, на время, уйти от каждодневных проблем!

И это владение разными техниками виноделия – и древними, и современными, и их гибридами. В сочетании с автохтонными сортами это мощное «оружие» для завоевания рынков сбыта. У какой еще страны есть такие ресурсы!

Конечно, чтобы по настоящему ощутить на себе магию Грузии, нужно там побывать, попробовать вина, отведать дивных блюд, посидеть за одним столом с радушными хозяевами, да просто увидеть горы на рассвете. Но, что делать – пока эта радость доступна не всем! И остается только ждать, когда у нас появятся достойные вина – гордость грузинской нации, и миф станет реальностью.



Дегустация вина из квеври

От аромата к букету



Александр Купцов,
винный эксперт

Специально для «Винной карты»

Еще более запутывает то, что термин «аромат» употребляется по крайней мере в двух значениях: он может обозначать как целостный ансамбль даримых вином ароматических ощущений, так и отдельные его оттенки, тона, ноты.

Впрочем, для подавляющего большинства винных профессионалов трудности здесь нет никакой. Ароматические оттенки вина они делят на первичные (идущие непосредственно от винограда), вторичные (формирующиеся в ходе алкогольной ферментации) и третичные (возникающие в ходе выдержки). Первичные и вторичные свойственны молодым винам и в совокупности составляют их аромат, тогда как третичные характерны для вин зрелых, в отношении которых мы только и можем говорить о букете.

Первичные...

Всякий раз, когда мне случается дегустировать алкогольные напитки (часто их ошибочно называют винами) из разнообразных ягод – черной смородины, малины, земляники, ежевики, граната и иных – я начинаю еще сильнее восхищаться виноградом. В самом деле, эти напитки, если они хорошо сделаны, верно передают ароматику исходного сырья – но и только, так что дегустация их – занятие весьма монотонное, чтобы не сказать скучное. Тогда как хорошее вино – дитя винограда – поражает разнообразием.

В первую очередь это связано с использованием множества сортов. Число известных в настоящее время сортов вида *Vitis vinifera* оценивается приблизительно в 10000 (в то же время приходилось встречаться с утверждениями, что в одной только Грузии насчитывается около 5000 автохтонных сортов). Лишь часть из них предназначена для изготовления вина – такие сорта у нас не слишком поэтично называют техническими. В разных странах мира в коммерче-

Договоримся о словах. Прежде чем начать разговор об аромате и букете вина, уточним значение понятий.

Приходится констатировать, что трактуют их по-разному, и это приводит к прискорбной путанице. Одни полагают их тождественными. Другие утверждают, что аромат присущ белым винам, тогда как букет – красным. По мнению третьих, букет мы ощущаем на стадии «носа», а аромат – на стадии «рта», то есть ретроназально.



Примеры словаря, используемого при описании ольфактивного анализа по версии GUIDE HACHETTE

Цветочные: фиалка, липа, жасмин, бузина, акация, ирис, пион.

Фруктовые (плодовые): малина, черная смородина, черешня, вишня, красная смородина, абрикос, яблоко, банан, чернослив.

Растительные: травянистый, папоротник, мох, подлесок, влажная земля, мел, различные грибы.

Специи: всевозможные, от перца до имбиря, в том числе гвоздика и мускатный орех.

Бальзамические: смола, сосна, скипидар.

Животные: мясо, мясо с душком, дичь, дикий зверь, мускус, мех.

Эмпироматические: горелое, жареное, жареный хлеб, табак, сушеная солома, различные оттенки торрефикации (кофе и пр.)

ских целях их культивируется более 1500.

Это сорта разделяются на благородные, применяемые для выделки высококачественных, тонких вин, и базовые, употребляемые для производства вин ординарных. Используемый раньше термин «полублагородные сорта» (к таковым относили, между прочими, Темпранильо и Гренаш) по понятным причинам выходит из употребления.

Для каждого из сортов винограда характерна собственная гамма ароматических оттенков. Как правило, в вине они ощущаются более отчетливо и полно, нежели в зрелых ягодах. Впрочем, это не должно удивлять, если вспомнить, что ароматические вещества концентрируются преимущественно в кожице ягод, откуда при ферментативной или традиционной мацерации переходят в вино.

Совиньон узнается прежде всего по оттенкам незрелой черной смородины, крыжовника, маракуйи и свежескошенной травы, Рислинг – белой розы, дрока, персиков и кремня, Гевюрцтраминер – личи, ананаса

и розы, Пино-Нуар – вишни, малины и фиалки, Сира – ежевики, черносмородинового джема, маслин, розмарина и черного перца. Эти сорта упомянуты лишь в качестве примера, и продолжать список не стоит, поскольку в таком виде он кажется чрезмерно абстрактным.

В самом деле, чтобы перечисленные оттенки могли в полной мере проявиться, должны сойтись немало условий. Они существенно модифицируются, в частности, особенностями терруара и миллезима, не говоря о человеческом факторе. Чтобы убедиться в этом, достаточно продегустировать красные вина из разных бургундских апелласьонов – сделанные из ягод одного сорта, они продемонстрируют очевидные различия в ароматике. Или почувствовать в вине зеленые травянистые тона, свидетельствующие о недостаточной зрелости винограда: явный признак неудачного года.

Вторичные...

Винификация – более сложный процесс, чем полагают многие. В частно-

сти, алкогольная ферментация не сводится к разложению сахаров на этиловый спирт и углекислый газ. На них приходится в совокупности лишь около 92% массы образуемых дрожжами веществ. Остаточные 8% – это, помимо прочего, летучие вещества, растворяющиеся в вине и формирующие его ароматику. Любопытно, что почти все они присутствуют и других продуктах, производимых с использованием брожения, таких как пиво и дрожжевой хлеб.

Для проведения алкогольной ферментации, помимо преобладающих *Saccharomyces ellipsoideus*, могут использоваться дрожжи трех десятков видов, каждый из которых придает вину свой особый аромат. Так *Saccharomyces* выделяют особенно много изобутанола, а *Saccharomyces oviformis* – ацетальдегида и этилпропионата. Эти вещества имеют выраженный фруктовый запах и даже входят в состав пищевых ароматизаторов. Автохтонные дрожжи представляют собой комбинацию различных видов и рас. При использовании чистых дрожже-

вых культур вторичные ароматы становятся более четкими, однако теряют в сложности.

Немалое влияние на синтез ароматических веществ оказывают условия, в которых «работают» дрожжи. Так при винификации по белому методу сульфитация, отстаивание сусла и низкая температура брожения снижают уровень высших спиртов в вине, тогда как преферментативная мацерация и аэрация, напротив, повышают его.

Вторичные ароматы тем более интенсивны, чем выше содержание сахара в сусле. Поэтому вина удачных миллезимов более душисты, а шаптализация не только увеличивает содержание спирта в вине, но и делает его более ароматным.

Замечено, что если алкогольная ферментация проходит в два этапа, ароматика вина делается более тонкой и сложной. Подобная технология используется, в частности, при производстве игристых вин по методу вторичной ферментации в бутылках.

Яблочко-молочная ферментация дает винам свои оттенки. В частности, приятным тоном свежего сливочного масла они, как правило, обязаны вырабатываемому бактериями ди-ацетилю.

В молодом вине присутствуют как первичные, так и вторичные ароматы. Как правило, первые преобладают как по разнообразию, так и по интенсивности, вторые же лишь дополняют их. Если же они доминируют, то такое вино, пусть приятное и легко пьющееся, утрачивает идущую от терруара типичность и становится непригодными к выдержке. Таково, в частности, большинство так называемых «ранних» («новых») вин.

Третичные

Существует мнение, что букет формируется в ходе бутылочной выдержки – и только. Едва ли с этим можно согласиться. Другие виды редукционной выдержки (в больших деревянных, металлических или керамических емкостях) также ведут к появлению третичных ароматов.

Это происходит и при оксидативной – в не доверху заполненных деревянных бочках – выдержке. На вино воздействуют энзимы древесины и воздух, в первую очередь его кислород. В формирующемся букете преобладают альдегиды (прежде всего ацетальдегид) и, как следствие, оттенки айвы, яблока, миндаля, светлого табака, опавшей

листвы и, кроме того, тот специфический тон старого вина, который французы вслед за испанцами именуют рансьо. Первичные и вторичные оттенки не ощущаются. Для оксидативной выдержки лучше всего подходят крепленые вина. В частности, она используется при изготовлении хересов оло-росо и педро хименес.

Раз уж мы заговорили о хересе, уместно вспомнить, что при производстве фино и мансанильи проводится биологическая выдержка, и созревание вин происходит под определяющим воздействием пленочных дрожжей. В букете, как и при оксидативной выдержке, преобладают альдегиды, но ароматика иная – более тонкая, с оттенками миндального теста, свежего хлебного мякиша и полевых трав.

Приходится, однако, признать, что наиболее богат и интересен букет бутылочной выдержки. Он формируется в течение лет, при этом вещества, ответственные за первичные оттенки, вступают в химические реакции, главным образом циклизации и окисления. «Нос» вина становится более тяжелым, в нем ослабевают эфирные, прежде всего фруктовые ноты.

Следует иметь в виду, что третичные оттенки сложны для понимания и далеко не каждому нравятся. Тона дичи «с душком», свежей крови или нефти кому-то могут показаться тошнотворными. До вин со сформировавшимся букетом потребителю нужно дорасти: они требуют определенного опыта и не подходят дилетантам.

В ароматике вина могут также присутствовать неприятные, ухудшающие их потребительские свойства оттенки. Зачастую они являются следствием болезни и пороков. О таких оттенках мы поговорим в одной из последующих бесед.



Очень французское вино

«Ах, как это по-французски – начинать ужин с шабли, а заканчивать божоле! Как это по-французски...

И ведь с этим не поспоришь, не говоря уж о том, что Жорж Санд соблазнила Шопена после шабли с устрицами и божоле с польской колбасой...»

Неважно, откуда Кермиту Линчу, успешному виноторговцу и неплохому эссеисту, известны интимно-гастрономические подробности великой пары. Может, ничего подобного и не было. Но в остальном он прав. Пить божоле – это очень по-французски. Главное, чтобы на этикетке не было слова «нуво».

Марина Разоренова

Специально для «Винной карты»

От трагедии до водевиля

Как известно, во Франции вино именуют не по сорту винограда, а по месту происхождения. Так вот, Божоле (Beaujolais) – это часть Бургундии, а виноград, из которого делают вино, называется Гамэ.

Судьба Гамэ не задалась с самого начала, хотя прелюдия тянула на героический эпос. Дело было в середине 60-х годов XIV в. на исходе «Чёрной смерти», выкосившей половину населения Бургундии. Выжившие добывали хлеб насущный из последних сил, до виноградников руки не доходили, а на домах всё ещё красовались чумные кресты ... И вдруг близ деревни Гаме на заброшенном винограднике, словно компенсация за страдания, появилась неизвестная лоза. Она была чертовски вынослива и плодovitа настолько, что давала в четыре раза больше ягод, чем Пино нуар. Да и созревал виноград на две недели раньше. Его бы объявить

посланцем божьим, но герцог Бургундии Филипп Храбрый рассудил иначе, и это неудивительно. Представьте себе человека в шляпе с плюмажем из 12 страусиных перьев, 2 перьев фазана и 2-х – из хвоста редкой морской птицы. Разве мог он смириться с самозванцем без роду и племени, без роскоши и утонченности Пино Нуара? В июне 1395 г. герцог объявил Гамэ вне закона: «Это очень плохое и вероломное растение. Вино из него отвратительно и даже вредно для людей».

Эх, знал бы он настоящую родословную самозванца! Папенькой-то был сам Пино Нуар. Тем не менее, Филипп велел уничтожить все лозы Гамэ к следующей Пасхе. Виноградари приняли указ без фанатизма и приютили изгнанника на южных окраинах Бургундии вокруг городка Божо. Так, практически нелегально, появился винодельческий регион Божоле.

Спустя 60 лет Филипп Добрый, внук Филиппа Храброго, запретил ввозить вина из Гамэ в свою резиденцию – Бон. «Герцоги Бургундии известны

как властелины лучших вин в христианском мире. Мы будем поддерживать эту репутацию». И он подерживал.

Путь на север, к Бону, был закрыт. Зато на юге виноградники Гамэ практически упирались в город Лион с его многочисленными бистро-бушонами и страстью к гастрономии. Сюда и покатались бочки божоле. Ресторанный бизнес Лиона развивался быстро. Город потреблял так много вина, что его приходилось пускать в продажу через несколько месяцев после сбора урожая. Едва перебродившее, хмельное, дешёвое, пусть и не всегда качественное молодое божоле нравилось завсегдатаям бушонов. Его ждали. Однажды кто-то написал на доске заветные слова: «Le Beaujolais est arrive!» (Божоле нуво прибыло!). Так появился слоган будущего всемирного шоу. Но чтобы оно состоялось, потребовалась армия пьющих журналистов и один хваткий импресарио.

Армия журналистов познакомилась с молодым божоле в «свободном» Лионе, куда она бежала из оккупированного фашистами Парижа. После окончания войны газетчики требовали продолжения банкета, но уже в столице. Однако закон не разрешал продавать вино-скороспелку. Лишь в 1951 г. виноделы Божоле добились привилегии, доказав, что их вино можно пить уже в ноябре благодаря технологии производства и свойствам самого винограда Гаме.

До 70-х годов праздник молодого божоле отмечался лишь во Франции. Но затем успешный коммерсант по имени Жорж Дюбёв превратил доморощенную пьесу в шоу бродвейского масштаба с ежегодным мировым турне. И всё бы хорошо, но награвшись за несколько десятилетий, люди вдруг поняли, что божоле нуво – так себе винишко, а виноделы вдруг вспомнили, что Гамэ может давать серьёзные терруарные вина. Теперь они пытаются убедить в этом потребителей. Но как это сделать? Может быть, 40 лет водить по виноградникам крЮ Божоле?



Верю!

Божоле, как винодельческий регион, состоит из нескольких аппелласьонов, которые составляют определённую иерархию. Самые простые вина, – те, что на каждый день, – производят в Beaujolais (Божоле). К этому аппелласьону, кстати, относится очень редкое белое божоле – неожиданно тонкое шардоне с минерально-цитрусовыми ароматами. Попробуйте, например, Chateau du Chatelard Beaujolais Blancs 2014 (900 руб.).

На ступеньку выше стоит аппелласьон Beaujolais Villages (Божоле Вилляж). Виноградники, расположенные на территории в 39 деревень, дают более сложные вина.

Вершина иерархии и главный тренд – стремительно развивающиеся 10 Crus Beaujolais (крЮ Божоле) – особые виноградники, названные по именам коммун. Интересно, что на этикетках этих вин вы не найдёте слова Beaujolais. Каждое крЮ уникально благодаря терруару и каждое даёт вино с особым характером. Те не менее, можно выделить четыре узнаваемых стиля.

Самые тонкие и ароматные – Ширубль, Флёри и Сент-Амур.

Ширубль – очень маленькое крЮ. 324 га виноградников расположены на самых крутых в Божоле склонах. Здесь делают нежнейшее вино с лёгкими цветочными ароматами пиона, фиалки, лилии и сладких красных ягод. Одна беда – в Москве ширубль найти нелегко. Сент-Амур – самый северный крЮ Божоле – даёт вина с хорошей структурой, кислотностью, ароматами красных персиков, вишни, малины, пионов и специй. Типичное Флёри – шелковое, мягкое вино, с деликатным букетом цветочных ароматов – розовых лепестков, ириса и фиалки, плюс красные ягоды – смородина, малина, брусника. Это очень красивое вино, и если мне позволе-

но давать советы, то попробуйте Fleurie Chateau du Chatelard 2011 (около 1300 руб.). Во-первых, это замечательный образец со старой 75-летней лозы, растущей на розовом граните, а во-вторых, вы убедитесь, что крЮ божоле можно пить не только в первые 2–3 года после урожая.

Полнотелые и минеральные – Бруйи и Кот-де-Бруйи.

Считается, что знакомство с Божоле класса крЮ лучше всего начинать именно с Бруйи. По продажам они лидируют в Париже. Попробуйте Henry Fessy Brouilly 2012 (около 1300 руб.).

«Хамелеоны» – Жюльена и Ренье.

Эти вина с одной стороны обладают сложными ароматами и мощностью, а с другой – очень свежие, питкие, с лёгкой текстурой.

Мощные и крепкие – Шен, Мулен-а-Ван, Моргон.

Эти вина пригодны для выдержки, но и в раннем возрасте тоже очень хороши, особенно – Мулен-а-Ван. Здесь есть то, чего мне категорически не хватало в ординарном божоле – структура, я бы даже сказала хребет. Лоза растёт на гранитных почвах с большой долей марганца. Это даёт вино отличную структуру, глубину и минеральность с тонкой горчинкой, богатый пластичный аромат спелых фруктов – сливы, вишни, брусники, красной рябины, цветочные ноты розы и ириса, пряные ноты. В Москве можно найти два замечательных образца – Chateau du Moulin-a-Vent Moulin-a-Vent 2011 (около 2500 руб.) и Chateau du Chatelard Moulin-a-Vent 2013 (около 1500 руб.).

Универсальный партнёр

Божоле – это универсальный гастрономический партнёр. Говорят, великий

Бокюз любит перекусить с собратями по цеху лионской колбасой и рубцом с бутылочкой Божоле Вилляж. При этом в винной карте его знаменитого ресторана Paul Bocuse немалый список крЮ божоле. Он уверен, что эти вина прекрасно сопровождают блюда высокой кухни. Более того, сильно охлаждённое божоле Бокюз подаёт на протяжении всей трапезы вместо минеральной воды.

Так что – вперёд! Ни в чём себе не отказывайте! Салаты, рыба, мясо, супы, грибы, ягодные пироги... Божоле подчеркнёт и украсит всё. Есть, конечно, некоторые общие правила. Например, чем легче вино, тем легче должна быть еда. Поэтому флёри лучше подавать к салатам, а не к шашлыку. А вот мулен-а-ван выдержит любое мясо. И знает что? Попробуйте его с пельменями. Только, чур, пельмени в забегаловке шаговой доступности не покупать, и сливочное масло в них не добавлять. Только оливковое!

Первая любовь

Американский текстильный магнат Парк Смит 35 лет жизни посвятил вину. В его коллекции, по разным оценкам, от 800 до 900 тысяч бутылок. Говорят, на любой званный обед он обязательно берёт парочку, носит с собой магнумы вместо визитных карточек. Так вот его первое знакомство с вином произошло во время службы в морской пехоте. Как-то раз в местном магазинчике он купил упаковку из шести бутылок. В качестве бонуса ему бесплатно дали бутылку Божоле. Каким было основное вино, Парк уже не помнит, а вот Божоле понравилось так, что он начал пробовать разные вина и превратился в знаменитого коллекционера. Может, повторите эксперимент? Чем чёрт не шутит... Например, начните ужин с белого божоле, а закончите флёри или ширублем. В конце концов, это так по-французски.



[Часть 3]

Мексика

Все хорошее имеет обыкновение когда-нибудь заканчиваться... Эта аксиома справедлива и в отношении моего необыкновенного путешествия в Мексику. Чем же запомнились последние дни, проведенные мною в стране ацтеков и майя?

Сергей Цигаль

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Экскурсия в «Каменную шею оленя» — самые большие пещеры Юкатана и одни из самых больших и малоисследованных пещер Мексики. Спуск в таинственную пещеру начинается с вертикальной металлической лестницы с веревочными поручнями. Затем все зажигают во лбу по звезде — шахтерскую лампочку и движутся в полумраке в глубину на 70 метров. Где-то приходится пробираться задвывая плечами стенки, но без криминала. И мне с моими фобиями было вполне комфортно. Кругом сталактиты-сталагмиты. Какие-то смутные изображения на каменных сводах: космонавт, ягуар... Гид утверждает, что это рисунки рукоотворные. Сомнительно, что человек приложил к этому руку — только условно можно что-то распознать, да и то, если очень в это верить. Никто не заблудился и никакого индейца Джо мы не встретили. У спуска в пещеру встретилось много мексиканцев с детьми, оказывается место очень популярное и до сих пор используется майя в ритуальных целях.

Через некоторое время вновь опускаемся под землю, но на этот раз без фонариков, а в плавках. «Сенот» — так называют подземное озеро на Юкатане. На этот раз лестница винтовая. Она упирается внизу в деревянную платформу, но покачивается и держится на тросах. Принадлежит эта диковина частным лицам, и никого туда особенно не пускают, только по знакомству и за небольшую плату. До поверхности воды 18 метров. Платформа по щиколотку залита водой, довольно теплой. По стенам кое-где лампы. Вода прозрачная до такой степени, что видно дно на 16-ти метровой глубине и рыб-бок-сомиков. В диаметре озеро метров 70. Поплавали, поныряли, вода чистейшая и сладкая.

Побывать в Мексике и не увидеть, как добывается национальный напиток недопустимо — и вот мы в музее текилы. Вернее не текилы, а мескаля, и не в музее на самом деле, а на фабрике, или винокурне, или мескалеварне. ... Чтобы не было сомнений в происхождении напитка, ря-



Голубая агава



Добыча «текильных» шишек

дом раскинулась кактусовая плантация из голубой агавы. Текила — наиболее распространенная разновидность мескаля — отличается только тем, что при брожении в нее добавляется сахар. Итак, кактус обрубают и выковыривают из земли в виде огромной шишки, иногда достигающей 60-ти кг. Разрубают эту шишку на 4 части, томят в печи, затем каменным жерновом, используя запряженную лошадь, раздавливают и помещают в емкости, где происходит брожение. После чего происходит знакомый мне до боли процесс, поскольку сам грешен — перегонка в аламбике. Тут же небольшая дегустация. Мескаль обладает копченым ароматом и крепостью 38–43 градуса. Разливают обычно в бутылки квадратной формы и прикладывают пакетик со смесью соли и перемолотой в порошок гусеницы с этой самой агавы. Иногда гусеница плавает в бутылке для колорита и проглатывается тем, кому попала в рюмку. (Так, во всяком случае, делали мы, не знаю уж, как принято у мексиканцев). Исключительно в медицинских целях в наших долгих переездах приходилось время от времени прихлебывать. В результате, возвращаясь, до-

мой я текилу привозить не стал — хватило.

Чичен-Ица — археологический комплекс, где находится Пирамида Пернатого Змея — одного из чудес света. Комплекс огромный, Пирамида — символ Мексики, продавцов сувениров — море! Платья, футболки, пончо, ножи из обсидиана и ягуары, ягуары, ягуары... Маленькая бабушка-майка 87 лет продает вышитые платочки. Я купил один, и она сфотографировалась со мной без церемоний. Древний стадион для игры в мяч, кольца для забрасывания которого, мы видели в музее в Мехико, а сейчас увидели вживую. Действительно, не просто используя только бедро попасть каучуковым мячом в небольшое



В святом месте

отверстие, расположенное к тому же довольно высоко и вертикально, а не горизонтально, как, например, в баскетболе. Плоские рельефы на камне рассказывают о незавидной судьбе капитанов команд. Ясно, что тут нет, но то ли у побежденного отрубают голову, то ли у победителя! Во всяком случае, хорошо видно, как один капитан держит голову другого, и кровь брызжет во все стороны. О мотивации можно только гадать...

А еще довелось поучаствовать в традиционном развлечении — добывании конфет необычным образом. Плотный картонный мешочек, «пиньята», набитый сладостями, подвешивается на веревке. Мне завязали глаза и дали большую палку, которой я дубасил, промахиваясь и попадая себе по ногам, по мешку с целью разорвать и добыть сокровище. Конфеты оказались леденцами и карамельками.

Награда за 10 дней непрерывного впитывания мексиканской культуры и обычаев — гостиница «Майя Ривьера» на берегу залива, где мы проводим последние четыре дня. Гостиница наша настоящий зоопарк! Львы, тигры, пумы, ягуары, крокодилы, попугаи, обезьяны, кенгуру, капибары... Правда, в клетках. Но вечером на балкон пришла на счастье трехцветная кошка, под балконом тусовались и кланчили еду четиры енота, а как-то раз, дорожку переползла тонкая, но довольно длинная зеленая змейка. Жили в бунгало-котетжах на четыре номера каждый и переме-

щались на электрокарах. Солнце падает в этих широтах мгновенно. На балконе в шезлонгах усталые путешественники. Текила, хлеб и гуакамоле — вот все, что нужно для счастья. Рядом во тьме рычат леопарды, кошка наелась вяленых анчоусов и мурлычет по-домашнему...

Добыча каучука. «Я — старый чиклерос. «Чикле» — каучук. Добываю чикле с 12-ти лет, как мой отец, как мой дед. «Кошки», при помощи которых я забираюсь на дерево, достались от деда. Дерево надрубают для добывания сока только раз в 10 лет. Зарубки делают наискосок, чтобы сок стекал одной струйкой, внизу под деревом ставят кожаный мешок на сутки. Начинают снизу, постепенно поднимаясь все выше и привязываясь к дереву для страховки. Завтра я приду, и мешок будет полон, тогда можно варить». Так рассказывал нам чиклерос, сидя высоко на дереве. Сок медленно струился белым ручейком, как резиновый клей. Затем мы вернулись к сараю, где уже был припасен добытый накануне сок. Развели костер, и стали варить сок в большом котле, постоянно помешивая. Он быстро густел и становился из белого кремовым. Далее котел ставят в воду, чтобы чикле остывал, мочат руки в холодной воде и формируют ком, как тесто. От этого теста можно отковырнуть кусочек и пожевать — это натуральная жвачка без примесей. В соседней деревне добавляют кори-

цу и другие специи, получается местная органическая жвачка. Зарабатывает чиклерос за свой нелегкий труд сущие копейки.

В конце путешествия — Шкарет — парк развлечений самый знаменитый на Юкатане. Здесь мы поплавали с дельфинами, несчастными дрессированными существами. (У меня есть знакомый кайтсерфер, который приезжая в Коктебель и махнув вечером стаканчик вина, начинает громко выкрикивать: «Свободу дельфинам! Дельфинарий это тюрьма! Дельфины должны жить в море!» и я ему подпеваю). Организаторы взяли по 100US с человека, а потом предложили купить фотографии за 244US. Еще удалось спуститься в лапах по подземной реке, полюбоваться фламинго и побывать в парке бабочек. Я увидел близко ламантина — морскую корову, тапира и паукообразных обезьян и много чего еще. А к вечеру показали грандиозное шоу. Вся история Мексики, испанцы завоеватели, войны и посадки кукурузы, словом все-все. Очевидно, что проехав 2500 километров и посетив много чего, мы очень многого не увидели. Для этого и существует Клуб Путешествий Михаила Кожухова, чтобы производить осуществление мечт. У меня их еще много осталось.

P.S.: Совсем забыл. Еще удалось поплавать с черепаками. Всем выдали жилеты, а я не стал надевать, поэтому мог нырять, хватать за панцирь и кататься на них под водой, чего делать нельзя категорически!!!

