



simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

Биодинамический мир будущее планеты по Николя Жоли

**Винный
Мундиаль**
16 команд в борьбе
за потребителя

Orange 3
грандиозное открытие
у Maison Dellos

**Покупательский
гид**
долина Луары и Гави





66

Скуадра Адзурра и Фурия Роха против Соккеруз, Омы и Бафаны-Бафаны

Винная вариация на тему футбольного чемпионата

10 ВОПРОСОВ ВИНОДЕЛУ

20

Récoltant et éleveur

Оливье Лефлев о том, почему он не боится прихода в Бургундию международных концернов



ОСОБОЕ МНЕНИЕ

32

Бокал перед игрой

Знаменитый футболист Алексей Смертин о связи футбола и вина в Бордо

ВИНОДЕЛ

44

Ниспровергатель

Почему Никола Жюли исключил из своей ассоциации биодинамистов Питера Сиссена и Мишеля Шапутье



ГЛАВНАЯ ТЕМА

54

Новообращённые

Почти документальная история о том, как биодинамическое виноделие завоёвывает приверженцев по всему миру

МАРКЕТИНГ

78

Пена на подиуме

История взаимоотношений спортивных команд и винных марок

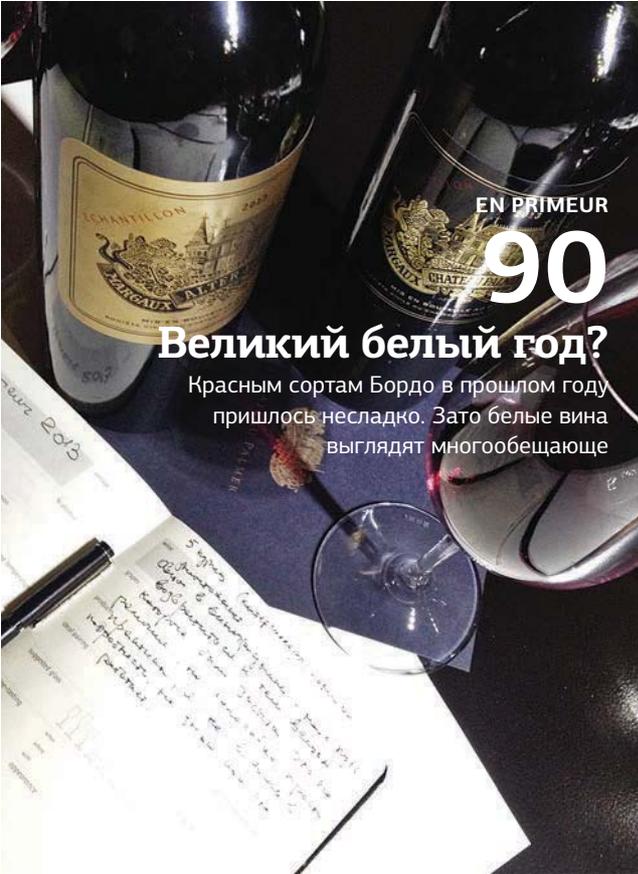


Упомянутые вина относятся к одной из ценовых категорий, каждой из которых соответствует своя пиктограмма

Ценовые категории

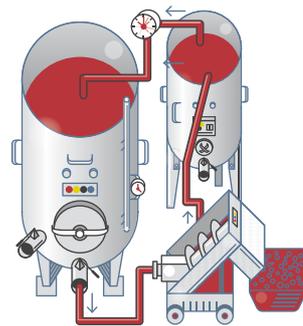
- 1 до 500 руб.
- 2 до 1000 руб.
- 3 до 1500 руб.
- 4 до 2000 руб.
- 5 до 2500 руб.
- 6 до 4000 руб.
- 7 до 8000 руб.
- 8 до 12000 руб.
- 9 до 16000 руб.
- 10 более 16000 руб.

ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ: Amiral de Beychevelle [34] Barone Pizzini [56] Beni di Batasiolo [143, 146] Bersano [147] Bonny Doon [64] Bricco dei Guazzi [146] Canti [146] Cantine Scrimaglio [146, 147] Castellari Bergaglio [143, 146] Castello di Tassarolo [143] Castello di Tassarolo [148] Ceretto [42] Champagne Godmé Père et Fils [56] Château de Sancerre [150, 156] Château de Tracy [154] Château du Tertre [34] Château Gloria [34] Château La Grolet [62] Château Lafon-Rochet [34] Château Poujeau [34] Domaine A. et P. de Villaine [60] Domaine Armand Rousseau [18-19] Domaine Chatelain [151] Domaine de la Grenaudière [154] Domaine de la Perrière [153, 154, 157] Domaine de la Pinte [60] Domaine des Roches Neuves [157] Domaine Drouhin [40] Domaine Fouassier [151, 152] Domaine Huet Le Haut-Lieu [151] Domaine Leflaive [61] Domaine Masson-Blondelet [152] Domaine Weinbach [65] Duemani [63] Emilio Moro [82] Fabrice Gasnier [156] Fanagoria [24-25] Forradori [63] Fournier Père & Fils [152, 157] Franco Maria Martinetti [147] Fugue de Némin [34] Gadais Père et Fils [152] Gérard Bertrand [65] Giacosa Fratelli [148] Gitton Père & Fils [152, 153] Guilbaud Frères [153, 154] Henri Bourgeois [151, 156] Il Poggio [144] Jean-Max Roger [150] Joseph Drouhin [60] Joseph Mellot [154, 157] La Scolca [144, 147, 148] Lageder [61] Lanson [14, 78-81] Laporte [150, 153] Les Pagodes de Cos [34] M.Chapoutier [61] Marc Kreydenweiss [57] Masseria dei Carmelitani [148] Matsu [64] Maverick [57, 64] Morgassi [145] Mouton Cadet [06-07, 81] Nicolas Joly [44-53] Olivier Leflaive [20-23] Pascal et Nicolas Reverdy [154] Pierre Naigeon [62] Querciabella [63] Riecline [62] Roger & Didier Raimbault [157] Saget La Perrière [153] Salton [28] Serge et Bruno Sourdais [156] Tasca d'Almerita [38] Tenuta La Giustiniana [147] Tenuta San Pietro [145] Villa Sparina [145, 148] Wittman [57] Zind-Humbrecht [65] Винодельня Ведерниковъ [24-25] Гостагай [24-25] Крестьянско-фермерское хозяйство «Лоза» [24-25] Усадьба Дивноморское [24-25]



EN PRIMEUR
90
Великий белый год?

Красным сортам Бордо в прошлом году пришлось несладко. Зато белые вина выглядят многообещающе



ПРОЦЕСС

82
Колыбель ферментации

Кто и зачем использует для брожения все эти разнообразные чаны

ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

142

Гави из Гави и красно-белая компания из Луары

Грузите минералы бочками

Давайте дружить на **facebook**

Акции, новинки, анонсы мероприятий и скидки-скидки-скидки на FB-странице группы компаний Simple.

Вам нравятся наши вина?
Вы нравитесь нам!

[Facebook.com/SimpleWine](https://www.facebook.com/SimpleWine)



О вине и гастрономии — просто, интересно и увлекательно на Facebook-странице Simple Wine News.

Хотите знать о вине больше? Читайте нас на Facebook!

[Facebook.com/SimpleWineNews](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)



Цифровая подписка

Подпишись на SIMPLE WINE NEWS
Полная цифровая версия издания для планшетных и персональных компьютеров

всё,
Можно купить один выпуск, годовую подписку и архивные номера

сразу,
Электронная версия выходит раньше бумажной

езде,
На iPad, Android или любом персональном компьютере

навсегда.
Приобретённые выпуски вы можете читать всегда и на любом устройстве

1 выпуск
69 руб.

Подписка
на 10 выпусков
490 руб.



ВЫГОДНО, ВЕРНО?

УДН 663.2/3
ББК 36.87
К28



Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг
Анастасия Прохорова
Editor@SimpleWineNews.ru

Арт-директор
Вениамин Фридгельм

Ведущий аналитик
Игорь Сердюк

Обозреватель
Анна Кукулина

Редакторы
Василий Расков, Илья Кирилин, Дилера Булгакова

Ассистент редакции
Анна Шенгелия

Ведущий эксперт
Сандро Хатиашвили

Управляющий редактор
Виолетта Буйнич

Фоторедактор
Софья Маркова

Дизайнер
Владимир Нелюбин

Препресс
Алексей Клак

Корректор
Наталья Казакова

Книга подготовлена авторским коллективом в составе:
Ваня Березкин, Руслан Валиханов, Андрей Ковалёв, Виорел Курносов, Игорь Родин

© 2014, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор
Дмитрий Мережно
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта
Анатолий Корнеев

Директор по рекламе и распространению
Наталья Кокорина
NKokorina@Simple.ru

Заместитель директора по рекламе
Элина Сейранян

PR-менеджер
Илья Степаненко

Заместитель директора по распространению
Федор Бочкарев
FBochkarev@Simple.ru

Ассистент
Мария Семенова

Курьеры
Руслан Тетеркин, Юрий Шепелев

Редакционный совет серии
Максим Каширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хатиашвили, Влада Лесниченко, Вероника Денисова, Didier Depond, Nicolo d'Affitto, Rudi Buratti

18+ Издание предназначено для лиц старше 18 лет. Настоящая книга не является периодическим печатным изданием. Книга предназначена для распространения исключительно на территории предприятий розничной торговли и общественного питания, обладающих лицензией на продажу алкогольных напитков. Любое иное распространение этой книги в РФ запрещено. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Материалы в рубрике PROMO публикуются на правах рекламы.

Биодинамический мир будущее планеты по Николаю Жоли /

Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство СИМПЛ, 2014. — 160 с. ISBN — 978-5-4274-0020-6

Цена договорная

Тираж 22 000 экземпляров.
Отпечатан в RR Donnelley, Польша.
Тираж сертифицирован
Национальной тиражной службой.



Подробности на www.SimpleWineNews.ru/digital

АССАМБЛЯЖ

фото

МуТОН в ПАЛЬМОВЫХ ВЕТВЛЯХ





Светскую жизнь Каннского кинофестиваля уже невозможно представить без винного бара Mouton Cadet.

Мouton Cadet — официальное вино международного Каннского кинофестиваля вот уже 23 года подряд, и четыре из них винный бар Mouton Cadet становится площадкой для самых ярких вечеринок. Две террасы с видом на море и несколько удобных залов, расположенных на крыше дворца кинофестиваля, — одни из самых притягательных мест для светских тусовок Канн. В этом году актриса и ресторатор Ева Лонгория провела здесь благотворительный ужин для своего фонда Global Gift Foundation, а представители клуба La Folie Douce устроили феерический праздник под названием White & Нуре с участием Mouton Cadet Blanc и устриц жилардо. Главная тема вечеринок, разумеется, кино. В Mouton Cadet Wine Bar прошли презентации для прессы нескольких фильмов из основной конкурсной программы. Среди них «Уильям Тёрнер» Майка Ли, «Местный» Томми Ли Джонса и «Облака Зильс Марии» Оливье Ассаяса. Жюльен де Бомарше де Ротшильд радушно встречал гостей с вязанным бараном под мышкой и кулерами, полными бутылок Mouton Cadet Festival de Cannes 2014 — лимитированной линейки вин, выпущенной специально для Каннского кинофестиваля. В разные годы гостями Mouton Cadet Wine Bar были Франсуа Озон, Роберт де Ниро, Николь Кидман, Стивен Спилберг, Ума Турман, Ева Грин, София Коппола, Пэрис Хилтон, Тильда Суинтон и многие другие.

АССАМБЛЯЖ

мир

Погода в винодельческих регионах на 20 мая: ▶ **Бордо** +19, пасмурно ▶ **Бургундия** +23, ясно
▶ **Шампань** +22, малооблачно ▶ **Эльзас** +25, ясно ▶ **Долина Роны** +17, пасмурно
▶ **Долина Луары** +17, пасмурно ▶ **Пьемонт** +20, пасмурно ▶ **Тоскана** +24, ясно ▶ **Венето** +20, облачно

ЮЖНОЕ ПОЛУШАРИЕ 2014

Непростой для многих регионов Нового Света урожай-2014 по оценкам OIV будет в среднем на 10% ниже, чем в 2013-м году. Кто потеряет больше всего?

АВСТРАЛИЯ: НЕТ ХУДА БЕЗ ДОБРА

Заморозки, болезни и засуха привели к снижению объёма собранного урожая на одну пятую по сравнению с успешным 2013 годом. Как ни странно, виноделы этому даже рады, ведь Австралия permanently стоит перед проблемой переизобильности. Маленький урожай, как надеются многие, приведет к росту цен на сырьё. Удачным год стал для Хантер Вэлли и Маргарет Ривер, особенно для белых сортов.

НЕ ПЛАЧЬ ПО МНЕ, АРГЕНТИНА

Непредсказуемый год: в Мендосе заморозки в начале вегетативного сезона уже снизили урожай на 10–30%. Сразу за этим наступила рекордная жара, а потом три недели проливных дождей, когда выпала годовая норма осадков. В декабре снова рекордно высокие температуры, а к моменту начала сбора — ливни, окончательно вымотавшие нервы виноградарям. По прогнозам, этот урожай будет самым маленьким за последние 15 лет. Зато в Патагонии год оказался сухим и вполне удачным.

ЧИЛИ: ЛУЧШЕ МЕНЬШЕ, ДА ЛУЧШЕ

Чилийцы в начале сентября были шокированы сильными заморозками, подкосившими виноградники, но оставшаяся часть года прошла вполне удачно: отсутствие дождей весной и летом, более прохладная температура, чем обычно, большие перепады дневных и ночных температур привели к меньшему урожаю, но более высокого качества. Белые вина при яркой ароматике сохранили хорошую свежесть и кислотность, а красные должны получиться интенсивными, насыщенными и с мягкими танинами.

ЮАР НА УРОВНЕ

Урожай не превысил рекордный 2013 год, но и не сильно отстал. Прохладные декабрь и январь привели к сбору винограда на 10 дней позже обычного, однако в феврале потеплело, и ранние сорта были готовы к сбору практически в одно время с умеренно созревающими, поэтому многим винодельням пришлось переработать урожай всего за две недели.

РЕКОРДЫ КИВИ

В Новой Зеландии прогнозируется очередной рекордный урожай, — примерно на 15% больше, чем предыдущий рекордный урожай, 2013 года. Благоприятные условия в течение всего цикла — и вот Новая Зеландия единственная в Новом Свете, у кого нет повода для жалоб.



ПОРТО

2012 год объявлен годом «однокинтовых» портвейнов для владений группы Symington Family Estates. Под этим урожаем будут выпущены вина самых престижных кинт: Quinta do Vesuvio, Dow's Quinta da Senhora da Ribeira и Graham's Quinta dos Malvedos. Год был сложным: сильнейшая с 1967 года засуха сочеталась с прохладной погодой, а жаркие пики сменялись мощными ливнями, что в итоге привело к самой низкой урожайности со времён начала фиксации подобных данных. При этом ягоды достигли оптимальной зрелости и предельной концентрации. С 326 га Quinta do Vesuvio сделали 750 кейсов винтажного порто, а Quinta dos Malvedos 2012 выйдет только в количестве 60 двойных магнумов.

ВАШИНГТОН

США стали крупнейшим потребителем вина в мире, обойдя Францию. Доклад Международной организации вина (OIV) за 2013 год показал продолжающееся снижение потребления во Франции, Италии и Испании, а также неожиданный спад в Китае на 3,8%. Среди растущих стран — Аргентина, Чили, Бразилия и ЮАР.



НАПА

Калифорнийские виноделы объединились против планов строительства казино в долине Александр. Казино — это идея вождя племени мишвел ваппу, подавшему иск против США по восстановлению федерального статуса. По законам страны признание особого статуса племени даст ему право развивать свою экономику, так что даже можно будет построить казино без консультаций с местными жителями и органами власти. Виноделы считают, что казино нарушит экологический баланс региона, индейцы же настаивают, что казино — это быстрее способ заработать деньги для племени.

ФЛОРЕНЦИЯ

В тосканской столице прошел 8-й Международный симпозиум Института мастеров вина (IMW), проводящийся каждые четыре года. Одним из самых ожидаемых стало выступление президента по международному партнёрству и бизнес-решениям Google, посвящённое винной журналистике будущего, а мировой премьерой оказалась дегустация вин от виноделов-магистров вина. Не обошлось и без скандала, о нём в рубрике «Люди».

МАДРИД

После трёхлетнего отсутствия Тито Перо вернулся на центральную площадь Мадрида по новому адресу: Puerta del Sol 11, в 150 метрах от исторического расположения. Знак, признанный «частью исторического наследия Мадрида», появился на крыше отеля Paris в 30-х годах и простоял там в нетронутым виде до 2011 года, пока в здании не открылся Apple Store, выкупивший рекламное пространство, что вызвало возмущение в рядах мадридской общественности. Договориться с Apple производителем самого известного хереса так и не удалось, благо на крышу пустили соседи.

\$ 2 400 000 000 — во столько оценивается нелегальный рынок алкоголя Латинской Америки. Лидером стала Перу, за которой идут Эквадор, Колумбия, Сальвадор и Гондурас.



- ▶ Сицилия +23, малооблачно ▶ Риоха +18, пасмурно ▶ Рибера +17, малооблачно ▶ Рейнгессен +24, ясно
- ▶ Вахау +21, ясно ▶ Калифорния +23, малооблачно ▶ Кольчагуа +9, малооблачно ▶ Мендоса +13, облачно
- ▶ Кейптаун +18, облачно ▶ Баросса +19, ясно ▶ Краснодарский край +24, облачно

ХАРТЛПУЛ

Жаркая дискуссия в портовом городке на северо-востоке Англии развернулась вокруг выдачи алкогольной лицензии небольшой кофейне Inspirations. Об истории никто бы не узнал, если бы принадлежащее местному муниципалитету здание не располагалось на кладбище. «Морально оскорблённые» противники боятся, что в случае продажи здания в частные руки здесь может открыться паб, поэтому на совете постановили, что при любой смене владельцев лицензия будет отозвана.



БОРДО

25 июня в Château Lafite Rothschild пройдёт финал Left Bank Bordeaux Cup — одно из крупнейших соревнований непрофессиональных дегустаторов. Всего будет представлено 8 команд — по две из США, Азии, Франции и остальной Европы. Претендентами из США стали NYU Stern и Yale, честь Европы будут отстаивать Oxford University и Copenhagen Business School. Европейцам придётся усиленно готовиться: в отборочном туре никто не смог вспомнить про Aile d'Argent — белое вино Château Mouton Rothschild, даже прошлогодние победители из Cambridge University.



ШАНХАЙ

В Китае наблюдается рост популярности игристого вина среди молодежи — к такому выводу пришли британцы из Wine Intelligence, проанализировав влияние вышедшего фильма Tiny Times 1.0 и Tiny Times 2.0. В центре кинокартин лежат истории четырёх молодых китайцев, покоряющих Шанхай. Несмотря на негативную реакцию критиков, публика радостно встретила не только самих героинь, но и их привычку пить игристое.

ПАРИЖ

Château d'Yquem стало первым из именитых бордоских шато, кто решил принять участие в так называемых flash sales, когда в строго ограниченное время на определённом интернет-ресурсе предлагается лот с солидной скидкой. Распродажа была назначена на 11 мая и должна была состоять из винтажей 1996, 1998 и 2000 годов, однако буквально через 24 часа после анонса продавец Vente-Privée объявил о переносе даты торгов — неизвестно куда.



ЛОНДОН

Небольшая английская марка Joe & Seph выпустила линейку поп-корна с вкусами популярных коктейлей. Инновационная технология «вкусового программирования» позволяет почувствовать в попкорне не только джин-тоник, маргариту, мохито и космополитен, но и алкоголь на уровне 5%. Затеяники отмечают, что вкус не плоский, а раскрывается постепенно, как и в искусно сделанном коктейле. Интересно, будут ли при оплате £2,99 за 80-граммовую упаковку спрашивать паспорт?



ЛЬЮИС

В Восточном Сассексе открылась крупнейшая винодельня Великобритании Rathfinny Estate, которая к 2020 году должна выйти на проектную мощность в миллион бутылок игристого вина. Семья Драйверов с 2010 года владеет 160 га земли, 64 из них используются под виноградники (пино нуар, шардоне, пино менье и немного пино блан и пино гри).

МОСКВА

Британская исследовательская компания Wine Intelligence опубликовала отчет, посвящённый российскому рынку. По сравнению с 2012 годом в докладе отмечен рост частоты потребления импортного вина, причём число опрошенных, считающих вино дорогим напитком, упало с 62 до 51%. В целом соотечественники интересуют лёгкие фруктовые вина, а самыми быстрорастущими категориями стали розовые, мускаты и игристые.



ДЖАКАРТА

Вслед за Китаем, Индонезия угрожает санкциями экспортёрам вина. Речь идёт об Австралии, запретившей в 2012 году любое упоминание сигаретных брендов на упаковках. Табак — одна из ведущих статей экспорта Индонезии, поэтому власти страны пожаловались на анти-табачную политику жителей Зелёного континента в ВТО и пригрозили размещением на этикетках вина предупреждений о вреде алкоголя. По логике индонезийских властей, для здоровья опасны только австралийские вина.

ВИЛАФРАНКА-ДЕЛЬ-ПЕНЕДЕС

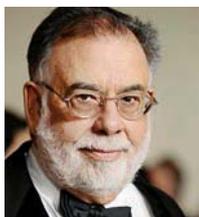
Регуляционный совет Кавы, похоже, наконец прислушался к топовым производителям: осенью запускается новая категория Cava del Paraje Calificado, присуждаемая исключительно винам, сделанным с отдельного виноградника. Кроме этого, планируется понизить минимальный уровень винной кислоты с 5,5 до 5 г/л: из-за тепления климата в последние годы многие производители вынуждены добавлять кислоту в базовые кавы. Между тем ведущие производители Gramona и Torello пытаются доказать, что кава ничем не хуже шампанского: на испанский рынок вышла Gramona Enoteca Finca La Plana Gran Reserva Brut 2000, по модели Bollinger R.D. отражающая дату дегоржажа на этикетке (2013), а Тони де ла Роса Торелло пошёл по стопам Dom Pérignon Oenothèque, оставив небольшую партию Gran Torelló и 225 бутылок выдающихся 2004 и 2005 годов продолжать выдерживаться на осадке. Цены соответствующие: € 125 и от € 100.



13 месяцев подряд падает индекс Liv-ex 100, откатившийся в апреле до уровня конца 2009 года. Ответственными за спад стали ведущие бордоские шато, а больше всех потеряло в цене Taittinger Comte de Champagne 2002, до этого показывавшее рекордный рост.

АССАМБЛЯЖ

ЛЮДИ



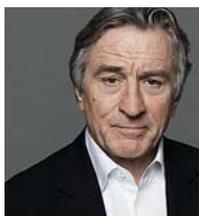
Френсис Форд Коппола вместе со своей внучкой Джиа запустил новую линейку вин с пониженным содержанием алко-

голя Gia. Идея пришла в голову именно внучке, предпочитающей лёгкие, питкие вина с низким содержанием алкоголя и, соответственно, калорий. Дизайн бутылок, напоминающих винтажные флаконы из-под духов, тоже придумала Джиа.



Эль Макферсон, австралийская топ-модель, актриса и дизайнер, недавно отпраздновавшая 50-летие, открыла секрет блеска своих

волос. По заветам матери она перед сушкой наносит на волосы пиво, в результате чего остатки хмеля и ячменя образуют своеобразную маску, придавая объём и структуру волосам. Проблема одна — пахнет после этого как на пивоварне.



Роберт Де Ниро запустил новую новозеландскую водку Vdka 6100. Актёр присоединился к существующему проекту в 2012 году,

когда на него вышли создатели марки, и решил не просто стать лицом бренда, но и активно поучаствовал в создании упаковки и кампании продвижения. Водка уже продаётся в сети отелей Де Ниро, а также стала спонсором его же кинофестиваля Tribeca.



Оружие генного уничтожения

На прошедшем во Флоренции симпозиуме Института мастеров вина было жарко: на этот раз виноделы схлестнулись с учёными во главе с Жозе Вуйямо, соавтором Дженсис Робинсон, предложившим применять достижения генной инженерии в виноделии.

16 мая прошла сессия под названием «Новый мир вина: как меняется винодельческая мода», где швейцарский учёный заявил, что генетически модифицированный виноград «поможет решить многие проблемы, связанные с болезнями и климатом» и предрёк, что через 100 лет даже для Domaine de la Romanée-Conti использование ГМО станет нормой. Другие выступавшие были более сдержанны, предложив исследовать возможности использования ГМО в дрожжах и корневых системах с целью сделать их более глубокими, что позволит бороться с засухами и излишним нагревом верхних слоёв почв.

В комментариях для *Decanter* биодинамист Оливье Умбрешт (MW), не стал сдерживаться и назвал подобные идеи борьбы с изменением климата «оружием массового уничтожения, способным решить одни проблемы, но создать множество других», и напомнил недавнюю историю с генно-модифицированным хлопком, оказавшимся уязвимым для неожиданных болезней.

Дискуссия развернулась на фоне решения Апелляционного суда французского Кольмара (Эльзас), отменившего обвинительный приговор 62 протестующим, которые в 2010 году уничтожили экспериментальный участок с генно-модифицированными лозами. Суд признал, что власти неверно оценили возможный риск окружающей среде, заняв тем самым сторону несогласных с внедрением ГМО в продукты питания и виноделие.

« iPhone меня приводит в восторг и у меня, естественно, он есть. Но можно ли с уверенностью сказать, что через 20 лет человечество продолжит им пользоваться? Не уверен. Но зато я убеждён, что через 20 лет люди точно будут пить Dom Pérignon нашего времени.

Бернар Арно, президент и владелец контрольного пакета LVMH



12 мая винодельческий мир потрясло известие, что **Лоранс Фаллер**, дочь «императрицы Эльзаса» Колеетт Фаллер, прекрасная женщина и любящая мать двоих детей, в возрасте 47 лет внезапно скончалась от сердечного приступа. «Один из самых одарённых молодых виноделов», «безусловный талант», «звезда Эльзаса» — вот лишь малая толика эпитетов, которыми лидеры мировой винной индустрии провожают безвременно ушедшую коллегу, в течение двух десятилетий без остатка отдававшую себя виноградникам и погребам Domaine Weinbach. «Кристалльный» было её любимым словом в дегустационных заметках. Кристально ясное выражение терруара навсегда останется её вкладом в виноделие Эльзаса.

АССАМБЛЯЖ

рестораны

Давид Скабин (Combal. Zero), открывает в родном Турине трактир *Vlurim ad Ivrea*. Там он покажет ту еду, на которой вырос сам. Напечатанное меню в трактире не предусмотрено — шеф каждый день будет готовить лучшие блюда из тех продуктов, что сегодня на рынке были самыми свежими, а потом давать посетителям свои рекомендации.



Джованни Пассерини, звезда последнего московского *Omnivore*, взамен закрытого *Rino* открыл в Париже новый ресторан *Les Déserteurs*. Кухня исключительно авторская: артишоки с саликорнией и критмумом, «разобранный» чизкейк с листьями шизо и т. д. Винная карта не менее удивительна.



Янник Аллено, ушедший полгода назад из *Le Meurice*, недолго ходил безработным и с августа возглавит знаковое парижское заведение *Ledoyen* (***) (Michelin) — один из старейших парижских ресторанов много лет удерживает высший рейтинг Michelin, и помимо прочего служил местом съёмки фильма «Ресторан господина Септима» с Луи де Фюнесом. Куда перейдёт бывший шеф Кристиан де Скер, пока неизвестно.



Снова Noma

Рене Редзепи вернул своему ресторану звание «Лучшего в мире» — Noma снова возглавляет рейтинг *The San Pellegrino World 50 Best Restaurants*. Прошлогодний триумфатор *El Celler de Can Roca* сместился обратно на второе место. Из серьёзных изменений — весьма расширившееся представительство латиноамериканских ресторанов в рейтинге, а также полная смена российской команды. Теперь во второй половине списка на 71-м месте за всю Москву отдувается ресторан *White Rabbit* и его шеф Владимир Мухин. Первая десятка не претерпела особых изменений с прошлого года (кроме порядковых номеров) и выглядит следующим образом:

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Noma, Копенгаген | 6. Mugaritz, Сан-Себастьян |
| 2. El Celler de Can Roca, Жирона | 7. D.O.M., Сан-Паулу |
| 3. Osteria Francescana, Модена | 8. Arzak, Сан-Себастьян |
| 4. Eleven Madison Park, Нью-Йорк | 9. Alinea, Чикаго |
| 5. Dinner by Heston Blumenthal, Лондон | 10. The Ledbury, Лондон |

Большое путешествие

Чикагский ресторан *Alinea* пополнил ряды «скитальцев» и временно переезжает в Нью-Йорк. Детали предприятия пока неизвестны, скорее всего *Alinea* появится на Манхэттене на месяц между августом и октябрём. Ресторан будет предлагать ровно то же меню, что и в Чикаго. Грант Эйкец заметил, что «сейчас уже нет смысла говорить о том, что у ресторана обязательно должен быть постоянный адрес, когда Рене переезжает в Токио, а Хестон — в Мельбурн» (см. предыдущий SWN).



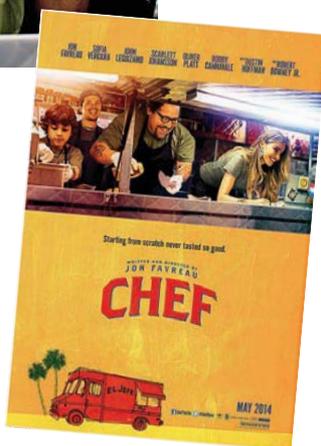
Новости одной строкой

▶ Главный пропагандист перуанской кухни Гастон Акурио открыл ресторан *Tanta* в Чикаго с севиче, антикучос и другими специалитетами ▶ Забавный прецедент: прославившийся в Токио с лапшичной *Ivan Ramen* американский повар открывает её филиал на родине, в Нью-Йорке ▶ Авторы *Modernist Cuisine* во главе с Натаном Мирволдом приступили к работе над новой книгой, которая будет посвящена древнейшему блюду мира — хлебу ▶ Очередной пример моды на бутиковое пиво — объёмная карта и несколько пивных сомелье в недавно открывшемся *La Fine Mousse*, который заявлен как первый «биномический» ресторан Парижа



Укатиться от проблем

В российский прокат выходит фильм Джона Фавро Chef, получивший сомнительное русское название «Повар на колёсах». Постановщик «Железного человека» сам сыграл главную роль в фильме про шефа лос-анджелесского ресторана, который потерял работу и затеял столь модный нынче фуд-трак. В фильме задействованы любимые актёры Фавро Роберт Дауни-мл. и Скарлетт Йоханссон, а также Дасти ХOFFман и Джон Легуизамо.



Победа упорства

В Стокгольме прошел европейский этап Bocuse d'Or Europe, и выиграл его шведский повар Томми Мюллюмяки (Sjön, Йёнчёпинг), участвующий в конкурсе уже третий раз. Он выиграл у 20 конкурентов в сложной ситуации, поскольку как раз в этом году правила были ужесточены, и повара были обязаны использовать почти исключительно локальные продукты. Видимо, поэтому и пьедестал получился исключительно скандинавским (на втором месте — представитель Дании, на третьем — Норвегии) — этим участникам было проще всего справиться с такими продуктами как готландский поросёнок, сайда и мидии. Победитель европейского «Золотого Бокюза» в 2015 году будет участвовать в чемпионате мира в Лионе.



АССАМБЛЯЖ

НОВИНКА

Летнее настроение от Lanson

Новое шампанское Lanson White Label создано для игры с ароматами, его вкус можно настраивать под своё настроение. Это шампанское задумано как основа для элегантных коктейлей. Три варианта, которые предлагает шампанский дом Lanson, — малина, мята, апельсин. А дальше фантазируйте!

Жители современных мегаполисов с нетерпением ждут наступления тёплого сезона: работники душных офисов заполняют открывающиеся летние террасы, разговоры о новых проектах сменяются обсуждением лёгких нарядов, а в воздухе витают Канны, Ницца и Монте-Карло. Жители Лазурного Берега, как и заморских владений Франции, уже успели попробовать новый Lanson White Label, последнее из творений главного энолога дома Жан-Поля Жандона, с 1972 года работавшего в Lanson и теперь уходящего на заслуженный отдых.

Создавая это необычное летнее шампанское, он соединил тонкость шардоне с мощностью пино нуар и фруктовостью пино менье, но при этом пожелал сохранить столь необходимую в жару свежесть, поэтому малолактическая ферментация, следуя традициям дома, не проводилась. Другой задачей было максимально раскрыть потенциал фруктовых ароматов в шампанском, для чего Жан-Поль увеличил пропорцию дозажного ликера, доведя её до 28 граммов на литр.

Кристалльно чистое шампанское соломенного цвета с тонким, но уверенным перляжем обладает яркими ароматами белых цветов и груши, подчёркнутыми тонкой минеральной нотой. Мягкое и деликатное во вкусе, Lanson White Label располагает к экспериментам: вы можете подчеркнуть его пряность, добавив листики мяты, сделать более нежным с помощью ягод малины или более мужественным с цедрой апельсина. Главное — не забыть хорошо охладить (примерно до 7 градусов) и подавать в больших винных бокалах, и вкус шампанского, гармонично сплетённый с тонкими ароматами натуральных ингредиентов, сделает ваш вечер уникальным и незабываемым.



РЕЦЕПТ:

—
Lanson White Label
+ мята
+ цедра апельсина
+ ягода малины

- Охладите шампанское до 7 °С, подавайте в больших винных бокалах
- Добавьте натуральный ингредиент (листья мяты, малину, цедру апельсина и т.д.), в соответствии с вашими предпочтениями, желаниями, настроением
- Взболтайте бокал круговым движением, чтобы ингредиенты раскрыли свои ароматы

АССАМБЛЯЖ

бары

Подготовил: Денис Юрченко

ТОЧКА МЕСЯЦА

Саймон знает, что говорит

Дети — цветы жизни, но и от них иногда устаешь. К этой мысли, похоже, пришла владелица сети семейных кафе «АндерСон» Анастасия Татулова. В её новое заведение Simon Says Bar вход до 21 года заказан, о детях напиток имеет лишь название, взятое из старинной детской игры. Тем же, кто соответствует возрастному цензу, прямая дорога к высотке на Кудринской площади.

Впечатление британского винтажного бара оставляют не только разномастные деревянные столы и кожаные барные кресла, но также пятичасовое чаепитие и изрядное количество виски. За разнообразие коктейльной карты отвечает Вячеслав Семин, радующий гостей авторскими творениями и даже в «классику» добавляющий что-то от себя. Кухня с упором на гриль и на болгарские блюда, так хорошо известные шеф-повару Иво Работову из Пловдива.

Всю винтажность и традиционность как ветром сдувает в четверг вечером, когда формат бара меняется на танцевальный. Четыре вечера в неделю посетителей развлекают приглашённые диджеи. Помните, как в той игре — Саймон сказал: «Все веселятся!». А он знает, что говорит.



ТРИ ВОПРОСА ПРОФИ

Даниэль Далла Пола

Знаменитый итальянский миксолог, владелец бара Nu Lounge в Болонье, автор книги «Экзотические коктейли: как приготовить тропический напиток»

Какой коктейль соответствует вам, вашей харизме?

Я делаю коктейли на основе рома, и они получаются очень «горячие», очень дружеские. И в каждой работе я стараюсь представить самого себя, поэтому любой мой коктейль выглядит точно так же, как и я сам.

Что вы обычно пьёте в России?

Когда как. Вот прямо сейчас я пью дайкири.

Когда ожидать вашу новую книгу?

Я планирую закончить работу над новой книгой до конца этого года. Её название Tiki Pop-up Cocktail Book. Это будет что-то вроде детской 3D-книги, ну, когда открываешь страницу, а рисунок там объёмный. Представляешь, 3D-книга про тики-культуру, это будет круто!

Новости одной строкой

Японский производитель виски компания Suntory запустила новую рекламную кампанию с использованием ледяных миниатюр, красиво охлаждающих напиток в бокале ▶ Водка Smirnoff станет новым титульным спонсором команды «Формулы-1» Force India ▶ Впервые бочка виски была продана на аукционе в Гонконге, 25-летний The Macallan ушёл за 793 000 HK \$ ▶ Согласно опросу, проведённому в Великобритании, Plymouth Gin является таким же символом Англии, как Шекспир и Джеймс Бонд ▶ В Великобритании в продаже появились замороженные коктейли Köld Cocktails ▶ Стартовала

виски-ориент

The Famous Grouse 16 YO Vic Lee

Всё больше и больше выпускается премиального алкоголя, нацеленного на азиатский рынок. Вот и производители известного виски The Famous Grouse подготовили ограниченный тираж 16-летнего напитка, выдерживавшегося как в бочках из-под американского бурбона, так и в хересных бочках. Над дизайном упаковки поработал британец Вик Ли. С июня этого года ищите в крупных аэропортах Азии.



рожь бурбона

Jack Daniel's Rested Tennessee Rye

В линейке знаменитого производителя бурбона Jack Daniel's появился выдержанный ржаной теннесси-виски. Изготовленный из 70% ржи, а также кукурузы и ячменного солода, напиток два года провёл в новых бочках слабой степени обжига. Как отмечают эксперты, виски получился со сложным ароматом ванили, карамели, фруктов и корочки ржаного хлеба.



дынная водка

Grey Goose Le Melon

Французская водка обзавелась новым ярким ароматом дыни сорта «кавайон» из Прованса, которая, по мнению создателей напитка, является самым вкусным фруктом в мире. Несмотря на использование такого знакомого жителям Юга Франции аромата, продажи водки в мае стартовали в Соединённых Штатах. А мы ждём Grey Goose Le Melon в России, ведь так хочется узнать, чем же пахнет дыня-кавайон.



КОКТЕЙЛЬ МЕСЯЦА

Девушка в Кубе

На прошедшем в Москве финале международного конкурса барменов BACARDI Legacy Global Cocktail Competition 2014, в котором приняли участие 27 барменов, победил англичанин **Том Уокер** из лондонского бара The American Bar в отеле Savoy. Его коктейль **Maid in Cuba** мы вам и представляем.

Ингредиенты

- 60 мл Bacardi Superior
- 3 ломтика огурца
- 6 листочков мяты
- 45 мл кисло-сладкого микса (15 мг сахара смешать в пропорции 2:1 с 30 мл свежесжатого сока лайма, настаивать примерно полдня)
- Абсент в пульверизаторе для сбрызгивания бокала
- 50 мл содовой

Способ приготовления

Размять в шейкере три ломтика огурца, добавить мяту и остальные ингредиенты, кроме содовой и абсента. Добавить крупный кусок льда в шейкер и хорошо потрясти. Процедить через дабл-стейнер в бокал, сбрызнутый абсентом, дополнить содовой. Украсить ломтиком огурца и веточкой мяты.



ТРИ САМЫХ ЭФФЕКТНЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКА К ЧЕМПИОНАТУ МИРА ПО ФУТБОЛУ

Напитки чемпионов

Праздник к нам приходит, праздник к нам приходит... и это совсем не Новый год. Чемпионат мира по футболу бывает в четыре раза реже новогодней ёлки, а значит, минимум в четыре раза долгожданней. Производители ведущих алкогольных брендов упустить такую возможность, конечно, не могли.

1 Известные производители кашасы **Cachaça 51** и **Pitú Do Brasil** к домашнему чемпионату мира по футболу представили новый дизайн своей продукции. Красочные и яркие бутылки с бразильской разновидностью рома, да ещё и с футбольной тематикой наверняка станут основными сувенирами для туристов со всего света.

2 **Ballantine's Brazil** — это микс из известнейшей марки скотча с лаймом. Если футбольный карнавал на этикетках кашасы вряд ли кого-то может удивить, то бразильская самба в шотландском нагорье — это по меньшей мере необычно. Что не сму-

тило известного производителя виски, компанию Ballantine's, устроившую необычное слияние шотландских традиций с бразильской страстью.

3 На легендарной вискикурне острова Айла **Ardbeg** в виски ничего бразильского добавлять, к счастью, не стали, хотя это не помешало дать новому single malt виски в качестве имени прозвище бразильской сборной по футболу — **AURIVERDES**. Но этого показалось мало, и компания решила спонсировать весьма необычный футбольный турнир. В качестве футбольного поля выступит торфяное болото. Вот такая экзотика с шотландским колоритом.

рекламная кампания текилы Sauza 901 с Джастином Тимберлейком, являющимся одним из совладельцев бренда ▶ Роберт Де Ниро совместно с бизнес-партнёрами создал новый водочный бренд с названием Vodka 6100 ▶ Государственная Дума РФ готовит законопроект, запрещающий продажу алкоголя в Интернете ▶ Знаменитый британский шеф-повар Джейми Оливер занялся изучением миксологии и запустил тематический YouTube канал в партнёрстве с Bacardi ▶ Роспатент отказался регистрировать популярный румынский водочный бренд Stalinskaya в России



джин в солере

Citadelle Gin Reserve Solera

Вековая технология производства хереса добралась до производителей джина. Спирты, созданные в шарантских перегонных кубах, с использованием 19 растений выдерживаются от двух до пяти месяцев в бочках из под коньяка, пино де шарант и просто в новых бочках из американского дуба. Затем спирты «женят» в одной бочке, которую и помещают в солеру. После этого джин, приобретший золотистый оттенок, разливают по бутылкам.



уникум коньяка

Frapin Plume limited edition

Шедевр коньячного дома, по-прежнему принадлежащего семье Куантро. Выпущенный в количестве всего 500 штук, коньяк представляет собой ассамбляж спиртов, каждый из которых никак не моложе шестидесяти лет. Графин полностью соответствует содержанию. Это произведение искусства венчают два пера из розового золота, символа коньячного дома Frapin. Уже в портфеле Simple.



только в Simple

Berrys Glenturret 35

Полученный в далёком 1978 году виски Glenturret 35 лет провёл в бочке. За это время вискикурна успела поменять владельцев, а одна из бочек с виски Glenturret была куплена старейшей виноторговой компанией и негодником Berry Brothers and Rudd. Она и бутыллировала виски в прошлом году в количестве 198 бутылок специально по заказу компании Simple. Если поторопиться, то есть шанс приобрести этот раритет в России.



Квинтэссенция Шамбертена

Domaine Armand Rousseau — такая же легенда Бургундии, как DRC. За 100 лет три поколения семьи Руссо собрали уникальную коллекцию гран крию и премье крию в Жевре-Шамбертене.

Текст: Василий Расков



Всё началось с удачной женитьбы (1909), после которой молодой Арман Руссо обзавёлся домом, погребом и виноградником в Жевре. Он выступал в роли посредника между negociантами и виноградарями, поэтому лучшие кроу Жевре-Шамбертена знал как свои пять пальцев. Первая мировая война многих разорила, а Арману Руссо позволила положить в копилку приличные куски трёх гран грю: Charmes Chambertin (1919), Clos de la Roche (1920) и Chambertin (1921). Чуть позже Руссо начал бутылковать собственные вина, что было большой смелостью для виноградаря в те времена. Благодаря Реймону Бодуэну, издателю Revue de Vins de France, вина Domaine Armand Rousseau заняли прочные позиции в лучших ресторанах Франции.

После гибели Армана Руссо в автокатастрофе в 1959 году его сын Шарль подхватил эстафету и продолжил укреплять лидерство домена в Жевре-Шамбертене. Унаследованные от отца 6,5 га он приумножил до 15, из которых 8,5 — величайшие гран кроу Бургундии. Шарль Руссо с чемоданом вина в руках лично обошёл лучшие рестораны Лондона и создал стабильную сеть дистрибуции за рубежом. Но основные его усилия были направлены на виноградник и погреб. Он снизил планку урожайности до 35–40 гл/га и ввёл 20-месячную выдержку в стопроцентно новом дубе для Chambertin и Clos de Bèze. Мощные, бесшовные, шелковистые и плотные пино нуары вскоре стали фетишем для конессёров всего мира. С 2006 года управление домена находится в руках Эрика Руссо, сына Шарля, который активно участвовал в делах хозяйства уже с 1982 года. Одна из его заслуг — перевод домена на органическое виноградарство.

Гран кроу

- CHAMBERTIN 2,55 га
- CHARMES-CHAMBERTIN 1,47 га*
- CLOS DE LA ROCHE 1,48 га*
- CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 1,42 га
- CHAMBERTIN CLOS DES RUCHOTTES 1,06 га (монополия)
- MAZY-CHAMBERTIN 0,53 га

Премье кроу

- CLOS SAINT-JAQUES 2,21 га* (40% кроу)
- CAZETIÈRES 0,6 га
- LAVAU-SAINTE-JAQUES 0,76 га

Коммунальные виноградники

- GEVREY-CHAMBERTIN VILLAGE 3,04 га

*Эти вина снова в портфеле компании Simple

Оливье Лефлев: Прагматиком быть важнее

Один из самых известных винных домов Бургундии, Olivier Leflaive, недавно представил новую линию своего ассортимента — Récolte du Domaine. О структуре своего хозяйства, бургундских новостях, а также о биодинамике в применении к гран крию Оливье Лефлев рассказал обозревателю SWN Игорю Сердюку.

Интервью: Игорь Сердюк

1 | Вы в одном лице представляете бургундского негодичанта и виноградаря. Нет ли в этом противоречия?

Я недолюбиваю слово «негодичант». Давайте лучше будем говорить, что я производитель вина.

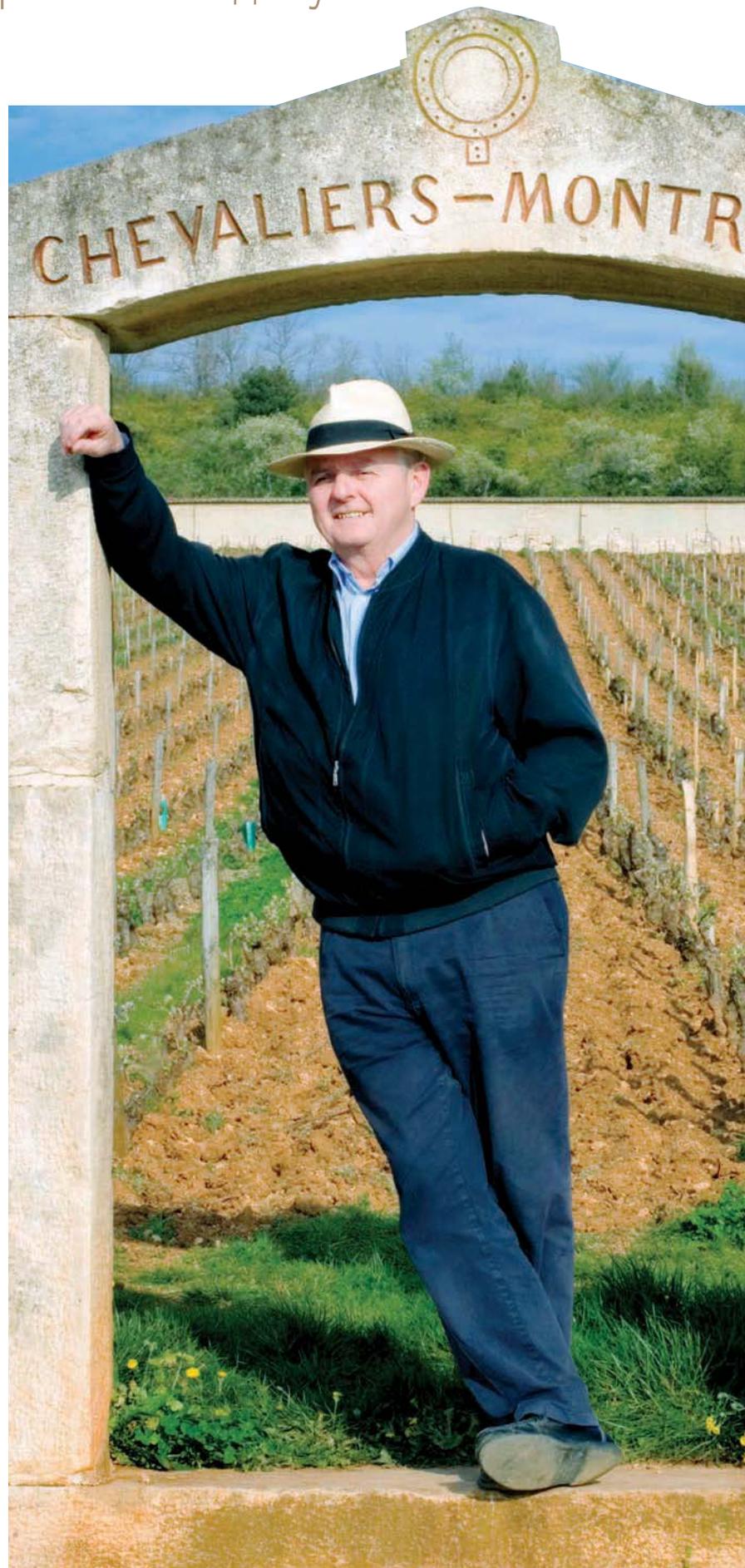
Слово «негодичант» в виноделии может значить много чего разного — но по сути, оно не значит ничего определённого. Некоторые негодичанты покупают вино наливом, а некоторые — даже в бутылках. Негодичант и виноградарь с равным успехом могут делать великие вина или вина неудачные. Просто есть производители хорошие и плохие. Степень же потребительского доверия к тем и к другим должна быть одинаковой.

Во-первых, мы — виноградары. Подразделение Domaine Olivier Leflaive подпадает под понятие «vigneron», так как занимается исключительно урожаем, собранным со своих виноградников. А то подразделение, которое теоретически могло бы называться «негодичантским», хотя точнее обозначить его словом «éleveur», производит вино из винограда, купленного на стороне.

2 | Как соотносятся объёмы производства из собственного и из купленного винограда?

Сейчас у нас 15 га виноградников в Пюлиньи, Шассани и Мерсо. На них мы можем делать бургундские вина всех уровней: от Bourgogne Blanc до Grand Cru. В эти 15 га входят и те, что раньше сдавались в аренду, а с 2009 года снова используются нами.

Но также мы покупаем виноград у виноградарей, которые сами вино не делают. Это важно: мы





покупаем виноград — никогда не покупаем вино. За работой наших виноградарей, а их у нас 110, мы следим весь год. Как и повсюду в Бургундии, у нас есть устные договоренности с виноградарями и взаимные моральные обязательства. Мы им неукоснительно следуем, и партнёры нас не подводят.

Виноград мы покупаем из апелласьонов Saint-Romain, Saint-Aubin, Savigny, Rully и ряда других, но только не из Puligny, Chassagne и Meursault, где у нас свои виноградники. По количеству виноград, который мы покупаем, это эквивалент 75 га, причем с 40 га из них урожай собирают наши команды сборщиков и только вручную. Когда мы составляем окончательное юве, мы разливаем часть вин с наших виноградников отдельно (тогда на этикетке указывается Récolte du Domaine), а что-то смешиваем с винами, сделанными из купленного винограда.

На этикетках я не пишу «négociant», вместо этого — «Récolté, vinifié et mis en bouteilles par Olivier Leflaive». И «vinifié» значит, что виноград переработан нами.

3 | Есть ли принципиальная разница в подходах между вашим домом и Domaine Leflaive, который также принадлежит семье Лэфлев?

И наш дом, и Domaine Leflaive — семейные предприятия династии Лэфлев. Но Domaine Leflaive принадлежит 32 акционерам, а компания Olivier Leflaive — ответственность двух человек: моя и моего брата Патрика. Нам принадлежат 70% акций, остальное — у других акционеров, в основном из числа акционеров Domaine Leflaive. Сам я продал свою долю в Domaine Leflaive другим членам семьи, а на вырученные деньги мы стали покупать свои виноградники.

Принципиальная разница между двумя ветвями семейного бизнеса — в том, что Domaine Leflaive производит вина только из своего винограда, а мы — и из своего, и из купленного.

На всякий случай напомню, что в течение 14 лет я вместе со своей кухней Анн-Клод управлял делами Domaine Leflaive, так что философия наших двух домов в целом (и в особенности в технической части производства) очень похожа.

4 | Вина Domaine Leflaive известны как биодинамический продукт. Каково ваше отношение к биодинамике?

Если Domaine Leflaive — это полностью биодинамическое хозяйство. Мы — прагматики и не претендуем на сан «айятоллы» от биодинамики. Со всей биодинамической бескомпромиссностью мы обрабатываем гран крью и некоторые преме крью, на виноградниках

уровня Villages поддерживаем биологические нормы, в региональных апелласьонах следуем принципу природной целесообразности виноделия. Но и на гран крью, если вдруг возникнет серьёзная проблема, мы можем предпочесть меры, не предусмотренные биодинамикой, но эффективные для лоз и без ущерба для экологии.

Я приведу пример. Не так давно на виноградниках Франции были зафиксированы случаи заболевания, которое мы называем «золотистое пожелтение», *flavescence dorée*. Его возбудитель — североамериканская цикадка *Scaphoideus titanus*, карантинный объект, способный вызвать несколько очень опасных микоплазменных и вирусных болезней винограда.

Карантинные службы предписали провести срочную обработку виноградников. В нашем арсенале было два средства. Одно из них, биологическое и признаваемое сторонниками биодинамики, может быть эффективным в борьбе против злополучной цикадки — но оно оказывается смертельным и для множества других насекомых, включая пчёл, бабочек, божьих коровок. И есть химическое средство, которое действует исключительно на цикадку, но оно не принимается биодинамикой. Получается, что биодинамический продукт опаснее для окружающей среды, чем продукт химический! Как вы думаете, какое средство мы выбрали? Конечно, химическое. Нам не так важно, принимают его или нет авторы книг по биодинамике, гораздо важнее, что он не губит всё живое вокруг.

Что бы вы выбрали: биодинамический сертификат или экологическую катастрофу?

Один бургундский винодел, мсье Жибуло, сертифицированный биодинамическим органом, был настолько озадачен этой дилеммой, что решил вообще не обрабатывать свои виноградники: ни биодинамическим, ни химическим средством. В итоге он пошел под суд.

Это я к тому, как важно в виноделии быть серьёзным, то есть прагматичным.

В винном мире, да и в мире вообще, всё ещё очень много сторонников интегризма, апологетов слепой веры, стремящихся во что бы то ни стало защищать свои догмы. Может быть, уже хватит? Я считаю, что прагматиком быть полезнее и важнее.

Обращу ваше внимание, что компромиссы между различными практиками возможны. Так, все они: биодинамическая, биологическая и природно-целесообразная, — признают два общих положения. Первое — вскапывать землю, вместо того чтобы обрабатывать её гербицидами. Второе — использовать превентивные меры вместо экстренных.