

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

ЛЮДИ

АРКАДИЙ
НОВИКОВ
С САКЕ

РИЧАРД
ПАТЕРСОН
С БОРДО-
БЛЕНДАМИ

КОНСТАНТИН
БОГОМОЛОВ
С КОНЬЯКОМ



От текилы до
сотола: тренд
на Мексику

Московский
бар-хоппинг

ЗОЖ не без
коктейля

Крафт против
корпораций

Ромы XO.
Тестируем
категорию

swn.ru

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

MICHTER'S

АМЕРИКАНСКИЕ
БОГИ



18+

9 785427 400633
ISBN 978-5-4274-0063-3



Больше саке

(52)

Уроки постижения
всего японского
от Аркадия
Новикова



Ассамбляж

- 10 **Любуемся на «Ла-Ла-Ла»**
Некоторые цитаты из нового ронского портфеля Simple
- 16 **Пробовали Coravin?**
Собрали мнения о культовом приборе
- 22 **«Череп», coffee и Organic**
Сравниваем три дорогих водки в очнь красивых флаконах
- 28 **В каждом драме Tamdhu**
Бочки из-под бурбона, бордо, текилы? Нет, только херес, только оlorосо!

Люди

- 34 **Кентакки стрейт, бейби**
Виски со вкусом Америки: как делают бурбон за 5000 долларов
- 42 **Режиссёрская версия**
Константин Богомолов находит полезное в коньяке
- 58 **Мистер Нос**
Ричард Патерсон проясняет, какого всё-таки рода виски

Achaval Ferrer [65] Aladdin [52] Araujo Estate [65] Askaneli [132] Barrister [125] Beluga [125] Bepi Tosolini [133] Bunnahabhain [14] Burn Stewart Distillers [32] Capel [134] Celtic Soul [93] Château Les Carmes Haut-Brion [65] Domaine de Haubet [134] Deanston [14] Domaine d'Esperance [132] Dungourney [87] Errazuriz [65] Graham's [48] Guigal [10] Hakushika [52] Hanabi [52] Heaven [52] Lafontan [134] Imayo Tsukasa [52] Ledaig [14] Maker's Mark [94] Mamont [123] Michter's [31] Midleton [87] Nerpa [123] Nikka [22] Nonino [107] Power's [87] Sibona [134] Symington [48] Tamdhu [28] The Dalmore [65] Tobermory [14] Tsuchida Shuzo [52] Tullamore [87] Waqar [132] Warre's [48] Паевское [65]

ХОЗЯЙСТВА, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ



Мир

- 84 **Афисьонадо об Ирландии**
Новая история ирландского виски, или Откуда там запасы спиртов

Факультет

- 90 **Олигополия против крафта**
Что происходит в портфелях монстров мира spirits
- 98 **Иллюзии алкоголя**
Джин и ром для постоящих, безалкогольные бары и прочие экотренды

Рестораны

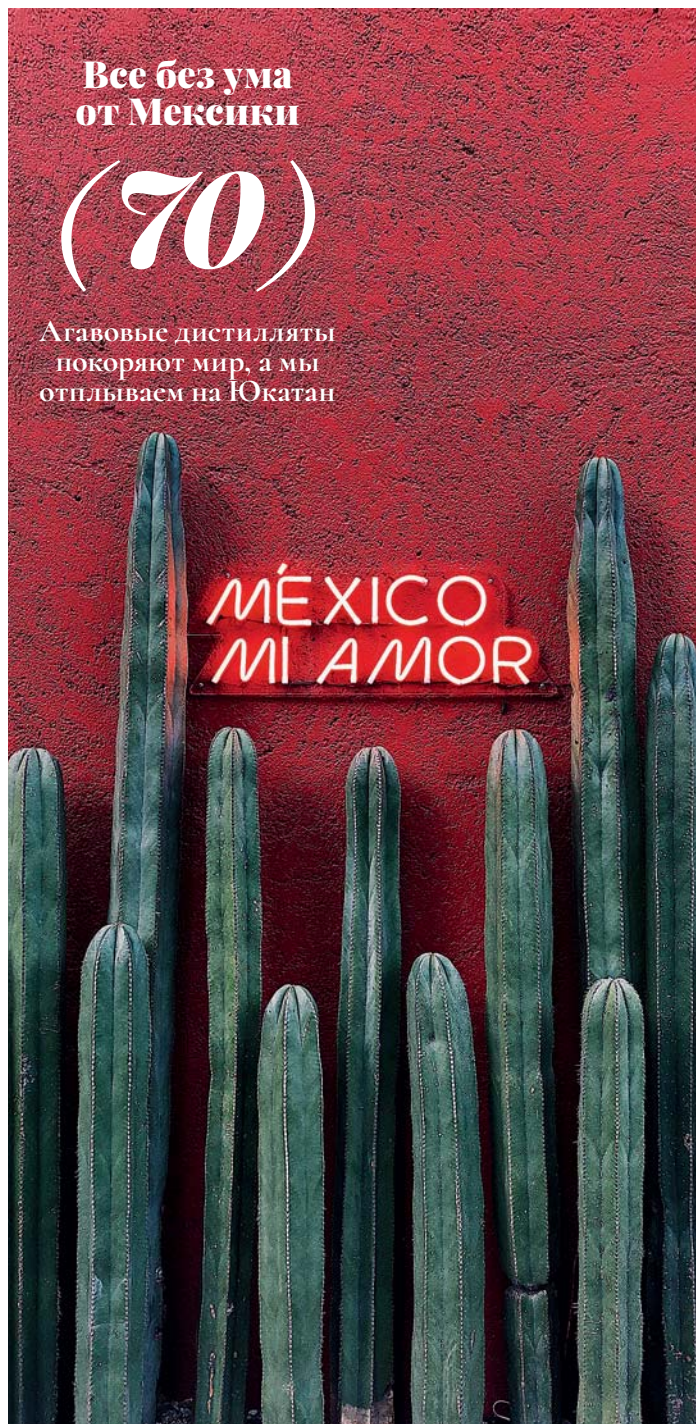
- 102 **Доставка к бутылке**
Правильные домашние сочетания
- 108 **Потерянные выходные**
Репортаж с бар-хoppingа по лучшим заведениям ночной Москвы

Дегустации

- 130 **Чистые, белые**
На первый взгляд, прозрачность — критерий очевидный. Оказалось, не очень
- 136 **Ромовый дневник — 2019**
Что доступно в России из ромов суперпремиум

Категории цен

Указанные категории цен носят информационный характер и не являются предложением о приобретении продукции. Цена может изменяться при резких колебаниях обменных курсов валют, а также иных обстоятельствах, влияющих на ценообразование.



ПОДПИШИСЬ НА **simple wine news**
ПОЛНАЯ ЦИФРОВАЯ ВЕРСИЯ ИЗДАНИЯ
ДЛЯ ПЛАНШЕТНЫХ И ПЕРСОНАЛЬНЫХ
КОМПЬЮТЕРОВ.

Подобрести
на www.swn.ru/podpiska



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



УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

Фото
на обложке:
Nerissa Sparkman

Редакционная коллегия

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Анастасия Прохорова

АРТ-ДИРЕКТОР
Анастасия Григорьева

РЕДАКТОРЫ
Глеб Короленко,
Ольга Бебекина, Валерия
Труфакина, Анна Шенгелия

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР
Татьяна Платонова

ДИЗАЙНЕР
Наталья Васильева

АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ
Иван Барсуков

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ
Сандро Хатиашвили

ПРЕПРЕСС
Алексей Клак

КОРРЕКТОР
Наталья Казакова

НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ
Анна Кукулина, Илья
Кирилин, Ваня Берёзкин,
Андрей Ковалёв, Роман
Суслов, Игорь Родин

© 2019, ООО ИЗДАТЕЛЬСТВО «СИМПЛ»

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
Дмитрий Мережко
Publisher@SimpleWineNews.ru

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА
Анатолий Корнеев

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:
Агентство Universum Community
Наталья Кокорина
nkokorina@simple-adv.ru
www.universum.ru.com

АДМИНИСТРАТИВНЫЙ МЕНЕДЖЕР
Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ
Максим Каширин, Анатолий
Корнеев, Сандро Хатиашвили

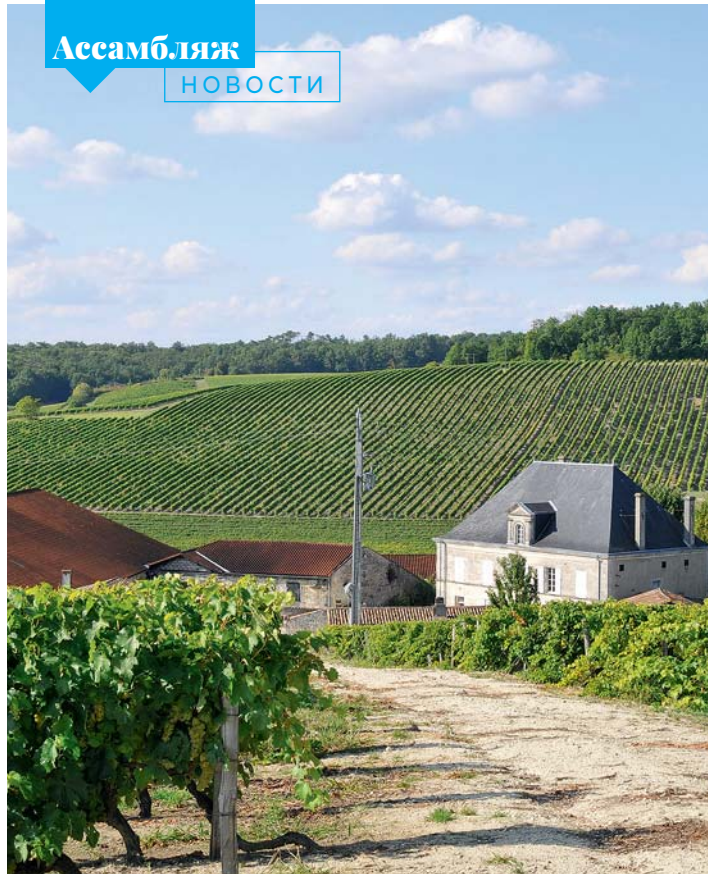
18+

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 несёт ответственности за содержание рекламных материалов.

Michter's: американские боги.

Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2019. — 144 с. ISBN 978-5-4274-0063-3

Цена договорная.
Тираж 35 000 экземпляров.
Отпечатан ОАО «Полиграфический комплекс «Пушкинская площадь».



ПРИРОДНЫЕ РЕСУРСЫ

УПРАВЛЯЯ ЗДОРОВЬЕМ

Дом Hine в Коньяке после пяти лет безупречного труда получил на 70% своих 135 га виноградников двойную сертификацию: Haute Valeur Environnementale (HVE) и Certification Environnementale Cognac. Обе поощряют устойчивые методы природосообразного использования виноградников: защита окружающей среды, контроль фитосанитарных обработок, контроль сточных вод, здоровье и безопасность сотрудников и местных жителей. В планах компании — 100% сертификация к 2021 году.

РАСШИРЕНИЕ ИМПЕРИЙ



Дистиллерия по-китайски PERNOD RICARD НАЧАЛА СТРОИТЕЛЬСТВО ЗАВОДА EMEISHAN MALT WHISKY В КИТАЙСКОЙ СЫЧУАНИ. ОТКРЫТИЕ ЗАПЛАНИРОВАНО НА 2021 ГОД. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ И ТУРИСТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ЗАЙМУТ 13 ГА.

2

МИЛЛИОНА ТУРИСТОВ

ПОСЕТИЛИ ДИСТИЛЛЕРИИ ШОТЛАНДИИ В ПРОШЛОМ ГОДУ. ЭТО +56% В ЛЮДЯХ И +154% В ПОТРАЧЕННЫХ ФУНТАХ (В СРАВНЕНИИ С 2010 ГОДОМ).



КРЕПКИЙ ТУРИЗМ

Европейские дистиллерии приглашают

Европарламент объявил кампанию по развитию спиртового туризма в странах ЕС. Интерактивная онлайн-кампания стремится увеличить посещение регионов, производящих спиртные напитки, и включает хэштеги #SpiritsTourism и #SpiritOfEurope. По данным торговой ассоциации Spirits Europe, дистиллерии по всей Европе в 2018

году приняли рекордное количество посетителей — 1,6 млн туристов во Франции и почти 1 млн в Ирландии. Кампания рассчитывает, что винокурни станут «позитивными агентами перемен», стимулируя спрос на местные услуги и способствуя экономическому росту на местах.



ОТКРЫТИЯ

Каждому графству по виски

Ирландская Slabh Liag Distillers начала строительство дистиллерии и туристического центра в Донеголе (Ольстер) стоимостью €6 млн. Перегонка начнется в следующем году. Производство ирландского виски вернется в графство впервые за 177 лет. Компания известна производством An Dúlamán Irish Maritime Gin и The Legendary Silkie Irish Whiskey.

Новичок на Айле ждёт гостей

Ardnahoe — так называется новая, девятая дистиллерия на Айле, где уже 15 лет не было никаких открытий. Её построили с нуля, мастер-дистиллером приглашен Джим Макьюэн (Jim McEwan), который сделал имя на Bowmore и Bruichladdich. Он обещает создать новый тип копченых виски.



ОТКРЫТИЯ

ПРИЗЕМЛЯЯСЬ В ТЕННЕССИ

Фolk-икона Боб Дилан, запустивший полтора года назад марку виски Heaven's Door, объявил, что в честь 50-летия альбома Nashville Skyline в Нэшвилле (Теннесси) откроются его собственная дистиллерия и центр искусств с галереей, библиотекой и рестораном. Сейчас Дилан выпускает несколько виски на других заводах, в том числе 100-proof, стрейт бурбон и ржаной виски.



РАСШИРЕНИЕ
ИМПЕРИЙ

Осчастливить поклонников

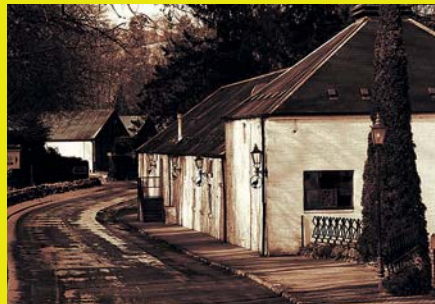
Северо-ирландский Bushmills начал постройку нового предприятия с 29 складами и собирается за 5 лет и £30 млн удвоить производство виски. В итоге он будет перерабатывать до 7 млн литров спирта в год. Сегодня на 20 складах Old Bushmills Distillery хранится 16,3 млн литров будущих виски.

РАСШИРЕНИЕ ИМПЕРИЙ

Бордо повелевает виски

Сильвио Денц, владелец Château Faugères и Lafaurie-Peyraguey, приобрёл половину дистиллерии Glenturret (Пертшир). Покупка обошлась в £15,5 млн, в перспективе про-

изводство молтов вырастет со 170 тыс. литров в год до 500 тыс. В сделке также склады с более чем 1 млн литров выдержанного виски разной крепости. Они позволят выпустить 10–40 летние молты, которые разольют в хрустальные графины от Lalique.



НОВИЧКИ

Попробовать его воздушество

Майкл Джордан в партнёрстве с коллегами выпустил Cincoro Tequila: 100% голубой агавы, в линейке blanco, reposado, añejo и extra añejo. По стилистике обещана «гладкая, натурально насыщенная, сложная текила с исключительным вкусом».



ПРОЦЕССЫ

Вводя в заблуждение

Glenfiddich проиграла судебную тяжбу новому индийскому «шотландцу». Бленд Glenfield бизнесмена Вивека Анасана визуально и фонетически похож на Glenfiddich до степени смешения и нанесёт ущерб предприятию William Grant & Sons и его репутации, если новый виски окажется более низкого качества, утверждает владелец пострадавшего бренда. Возможно, при вынесении вердикта в пользу самозванца высказались два оленя на этикетке против одного у Glenfiddich.

Хард-рок-трио

Бывшие участники рок-группы Motörhead запустили новые «бунтарские» спиртные: на Amazon UK появились их собственные односолодовый виски, выдержанный ром и водка. Motörhead Single Malt Whisky (£69,94) сделан на шведской Maskmuga с 5-летней выдержкой в американском дубе. Motörhead Premium Dark Rum (£37,99) родом из Доминиканы воспитан 8 лет в экс-бурбоновых бочках. Motörhead Vodka (£29,99) дополняет трио.



«ПОПРОБОВАТЬ ВСЕ «ЛА-ЛА-ЛА» И УМЕРЕТЬ» ЗВУЧИТ КАК ПЛАН. А ПОКА ВЫ ЗАКЛАДЫВАЕТЕ В ПОГРЕБА КОТ-РОТИ МИФИЧЕСКОЙ ТРОИЦЫ — LA LANDONNE / LA MOULIN / LA TURQUE, ЧТОБЫ ОНИ ПОЛЕЖАЛИ ТАМ ЛЕТ 25 И БОЛЬШЕ, ДРУГИЕ ВИНА СЕМЬИ ГИГАЛЬ, ВО ВСЕХ СМЫСЛАХ БОЛЕЕ ДОСТУПНЫЕ, УКРАСЯТ И БУДНИ, И ПРАЗДНИКИ. ЗДЕСЬ КАЖДЫЙ НАЙДЁТ СВОЁ.

Гигаль для каждого

РОМАН СУСЛОВ • АНДРЕЙ КОВАЛЁВ

228 990

РУБЛЕЙ СОСТАВЛЯЕТ СТОИМОСТЬ СЕТА НА ЭТОЙ СТРАНИЦЕ, разница слагаемых в цене — до 25 раз. Это примерно треть вин великого ронского дома E. Guigal, которые в Россию привозит компания Simple. На фото нет, например, красного и белого кюве Ex-Voto — фетиша конессёров, и даже визитной карточки хозяйства кот-роти Brune et Blonde: первую поставку в Simple сразу раскупили, и мы не успели его сфотографировать. SWN уже побывал в Ампиои, о чём мы расскажем в одном из следующих номеров, а пока несколько цитат Филиппа Гигалья, внука Этьена и сына Марселя, из его речи к сомелье 23 октября в московском «Ритце».





Мой отец был единственным сыном в семье, я тоже, а мы с женой нарушили традицию, девять лет назад родились наши мальчишки-близнецы.

Заметьте, что описанию La Turque я посвятил столько же времени и слов, сколько рассказу о наших белом и красном кот-дю-рон. Для нас это равно важные вина.

Про наши кот-дю-роны говорят, что это южные вина, сделанные северянами. Белые кот-дю-роны обычно на 80–90% составляет гренаш блан, а мы делаем 60–65% вионье, 10–15% руссана, потом клеретт и бурбуленк, а гренаша от силы 2%. Красное делаем на базе сира. Ассамбляжи этих вин — ювелирная работа.

Коллеги уже продают красные кот-дю-роны 2018 года, а у нас актуальный урожай 2016-го. Просто мы доки по выдерживанию вин и выпускаем их на рынок готовыми.

Даже «обычное» кондриё мы винифицируем на треть в барриках, а ля бургиньон, но вы не ощутите в нём дуба. Секрет в наших бочках. Мы единственные в Роне с собственной бондарней, и мы маниакально контролируем весь процесс производства бочек, начиная с выбора дубов в лесу.

Кюве «Ля Дорьян» — вершина нашего творчества в Кондриё. Если в «обычном» вы сразу узнаете вионье, то в «Ля Дорьян» терруар с каждым урожаем рассказывает новую историю.

Кот-дю-рон Гигалей стал главным вином в бушонах Лиона. В брассери пьют сен-жозеф и кроз-эрмитаж. В гастрономических ресторанах — кот-роти и шатонёф, в мишленовских — «Ля Дорьян», Ex-Voto, топовые кот-роти.

Благодаря изменению климата Кроз-Эрмитаж станет звездой.

Своему белому эрмитажу мы гарантируем 20–25 лет выдержки. Это вино очень уважают французские сомелье. Для них всегда проблема два наших национальных блюда: лягушачьи лапки



67

урожаев отработал Этьен Гигаль; **59** на счету у Марселя, **27** — у Филиппа

24

часа в сутки посменно работают Марсель и Филипп Гигаль в течение сбора урожая в долине Роны, чтобы лично контролировать всё, что происходит в хозяйстве

1

фура с красным Côtes du Rhône ежедневно отправляется из погреба Guigal в бушоны и брассери Лиона

33

мишленовских звезды можно насчитать в радиусе 50 км от вотчины Гигалей Ампыю

1000

сомелье в одном зале собрались на дегустацию E. Guigal в Токио в этом году

35

стобалльных оценок по Паркеру на данный момент у E. Guigal

8 500 000

бутылок произведено хозяйством за 2018 год, это 1,4% всех вин долины Роны

50%

вин E. Guigal остаются во Франции несмотря на гигантский мировой спрос, внутренний рынок для Гигалей — это святое

с 1995 года

вина E. Guigal представлены на российском рынке

800–850

мелких хозяйств в год отец и сын объезжают, чтобы собрать лучший виноград Роны для своих кот-дю-ронов

75 га

собственных виноградников у дома в Северной Роне, 60 га Château de Nalys — их ставка в Южной Роне

в 2002 году

«базовый» шатонёф-дю-пап Гигалей занял первую строку в топ-100 Wine Spectator: это пока единственный случай, когда вином года в WS стало кюве, произведенное негоциантом



и эскарго. Их готовят с большим количеством чеснока. И только белый эрмитаж с ними справляется. Это вино можно сочетать хоть с карри, но учтите, оно никогда не будет подстилаться под блюдо, оно всегда будет над ним.

Налис — имя семьи, владевшей Château de Nalys в XVI веке, их герб украшает этикетку. С тех пор мы лишь четвёртые собственники. Кстати, это хозяйство — одно из немногих, кто выращивает все 13 разрешённых шатонёфских сортов на виноградниках.

Отец говорит, что 2015-й — один из лучших урожаев, которые он видел на своём веку. Он выдающийся в Северной Роне и очень хороший в Южной. А с 2016-м наоборот: выдающийся для Юга, очень хороший для Севера.

Винь-де-ль'Оспис в Сен-Жозефе — пятая часть прорезанной Роной за миллионы лет гранитной скалы, 4/5 которой остались на левом берегу в Эрмитаже на лё ди Bessan. Образцы почв в пробирке у них идентичные.

Когда в 1995 году Château d'Ampuis вышло на рынок, французские сомелье стали нас спрашивать, что ближе к уровню La Landonne / La Moulin / La Turque — оно или Brune et Blonde. Время показало, что Château d'Ampuis выше по статусу. Оно делается с виноградников, граничащих с Ля Ландон / Ля Мулин / Ля Тюрк. ■



Подарки со смыслом

В ЧЕСТЬ 25-ЛЕТИЯ SIMPLE, КОТОРЫЙ ОТМЕЧАЛИ ВЕСЬ 2019 ГОД, ДАВНИЕ ПОСТАВЩИКИ КОМПАНИИ ВЫПУСТИЛИ ЛИМИТИРОВАННЫЕ РЕЛИЗЫ. СТОИТ ПРИОБРЕСТИ НА ПАМЯТЬ ПРЕДСТАВИТЕЛЯ ХОТЯ БЫ ОДНОГО НАИМЕНОВАНИЯ. CARPE DIEM!



**Grappa Nonino
Riserva 25
Simple Selection**
43%

● Граппа с самой длительной задокументированной выдержкой в мире (с 31 марта 1994) создана в честь 25-летия Simple – всего получилось 255 бутылок. Бочка из лимузенского дуба № 2539 — из семи опечатанных погребов, где хранится примерно 2400 барриков с граппой. Во вкусе оттенки абрикоса, сливок и специй. В букете сливки, мёд, экзотические фрукты, апельсин и шоколад. Граппа выпущена в эксклюзивном дизайне: фирменный декантер из синего стекла с ручной алмазной гравировкой, золотым напылением и посеребрённой маленькой цепочкой.



**Graham's 1994
Single Harvest
Tawny**
20%

● Совпадение или нет, но год основания Simple, 1994-й, оказался лучшим урожаем в Порту аж с 1948 года. Он оценен на 99 баллов по WS (после него таким же был пока только 2011-й). В этот «монументальный» год дом Graham's не только создал выдающийся винтажный порт, но и заложил несколько отборных бочек на долгую выдержку. За 23 года этот тон сформировал характер: вино бархатное, многоплановое, с массивной текстурой и медовыми нотами в бесконечно долгом послевкуссии.



**Hine Celebration
25 ans XO Grande
Champagne**
40%

● Коньяк сделан из юньи блана из Гранд-Шампани, но это не миллезим, а ассамбляж спиртов с выдержкой не менее 25 лет, созданный мастер-блендером Эриком Форже для юбилейной Simple-серии в 102 бутылки. Композиция задумана как максимально глубокая и гармоничная, с тёплыми маслянистыми тонами в букете, оттенками выпечки, лесных орехов и свежим акцентом спелой клюквы. Символично также особенно продолжительное послевкусие. Создатели рекомендуют попробовать этот коньяк не только соло, но и в сочетаниях с блюдами из мяса или десертами на основе шоколада.



**Frapin
Millésime
1994 Grande
Champagne**
40,8%

● Винтажный коньяк выпущен в количестве 252 бутылок. Дом Frapin использует только виноград с собственных виноградников в Гранд-Шампани. Вино из сорта юньи блан крепостью 9,5–10,5% дистиллируется в старинном аламбике без снятия с осадка, так что в миллезимном коньяке сохраняются особенности года урожая. Выдерживаются такие коньяки только в сухом погребе. 1994 год дал коньяк ярко-оранжевого цвета. В аромате ноты цветочные и спелых цитрусовых, дополненные изысканными оттенками кожи и ванили.



Коньяк выпущен в эффектном футляре из эко-кожи.

Мало огня

ОХОТА НА РЕДКОСТИ ИЗ МИРА ВИСКИ ПРОДОЛЖАЕТСЯ. СУПЕРОГРАНИЧЕННЫЕ РЕЛИЗЫ ОТ ДИСТИЛЛЕРИЙ, ПРИНАДЛЕЖАЩИХ DISTELL, ПОСТУПИЛИ В ХРАНИЛИЩА SIMPLE SPIRITS.



Deanston 1997 Palo Cortado Finish

● Старейший виски от Deanston с финишем в бочках из-под хереса пало кортадо. Его дистилляция состоялась в 1997 году. Спирты провели более 18 лет в бочках из американского дуба из-под бурбона, после чего ещё два года в хересных. Этот союз подарил 1663 бутылки 20-летнего сингл молта, который совместил фирменную сладость бурбоновой выдержки с плотной текстурой пало кортадо. Получился элегантный виски бочковой крепостью 51,8%.



Tobermory 1999 Marsala Finish

● Единственная дистиллерия на острове Малл выпустила один из самых своих красочных виски с точки зрения аромата: 19-летний сингл молт с финишем в марсале. Бочковая крепость 55,7% и глубокий медный цвет таят в себе прорву ароматов: цитрусовые, тропические фрукты, виноград, лакрица, ириска, шоколад, кофе, кожа, дуб и всё, что вы сможете там почувствовать, — ваше, если найдёте этот ограниченный 1268 бутылками релиз.



Deanston 2002 Oloroso Finish

● Самая экологичная дистиллерия Шотландии сделала оригинальный виски с 2-летним финишем в бочках из-под оло-росо. Deanston живёт в ногу с природой до такой степени, что у них есть своя гидроэлектростанция. 14-летний виски довели два года в бочках из-под оло-росо от хересного дома Bodegas Robles, который работает, соблюдая принципы органического виноделия. Получился уникальный экологически чистый сингл молт крепостью в 50,6% с ароматами шоколада, сливочной помадки, дуба, солода, орехов и специй.

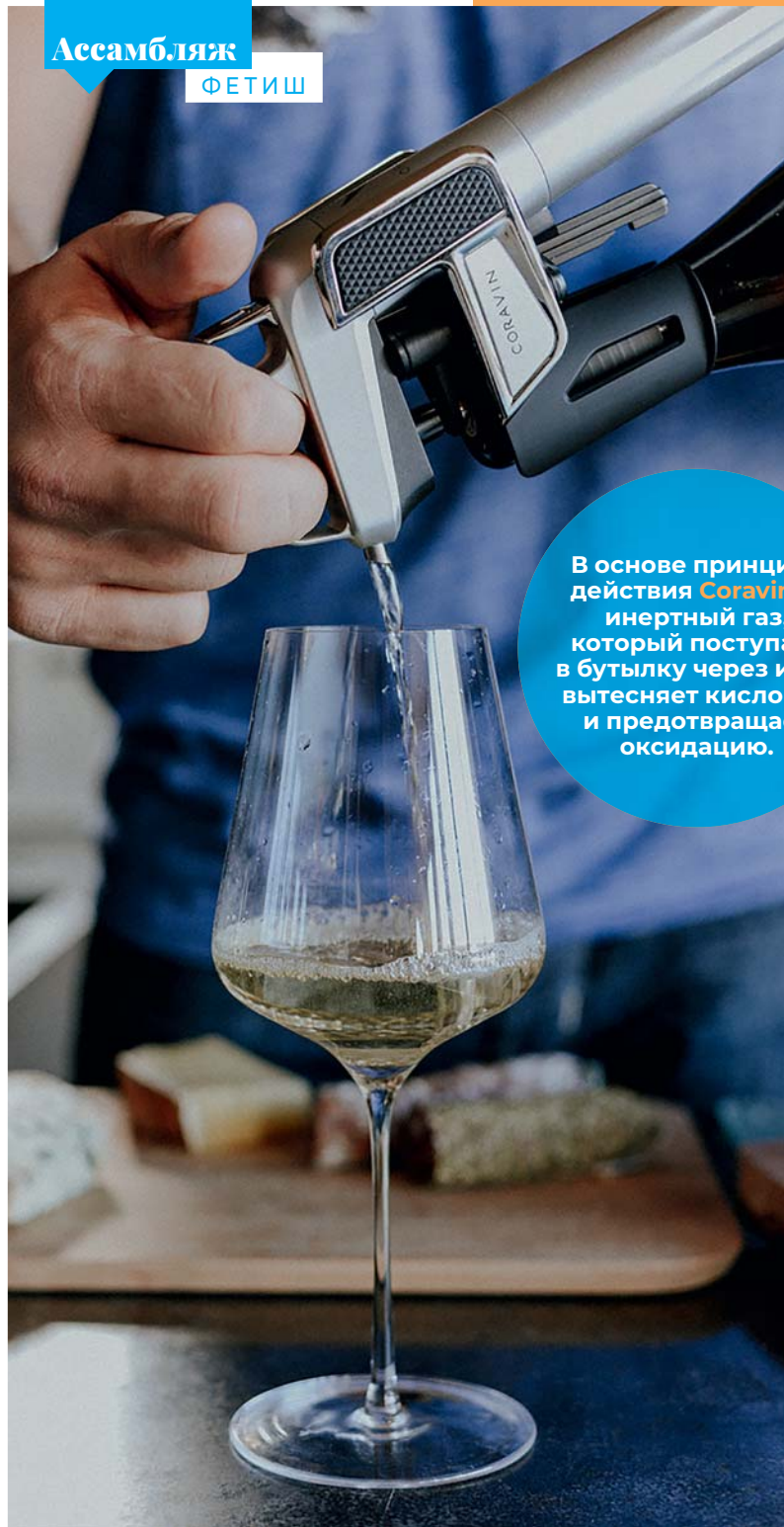


Bunnahabhain 2007 Port Pipe Finish

● Знаменитый завод с Айлы подарил фанатам виски этот драгоценный ограниченный релиз. Чтобы сгладить текстуру и ароматический профиль, шеф-дистиллер Кирсти Маккалум решила закончить выдержку спирта, дистиллированного в 1997 году, в португальских бочках. В результате получился островной скотч бочковой крепости в 55,3% с невероятно мягкой текстурой и медовой сладостью. Первые 9 лет виски провёл в традиционных бочках. Трансфер в бочки для финиша произошёл в 2016 году. В релизе 1650 бутылок.



Ledaig 13 Year Old Port Pipe «ледчиг», знаменитый дымный виски от дистиллерии TOBERMORY МОЖЕТ ПОХВАСТАТЬСЯ НОВЫМ 13-ЛЕТНИМ РЕЛИЗОМ, ДОВЕДЁННЫМ В БОЧКАХ ИЗ-ПОД ПОРТО. СМЕСЬ ФИРМЕННЫХ ДЛЯ ЭТОГО БРЕНДА ДЫМНЫХ ТОНОВ С ХАРАКТЕРНЫМИ ДЛЯ ПОРТО ОТТЕНКАМИ ТУРЕЦКИХ СЛАДОСТЕЙ И СПЕЦИЙ ОБЕЩАЕТ БЫТЬ ВПЕЧАТЛЯЮЩЕЙ. ВЫПУЩЕНО 1489 БУТЫЛОК С ВИСКИ, КРЕПОСТЬ 58,1%.



В основе принципа действия Coravin — инертный газ, который поступает в бутылку через иглу, вытесняет кислород и предотвращает окисляцию.

Сейчас, спустя 8 лет, Coravin в разы обгоняет по продажам все существовавшие до него системы сохранения открытых бутылок: вакуумные насосы, «эноматики» и «вайнсейверы» оказались не у дел. На рынке аксессуаров до сих пор полно устройств, замедляющих окисление вина, но Coravin среди них звезда, прямо как айфон в мире электроники. Ещё больше его сближает с миром гаджетов недавнее пополнение линейки новым Model Eleven, который подключается к смартфону и выдаёт вино после нажатия на тачскрин. Главная причина страстей по Coravin — длительность жизни вина после разлива первой порции. Некоторые бутылки, при правильном использовании, способны сохранять органолептику до трёх лет. У каждого на эту тему своё мнение, но в одном согласны все: конкурентов у этой штуки нет. Он прост, удобен и по-медицински незаменим. Вот что говорят о Coravin наши большие винные друзья.

Михаил Волков

ресторан Winil

«Отличное изобретение. Прежде чем его использовать у себя в Winil, мы тестировали его год, чтобы понять, насколько он эффективен. В «эноматиках», например, все вина начинают через какое-то время пахнуть одинаково. Испытания мы проводили в том числе над Bruno Giacosa Barolo Riserva Speciale Villero 1978: второй бокал налили через год и разницы не почувствовали. Единственный минус, который я вижу, — вино всё же окисляется, когда в бутылке остаётся последний бокал, 150–200 мл».

Алан Бигати

Bigati Bar, Big Asia

«Очень удобно с ним продавать престижные вина по одной порции. У меня в Bigati Bar редко заказывают серьёзные вина по бокалам, но на всякий случай этот прибор есть».

ГЛЕБ КОРОЛЕНКО

CORAVIN: Я УКОЛОВ НЕ БОЮСЬ

В 2011 ГОДУ ИЗОБРЕТАТЕЛЬ МЕДИЦИНСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ГРЕГ ЛАМБРЕХТ СОЗДАЛ ДЕВАЙС, ПРОКАЛЫВАЮЩИЙ ВИННУЮ ПРОБКУ, КАК ШПРИЦ. ОН РЕШИЛ ДЕЛАТЬ ВИНУ АРГОНОВЫЕ ИНЪЕКЦИИ, ЧТОБЫ ПРОДЛЕВАТЬ ЕГО ЖИЗНЬ.

Официальным поставщиком Coravin в России с ноября 2019 года стала компания Simple. Прибор представлен в двух вариациях: Model 1 из пластика и Model 2 с резиновыми элементами Soft-Touch и в алюминиевом корпусе. Электронная версия устройства под названием Model Eleven уже едет в Россию. В зависимости от комплектации (можно выбрать цвет устройства и приобрести его вместе с набором комплектующих), стоимость колеблется от 20 000 до 43 000. Набор из двух сменных капсул с аргоном стоит 2000 рублей. Одно-го баллончика хватает на 15 бокалов объемом 150 мл или на 3 стандартных.



Андрей Абрамов

I Like Wine

«Я одним из первых привёз Coravin в Россию. Это было шесть лет назад, когда я работал в баре «Винтаж». Я прочитал о нём в Wine Spectator и сразу заказал несколько штук. Моему бару такое устройство было очень полезно, хотелось иметь возможность давать людям попробовать новые вина, не открывая бутылку. Кроме того, часто заказывали «половинки», а с бутылками небольшого объёма на рынке всегда сложности. В то время только начиналась движуха с альтернативными регионами — все пили классику и что-то новое было продать сложно, вот почему Coravin был так в тему».

Григорий Чегодаев

Vine & Wine, Вайн-Холл

«Уникальная штука, аналогов которой на рынке нет. По сравнению со всеми существующими системами хранения открытого вина он значительно компактнее и удобнее. Если бы было что-то лучше, оно бы уже стояло у меня в ресторане».

Биссо Атанасов

винодел, главный энолог SWN

«Мы купили Coravin для дегустационного зала винодельни, чтобы не пропадали бутылки бароло и барбареско. Кроме того, мы использовали его на мероприятиях, вроде ярмарок и выставок, где наливали редкие вина, типа амфорного. Внешний вид Coravin хорошо работает в качестве маркетингового инструмента: люди видят, что у тебя явно есть дорогое вино, и спрос на него увеличивается. Есть и минус: на винодельне мне пришлось много раз протыкать иглой одну и ту же пробку, что в конце концов её разрушало и вино неминуемо окислялось. Вывод: либо не снимать устройство с бутылки, либо стараться протыкать пробку всегда в одном и том же месте».

КАК ОБРАЩАТЬСЯ С КОРАВИНОМ, ЧТОБЫ УМЕНЬШИТЬ РИСК СЛУЧАЙНОЙ ОКСИДАЦИИ

1 Снимать с бутылки капсулу, чтобы предотвратить не затупить иглу.

2 Сохранять иглу чистой и «продувать» её после каждого использования, чтобы старое вино не попало в новую бутылку.

3 Хранить бутылку можно в любом положении, но мы рекомендуем не наклонять её, чтобы не смачивать пробку вином.

4 Стараться либо не снимать устройство с бутылки, либо каждый раз протыкать пробку в одном и том же месте.



Nc'nean Distillery

Крепыши гибриды

● Некоторые бренды в погоне за эпатажем стараются соединить, казалось бы, несовместимые вещи.

Пару лет назад впервые на рынок Британии вышла водка — блэнд водки и текилы. Безумная идея пришла в голову группе из Алабамы Red Eye Louie's. В итоге получился напиток с одной стороны с нотами агавы, а с другой — свежестью ментола и оттенками специй. «Водка Red Eye Louie's даёт лучшее из обоих миров», — говорят создатели напитка семья Арора.

Эти же смелые ребята выпустили в этом году новый гибрид — ромкилу, смесь выдержанного пуэрториканского рома и премиальной мексиканской текилы. Ром и текилу смешивают в небольших чанах при высокой температуре, после чего ромкила фильтруется и разливается по бутылкам. Сладкие цветочные оттенки и карамельные ноты,

тропические фрукты и специи в аромате — как и в случае с водкой, напиток вобрал в себя характеристики обоих «родителей».

Другой пример экспериментов — британская Nc'nean Distillery и её заковыристый микс из джина и невыдержанного виски. Назвали напиток просто и понятно — botanical spirit. По сути же это невыдержанный виски, который дистиллировали с десятью (!) видами ботаники. Получился не виски, не джин, а что-то среднее, с нотами орехов, ячменя, трав и цитруса.

Из других примеров — смесь виски и рома от Basil Hyden, виски и текилы Penthouse, коньяка и водки Grey Goose, а также многочисленные вариации смешения spirits с вином.



RTD возвращаются

● В России «коктейли в банках» вызывают ассоциации лишь с химозными «ягурами» и «вертолётками» начала 2000-х, но в США, Японии, Великобритании и особенно в Австралии Ready to Drink (RTD) бьют рекорды.

По результатам исследования центра Nielsen (США) продажи алкогольных RTD выросли за последний год на 40%. На чемпионате Diageo Reserve World Class 2019 бар-тендеры даже готовили коктейли для баночек. Компания Diageo постоянно выпускает на основе своих брендов новые RTD. Впрочем, теперь они выступают в новом амплуа: придуманные когда-то ради удобства и дешевизны, нынешние RTD стремятся к

изысканности и кроме яркой упаковки (причём не всегда в виде классической алюминиевой банки) предлагают качественную алкогольную базу, натуральные ингредиенты и минимум сахара.

Взять, к примеру, классику миксологии от бренда On The Rocks. В Old Fashioned они используют бурбон Knob Creek, в маргарите с ананасом и халапеньо — текилу Tres Generaciones, а в космополитен — водку Effen. Никаких красителей, только натуральные компоненты.

Нарастающий тренд внутри категории — эксперименты с различными вкусами напитков. Так что полки с RTD пестрят юззу, базиликом, розмарином и необычными миксами фруктов.



Безумие с бочками

● Эксперименты с разными видами бочек для довыдержки становятся всё неожиданнее, и даже консервативная Scotch Whisky Association не устояла перед желанием дистиллерий экспериментировать с текиловыми и джинновыми «финишами». В Ирландии Chapel Gate Whiskey Co. в этом году представили удивительную историю — блэнд J.J. Corry The Battalion, довыдержанный в бочках из-под текилы и мескаля, которая, по словам производителя, добавила виски «лёгкий отпечаток агавы».

В Мексике же, наоборот, довыдерживают текилу в бочках из-под виски. Ярким примером служит Don Julio Reposado Double Cask, где используются бочки от Buchanan's. В прошлом году Walsh Whiskey Distillery выпустила новую сингл-касковую серию The Irishman Founder's Reserve — Caribbean Cask Finish. Для 6-месячной довыдержки использовались бочки из-под рома Chairman's Reserve с карибского острова Сент-Люсия.



Искусство жить с Italicus

ФИЛОСОФИЯ ВОЗРОЖДЁННОГО ИТАЛЬЯНСКОГО АПЕРИТИВА ПРОСЛЕЖИВАЕТСЯ ВО ВСЁМ, ЧТО СВЯЗАНО С БРЕНДОМ, БУДЬ ТО КОНКУРС БАРМЕНОВ ИЛИ РЕКЛАМНАЯ КАМПАНИЯ. МЕСТАМИ — ВОПЛОЩЕНИЕ СТИЛЯ DOLCE VITA, АБСОЛЮТНО ВО ВСЁМ — ВОДОХНОВЕНИЕ ИСКУССТВОМ И КРЕАТИВ.



НОТЫ И ПОТКИ

Ансамбль Gaga ориентирован на повышение осведомлённости публики о классической музыке через инновационный подход, объединяющий оркестровую музыку с поп-музыкой и танцами.

ART OF ITALICUS

В России итальянский цитрусовый ликёр розолио от основателя Ital Spirits Джузеппе Галло выстрелил весной этого года, покорила сердца многих барменов — очень уж красивая предыстория. Но главное — неповторимый вкус и стиль самого напитка. Так что отечественные бармены смогли влиться в глобальный конкурс Art of Italicus 2019. Российский этап конкурса прошёл 6 сентября в баре ресторана Percorso (СПб), победителем стал Артём Талалай, старший бармен «Сахалина». Придумывая конкурсный коктейль с Italicus Rosolio di Bergamotto, Артём рассуждал о взлётах и падениях

ял аперитивных напитков и провёл аналогию с мастерами Возрождения Микеланджело, Рафаэлем и да Винчи и творчеством легендарного уличного художника Бэнкси. Баллончик краски и барный сифон, похожий на него по форме, вошли в современный мир, ознаменовав современные технологии и сменяемость техник.

ЗВУКИ МУЗЫКИ

В сентябре Italicus отметил свой третий день рождения, в честь этого была запущена кампания Sound Of Italicus. В ролике с композицией Sofia мелькают побережье Амальфи и произведения искусства. Вместе с симфоническим оркестром Gaga Italicus переосмыслил происхождение, стиль и мастерство аперитива. Видео акцентирует внимание на сходстве художественной техники музыкантов с чутьём барменов, чтобы продемонстрировать, что и то и другое можно оценить как формы искусства. В прошлом году Italicus сотрудничал с Мо Кополеттой (Mo Coppoletta), одним из самых талантливых художников-татуировщиков и иллюстраторов нашего времени. ■



Коктейль Modern Game Артёма Талалай

40 мл Italicus Rosolio Di Bergamotto

120 мл кордиала из фейхоа, новозеландского совиного блан и чая молочный улун

В охлаждённый бокал рокс, наполненный кубиками льда, вливается Italicus Rosolio Di Bergamotto, с помощью сифона доливается и образует лёгкую и быстро исчезающую пенку кордиал. Затем добавляется ликёр Suze, всё перемешивается и украшается долькой лайма.

ФИНАЛ КОНКУРСА прошёл 4 ноября в Барселоне в Paradiso. Победительница — испанка **Селия Бугалло** из лондонского Kwant — поедет на стажировку в The NoMad Bar в Нью-Йорке.

СОЗДАНИЕ ВОДКИ С ОСОБЫМ ХАРАКТЕРОМ — ЮВЕЛИРНАЯ РАБОТА. ДИСТИЛЛЕРУ НЕОБХОДИМО СОХРАНИТЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР СПИРТА И В ТО ЖЕ ВРЕМЯ ВЫРАЗИТЬ ЕГО ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ, ИСПОЛЬЗУЯ ОЧЕНЬ ОГРАНИЧЕННЫЙ НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ. ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, ХАРАКТЕР ВОДОК МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ РАЗИТЕЛЬНО, ЧТО ПОДТВЕРДИЛИ ТРИ ОБРАЗЦА НАШЕЙ МИКРОДЕГУСТАЦИИ.

Как слеза

Crystal Head Aurora *

Канада
40°
amazon.co.uk

£57,95

СЫРЬЕ: пшеница из Англии сорта сансет
МЕТОД ДИСТИЛЛЯЦИИ: пятикратная в классической колонне

ПОСТДИСТИЛЛЯЦИОННЫЕ ОПЕРАЦИИ: семь этапов фильтрации, один через активированный уголь, три через особую разновидность кварца под названием «Херкимерский алмаз»

ВПЕЧАТЛЕНИЕ: в аромате присутствие тяжёлых фракций в виде сладких пряностей, нот лаковой краски и переспевших фруктов. Вкус мощный, слегка обжигающий. Финиш долгий, пряный

Grey Cardinal Organic

Литва
40°
adogaspb.ru

до 4 000 Р

СЫРЬЕ: органически выращенная на Сицилии пшеница

МЕТОД ДИСТИЛЛЯЦИИ: в колонне

ПОСТДИСТИЛЛЯЦИОННЫЕ ОПЕРАЦИИ: Не раскрываются детали, но все ингредиенты органически сертифицированы

ВПЕЧАТЛЕНИЕ: едва уловимый аромат лимонной цедры и отрубей. Нейтральный вкус, быстрый, чистый финиш

Nikka Coffey Vodka

Япония
40°
simplewine.ru

до 6 000 Р

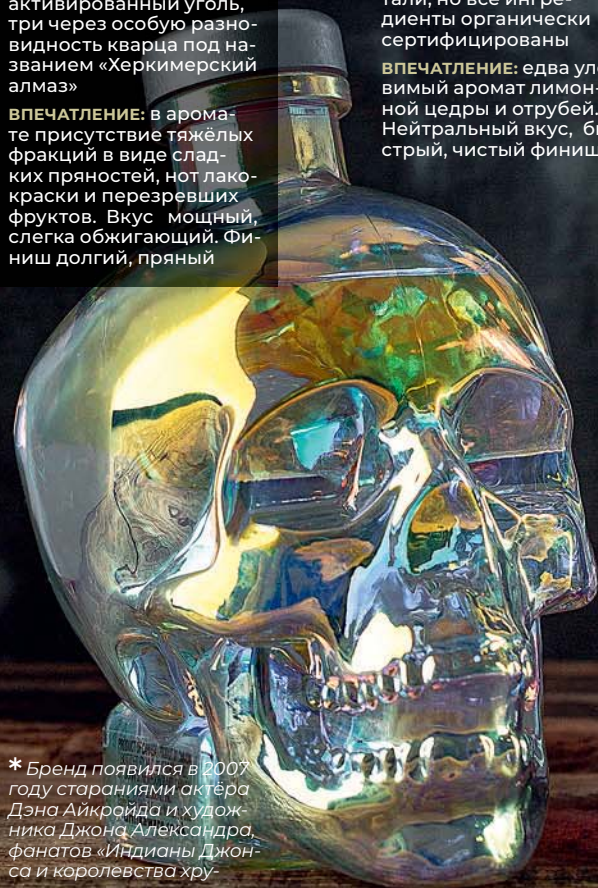
СЫРЬЕ: кукуруза из США и ячмень из Японии

МЕТОД ДИСТИЛЛЯЦИИ: кукуруза и соложенный ячмень раздельно дистиллируются в аппарате Коффи разными батчами, чуть отличающимися процентом спирта на выходе, после чего из разных батчей составляется купаж.

ПОДРОБНЕЕ О ЯПОНСКОЙ ВОДКЕ на странице 24

ПОСТДИСТИЛЛЯЦИОННЫЕ ОПЕРАЦИИ: Фильтрация через берёзовый уголь..

ВПЕЧАТЛЕНИЕ: Аромат нейтральный, но дополненный летучими фракциями. В нём чувствуются сирень, ноты зелёного яблока, белого перца, лайма. Обволакивающий, мягкий вкус, с долгим, сладковатым финишем



* Бренд появился в 2007 году стараниями актёра Дэна Айкройда и художника Джона Александра, фанатов «Индианы Джонса» и королевства хрустального черепа».

В COFFEY НИКАКОГО КОФЕ!



ОЧЕНЬ ЧАСТО ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ NIKKA СПРАШИВАЮТ, ПРАВДА ЛИ, ЧТО В COFFEY GRAIN ДОБАВЛЯЮТ КОФЕ? НЕТ! ВИСКИ, А ТЕПЕРЬ И ВОДКА И ДЖИН ОТ NIKKA СДЕЛАНЫ ИЗ СПИРТОВ, ВЫГНАННЫХ НА КОЛОННЕ КОФФИ. ЗАЧЕМ ЯПОНЦЫ ВОЗРОДИЛИ ТЕХНОЛОГИЮ XIX ВЕКА?

Илья Кирилин

ЧТО ТАКОЕ КОФФИ?

Колонна непрерывной дистилляции (КНД), названная именем изобретателя Энея Коффи (патент 1830 года), прародитель современных ректификационных колонн. Аппарат Коффи состоит из двух колонн высотой 3–10 м. В первой брага перегоняется в спирт-сырец (25–35°), во второй спирт-сырец в спирт (85–90°). Спирт получается чище, чем в кубе, но не такой нейтральный, как в ректификационной колонне, где он достигает 95–96°. В спиртах Коффи чуть больше ароматических веществ, ярко выражены цитрусовые, яблочные и цветочные тона, вкус более мягкий и округлый. Аппарат Коффи сложен в обращении из-за рустичной терморегуляции, и почти вышла из употребления. И только в Nikka продолжают работать с двумя аппаратами 1960-х.

КАК КОЛОННА КОФФИ ПОПАЛА В ЯПОНИЮ?

Масатака Такецуру, основатель Nikka и родоначальник японской индустрии виски, хотел воссоздать шотландские рецепты, в том числе для купажированных виски, которым нужна добавка хорошего зернового спирта. Он привёз из Глазго колонну Коффи и в 1965 году вышел его первый blend по шотландскому подобию: Nikka Black. При демократичной цене в 1000 йен, за которые тогда продавали массовые виски, Nikka Black представил новый уровень качества. Продажи были столь хороши, что вскоре пришлось заказать вторую колонну, в полтора раза больше.

ЗАЧЕМ СЕГОДНЯ ЯПОНЦАМ КОЛОННА КОФФИ?

При создании blends шотландцы используют десятки спиртов из разных дистиллерий, между которыми налажен постоянный обмен. В Японии такого обмена нет, так что каждая дистиллерия стремится сама воспитать побольше спиртов с разными свойствами, играя с переменными от сырья и вариантов перегонки до экзотических бочек для выдержки. При этом в Японии есть такие нетипичные для Шотландии blends, как Nikka Taketsuru, blend двух односолодовых виски, или же зерновые и даже солодовые виски из Коффи.

Эней Коффи

(Aeneas Coffey)

1780—1852

Был офицером таможенной службы, боролся с нелегальными дистиллерами. В один из рейдов в 1810 году был ранен, выжил, вернулся на службу, в 1824 ушёл в отставку, купил дистиллерию Dodder Bank в Дублине, в 1830-м получил патент на свою колонну. Над идеей КНД с начала века работали изобретатели Франции и Англии, но Коффи придумал систему отвода сивушных масел, которая сделала процесс действительно непрерывным, а ещё внедрил в КНД медные тарелки. Его аппарат упростил и удешевил производство базовых спиртов для виски, водки и т. д.

ЧТО ПЕРЕГОНЯЮТ В АППАРАТЕ КОФФИ?

Колонны Коффи Nikka использует не только для перегонки кукурузы, привезённой из США (этот спирт добавляют в ассамбляжи виски Nikka Days и Coffey Grain), но и для соложенного ячменя (серия Coffey Malt). Отдельные релизы лучших бочек молтов из Коффи традиционно собирали восторги ценителей, так Nikka Single Cask Coffey Grain 1992 стал Лучшим виски Японии 2005 по версии The Whisky Bible.

ЧЕМ ХОРОШИ АППАРАТЫ КОФФИ ДЛЯ NIKKA?

По словам Наоки Томойоси, директора по продажам Nikka, «они дают ещё одно измерение сложности и глубины для будущего blend. У нас самые старые аппараты Коффи в стране, а может, и в мире, а Coffey Grain был первым в мире зерновым виски, бутилированным в чистом виде».

КАК ДЕЛАЮТ КОФФИ-ДЖИН И КОФФИ-ВОДКУ?

Для джина дистиллят из кукурузы и соложенного ячменя ароматизируют по классике можжевельником, но используют и японские цитрусы юдзу, кабосу, нацудайдай, плоский лимон хирами и зелёный японский перец сансё. Водку также делают из кукурузы и ячменя, очищают через берёзовый фильтр. Она получается плотной и деликатной одновременно. ■



ЕЩЁ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОЛОННЫ КОФФИ на странице 84

«Онегин» на волне

МЫ ДАВНО ПРЕДПОЛАГАЛИ, ЧТО РОСКОШНОЕ МЕНЮ НА РЫБНУЮ ТЕМУ ИДЕАЛЬНО ПОДОЙДЁТ ПОД ВОДКУ «ОНЕГИН». ПРОВЕРИТЬ ЭТУ ИДЕЮ НАМ ПОМОГ РЕСТОРАН ASSUNTA MADRE.

КАРПАЧО ИЗ КРАСНОЙ КРЕВЕТКИ

«Онегин» — выверенный баланс мягкости и терпкости, приятная сладость первых нот с оттенками миндаля, переходящая в элегантную горчинку послевкусия. К свежей рыбе и креветкам — великолепно!

ФРУТТИНИ (манго, клубника, грецкий орех, гранат, ананас, лимон)

Идеальное завершение ужина под штоф водки — домашнее джелато из фруктов и ягод.

МЕСТО

Assunta Madre

Поварская ул., 55/52, к. 2,
+7 (495) 730 66 66

Кухней одного из лучших рыбных ресторанов Москвы уже год заведует то-сканец **Микеле Броджи**, ранее работавший с Гордоном Рамзи в Aubergine и Аленом Ллоркой (Le Chantecler, Ницца). За винную и барную карту спасибо **Дмитрию Базашвили**, который собрал внушительную коллекцию вин со всего света.

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ (лангустины, креветки, каракатица, осьминог, вонголе, кальмары, мидии в белом и красном вине)

Со вкусом и текстурой насыщенной домашней пасты с дарами моря «Онегин» в сольном варианте пребывает в полной гармонии: ни один компонент не теряется на фоне другого