

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

Николаевы

прорыв в российском
виноделии

**Топ-
рислинги**

лучшее из Германии
и Австрии

60+

пино нуаров отовсюду,
кроме Бургундии

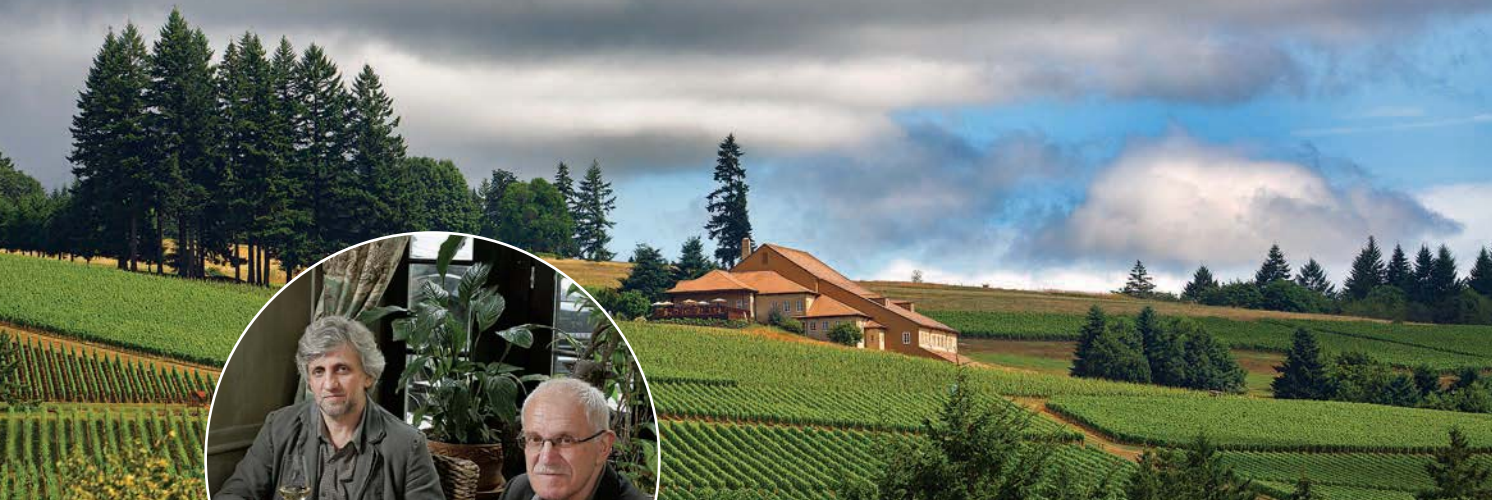
**Fattoria
del Cerro**

Монтепульчано
для знатоков



специальное приложение
о винодельнях Краснодарского края

СОДЕРЖАНИЕ



ОСОБОЕ
МНЕНИЕ

36

Этикетки на салфетке

Разобраться в итальянских белых непросто, но отцу и сыну Митта помог художественный вкус

ДЕГУСТАЦИЯ

50

Нефтедобыча

Почему бензольный тон - не главное достоинство премиальных рислингов?

РЕГИОН

64

Ближайший к Аляске

Зять Паркера, бургундские негодянты и прочие хиппи в котле Орегона.



ХОЗЯЙСТВО

88

Третий лик Юпитера

Благородное вино из Монтепульчано: почему санджовезе больше не нужны «костыли»

ПРОЦЕСС

92

Сера без чёрта

Может ли современное виноделие отказаться от сульфитов

КАТЕГОРИЯ

98

Шарм шарма

Просекко супермаркетной категории радуют растущим уровнем качества



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.

Allegrini [93] Beaux Freres [64-74] Belle Glos Las Alturas [146] Bodega Chacra [121; 148; 155] Bouchard Père & Fils [122] Brundlmayer [50-63] Burg Ravensburg [50-63] Ca'Del Bosco [146] Canti [103] Capannelle [48-49] Casa Defra [103] Château Carbonnieux [141] Château du Tertre [141] Château Giscours [141] Château La Lagune [141] Château Mondorion [141] Château Potensac [141] Château Poujeaux [140] Château Rocheyron [106-107] Château Smith Haut-Lafitte [14; 141] Château Soutard [141] Clos Henri [151] Cloudy Bay [149] Cuvée Carbon [9] Domaine Drouhin [64-74; 120] Domaine Serene [64-74; 146] Domaine Yves Cuilleron [46] Domaines Barons de Rothschild [11; 141] Domdechant Werner [50-63] Donnafugata [38] Dr. Bürklin-Wolf [50-63] Dr. Loosen [50-63] Egon Müller [50-63] Fattoria del Cerro [76-84] Fattoria di Felsina [145] Fontodi [96; 145] Franz Haas [149; 152] Frescobaldi [10; 42] Georg Breuer [50-63] Gerard Bertrand [146] Gunderloch [50-63] Henri Bourgeois [152] Inama [38] Joh.Jos.Prüm [50-63] Karthäuserhof [50-63] Kellerei [150; 152] Kühling-Gillot [50-63] Künstler [50-63] La Gioiosa [103] La Scolca [38] Lanson [134] Лефнадия [26-30; 86-91] Louis Roederer [22; 141] Malat [50-63] Marchesi Pancrazi [145] Markus Molitor [50-63] Массандра [44] Mouton Cadet [18] Nino Franco [102] Paolo Leo [117] Pichler [50-63] Polvanera [117] Prager [50-63] Раевское [156] Robert Weil [50-63] San Marzano [117] Sanchirico [117] Santadi [38] Te Kairanga [145] Tenuta del Saliviano [38] The Eyrie Vineyards [64-74] Umani Ronchi [38] Vigneti del Salento [117]



Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг
Анастасия Прохорова
Editor@SimpleWineNews.ru

Арт-директор
Вениамин Фригдгельм

Ведущий аналитик
Игорь Сердюк

Обозреватель
Анна Кукулина

Редакторы
Василий Расков, Илья Кирилин, Дилара Булганова

Ассистент редакции
Анна Шенгелия

Ведущий эксперт
Сандро Хатишвили

Управляющий редактор
Виолетта Буйнич

Фоторедактор
Софья Маркова

Дизайнер
Владимир Нелюбин

Препресс
Алексей Клак

Корректор
Наталья Казанова

Книга подготовлена авторским коллективом в составе:
Андрей Ковалёв, Michele Borzoni, Семён Кузьмин,
Игорь Родин, Ваня Берёзкин, Игорь и Ольга
Улько, Руслан Валиханов, Роман Сулов

© 2014, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор
Дмитрий Меренко
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта
Анатолий Корнеев

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

PR-менеджер
Илья Степаненко

Заместитель директора по распространению
Федор Бочкарев
FBochkarev@Simple.ru

Ассистент
Мария Семенова

Курьер
Руслан Тетеркин

Редакционный совет серии
Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
Сандро Хатишвили, Влада Лесниченко,
Вероника Денисова, Didier Derond,
Nicolo d'Affliti, Rudi Buratti

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.

Николаевы: прорыв в российском виноделии /

Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство СИМПЛ, 2014. — 160 с.
ISBN — 978-5-4274-0022-0

Цена договорная

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



КИНО И ВИНО

108

Из рода Челищевых

Марк рассказывает о дедушке



РЕПОРТАЖ

114

Южное буйство

Отчёт о традиционном фестивале вин из автохтонных сортов Юга Италии

ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

144

Пино вышел погулять

Красный бургундец отовсюду, кроме своей родины: 62 образца в самых разных стилях

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

везде,
На iPad, Android или любом персональном компьютере

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

1 выпуск
99 руб.

Подписка
на 10 выпусков
690 руб.



ВЫГОДНО, ВЕРНО?

Подробнее на www.SimpleWineNews.ru/digital

АССАМБЛЯЖ
фото

Нева, паруса, шампанское

Фото: Сергей Кузьмин



В конце июня в Санкт-Петербурге в акватории Невы прямо между Зимним дворцом и Петропавловской крепостью впервые прошёл этап мировой парусной регаты Extreme Sailing Series by Land Rover. В нём приняли участие настоящие легенды яхтенного спорта: победитель Volvo Ocean Race француз Франк Камм и самый титулованный яхтсмен мира сэр Бен Эйнсли (четырёхкратный олимпийский чемпион и 11-кратный чемпион мира). Но победу в серии одержала швейцарская команда Alinghi.

Кроме приза за первое место (стального кораблица) команде вручили и двойной магнум уникального шампанского Cuvée Carbon. Его бутылка оплетена настоящим карбоном, поэтому ему самой судьбой было предназначено стать роскошным символом победы яхтсменов: ведь из этого материала выполнена значительная часть современных гоночных яхт.

Cuvée Carbon подходит гонкам и концептуально — дом до сих пор выпускал только империялы (6 л) и навуходоносцы (15 л), явно рассчитанные на большие команды, и только винтажного шампанского — лучших, «победных» миллезимов. Двойной магнум — новинка в линейке, которая для дома Bertrand Devavry пока большая редкость. ■

АССАМБЛЯЖ

мир

Погода в винодельческих регионах на 20 августа: Бордо +21, малооблачно ▶ Бургундия +18, облачно
▶ Шампань +18, малооблачно ▶ Эльзас +17, пасмурно ▶ Долина Роны +19, облачно ▶ Долина Луары +18, малооблачно
▶ Пьемонт +24, облачно ▶ Тоскана +27, облачно ▶ Венето +24, пасмурно ▶ Сицилия +34, ясно ▶ Риоха +21, облачно

Грозовая карта

Последние три года не давали бургундцам расслабиться, ведь град методично снижал урожайность, в некоторых коммунах более чем на половину. Лето 2014 не стало исключением, но на этот раз досталось и итальянцам.

ЧЕТВЁРТЫЙ К РЯДУ

Идеальные погодные условия весной и в начале июня давали надежды на обильный урожай в Бургундии, но были перечёркнуты всего за 5 минут ураганным ветром и сухим градом размером с мяч для гольфа 28 июня. Больше всего пострадали Поммар (70-90%), Вольне (60-80%), Мерсо (до 80% некоторых гран кро), Бон (от 15 до 100%).

ПУШКИ И СЕТИ

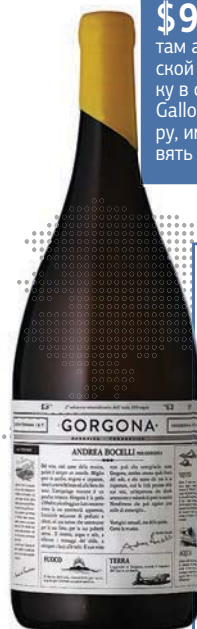
В начале года в Бургундии виноделы установили 34 пушки для расстреливания туч специальным составом, чтобы не дать сформироваться граду. Однако июньский шторм был настолько интенсивным, что машины не успели среагировать. Самым эффективным способом защиты являются сетки, которыми накрывают виноградники (их широко используют, например, в Аргентине), но во Франции законами АОС они, конечно, не предусмотрены. Сетки в этом году использовали в Кортон-Шарлемане. Французский АгриМер тем временем предлагает сначала «протестировать влияние установок на сложившиеся особенности терруара».

НЕ ТРОНЬ ГРАН КРЮ

Бордосцам в начале лета тоже пришлось понервничать, но в итоге град прошёл только по северной части Медока и затронул Коньяк. Ожидается, что урожай будет в рамках обычного (от 5,4 до 6 млн гл), что на 50% выше скудного прошлого года. В целом во Франции ожидается хороший по объёмам урожай за счёт роста показателей Бордо, долин Роны и Луары. Кроме Бургундии, летний шторм с градом сильно поработал на 15000 га виноградников Лангедона, а в сочетании с засухой больших объёмов там ждать не стоит.

ГОТОВНОСТЬ НОМЕР ОДИН

Через пару дней после шторма на юге Франции вечером 8 июля град разразился в Бароло. Потери составляют от 5 до 30% на отдельных виноградниках. Сильно помогли защитные сетки, установленные практически на всех виноградниках кро, хотя финансовых потерь не избежать: потребуется контролировать ботритис и тщательно сортировать виноград.



\$9700000000 составило по подсчётам американского Forbes состояние калифорнийской семьи Галло, что поставило их на 25-ю строчку в списке богатейших семей Америки. На E&J Gallo Winery работают 5000 человек по всему миру, им принадлежат 6500 га виноградников и девять виноделен в Калифорнии и Вашингтоне.

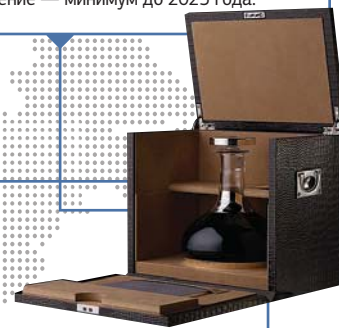
ГОРГОНА

Семья Фрескобалди вместе с итальянским тенором Андреа Бочелли выпустила второй винтаж вина Gorgona, производимого заключёнными тюрьмы на одноимённом острове. Имя певца появится на всех 2500 бутылках и 200 магнумах, которые будут продаваться исключительно в лучших ресторанах по всему миру, а все заработанные средства пойдут на поддержание тюрьмы.



ПОРТО

Семейство Симингтон приняло решение разлить одну из трёх бочек тони, купленных их шотландским предком Энтоном Симингтоном в 1882 году. Символизируя единство Португалии, Шотландии и Англии, 656 сделанных в Португалии декантеров украшены шотландским серебром и помещены в обшитый кожей бокс от английских мастеров из Smythson, ранее наотрез отказывавшихся работать с алкогольными заказами. Оставшиеся бочки останутся нетронутыми, пока к управлению компании не придет следующее поколение — минимум до 2025 года.



МАДРИД

На празднование 150-летия Vega Sicilia президент компании Пабло Альварес пригласил более 700 гостей, среди которых оказались Курт Рассел, Голди Хун и Кейт Хадсон, а за кухню отвечали братья Рока и Хуан-Мария Арсак. 87-летний отец Пабло, Давид Альварес, с которым они не общаются уже несколько лет, тоже был приглашён, однако решил устроить в тот же день альтернативную вечеринку в своём имении в Мадриде, куда позвал большинство гостей, приглашённых сыном.



€522000000

потратил Евросоюз с 2009 по 2013 гг. на продвижение европейских вин за рубежом, однако европейские аудиторы посчитали поддержку неэффективной, поэтому дотации в размере €1 600 000 000 в следующие четыре года под вопросом.

ВАЛЬПАРАИСО

Культовый чилийский производитель Errázuriz в 2015 году выпустит два новых вина — топовый пино нуар и шардоне с отдельных виноградников из недавно выделенной прохладной прибрежной части долины Аконкагуа — Аконкагуа-Коста. Эдуардо Чедвик в новом проекте нацелился на уровень качества бургундских гран кро, и первый урожай его не подвёл: урожайность оказалась низкой, у первых образцов насыщенная, чистая ароматика и хорошая кислотность.

► **Рибера** +21, малооблачно ► **Рейнгессен** +18, пасмурно ► **Вахау** +18, пасмурно
 ► **Калифорния** +30, ясно ► **Кольчагуа** +29, малооблачно ► **Мендоса** +25, ясно
 ► **Кейптаун** +15, облачно ► **Баросса** +13, облачно ► **Краснодарский край** +28, пасмурно

ПАРИЖ

Во Франции принят закон, согласно которому работодатели могут запрещать сотрудникам употреблять на рабочем месте сидр, пиво и вино, что ранее не возбранялось.



СТРАСБУРГ

Экспертиза двух «подозрительных» бутылок шампанского, изъятых французскими таможенниками в том же автомобиле, где был обнаружен 1 кг амфетаминов, показала, что вместо вина в бутылках содержался экстази в жидкой форме, рыночной стоимостью €90 000. Ранее случаи транспортировки наркотиков под видом вина имели место в Бразилии и Австралии.



ШАМБЕРИ

Савойя стала восьмым регионом Франции, где игристым винам, произведенным методом вторичной ферментации в бутылке, присвоено наименование креман. По новым правилам вина должны минимум на 60% состоять из местных сортов жанер и альтес, причём первого должно быть не менее 40%. Подход должен помочь сохранить уникальность местных сортов, так как в планах производителей было увеличить процент шардоне. Славящийся игристыми аппелласьон Сейсель (Seissel) сохранит собственную маркировку.



КЛЕРМОН-ФЕРРАН

В паллиативном медицинском центре, где усилия врачей направлены на улучшение качества жизни больных, откроется винный бар, что по задумке поможет incurable patients облегчить страдания в кругу родных и близких.



ТУРИН

Виноградники Пьемонта стали юбилейным 50-м итальянским объектом в списке Всемирного наследия ЮНЕСКО, присоединившись к долине Дору, Вахау. Токаю и швейцарским террасам Лаво. Включение в список должно не только положительно сказаться на потоке туристов, но и спасти регион от нежелательной застройки, которая теперь будет ещё жестче регламентироваться.

ПЭНЛАЙ

Domaines Barons de Rothschild, владельцы Lafite, отчитались о первом урожае своего китайского проекта в приморской провинции Шаньдун, оценив его как «не совсем хороший, но и не плохой, особенно на фоне остальных местных вин». Исследования почвы предсказывают успех каберне совиньон и сира, хотя кроме этого на 25 га высажены мерло, каберне фран и марселан — кросс каберне совиньон и гренаша. Инвестиции составили почти 10 млн евро, а их целесообразность французы предлагают оценить лет через 100.



МОНПЕЛЬЕ

В Лангедокз появился новый аппелласьон Terrasses du Larzac AOC объединяющий 60 производителей на 2000 га к северо-востоку от Монпелье. Следующим на очереди новых AOC стоит La Clape.

АВИНЬОН

В преддверии урожая в долине Роны разгорается битва за виноград между кооперативами и negociants. Совет виноделов долины разослал всем участникам кооперативов письмо, предупреждающее о «коварных действиях некоторых negociants с целью скупить как можно больше винограда», а за тайный сговор с противниками им грозят штрафы и исключение. Конфликт стал результатом продолжающегося снижения объемов производства винограда в регионе из-за выкорчевывания лоз и плохой погоды, тогда как цены за последние годы выросли на 35%. Уменьшение доли кооперативов грозит уничтожением сложившегося баланса, хотя виноградари апеллируют к правилам свободного рынка.

АРАПАТ

На вершине горы Арапат на высоте 2700 м прошла презентация нового вина от армянского хозяйства Zorah Wines, ставшая самой высотной в истории. Главный винодел Зорик Гарибян представил мастерам вина Тиму Аткину и Каролин Гилби топовое красное из армянского автохтона арени черного Yezaz, который эксперты сравнили с «блендом крошечной бургундии и топового санджовезе». В качестве развлекательной программы альпинист высадил три лозы, ставших самыми высокими за пределами Южной Америки.



18 000 бутылок Relais de la Dominique 2011, второго вина сент-эмильонского Château La Dominique, пострадали в результате аварии грузовика, перевозившего вино для наклейки этикеток. Весь груз пришлось спилать, хотя не все бутылки разбились.

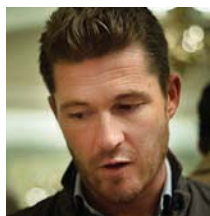


АССАМБЛЯЖ

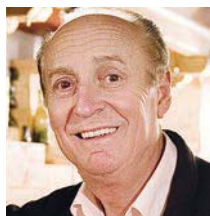
люди



Полу Хоббсу выставлен судебный иск на \$27 млн, которые хочет взыскать с него округ Сонома. В 2011 году Хоббс расчистил от леса холм в 5 га, где высадил два виноградника. По сономскому кодексу Timber Harvest Plan он должен был одновременно увеличить и площадь нетронутых земель вокруг своих виноградников до 60 га, что он и сделал, но лишь спустя два года. Власти подсчитали, что за каждый день нарушения винодел должен \$37 500.



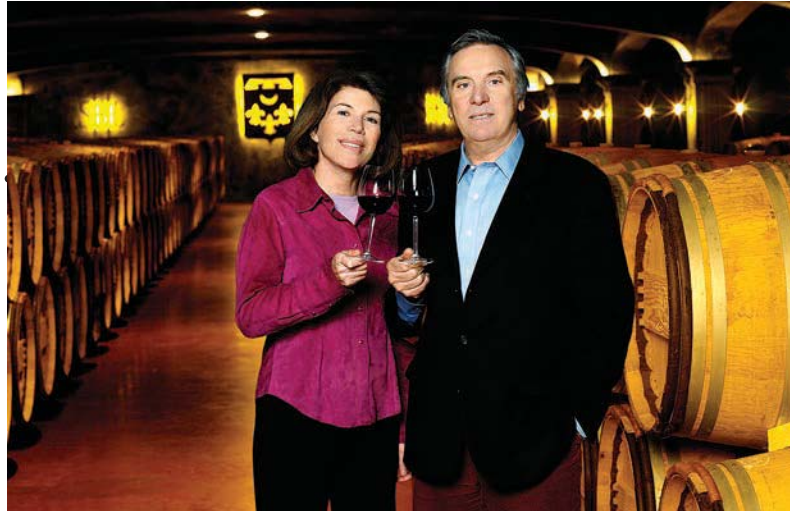
Николя Одебер, винодел Cheval des Andes — совместного проекта Cheval Blanc и Terrazas de los Andes (группа LVMH) в Аргентине, перебрался в Бордо, став членом команды принадлежащих Chanel хозяйств Château Rauzan-Segla и Château Canon. Николя прочат на роль преемника бесменного Джона Коласы, работающего на Chanel с 1994 года и недавно объявившего об уходе на пенсию.



Мишель-Жак Шассей, хозяин одной из ценнейших винных коллекций (интервью с ним см. в SWN №64), стал жертвой нападения: шестеро вооружённых автоматами Калашникова грабителей под видом работников службы доставки проникли в его погреб, связали его и потребовали ключ от хранилища. 72-летний француз не растерялся и заявил, что ключ хранится в банке, поэтому грабителям пришлось довольствоваться парой ящиков помроля из новых поступлений. Мишель-Жак не пострадал и чувствует себя отлично.



Мик Хакнелл, лидер английской группы Simply Red, выставил на продажу свой сицилийский особняк вместе с 2 га террасированного виноградника на вулкане Этна за €650 000. Музыкант в 2000 году запустил марку Il Cantante, которая выпускает три вина: два красных из nero d'авола и нерелло маскалезе и белый ассамбляж местных сортов.



Передел собственности

В последние годы новости о покупке бордоских шато китайскими инвесторами уже никого не удивляют. Шума наделали последние приобретения Флоранс и Даниэля Катъяров.

Чета владельцев Château Smith Haut-Lafite объединилась с семьей Мулин, управляющих Galeries Lafayette Group, чтобы купить четыре поместья: Château Beauregard (17 га) и Pavillon de Beauregard (8 га) в Помроле, Château Bastor Lamontagne (52 га) в Сотерне и Château St. Robert (33 га) в Граве. Продавцом выступила вторая крупнейшая банковская группа Франции BPCE Group, при этом Мулины получают большую долю и будут

заниматься финансовыми вопросами, а на Катъяров ляжет управление технической стороной работы хозяйств.

Кроме того, французская страховая группа MAIF стала полноправным владельцем Château Dauzac, выкупив долю в 52%, принадлежавшую Vignobles André Lurton, а группа ВСАР семьи Кастежа с приобретением активов неготианского дома Mähler-Besse стала одним из крупнейших игроков в Бордо.

«Я давно говорил, что лучший способ улучшить качество вина — это сократить поголовье виноделов, здесь можно положиться на сибирскую язву. Лозы тысячи лет развивались без человеческого вмешательства и сами сделали величайшие вина в истории. Спросите у Била Коха, он купил несколько таких творений у одного знатного аукционного дома».

Рон Уошем, NoseMaster of Wine, вспомнивший об осуждённом на десять лет Руди Курнавене в рецензии на книгу Изабель Лежерон «Натуральные вина»

В возрасте 88 лет ушел из жизни великий мастер шампанского Николя Фейат. В послевоенные годы он сколотил состояние на продаже кофе в Америке и быстро вошел в круг нью-йоркской элиты, а в возрасте 40 лет решил сам делать шампанское для своих друзей. Сейчас марка Nicolas Feuillatte объединяет 82 кооператива и занимает 52% французского рынка.

На 88 году жизни скончалась Мария Казелла, создавшая вместе с мужем Филиппо один из самых успешных винных брендов в истории Yellow Tail. После свадьбы сицилийская пара отправилась в Австралию, где из небольшого семейного предприятия они построили настоящую винную империю, производящую 12,5 млн ящиков вина в год.

АССАМБЛЯЖ рестораны

Хайнц Бек,

шеф римского La Pergola (** Michelin) и ещё нескольких ресторанов в разных странах, добрался до центра притяжения знаменитых поваров и вскоре открывает в Дубае ресторан Social by Heinz Beck с европейской кухней.



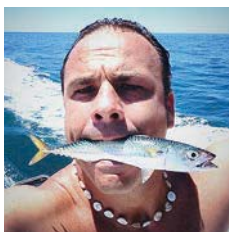
Александр Орлов,

президент холдинга Bulldozergroup, в который входит более 70 ресторанов (в том числе «Рыбка» и «Жёлтое море» в Москве), стал партнёром в двух новых ресторанах в Дубае: японского Toko и Sass Café. В ближайшее время Орлов планирует открыть совместно с Аркадием Новиковым Novikov restaurant & bar Dubai.



Анхель Леон,

«шеф моря», известный тем, что в своём ресторане Aroniente в Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария не готовит ни одного блюда с мясом, с осени будет курировать рестораны барселонского Mandarin Oriental, за исключением Moments, который остаётся в ведении Карме Рускальеды.



Рынок с видом

В Толедо открылся новый рынок Mercado de San Agustín, где кроме собственно рынка имеются магазины и бары кондитера Пако Торребланка, Пепа Родригеса (шефа лучшего ресторана в Толедо El Bohío) и одного из лучших сырных аффинеров Испании Хосе Луиса Мартина. Множество ресторанчиков и коктейльный бар расположились на рыночной крыше с прекрасным видом на город.

Итальянские звезды

В ресторане лондонского Harrods запустили большой проект с поп-ап ресторанами итальянских поваров, который продлится всю осень. В Лондон приедут самые известные и титулованные: в сентябре — Карло Кракко (Cracco, Милан), в октябре — Анна Феольд (Enoteca Pinchiorri, Флоренция), в ноябре — Дженнаро Эспозито (Torre del Saraceno, Неаполь), в декабре — Энрико Криппа (Piazza Duomo, Альба), в январе — Энрико и Роберто Черпеа (Da Vittorio, Бусапорто). Большинство участвующих ресторанов имеет по три звезды Michelin, поэтому и проект называется Stelle di Stelle.



Новости одной строкой

► Семейство маркизов Фрескоальди собирается добавить к сети своих популярных винных баров, существующей с 1999 года, сеть гастрономических ресторанов тосканской кухни, первый из которых откроется в октябре в Лондоне. ► Девелопер Седрик Нодон запустил в Париже проект La Jeune Rue — улицу, на которой должно быть модно всё, от одежды до еды. ► Сингапурский Ritz-Carlton после 14 лет дружбы с Moët & Chandon сменил титульное шампанское на Louis Roederer. ► Отель Plaza Athénée в Париже открылся после реновации, в сентябре вновь заработает Alain Ducasse au Plaza Athénée. ► Отель Lutetia в свою очередь закрылся на реконструкцию до 2016 года, закрыта и знаменитая одноимённая brasserie. ► В Пекине в ресторане Qianjude, который недавно отпраздновал 150-летие, открылся музей пекинской утки. В самом ресторане недавно продали порцию пекинской утки № 196 000 000. ► 2–5 октября в замке Буда в Будапеште пройдёт фестиваль палинки (фруктового дистиллята, который представит десяток производителей) и венгерских колбасок. Обещают также концерты народной и джазовой музыки.

АССАМБЛЯЖ

турнир



Директор Европейского гольф-тура Хосе Мария Замора и председатель совета директоров M2M Private Bank Андрей Вдовин



Mouton Cadet на грине

Самое популярное бордо снова стало официальным спонсором российского этапа гольф-турнира European Tour PGA — M2M Russian Open 2014, который прошёл на поле «Целеево Гольф и Поло Клуба» с 24 по 27 июля.



M2M Russian Open — полноценный этап европейского тура, самого значимого профессионального гольф-тура Старого Света и одного из двух крупнейших гольф-туров в мире. Благодаря поддержке M2M Private Bank турнир вернулся в Россию со значительным призовым фондом в размере € 1 млн. По традиции на турнирах такого уровня первому раунду основных состязаний предшествует турнир Pro-Am. Российский этап не стал исключением — в турнире приняли участие известные гольфисты, бизнесмены, политики и банкиры.

От первой «ти» (стартовая площадка) до последнего восемнадцатого флага — примерно семь километров, и гольфист проходит их пешком. Удары должны быть то мощными, то легче дуновения ветерка, но всегда филигранно точными. Напряжение нарастает, от лунки к лунке психотерапевтические навыки кедди (помощник гольфиста) становятся более уместными. От гольфиста требуется огромная концентрация внимания и выдержка. Разговоры не приветствуются, активные телодвижения тоже, проезжающие мимо гольф-кары должны останавливаться и ждать удара — таков этикет. Со стороны может показаться, что вообще ничего не происходит, люди собрались, чтобы полюбоваться пейзажем — изумительными рельефами, зе-

лёными лужайками. Сплошное джентльменство и красота аксессуаров. Возможно, именно поэтому гольф имеет такой аристократический флёр. С вином — похожая история. За светской беседой с бокалом холодного розе мы совершенно не задумываемся о том, что вино — это результат точных попаданий на всех этапах винодельческого цикла, что за ясностью стиля стоит суперсовременное оборудование, многолетний опыт виноградаря и мастерство винодела. И это правильно, потому что смысл вина в том, чтобы приносить радость и удовольствие. Вино, гольф, искусство — всё это элементы одного образа жизни. Вина Mouton Cadet — розовое, белое и красное — сопровождали торжественные церемонии открытия и награждения M2M Russian Open, гала-ужины для участников и спонсоров турнира.

АССАМБЛЯЖ

бары

Подготовил: Денис Юрченко

ТОЧКА МЕСЯЦА

Биржа, Санкт-Петербург

Васильевский остров в Питере — это «город в городе», и всё, что полагается городу, должно быть и здесь. Новый бар «Биржа», по мнению его идеолога Бориса Коробова, появился с целью заполнить на «Ваське» нишу заведений, где можно совмещать эстетические удовольствия с гастрономическими — и вкусно поесть, и хорошую музыку послушать, и выпить пару-тройку коктейлей.

В оформлении нет-нет да и мелькнут британские мотивы: неоштукатуренные стены из красного кирпича, тематические принты на них, клетчатая обивка барных стульев. Барная карта, составленная Владиславом Жолудевым, также ближе к англосаксам. 26 сортов виски, крафтовое пиво, сидр, более сотни коктейлей. Полноценная кухня выгодно отличает «Биржу» от других ближайших баров, но в меню английские мотивы уступают питерским. Где ещё можно попробовать буррито или мини-бургеры с копчёной курицей?

За эстетическую составляющую можно не волноваться — Борис Коробов также является совладельцем концертного агентства Bird Art. Кроме живых концертов, по пятницам и субботам предполагаются ди-джеи с винилом и танцами до упаду. Будете на «Ваське» — не проходите мимо.



ТРИ ВОПРОСА ПРОФИ

Карен Фуллертон

Всемирный амбассадор
Glenmorangie



Карен, правда ли, что спирты Glenmorangie невозможно найти в блендах?

Совершенно верно! Всё, что мы производим, до последней капли идёт в производство сингл молтов.

Многие молты в последнее время выходят без указания срока выдержки, вот и на Companta, которую вы представляете, он не указан. Это тенденция?

Это вариант создания односолодовых виски, в которых разные спирты дополняют друг друга. В Companta входит, во-первых, 13-летний спирт, выдержанный в бочках из-под пино нуар с бургундского винограда Clos de Tart. Он придаёт бленду строгость и элегантность.

А 18-летний спирт, выдержанный в бочках из-под винюжно-ронского апелласьона Rasteau, добавляет виски сладких и фруктовых тонов.

Кроме «винных» бочек для довыдержки, с чем вы ещё экспериментируете?

Дрожжи — вот новый тренд. Например, винодел может взять дрожжи, которые используются для ферментации каберне во Франции, использовать их в Чили и в результате получить новые качества вина. И мы тоже пробуем использовать разные культуры.

Новости одной строкой

Чарльз Джоли из культового чикагского бара The Aviary выиграл звание «Бармен года» на The Diageo World Class 2014 ▶ В США создан очередной робот-бармен The Butler3000, предлагающий 16 коктейльных комбинаций ▶ Johnnie Walker снял короткометражный фильм «Джентльменское пари» с участием Джуда Ло и Джанкарло Джаннини ▶ В Diageo прорабатывают резервный план на случай ввода дополнительных санкций и запрета ввоза в Россию американского и европейского алкоголя ▶ Лондонский отель The Savoy, празднуя своё 125-летие, выпустил в продажу три бутылки

розовый бисквит

Bisquit XO Rose Gold Cognac

Отмечая свой очередной день рождения, коньячный дом Bisquit выпустил 1819 графиров коньяка (согласно году основания), декорированных под розовое золото и расписанных вручную. Превосходный напиток с ароматом сандалового дерева, какао, табака, с нотками засахаренных фруктов и мягким пряным вкусом — идеальный подарок самим себе. В продаже уже с сентября.



ликёр тринидадцев

Amaro di Angostura

Angostura расширяет линейку продукции. В компанию к битеру и рому приходит 35-градусный ликёр с нотами шоколада, корицы и лаврицы. Основой ликёра, разумеется, стал легендарный битер. Подчеркивая этот факт, создатели разлили ликёр в бутылки, по форме напоминающие флаконы с Angostura Bitter. Основное применение — коктейли.



гран крю и виски

Glenmorangie Companta

Основу этого виски составляет молт, дистиллированный в 1999 году, а в 2008 перелитый в бочки из бургундского вина, монопольного гран крю Clos de Tart. Строгому стилю с преобладанием пряных, дымных и табачных нот аккомпанирует спирт, дистиллированный на четыре года раньше, и в 2005 году перелитый для довыдержки в бочки из-под Rasteau. В итоге получился один из самых гармоничных виски Glenmorangie.



КОКТЕЙЛЬ МЕСЯЦА

Сновидения с чёрным

Посетивший летом Москву и Санкт-Петербург Мэл Спенс — бармен из Глазго и совладелец культового бара The Kelvingrove Cafe, показывал коктейли на основе виски Black Bottle. Вот одно из его произведений.

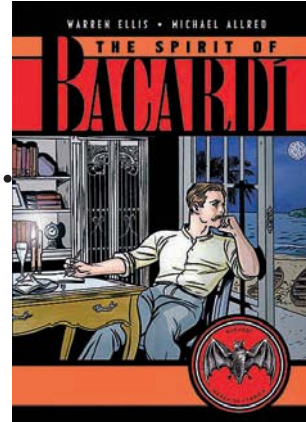
Sweet Dreams

Ингредиенты

- Виски Black Bottle — 40 мл
- Грушевый линёр — 10 мл
- Линёр личи — 10 мл
- Грейпфрутовый биттер — 2 дэша
- Украшение — долька груши или личи

Способ приготовления

Добавить все ингредиенты и лёд в смесительный стакан и смешать методом «стир» (размешать барной ложкой 20 секунд). Перелить без льда в охлаждённую коктейльную рюмку.



ТРИ САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ КОМИКСА С АЛКОГОЛЬНОЙ ТЕМАТИКОЙ

Рисунки и не только

Появление комиксов на алкогольную тему от известных авторов похоже на новый тренд. Преимущества очевидны: простая и наглядная подача информации, а там вдруг и Голливуд возьмётся за экранизацию, не всё же снимать фильмы про «Железного человека» или «Бэтмена».

1 The Spirit of Bacardi. Графическая новелла от Уоррена Эллиса (автор издательства Marvel Comics) и художника Майкла Олбрета рассказывает историю о приключениях Эмилио Бакарди Моро, сына основателя компании Bacardi. В итоге получился сплав истории о борьбе за независимость Кубы с семейным эпосом. Пафосно, но очень увлекательно: тут и борьба за пост мэра Сантьяго-де-Куба, и пожар на дистиллерии Bacardi, и история создания легендарного коктейля Cuba Libre. Кандидат №1 на экранизацию.

2 L'art du whisky. «Красивая девушка Фиона отправляется в Шотландию, где должна возобновить производство виски на винокурне своего дядюшки Хью». За этой прамбулой скрывается комикс Скотта Маккая, написан-

ный по-французски и с хорошим чувством юмора повествующий обо всех особенностях и секретах производства солодового напитка и его дегустации. Стоит ли удивляться, что виски во Франции прочно занимает первое место по популярности среди всего крепкого алкоголя.

3 Bartender. Серия японских манга, написанная Араки Дзё и проиллюстрированная Кэндзи Нагамото, повествует о необычном бармене-вундеркинде. Помимо основной работы — смешивания потрясающих коктейлей в полусекретном баре в токийском районе Гинза, он помогает решать проблемы разной степени сложности своих посетителей. Популярность этой манги уже привела к появлению 11-серийного аниме и успешного в Японии сериала.

специального разлива Macallan 48 у. о. ▶ В Великобритании выпущен джин, посвящённый «иконе Голливуда» Хамфри Богарту ▶ The Macallan планирует построить новую винокурню и гостевой центр за 100 млн фунтов стерлингов ▶ Открыта регистрация участников на BACARDÍ Legacy Global Cocktail Competition 2015 на портале bacardilegacy.com ▶ Запущено новое мобильное приложение Drinkaware, позволяющее контролировать собственное потребление алкогольных напитков ▶ После чемпионата мира по футболу бразильская кашаса Cachaça 51 готовится к выходу на мировой рынок

коньяк для водки

Grey Goose VX

Наблюдать, как рушат стереотипы производители водки — одного из самых консервативных продуктов — весьма увлекательно. Водка Grey Goose VX содержит небольшое количество коньяка. Получившийся гибрид имеет аромат белых цветов, жимолости и фиалки. А пока ценители спорят о дружбе льда и пламени, уже начались продажи в аэропортах Европы, и в первую очередь в парижском «Шарль де Голль».



медовый бренди

Three Barrels Honey

Аромат мёда в крепких спиртных напитках стал популярнейшим трендом. Вслед за «медовыми» бурбонами на рынке появился бренди с названием «Три бочки мёда» от William Grant & Sons. 30-градусный бренди VSOP с «натуральной медовой отдушкой» в июле появился в продаже в супермаркетах Morrisons, Великобритании. В случае успешных продаж напиток начнёт свою экспансию по миру.



суперпьяный

Rumbullion! XO

В Великобритании отпартовали о создании «первого в мире» суперпремиум пряного рома. В 15-летний карибский ром — согласно известной создателям старой рецептуре — добавлены корица, гвоздика, кардамон и мадагаскарская ваниль. Что получилось в итоге, решат потребители, а пока эксперты наградили напиток серебряной медалью на прошедшем The Spirits Business' Rum Masters 2014.



АССАМБЛЯЖ

арт

simple wine news



Louis Roederer теперь «с иголки»

Шампанский дом Louis Roederer провёл масштабный ребрендинг, затронувший всё, кроме Cristal



Из шампанских домов Louis Roederer больше всех печётся о современном искусстве. Прорывы в эстетике семья Рузо считает чем-то абсолютно комплементарным самой идее шампанского. Специальный фонд, президентом которого является Фредерик Рузо, финансирует наиболее перспективных художников, организует для них выставки на самых престижных парижских площадках. И всё это совершенно бескорыстно, без навязывания тем по мотивам шампанского вообще и Louis Roederer в частности. Художник должен быть свободен.

Значимость визуального в LR осознают в полной мере, поэтому Дом и затеял масштабный ребрендинг, коснувшийся всех аспектов — от шрифтов до подарочных коробок, от базового брота до винтажных кюве. Всё подверглось переосмыслению, всё, кроме Cristal, который и стал отправной точкой для создания нового имиджа — лаконичного, свежего, безупречно стильного. Новые этикетки — тот случай, когда ощущение роскоши достигается за счёт визуальной простоты, высочайшего качества бумаги и идеально подобранных оттенков белого, серого и розового.

Подарочные коробки теперь будут в двух вариантах. Deluxe продолжают линию дорогой лаконичности: матовая бумага, пастельные тона, золотое тиснение — и ничего более. Коробки Graphic, наоборот, экспрессивны. Для каждого кюве было найдено своё графическое решение, отражающее его характер. «Тесная связь с традицией и постоянное совершенствование качества посредством новейших технологий — то и другое для нас одинаково важно, — комментирует вице-президент Louis Roederer Мишель Жанно. — Новый дизайн отражает эти ценности».

АССАМБЛЯЖ

репортаж

Бурное лето в «Абрау»

Одним из ярких событий летней серии светских мероприятий в Абрау-Дюрсо стал Первый фестиваль и конкурс барменского мастерства Abrau Bartenders Cup 2014.

Первый для Юга России форум профессионалов барной индустрии прошёл на высочайшем уровне. Организаторы — Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» и Барменская ассоциация Новороссийска Black Sea Bartenders — рассмотрели заявки на участие в конкурсе от 120 практикующих бармендов из разных городов России.

4 августа в амфитеатре на берегу озера Абрау прошли финальные состязания для 15 участников, которые показывали свои авторские коктейли на основе игристых вин. Шести участникам суперфинала предстояло за полчаса изобрести и презентовать коктейли из ингредиентов, доставшихся им в «чёрных ящиках».

Победителями первого Abrau Bartenders Cup стали:

I место: Денис Исхаков, гастрономический бар Luxoh, Оренбург

II место: Ирина Голубева, Tribeca, Москва

III место: Роман Санабаев, Malina Bar, Волгоград

В жюри конкурса вошли лучшие российские барменды, победители международных соревнований, эксперты-микологи России: Марат Саддаров, Дмитрий Соколов, Владимир Журавлев, Роман Торошин, Владислав Пярых и Эркин Тузмухамедов. Со стороны виноделов оценивать сочетаемость игристых вин с различными ингредиентами были приглашены директор международной школы виноделия Андрей Кобоян и винодел завода шампанских вин «Абрау-Дюрсо» Фабьен Лорензон. Призовой фонд турнира составил 250 000 рублей, победитель также получил право на включение своего авторского коктейля в барную карту ресторанного комплекса курорта «Абрау-Дюрсо» (рестораны «Империял», Terrace di Lago, барбекю-бар Aqua, Petit cafe, кафе «Брют»).

Фестиваль поддержали ведущие компании-поставщики ингредиентов для баров и ресторанов: Bols, Metro Cash&Carry, Monin, Luxardo, Omni, а также сообщество Bartender Brothers и Барменская ассоциация России.



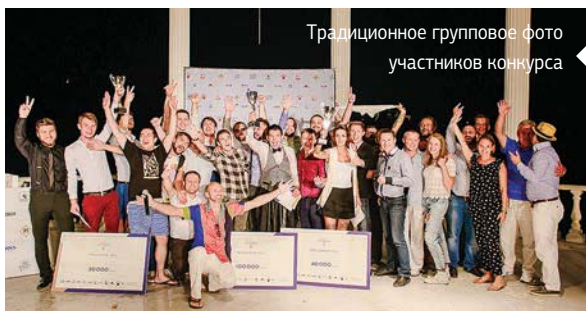


Денис Исханов
или Ирина
Голубева:
кто первый?



• simple wine news

Судья суровый, но
справедливый



Традиционное групповое фото
участников конкурса



Денис Исханов,
выступление в
финале



Строгое и беспристрастное
профессиональное жюри за работой



Эркин Тузмухамедов
проводит инструктаж



Лефкадия: новое измерение

Николаевы, отец и сын, рассказывают о терруарах и сортах «Лефкадии», российских винах категории премиум, биопродуктах и судьбах российского виноделия.

Интервью: Василий Расков

Фото: Андрей Ковалев

1 | Лефкадия похожа на сказочную страну, государство в государстве. Что для вас значит этот проект?

Николаев старший. В Лефкадии, действительно, очень много личного, возможно, гораздо больше, чем должно быть в нормальном бизнес-проекте.

«Лефкадия» для меня скорее самореализация, чем необходимость заработать деньги. Для этого есть более короткие пути. Проект начинался как чисто винодельческий, меня зацепила история соседнего хозяйства Château le Grand Vostock. Я захотел сделать первое по-настоящему первоклассное российское вино, которое бы нашло признание у профессионалов и знатоков. Потом другое моё увлечение — гастрономия — переросло в создание семейного предприятия «Николаев и сыновья», производящего биопродукты: овощи и сыры. А в этом году к ним добавятся растительное масло и хлеб.

«Лефкадия» — это моя личная история, и естественно, я очень трепетно к ней отношусь. Я не считаю это нормой или примером для подражания, но поскольку качество вина и качество продуктов для меня значимо, я пытаюсь приучить к этой идее мою семью, друзей и знакомых.

Для нас с Михаилом азарт заключается в том, чтобы сделать первоклассный продукт не во Франции или Италии, где это и так норма, а именно в России. Фран-

Михаил
Михайлович
Николаев



цузское вино уже обладает имиджем, а российское нет. И когда люди пробуют наши вина и говорят «не может быть, чтобы это сделали в России» — для меня это и есть признание.

У японцев есть правило: никогда не начинать бизнес-проект, если среди участников нет людей, которые заинтересованы в нём иррационально. Потому

что если все работающие над проектом люди будут действовать исключительно рационально, не будет прорыва.

Чтобы проект выжил, я должен думать о финансовом результате. Снижать себестоимость, оптимизировать расходы. Я планомерно превращаю «Лефкадию» в рентабельный проект, потому что всё нерентабельное рано или поздно умирает. На мой взгляд, создание именно премиального вина позволит мне в итоге сделать проект таковым.

Какие винодельческие хозяйства рентабельны в мире? Или те, которые делают суперкачественное вино, или те, которые делают массовый продукт. Наименее успешны середнячки.

2

Как устроена «Лефкадия»? Это только семья Николаевых или целое сообщество фермерских семей — одни занимаются животными, другие овощами?

Николаев младший. Пять лет назад, когда мы только начинали, у нас была иллюзия, что можно найти фермеров, которые будут с нами заодно и с полной самоотдачей и любовью станут создавать качественные биопродукты. Мы бы со своей стороны обеспечивали их технологиями, идеями, землей. Четыре года мы пытались построить фермерское сообщество, разделяющее наши пуританские взгляды на качество, но в итоге разочаровались. Фермеры спокойно используют химию при выращивании помидоров, чтобы было меньше мошки, больше урожая. Они так привыкли, никакие аргументы не имеют надлежащего действия. Потребители пока не понимают, что биопродукт и фермерский продукт — это разные вещи. Если делать химический анализ, то продукты, выращенные на гидропонике, могут быть выше по качеству,

Михаил
Иванович
Николаев

Ручной сбор 10 вопросов виноделу



чем продукты, выращенные фермером. И хотя в целом фермерское движение, безусловно, — позитивная вещь, культуры фермерства пока не хватает.

Николаев-старший. Фермеры, к сожалению, сегодня даже не задумываются о том, что можно вырастить продукт без использования химикатов и удобрений. Нам пришлось создать собственную компанию с чёткой организацией процесса и жёстким контролем исполнения. Это было необходимо. Иначе невозможно было сделать другой продукт — не только более здоровый, но и более современный. К сожалению, выращивание биопродуктов сегодня в России это скорее подвижнический труд, экономически он пока не выгоден. Биопродукты не защищены законом. В нынешних условиях невыгодно заниматься производством качественных продуктов и качественно-го вина. Но мы это делаем, поскольку верим, что рано или поздно они будут востребованы. Мы считаем, что здесь надо «играть вдлинную».

3 | Чем примечателен лефкадийский терруар?

Николаев-младший. Во-первых, это уникальная климатическая зона. Виноградники Лефкадии расположены в предгорьях Северного Кавказа, причём довольно далеко от моря, нас от него отделяют две линии гор. У нас более контрастный климат, перепады

суточных температур существенны. Это делает наши вина более элегантными, изящными, более ароматными. Во-вторых, у нас фантастическое разнообразие почв. Всё дело в том, что в этом месте когда-то произошёл тектонический сдвиг и геологические слои встали вертикально. У нас каждые 50 метров принципиально другая почва. Скажем, едете вы по дороге — справа у вас мергель, а слева красная глина с высоким содержанием железа. Один тип почв хорош для белых сортов, другой — для красных. У нас есть и песчаные почвы с камнем, и краснозём, и известняк, и мергель. Патрик Леон долго ходил, присматривался, исследовал. Мы думаем, что именно разнообразие почв убедило его принять вызов и начать делать с нами вина категории премиум.

4 | Какие сорта дают самые интересные результаты в Лефкадии и откуда берутся такие необычные ассамбляжи?

Николаев-младший. Если говорить о красных ассамбляжах, мы ориентировались на бордоские сорта в самом широком понимании. Отсюда и мальбек, и каберне фран, и пти вердо, а не только классическая пара каберне-мерло. Главная проблема нашего климата — зимние морозы. Поэтому у нас хороший результат дают морозоустойчивые сорта. Лучше всего



показали себя каберне фран и пти вердо. Мерло немного подмерзает, но в целом выдерживает зиму и даёт очень интересные вина. Мы не вполне довольны тем, как получается каберне совиньон, возможно, у нас не оптимальная зона для этого сорта. Шираз стал получаться очень здорово, и он тоже вошёл в ассамбляж нашего топового вина. С 2011 года мы исключили из «Лефкадии Резерв» каберне совиньон и со временем, возможно, выведем шираз, он не в этом оркестре играет, а в будущем, скорее всего, мы сделаем моносортовой шираз. Вырисовывается интересная картина — основой нашего топового ассамбляжа становится каберне фран с добавками мерло и пти вердо. Пино нуар — тёмная лошадка, он получается далеко не каждый год, но если вдруг удаётся, то великолепным, тонким, элегантным, с большим потенциалом развития. Мы решили высадить

ещё 8 га пино на террасах, которые смотрят на юг и хорошо продуваются ветром.

5 | Получается, по красным вы двигаетесь в сторону топовых сент-эмильонов с доминантой каберне фран. А что с белыми сортами?

Николаев-старший. Мне очень повезло с терруаром — мои любимые сорта дают на нём лучшие результаты. Среди белых вин моё любимое вино Hermitage. На мое счастье, ронские белые сорта дают на терруарах Лефкадии самые интересные образцы. «Лефкадия Резерв» белое — это ассамбляж русана, марсана и вионье. Интересно получается шардоне. А вот с лёгкими, ароматичными, минеральными белыми пока ничего интересного не получается. Ни рислинг, ни траминер, ни грюнер вельтлингер не дают нам полного удовлетворения. Но мы продолжаем искать кандидатов на этот стиль белых вин, и надеемся, что им станет мцване.

6 | «Лефкадия» ещё ни разу не выходила на рынок с автохтонными сортами. А есть ли планы на них?

Николаев-младший. Мы работаем с красностопом, но пока с осторожностью, он слишком дикий, яркий — это необъезженный мустанг, как любит говорить Па-

трик Леон. Однако он настоял на том, чтобы включить в ассамбляж «Лефкадии Резерв» 5% красностопа, потому что важно делать вино с уникальным характером, а не подражать Сент-Эмильону. Красностоп добавляет лёгкую солоноватую нотку, а также плотность благодаря своим мощным танинам. Мы экспериментируем с гранатовым, цимлянским чёрным, сибирьковым, но пока рано говорить о настоящей удаче.

Николаев-старший. В этом году у нас произойдёт исторический момент. Мы впервые решили высадить автохтонные грузинские сорта, поскольку географически мы относимся к одной зоне. С этой целью мы посетили государственный питомник Грузии, где собрано порядка 550 местных сортов и их разновидностей. Нам повезло, мы продегустировали первые вина, созданные из более чем сорока образцов и выбрали четыре самых перспективных, по нашему мнению, сорта. Два белых (ркацител и мцване) и два красных (саперави и александровский). В этом году планируем их высадить, а года через два попробуем первые результаты.

7 | Как эволюционировало российское виноделие за последние 5–7 лет?

Николаев-старший. В 2007 году, когда мы начали высаживать виноградники, самым ярким проектом был Château le Grand Vostock, он был на тот момент лидером рынка по качеству, и именно их вина заставили меня задуматься о собственном проекте. За эти семь лет ситуация в российском виноделии существенно изменилась. С одной стороны, появились новые игроки, зазвучали «Гай-Кодзор», «Бюрнье», «Раевское», «Дивноморское», появились «гаражисты». С другой стороны, прежние крупные игроки, такие как «Шато Тамань», «Мысхако» и «Фанагория», тоже включились в борьбу, начали приглашать перспективных виноделов чтобы создать премиальные вина. В то же время винодельческая отрасль развивается пока ещё слабо.

На сегодняшний день существует три основные проблемы в развитии виноделия. Во-первых, к сожалению, доминирует негативное отношение к российскому вину со стороны нашего потребителя. Во-вторых, неблагоприятные институционные и экономические условия для производства вина. В-третьих, полный запрет на рекламу. Себестоимость производства качественного вина в России значительно выше, чем в Европе. Мы вынуждены много импортировать, от тракторов до бутылок и этикеток. Российский винодел, в отличие от французского, обязан платить за лицензию, ставить счётчики ЕГАИС и обслуживать систему госконтроля. Если несмотря на все трудности



Ручной сбор | 10 вопросов виноделу



виноделу в этих условиях удалось создать качественное вино, из-за запрета на рекламу он даже не может рассказать об этом своему потребителю.

8 | Что если завтра запретят ввоз европейского вина? Будет ли это на руку российским производителям?

Николаев-младший. Развитие винного рынка — вот что на руку российским производителям. Нужно бороться против водки и против низкой культуры питья. Сегодня французское и итальянское вино завоёвывает рынок, и это хорошо, потребители его пробуют, развивают свой вкус. И лучше, если они перейдут на российское вино, потому что оно лучше по соотношению цена-качество, а не потому что нет альтернативы. Да, подобный запрет может дать краткосрочные бонусы российским виноделам, но в долгосрочной перспективе — это деградация винного рынка.

Николаев-старший. Нигде в мире запрет ситуацию не улучшает. А вот протекционизм — это нормальная общемировая практика — поддержка своего производителя кредитами, введением акцизов на импортные товары и так далее. Это делают все. Запрещать бесполезно, это приведёт к ухудшению качества. Только конкуренция заставляет всех двигаться. Если бы не было импортных вин, зачем бы я тратил столько времени и прилагал столько усилий, чтобы достичь их уровня?

9 | Запрет на ввоз европейских продуктов уже стал реальностью. Даст ли это импульс развития российскому фермерству?

Николаев-старший. На мой взгляд, любые запреты у обычного человека вызывают сожаление. Потому что в итоге они отражаются на его кармане. Навер-

ное, это может дать какой-то импульс, но не сразу. Нельзя проснуться на следующее утро эффективным, мощным производителем качественных продуктов питания. Не случайно у нас нет таких производителей сейчас. Значит, не было создано необходимых условий нашим государством. Сегодня наличие бюрократических ограничений делает выращивание рогатого скота долгосрочным, низко-рентабельным и медленно окупаемым. А при отсутствии в России длинных дешёвых денег это становится вообще бессмысленным. К сожалению, и кредиты не всегда панацея. Эффективно работающих

пока пальцам можно перечислить. Когда будет ограничен ввоз, кто будет производить?

Николаев-младший. И это приведёт к росту цен. Конечно, продать российскую продукцию будет легче, но для потребителей это катастрофа. А когда ограничения снимут, малоэффективных российских производителей как ветром сдует, как это уже было в девяностые годы.

10 | Допустим, резко возрастает спрос на высококачественные сыры. Насколько быстро и гибко «Лефкадия» сможет отреагировать?

Николаев-младший. Мы не сможем гибко отреагировать. Где мы возьмём молоко? Для высококачественного сыра нужен скот, которого в России почти нет. Корова начинает давать молоко на второй-третий год, причём на нормальный уровень надоя выходит только на четвёртый год. Следовательно, скот нужно завозить, а это дорого и требует времени. Для коров нужно выстроить ферму, рядом с фермой поставить сыродельню со всем оборудованием. Нужен минимум год и огромные инвестиции, чтобы просто масштабировать то, что мы уже умеем делать. Те, кто сейчас захочет занять нишу европейских сыров, увеличат спрос на молоко, которого и так не хватает. В результате цены на молоко повысятся, и делать сыр станет крайне невыгодно.

Николаев-старший. У меня сейчас стоят очереди на камамбер. И велико искушение. Ну давайте я начну штамповать его из бог знает какого сырья. Купят ли его? Наверное, купят. Но в длинную, я считаю, что это катастрофа. И для нас драйв делать именно качественные продукты. А производить второсортную имитацию, это скучно и нечестно. ■