

SWN.RU

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

9 785427 400183 >
ISBN 978-5-4274-0018-3

18+

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

Riesling СВЯТОГО Шона:

санджовезе
как религия

40
образцов
супертосканы
великое на великом

Тренды высокой
кухни 2014

Трентино —
Альто-Адидже
берега и пороги

Покупательский гид:
вальполичелла
и верментино





60

Классики о неоклассике

Ведущие эксперты
российского винного рынка
и 40 супертопскан

10 ВОПРОСОВ ВИНДЕЛУ

20

Добровольная дисквалификация

Почему Case Basse больше не брунелло



РЕПОРТАЖ

38

Как мы болели за наших,

и кто побывал в Simple-
баре в дни Олимпиады



ОСОБОЕ МНЕНИЕ

44

Чье вино похвалил Кулик

Праздничная весенняя дегустация с мастером
современного искусства на улицах Москвы

ХОЗЯЙСТВО

52

Нити судьбы

Тосканская история английских
форестьеро из хозяйства Rieck

РЕГИОН

82

Два лица итальянских Альп

Трентино и Альто Адидже,
один регион — два винодельческих уклада



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: Agricola Querciabella [66] Aia Vecchia [71, 150] Argiano [68] Azienda Ugiano [70] Barrachi [74] Bennati Soraighe [155] Black Bottle [132] Brancaia [68] Brigaldara [157] Canti [24] Cantina di Soave [154] Cantina Mesa Opale [149, 151] Cantina Santadi [149-150] Capichera [151] Case Basso [20-22] Cason Hirschrund [87] Castello Banfi [66] Castello Banfi [71] Castello del Terricio [64] Castello della Panaretta [63] Castello di Bolgheri [71] Ceralti [152] Ceralti [74] Chateau la Martinette [150] Cielo [157] Ciovanni Cherchi [152] Colterenzio [32, 87, 88] Damaine de Granjaolo [153] Domaine de Rimauresq [153] Domini Veneti [154] Duemani [68] Erste+Neue [88] Fattoria Fibiano [150] Fattoria I Collazzi [70] Fattoria La Massa [71] Fattoria Le Pulpille [70] Felsina [64, 73] Fontodi [64] Henri Bourgeois [48] Il Borro [71] Isole e Olena [63] Joseph Drouhin [48] Kellerei Andrian [88] La Madonna Solo Dodici [150] La Salette [156] La Scolca [48] Luigi Bosca [36] Mantellassi [150] Marchesi di Frescobaldi [70, 74, 151] Marco Felluga [48] Marion [158] Marques de Riscal [48] Masi [155] Michele Satta [62] Monte del Fra [154] Montevervine [34, 63] Mouton Cadet [48] Pala [152] Pasqua [157] Pieropan [158] Poggio Verano [64] Pometti [72, 73] Poradori [85, 88] Rieck [4, 52-59, 62] Robert Weil [48] Roberto Mazzi [157] Rocca delle Macie [151-152] Rocca di Montegrossi [70] Ruffino [66] Salvalai [158] San Felice [70] Stefano Accordini [155, 157] Strozzi [68] Surrau [152] Tenuta Argenteria [70] Tenuta la Ghaia [153] Tenuta San Guido [64] Tenuta Sant'Antonio [156, 158] Testamatta [62] Tiefenbrunner [88] Traimn [87, 88] Trimbach [48] Tua Rita [71] Villa Gerardi [155, 156] Viviani [158] Zenato [156]



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, Дилара 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:
Simone Donati, Вана Березкин, Руслан Валиханов, Андрей Ковалев, Виорел Курносов, Игорь Родин, Роман Суслон, Слава Швеце, Денис Юрченко

© 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

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 Лесиченко, Вероника Денисова, Didier Depond, Nicolo d'Afflito, 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.

Riescine святого Шона: санджовезе как религия
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство СИМПЛ, 2014. — 160 с.
ISBN — 978-5-4274-0018-3

Цена договорная

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



МАЭСТРО

98

Дэвид Молине-Берри

и главные события винного мира в его изложении



HAUTE CUISINE

106

Madrid Fusion

Старые знакомые и новые лица
крупнейшего гастрономического
фестиваля

ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

148

**Верментино
и вальполичелла**

Международная подборка вин
из многообещающего белого сорта —
и красная классика Венето в четырёх 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
69 руб.

Подписка
на 10 выпусков
490 руб.



ВЫГОДНО, ВЕРНО?

Подробнее на www.SimpleWineNews.ru/digital

АССАМБЛЯЖ

фото

Доктор Бахус

Из Хью Лори получился отличный бог вина на карнавальном шествии Bacchus Parade в рамках Марди Гра в Новом Орлеане.

Фото: East News



Хорошенько оторваться перед Великим постом, который вовсе не обязательно соблюдать, всех перещеголять в карнавальную неделю нарядами, исполинскими куклами и общим накалом безумия — вопрос чести. Именно с этой целью в Новом Орлеане рождаются новые и новые «карнавальные общества» под кодовым названием «krewe».

Крю (команда, банда, экипаж) — это что-то вроде контрады в сиенском Палио, только принцип не квартальный, а идейный. Три человека могут собраться вместе и учредить «банду», например, Моно Лизы. Хотя чаще всего за основу берётся древнегреческая мифология. Крю Зевса, крю Орфея, крю Изиды и ещё около сотни крю разных героев и божеств составляют самый масштабный и продолжительный карнавал Северной Америки — Марди Гра в Новом Орлеане.

Крю Бахуса, учреждённое в 1968 году, — настоящее «гран крю» карнавала. Ингредиенты простые: платформы, поражающие воображение, вроде Бахозавра (винного динозавра), Бахогатора (гигантского аллигатора) и Бахо-Юда (исполинского кита). А самое главное — звезда национального масштаба в роли собственно Бахуса. За историю Марди Гра в этом качестве успели побывать «бэтмен навсегда» Вэл Килмер, комик Уилл Феррелл, мегарестлер, 12-кратный чемпион мира в тяжёлом весе Халк Хоган и т. д. В этом году честь благословлять толпу и разбрасывать пластиковые бусы выпала Хью Лори.

Марди Гра (mardi gras) — «жирный вторник» по-французски. Теоретически он соответствует Прощёному воскресенью, поскольку за ним следует Пепельная среда, первый день поста. Но в реальности это аналог широкой Масленицы. По самому загульному дню в Новом Орлеане называли и весь карнавальный период, который здесь длится чуть ли не целый месяц.

АССАМБЛЯЖ

мир

Погода в винодельческих регионах на 25 марта: Бордо +15, облачно ▶ Бургундия +14, ясно
▶ Шампань +14, ясно ▶ Эльзас +15, ясно ▶ Долина Роны +16, облачно
▶ Долина Луары +15, ясно ▶ Пьемонт +15, дождь ▶ Тоскана +15, ясно ▶ Венето +15, облачно

Шампанские новации

Впервые в истории просекко по объёмам продаж обошло шампанское. Французы не желают признавать поражение и усиленно работают как над базовыми винами, так и над престижными кюве.

НАВСТРЕЧУ ПОКУПАТЕЛЯМ

Шампанский дом Gosset еще 6 лет назад начал проводить яблочно-молочную ферментацию небольшой доли вина, идущего на производство базового Brut Excellence. Эксперимент был хорошо воспринят рынком, поэтому доля такого вина будет увеличиваться, что должно сделать вкус более мягким и понятным.

ПРОЩАЛЬНОЕ КЮВЕ

Lanson экспериментирует с использованием дубовых барриков для ферментации и выдержки Clos de Lanson — первого шампанского хозяйства с отдельного виноградника. Этот небольшой участок — единственный из оставшихся в стенах Реймса. Первый винтаж 2006 года выйдет при руководстве уходящего на пенсию Жана Поля Жандона, причём виноград собирался исключительно работниками офиса Lanson.

ПЕРВОЕ РОЗЕ

В архивных счетах Ruinart обнаружилась запись о первом в истории розовом шампанском: 17 марта 1764 года 120 бутылок вина были отправлены Его светлости герцогу Мекленбург-Стрелица, половина из которых — Oeil de Perdrix, что обозначало нежный медный цвет. Розовый цвет тогда был в моде и, по мнению экспертов, для его получения использовались ягоды бузины.

СТРОГИЙ ОТБОР

Salon жёстче всех подходит к выбору винтажей: последним одобренным урожаем стал 2008, известный как выдающийся 2012 на рынок не выйдет, а решение о сложном 2013 году пока не принято. Salon не впервые действует вразрез с другими домами: он единственный, не объявивший 2000 винтаж, но при этом решившийся производить непростой 2008 год исключительно в магнамах.



ЛОС-АНДЖЕЛЕС

На прошедшем после 83 церемонии вручения Оскара Балу губернатора на радостях выпили 1 300 бутылок шампанского Thienot. Кроме этого голливудские звезды, оказавшиеся гурманами, съели 7 500 креветок, 1 400 устриц, 600 лобстеров, 5 кг черной икры и 4,5 кг черных трюфелей.

СИЭТЛ

Мировая сеть кофеен Starbucks придумала, как увеличить прибыль после полудня, когда посетители уже не так активно пьют кофе. На территории США с 16:00 теперь будет предлагаться специальное винное меню, где можно будет выбрать из просекко, рислинга из штата Вашингтон или аргентинского мальбена. В остальных странах отмена сухого закона ожидается в течение двух лет.



НЬЮ-ЙОРК

Первая масштабная коллекция Drouhin была полностью распродана на торгах Sotheby's 24 марта, собрав \$930 694 — в два раза больше предварительной оценки. Кроме того, был поставлен рекорд по количеству онлайн-ставок, а самым дорогим лотом стали полкейса Musigny 1978 за \$19 600.



НАПА

В калифорнийскую Ассамблею внесён законопроект, согласно которому студенты старше 18 лет, изучающие виноделие и пивоварение, наконец смогут пробовать результаты своих трудов и не преследоваться по закону, запрещающему употребление алкоголя лицами младше 21 года. Сторонники акта защищают студентов от дискриминации по возрастному признаку, а противники возражают, что нерадивые учащиеся будут использовать занятия, чтобы лишний раз выпить.



ТОКАЙ

Венгерский торговый совет Токая принял решение запретить производство токайского категорий 3-4 путтонош. Минимальное содержание сахара теперь будет составлять 120 г / л. Решение, которое пока находится на рассмотрении Еврокомиссии, направлено на восстановление премиального имиджа вин, хотя найти теперь токай дешевле 25 евро будет невозможно.



62 ЛИТРА В ГОД НА ЧЕЛОВЕКА ПОТРЕБЛЯЮТ В ВАТИКАНЕ, ЧТО СТАЛО МИРОВЫМ РЕКОРДОМ 2013 ГОДА.

- **Сицилия** +20, ясно ► **Риоха** +12, дождь ► **Рибера** +7, дождь ► **Рейнгессен** +16, ясно
 ► **Вахау** +16, облачно ► **Калифорния** +13, облачно ► **Кольчагуа** +25, ясно ► **Мендоса** +19, гроза
 ► **Кейптаун** +21, ясно ► **Баросса** +27, облачно ► **Краснодарский край** +10, ясно

ЛОНДОН

Впервые в современной истории González Byass представил 6 редких винтажей палокортадо и олоросо с 1967 по 1994 год, которые можно будет эксклюзивно найти в лондонском отеле The Connaught и сети Selfridges. При производстве винтажного хереса не используется традиционная солера, то есть он выдерживается в одной и той же бочке вплоть до бутылкирования.



ДИЖОН

Суд признал виновным бургундского винодела Эммануэля Жибуло в несоблюдении инструкций Минсельхоза об использовании пестицидов для борьбы с распространением бактериального заболевания flavesence dorée. Биодинамист с 1970-х годов, Жибуло отказался вмешиваться в сложившуюся экосистему, за что получил штраф в 1000 евро и возможность реального тюремного срока.



БОН

Бургундцы решительно озабочены неравной борьбой с разрушительными бурями и градом. Перспективными признаны установки по запуску в небо йодида серебра, которые вызывают выпадение осадков, не позволяя формироваться граду. Планируется установить 34 генератора, которые на 50% снизят риск града на 9000 га виноградников. Единственной проблемой остается финансирование — требуется собрать около €100 000.



УДИНЕ

Фриуланское хозяйство Volpe Pasini объявило о приобретении основанной в 1965 году Марко Сьопетто винодельни Schiopetto. По словам новых владельцев, бренды и хозяйства продолжат развиваться автономно, делая вина из двух разных зон — Colli Orientali и Collio.

ЛОГРОНЬО

Впервые с кризиса 2008 года потребление риохи в Испании выросло, что вместе с популярностью на мировом рынке привело к увеличению продаж на 4%. Солидный вклад внес российский рынок, показавший максимальный скачок в 31%, хотя крупнейшим рынком традиционно остается Великобритания, выпивающая 32% всей экспортной риохи.

БОЛГЕРИ

Marchesi de' Frescobaldi, владеющие Tenuta dell'Ornellaia, планируют построить отдельную винодельню Masseto — второго вина хозяйства, ставшего №1 среди итальянских вин на торгах Sotheby's в прошлом году. Тем временем канадский художник Родни Грем поработал над Ornellaia 2011, разместив на этикетках свои поэмы «Стенания шутника» и «Невероятный пантум признания».



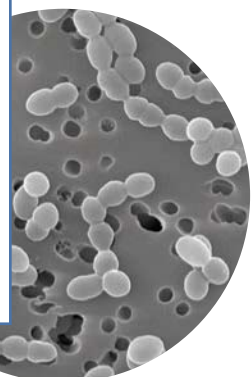
АРЕЦЦО

Джоконда стала бренд-амбассадором Val d'Arno di Sopra DOC, относительно нового тосканского аппелласьона (2011), который находится к западу от Ареццо. Эта небольшая винодельческая область (2300 га) на самом деле была отмечена одной из первых в истории: в 1716 г. указом Козимо III Медичи. Именно в этих местах Леонардо нашёл фон для Моны Лизы, на что указывает мост Буриано. Загадочная улыбка теперь будет сопутствовать таким славным хозяйствам, как Fattoria Petrola, Tenuta Sette Ponti, Il Borro, Baracchi и др.



МАДРИД

Испанским ученым вместе с итальянскими коллегами удалось частично определить генетический состав бактерий, вызывающей яблочно-молочную ферментацию — Oenococcus oeni (O. oeni). Исследователи составили карту из 182 протеинов, напрямую влияющих на ферментацию, что составляет лишь около 10% от состава бактерии. Открытие должно помочь лучше понимать влияние различных стрессов на ЯМФ и техническое поведение бактерий, произведенных искусственно.



ТУЛУЗА

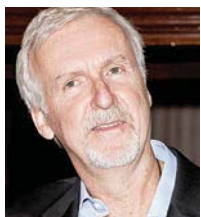
Ни месяца без новостей от Comité régional d'action viticole: на этот раз винные террористы уничтожили два телефонных узла, в результате чего тысячи жителей Верхней Гаронны остались без связи. Активисты, видимо, хотели помешать очередной продаже виноградников иностранцам, хотя первую покупку китайцами хозяйства в Margaux AOC (Clos des Quatre Vents) они просмотрели.

ВЕЛЛИНГТОН

«Алкоголь в обмен на крыс» — с таким лозунгом стартовала акция по созданию города без пестицидов. Студенты Университета королевы Виктории получили в распоряжение мышеловки, а за пойманных грызунов они получают сертификат в местном баре. Инициатором акции стал филантроп Гарет Морган, прославившийся акцией с использованием кошек для отлова крыс с лозунгом «милые серийные убийцы с вами по соседству».

АССАМБЛЯЖ

люди



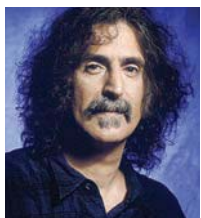
Джеймс Кэмерон, один из самых успешных режиссёров в истории кино, купил винодельню

Beaufort Vineyard & Estate Winery в родной Канаде в провинции Британская Колумбия. Небольшое хозяйство производит игристое вино по традиционному методу, каберне совиньон и розовый пино нуар.



Франсуа Пино добавил к коллекции принадлежащей ему Artemis Group два хозяй-

ства в Помроле — Château Siaugac и Vray Croix de Gay, а также La Prieuré в Сент-Эмильоне. Для владельца Château Latour это первое приобретение собственности на правом берегу Бордо.



Фрэнк Заппа, американский музыкант, посмертно удостоился чести дать своё имя микрооргани-

зму. Итальянские ученые впервые в истории обнаружили бактерию, которая изначально жила только на человеческой коже, а примерно 7000 назад при соприкосновении человека с лозой нашла там более благоприятное место обитания.

Разоблачение сент-эмильонского заговора

Не успела французская журналистка Изабель Сапорта опубликовать книгу *Vino Business*, как через девять дней получила иск с обвинением в клевете от Юбера де Буара, владельца Château Angélus.



Книга — результат двухлетнего исследования Изабель, ранее не интересовавшейся миром виноделия. Сент-Эмильон и его неоднозначная классификация 2012 года были выбраны в качестве показательного примера состояния отрасли в стране. «Дикое, бесчеловечное средневековое сообщество» — такими словами характеризует журналистка группу крупных шато, которые «тиранизируют» немногие сохранившиеся семейные хозяйства, «подливая масло в огонь их агонии» и не давая им пробиться в высшие эшелоны классификации. Вкус вина составил лишь 30 % оценки комиссии, а решали все «связи и наличие парковки».

Кроме этого, крупные шато, попавшие через запутанные схемы в руки глобальных корпораций, получают налоговые льготы от ЕС, полагающиеся небольшим производителям: в 2013 году Château La Fleur Saint Georges получило €969 000, а Château Pavie — €211 000. Нечистыми на руку оказались и некоторые «критики-подхалимы», за деньги предлагающие хорошие отзывы и высокие баллы.

Больше всех возмущён написанным «феодалный властитель Сент-Эмильона» Юбер де Буар, упоминавшийся в книге 60 раз. Изабель не раз беседовала с виноделом и считает, что у него были все шансы обелить своё имя. Если дойдёт до суда, то ответчице придётся раскрыть источники получения информации, так что точка в этой истории пока не поставлена.

«Идея апелласьонов достойна высших похвал, она показывает всё богатство терруаров Франции, но в последние годы её разъели изнутри крупные производители, ставшие судьями и присяжными в одном лице. INAO просто обязан вернуть контроль!

Изабель Сапорта, журналист, автор книги *Vino Business*



Скоропостижно ушёл из жизни **Александр Починков**, бывший глава Госналогслужбы, экс-министр труда и один из первых коллекционеров вина в России, который гармонично сочетал в себе страсть к цифрам и вину.



В Англии скончался **Майкл Хокс**, потомственный виноторговец, председатель совета директоров древнейшей английской компании The Vintners и самый успешный директор Европейского отделения Wines of Chile, сделавший международный успех чилийских вин реальностью.

АССАМБЛЯЖ рестораны

Джейми Оливер открывает Jamie's Italian в Гонконге в июле. Это будет его второй ресторан в Азии после сингапурского, открытого в прошлом году. Объявлено, что в ресторане не будут использовать продукты из материкового Китая.



Вирхилио Мартинес (Central, Лима) становится самым популярным перуанским поваром в Англии и открывает уже второй ресторан перуанской кухни в Лондоне в июле. Называться ресторан будет Lima Floral, в меню — смесь современных и традиционных перуанских блюд, также предусмотрен писко-бар.



Дэвид Лейбовиц, парижский кондитер, автор книг про шоколад и десерты, начал водить шоколадные и гастрономические туры по Парижу. Тур длится около недели, за которую можно успеть поучаствовать в винных, сырных и шоколадных дегустациях, а также мастер-классах по выпечке, кондитерскому искусству и приготовлению шоколада.



Победа Таиланда

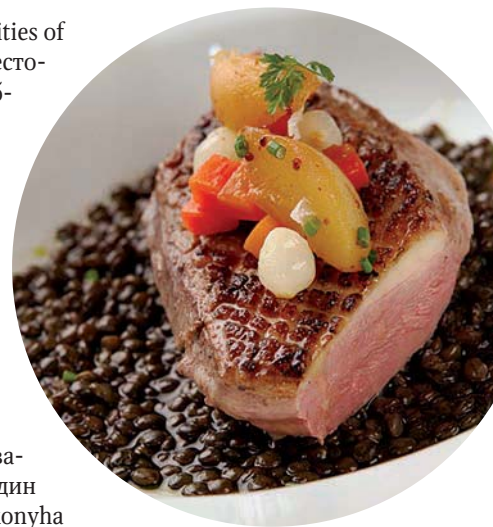
В рейтинге The 50 Best Restaurants in Asia новый победитель — бангкокский Nahm, занимавший в прошлом году третье место, обошёл японские Narisawa и Nihonryori Ryugin (1-е и 2-е место в прошлом году). Nahm представляет собой идеальную модель ресторана в современном азиатском мегаполисе: два шефа — один австралиец, другой таец, ищут рецепты в тайских рукописных поваренных книгах столетней давности, а потом переделывают на современный лад. На втором месте тоже ресторан из Таиланда, но уже другой направленности: в Gaggan готовят лихо закрученную современную индийскую кухню.

Топ-10 The 50 Best Asia Best Restaurants

- 1 Nahm (Бангкок, Таиланд)
- 2 Narisawa (Токио, Япония)
- 3 Gaggan (Бангкок, Таиланд)
- 4 Amber (Гонконг, Китай)
- 5 Nihonryori Ryugin (Токио, Япония)
- 6 Restaurant André (Сингапур)
- 7 Waku Ghin (Сингапур)
- 8 Ultraviolet by Paul Pairet (Шанхай, Китай)
- 9 Lung King Heen (Гонконг, Китай)
- 10 8 ½ Bombana (Гонконг, Китай)

Невзирая на кризис

Новый справочник Michelin Main Cities of Europe 2014 объединил звёздные рестораны стран, у которых есть свой собственный «Мишлен» (Германия, Бельгия, Голландия, Великобритания, Франция), но в нём имеются и приятные бонусы в виде лучших ресторанов других европейских стран. В Афинах появился новый двухзвёздочник Funky Gourmet. По части новых ресторанов со звёздами лидируют Вена (4, в том числе один вегетарианский) и Копенгаген (4). Восточная Европа потихоньку тоже развивается — в Будапеште появился ещё один ресторан со звездой — винный Borkonyha Winekitchen.



Новости одной строкой

► В башне Torres de Madrid на высоте 135 м (33-й этаж из 57) открывается ресторан Espacio 33 ► На легендарном рынке Колон в Валенсии открывается поварская школа и исследовательский центр Рикарда Камарены (Ricard Camarena, * Michelin) с интерьерами от Филиппа Старка ► В Лондоне открылся грузинский семейный ресторан Marani. В меню — хачапури, хинкали, а также фуа-гра с баклажанами и грецкими орехами. В карте в основном грузинские вина, вечером работает чача-бар ► В парижском ресторане Пьера Ганьера появилось относительно экономичное обеденное меню за 85 евро (одно горячее блюдо и 5 закусок) ► Шеф-поваром нового лондонского пятизвёздочного отеля Chiltern Firehouse стал Нуну Мендес

АССАМБЛЯЖ

КНИГИ

«Этна», Мастер Чэнь Издательство АСТ, 2014

Востоковед Дмитрий Косырев, чаще выступающий в роли мастера Чэня, автора шпионских историй про Средневековый Китай, арабский Восток и Малую Азию, так увлёкся винной темой, что уже второй роман подряд занимается вполне современной винодельческой Европой. «Этна» — сиквел романа «Дегустатор». Место действия — солнечная Сицилия. Герой — винный журналист Сергей Рокотов, попавший в передел. В интригу вплетены и штатовские спецназовцы, и Вера Полозкова, и зашифрованные под другими именами виноделы: граф Альберто Таска (Tasca d'Almerita) и Жозе Ралло (Donnafugata).



«Ешьте! (завтраки, ланчи, перекусы)».

Елена Чекалова при участии
Леонида Парфёнова
и Гелии Делеринс
Издательство АСТ, 2014

Елена Чекалова выпустила вторую книгу, посвящённую «перекусам» — лёгким трапезам, будь то завтрак, обед на работе или что-то небольшое, что можно съесть «на бегу». Мы обычно пренебрегаем правилами здорового питания и переключаемся на фаст-фуд, готовые завтраки и шоколадные батончики. На самом деле приготовить лёгкий завтрак или собрать ланчбокс на работу не так уж сложно и долго, и Елена Чекалова доказывает это более чем сотней рецептов. Здесь есть и привычные для завтраков блюда из

яиц, злаков и молочных продуктов, и рассказ о том, как легко испечь домашний хлеб для бутербродов, и подборка выпечки без глютена, и варианты вегетарианских ланчбоксов, и множество других интересных рецептов. Каждое блюдо сопровождается комментарием диетолога и краткая историческая справка, а также список вариантов и дополнений. Елена считает, что кухня — это творчество, и старается внушить эту приятную мысль всем читателям.



АССАМБЛЯЖ

бары

Подготовил: Денис Юрченко



ТОЧКА МЕСЯЦА

Бар Union, Санкт-Петербург

В культурной столице любят давать барам замысловатые англоязычные имена, такие как brimborium, Fiddler's Green или, простите, Good Old-Fashioned Lover Boys. Саша Варданян, Йос Фрумкин, Денис Немытов и Алексей Алёшин немного отошли от стандартов, назвав новую точку хоть и по-английски, но лаконично: Union. Удачное расположение на Литейном проспекте также добавляет этому месту немало вистов. В целом получилось «заведение с настоящей питерской атмосферой», чтобы это выражение ни значило. Кого-то привлекает чучело головы лося, кого-то длинная барная стойка. Разнообразный перечень алкогольных напитков собран с мыслью угодить всем. Тут и разливное пиво, в том числе и крафтовое, сидр, вино по бокалам и энтузиазм в приготовлении коктейлей. В качестве важных дополнительных опций — футбольные трансляции и ди-джеи, которые по четвергам играют определённое направление в музыке, а бармены готовят соответствующие ритмам напитки. Место для своих, где своим может стать абсолютно любой.

ТРИ ВОПРОСА ПРОФИ

Ричард Патерсон

мастер купажа вискикурни The Dalmore

Каким виски Dalmore вы больше всего гордитесь?

За более чем 40 лет работы я создал множество выдающихся напитков, не так давно вышла наша The Dalmore Paterson Collection из 12 бутылок, в которой мы использовали 90-летние спирты. Но сейчас у нас особый повод для гордости — это The Dalmore 25 YO.

В чём его особенность?

Изначально виски вызревал в американском белом дубе, потом одна часть отправилась на выдержку в бочки из-под хереса, а другая — в бочки из-под бурбона. Затем обе части вновь соединили в бочках из-под бурбона. А в итоге виски The Dalmore 25 YO попал на довыдержку в бочки из-под портувейна тони.

И что получилось?

У нас вышел напиток, который поражает палитрой ароматов, — здесь и инжир, и ваниль, и марципан, и ноты цитрусовых. Это самодостаточный виски для особых случаев.



Новости одной строкой

£ 6995 — такова цена самого дорогого single malt виски в мире — Brora 40 Year Old, выпущенного в количестве всего 160 бутылок ▶ Австралиец Майк Томашик стал победителем международного конкурса барменов 2014 Global Angostura Cocktail Challenge, прошедшего в Тринидаде ▶ ФАС возбудит дело за скрытую рекламу водки против создателей фильма «Вий» ▶ Один из старейших коньяков в мире Gautier 1762 года будет выставлен в апреле на продажу аукционным домом Bonhams ▶ Опрошенные агентством MSS 800 барменов США назвали водку Grey Goose самым популярным спиртным напитком 2013 года ▶ SPI Spirits запускает в Лондоне соревнование барменов на лучший коктейль на основе водки



реинкарнация

Havana Club 15 YO

Кубинский производитель рома Havana Club International возобновил выпуск 15-летнего рома, создав для него бутылку нового дизайна. Формы стали более лаконичными и в то же время они весьма удачно подчёркивают премиальность рома. Ввод на рынки будет постепенным, до конца весны очередь дойдёт и до России.



новая сортовая граппа

Граппа Il Merlot di Nonino

Эта элегантная мягкая граппа, как следует из названия, производится из жмыха винограда сорта мерло. Перегонка в модернизированных Бенито Нонино аламбиках прерывного действия позволяет получить нужные фракции дистиллята, а выдержка от шести до 12 месяцев в стальных ёмкостях гарантирует яркий сортовой аромат с нотами вишни.



юбилейный бренди

Amarula Gold

Собственное 25-летие производитель известного сливочного ликёра Amarula отметил выпуском нового продукта — 30 % фруктового бренди. Сок из собранных вручную плодов африканского дерева марула после ферментации подвергается двойной дистилляции и последующей двухлетней выдержке в маленьких дубовых бочках. Золотистый напиток рекомендован как основа коктейлей.



КОКТЕЙЛЬ МЕСЯЦА

«Ромовая история»

На прошедшем в начале марта конкурсе барменов Global Angostura Cocktail Challenge Назар Макаров, бармен из City Space Bar, стал не только вице-чемпионом в общем зачёте, но и победил в категории «Лучший ромовый коктейль». Его мы и представляем.

- 60 мл рома Angostura 7 year old dark
- 2,5 мл сиропа из сахара демерара
- 7,5 мл ликёра Chambord
- 20 мл вермута, настоянного на сушёных абрикосах
- Биттер 5 Dashes Angostura

В шейкер со льдом наливаем все ингредиенты и накрываем сверху стрейнером (специальным ситом). Содержимое переливаем во второй шейкер и эту процедуру проделываем 8–10 раз. Для коктейля лучше всего подходит бокал для шампанского. В качестве украшения используем изомальт (кондитерский сахарозаменитель) со специями и ежевику.



ТРИ САМЫХ СТРАННЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ ГИБРИДА

Связанные одной целью

Гибрид — не самое расхожее слово в алкогольном мире, но напитки, о которых пойдёт речь, по-другому назвать очень сложно.

1 AGA • VIE (текила + коньяк) Высококачественная текила Blanco из мексиканского штата Халиско отправляется во Францию в провинцию Коньяк, где смешивается с молодыми коньячными спиртами и подвергается дистилляции. Гибрид, по словам производителей, обладает «потрясающей мягкостью», но преимущественно используется как основа для коктейлей.

2 Ferdinand Saar Dry Gin (джин + рислинг) Джин, содержащий тридцать трав, смешивается с рислингом из немецкой провинции Саар и отправляется на четырёхнедельный отдых. Затем гибрид бутилируют при 44 % алкоголя. Не лишним будет добавить, что данный напиток доступен только в Германии и направлен на продвижение джинов в этой стране.

3 Absolut Tune (водка + игристый совиный блан) Водку и новозеландский совиный блан газировать и затем смешивают. Напиток в стильно упакованной бутылке предельно предназначен для молодёжи, гарантируя им праздничное настроение. Для его продвижения задействована «тяжёлая артиллерия» в виде клипа от шведских поп-исполнителей Icona Pop 'All Night'.

«Московская» ▶ На острове Скай появится вторая вискикурня, компанию легендарному производителю Talisker составит Torabhaig от Mossburn Distillers ▶ Disaronno представили интернет-портал, на котором профессиональные бармены смогут принять участие в соревновании Disaronno's Mixing Star ▶ Компания Jack Daniel's инвестировала \$2,3 млн в новую лимитированную серию виски, посвящённую Фрэнку Синатре ▶ Компания Waitrose выпустила первый в мире холодный чай с алкоголем — Harry Brompton London Ice Tea ▶ Американская актриса Шарлотта Кейт Фокс сыграет в сериале «мать японского виски» Риту Коуэн, жену основателя виски-индустрии Японии Масатана Такецуру.

караф совершенства

HINE Triomphe

Для создания HINE Triomphe мастера купажа отбирают только коньячные спирты из зоны Grand Champagne, прошедшие в бочке не менее полувека. Однако теперь для того, чтобы подчеркнуть исключительное совершенство, коньяк разливают в новый, сделанный вручную графин, напоминающий огранённый драгоценный камень. С начала года доступен клиентам Simple.



исландский биттер

Reyka Bitters

Биттер, созданный с использованием таких редких трав, как исландский мох, дягель и водяника, в первую очередь предназначен в качестве дополнения известной исландской водки премиум Reyka. Первая партия из 300 бутылок будет доступна только барменам Великобритании, но создатели обещают не останавливаться и познакомить всех желающих с загадочной Исландией.



новый абсолют

Absolut Carnival

Вдохновившись карнавалами Латинской Америки, Absolut выпустил новую водку со вкусом маракуйи и цветов апельсина. Бутылку украшают яркие причудливые рисунки бразильского художника и писателя Рафаэля Грампы, которые, по его мнению, символизируют свободу духа и счастье.

АССАМБЛЯЖ ... крепкое



О ЗАПАХЕ ЧЁРНОГО ХЛЕБА И РЫБНОМ СУПЕ

Андрей Бугайский: «Недавно мы устраивали мастер-класс по рыбным блюдам, готовили селёдку в соусе из молока по рецепту Марии Ределин и финский рыбный суп лохинойтто. К селёдкам полугар подали отдельно, а в суп влили, как в уху, выбрали бородинский с тмином. Главное — влить его до того, как добавлены сливки, тогда вкус и аромат рыбы раскрываются лучше всего. И подавать, разумеется, с ним же».



ТОВАРИЩЕСТВО
С КУЛИНАРНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

Исконная многогранность

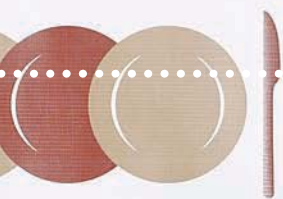
Товарищество с Кулинарной Ответственностью больше двух лет учит желающих фаршировать бараний бок кашей, варить правильный борщ и надрезать карпа-белку. А также запивать всё это правильными напитками. О том, к чему подходит полугар, мы и поговорили с Андреем Бугайским, Дмитрием Журавлёвым и Романом Лернером.

Фото: Роман Суслов

Товарищество проводит мастер-классы, посвящённых различным кухням, поэтому у гостей этих мероприятий, пожалуй, самый богатый опыт по сочетанию полугара с огромной палитрой блюд многих стран мира. Чрезвычайно выигрышно полугар смотрелся, разумеется, с типичными шотландскими закусками: по сути его можно назвать «младшим братом виски», так что неудивительно, что он подходит и к супу из курицы с пореем кок-а-лики, и к прославленному хаггису. Роман Лернер особо отмечает, что полугар на мастер-классах по-

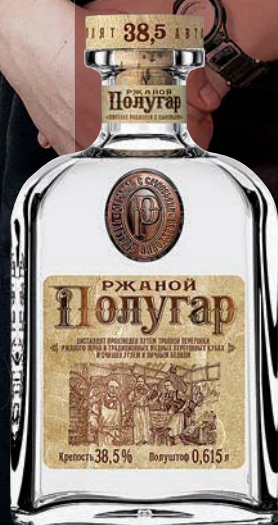
давался уже почти ко всем кухням мира, и не было случая, чтобы он совсем провалился, разве что в некоторых ситуациях ощущался чуть менее выигрышно, а в каких-то — просто идеально. У полугара нет спиртового послевкуся, поэтому нет ощущения «выжженных рецепторов», а это очень способствует гастрономической универсальности. Из опыта Товарищества следует, что наиболее универсальный тип полугара — рожь-пшеница, № 4 («Мёд и перец») — неплох как аперитив, а ржаной и пшеничный — как дижестивы.





ЩЕСТВО
ТВЕТСТВЕННОСТЬ

ис
ес



О КОПЧЁНОМ ЛОСОСЕ

Дмитрий Журавлёв: «Мы попробовали сбрызнуть «бородинским с тмином» форель, прежде чем её закоптить. Обычно для этого используют виски, но замена пошла только на пользу. И потом с этим же полугаром форель и подаём. Ещё мы выяснили, что с полугаром можно делать русский аналог «нормандской дыры». «Нормандская дыра» — это когда после плотного обеда, чтобы поместился не менее плотный десерт, пьют кальвадос и минут пять-десять тихонько сидят. Вот мы после украинского мастер-класса, где был и богатый борщ, и котлеты по-киевски, и ассорти из разных видов сала, сделали «полугарную дыру» с ржаным — и подействовало. Налистники с творогом на десерт поместились во всех».



О МЁДЕ И НЕОБЫЧНЫХ БЛИНЧИКАХ

Роман Лернер: «Обычно мы фламбируем креп-сюзетт гран марнье или куантро, но как-то решили попробовать «мёд и перец», и это тоже оказался отличный вариант. Но больше всего нас удивило, насколько гармонично сочетается полугар с паназиатской кухней. Мы делали на китайский Новый год карпа целиком на пару — и отличная пара вышла! А свинина и полугар вообще братья навек, поэтому китайские кисло-сладкие свиные рёбра мы подаём с «мёдом и перцем».



Супер'иджити

в ноябре 2012 года мир лишился значительной части шести урожаев Case Basse Brunello di Montalcino Riserva DOCG. Что осталось? Меняется ли стиль? И почему Джанфранко Сольдера покинул консорциум?

Интервью: Василий Расков

Фото: *Gughi Fassino*

1 | Сейчас на рынке два вина Soldera Case Basse одного урожая: Brunello di Montalcino DOCG 2006 и Toscana IGT 2006. В чем разница?

У меня было три бочки 2006 года. Две я разлил и продал как Brunello di Montalcino DOCG 2006. Третья бочка созрела чуть позже, я бутилировал её в мае 2012 года и представил комитету как и предыдущие — как брунелло 2006, и вино было одобрено именно в таком статусе. Так что это то же самое вино. Однако в 2013 году я вышел из консорциума производителей Брунелло-ди-Монтальчино из-за несогласия с его политикой и принял решение деклассифицировать вино как Toscana IGT 2006. Консорциум заботится об увеличении производства и снижении цен, а я с этим в корне не согласен. С моей точки зрения, брунелло нужно позиционировать в высоком сегменте как вино исключительного качества и с высокой ценой.

2 | Когда следует начинать пить 2006-й год, чтобы получить максимальное удовольствие?

К счастью, мои вина гармоничны и элегантны с самого рождения. Вы же были у меня в погребе, дегустировали вино из бочки, какие ещё нужны доказательства? Конечно, потом они очень долго и медленно эволюционируют. Чтобы вино жило 50–60 лет, оно должно созревать очень медленно. Мое вино можно пить и сразу после бутилирования, но разумеется, чем больше лет проходит, тем больше раскрываются цветочные и третичные ароматы, которые постоянно меняются и дают более интенсивное удовольствие. Вино становится сложнее и глубже. Но нужно запастись терпением.



3 | От пострадавших урожаев 2007–2011 осталось не так много вина, чтобы продолжить выдержку в больших бочках. Как вы будете довыдерживать эти вина, и как это повлияет на их стиль?

Приходится использовать бочки поменьше. Да, я сторонник больших ботти на 50 и более гектолитров, но в погребе у меня есть и другие объёмы для разных целей: 42, 26, 15, 12 гл. Вино в бочках меньшего объёма созревает быстрее, и вполне возможно, я бутилирую эти вина раньше.

Больше всего пострадал урожай 2010 года, у меня осталось всего 442 литра. Настолько маленькие бочки я не держу, потому что такая мощная оксидация, которую они дают, санджовезе не нужна. Я перелил вино 2010 в нержавейку и слежу за ним с особенным тщанием. Сколько там получится? От силы 600 бутылок, просто смешно. Я пока не решил, что с ними делать. Поживём — увидим. Но это тоже опыт, такого в Case Basse еще не было, чтобы вино проходило довыдержку в стали. 2010 успел провести два года в ботти, но кто знает, может быть, через полгода надо будет его бутилировать.

От 2011 и 2012 у меня осталось чуть меньше, чем по 3000 литров. Они были перелиты в бочки средней величины, где и находятся уже 15 месяцев. Но я не могу сказать, что они развиваются быстрее обычного, что у них будет какой-то другой стиль.

Впрочем, это будет видно только перед бутилированием. Я регулярно дегастирую все бочки, в том числе и эти, и если окажется, что им нужно меньше времени, я разолью их раньше. Я

**Case Basse Toscana IGT
100 % Sangiovese**

Общие потери

66 500 литров

Что осталось

2007 — 2000 бут. (бутилирован)

2008 — 10 000 бут. (бутилирован)

2009 — 6570 л (~8750 бут.)

2010 — 442 л (~589 бут.)

2011 — 2800 л (~3730 бут.)

2012 — 2710 л (~3610 бут.)

Будущее

2013 — 15 000 л

просто следую тому, что мне говорит вино.

Что касается урожая 2007, вино провело почти пять лет в большой ботте до того, как случилась трагедия. Оставшиеся 2000 литров уже бутилированы. Винтаж 2008, к счастью, сохранился в значительном объёме. Характер винтажа был другой, вино созрело раньше, эту бочку я уже тоже забутилировал. 2007 и 2008 поступят на рынок в сентябре этого года как Toscana IGT 100 % Sangiovese.

4 | Ваши финансовые потери составили около 10 миллионов евро, если считать, что 66500 литров — это примерно 80000 бутылок. Как вы справляетесь с такими убытками?

Если учитывать неосуществленные продажи вина за будущие шесть лет, то да, речь идёт примерно о такой сумме. Но это не вполне корректно. Со страховой компанией мы сошлись на значительно меньшей сумме, чем та, что вы озвучили. К счастью, у меня нет финансовых проблем, я бы легко справился и без страховки, для меня важно ни от кого не зависеть, и это даёт мне силы.

Для меня важнее была моральная поддержка. Я и сейчас её чувствую. Все мои клиенты, торговцы, импортёры показали себя как по-настоящему близкие люди. Это мне даёт ещё больше сил и желания продолжать своё дело. И только консорциум повёл себя странно в этой ситуации, предложив мне вино других виноделов. Вот она философия консорциума. Да как же я могу принять чужое вино и бутилировать его под своим именем? Я бы потерял всякое самоуважение и подорвал доверие потребителя.

5 | Как встретил рынок удвоение цены на Case Basse?

Я лишь поднял цену до того уровня, которого вино заслуживает. Это та же цена, что у моих друзей, которые производят великие вина Италии. Это Monfortino Контерно, Ca d' Morissio Маскарелло и амароне Квинтарелли. Я не получил ни одного негативного отзыва, все продавцы и импортёры согласились с тем, что это правильная цена. Проблема в другом — вина будет слишком мало в ближайшие пять лет.

6 | Возвращаясь к акту вандализма. Непонятно, что двигало этим человеком. Вы разговаривали с ним во время или после процесса?

Нет. Я не видел его. Его даже не было на судебном процессе. Знаете, человек сложен. Вся философия

Большое программное интервью с Джанфранко Сольдерой публиковалось в SWN в 2012 году в сентябрьском выпуске. Его также можно найти на нашем сайте [swin.ru](http://swin.ru/simplewinenews.ru/blog/naternostep.html)

Ручной сбор | 10 вопросов виноделу

бьётся над вопросом, что им движет, но ответы пока неудовлетворительны. Что уж там вино, пусть и великое, если люди убивают собственных детей. Я был в ярости. Для моей семьи это оказалось тяжёлым ударом. Но нужно справляться и с такими ситуациями и жить дальше. Нужно проявлять благоразумие и не отвечать насилием на насилие. Это порочный круг, и его необходимо разорвать.

7 | Если винодел не состоит в консорциуме и при этом делает в Тоскане выдающееся и дорогое вино, оно переходит в разряд супертосканы. Как вам такое соседство?

Нет-нет-нет, Case Basse никакая не супертоскана. Это противоположная концепция, это 100 % санджовезе.

Моя главная идея состоит в том, чтобы ещё лучше раскрыть возможности этого уникально-

го, самого выдающего сорта Тосканы. Супертоскана, как правило, с санджовезе борется или, по крайней мере, модифицирует его. Я же, напротив, его прославляю. Есть и другие виноделы, которые занимаются тем же самым. Как, например, мой друг Серджо Манетти, основатель Montevertine. Он создал великое вино Le Pergole Torte вопреки консорциуму Chianti Classico, который обязывал добавлять к санджовезе другие сорта. Он тоже был абсолютно убежден, что это самый великий сорт Тосканы.

Из двенадцати самых дорогих вин Италии шесть сделано вне апелласьонов, потому что есть выдающиеся виноделы, которым

тесно в этих рамках. И я тоже в них не верю. В Монтальчино более 250 производителей и у каждого свои интересы, которые нужно балансировать. Меня среднее не интересует. Вот уже 20 лет те или другие группы пытаются изменить правила консорциума и протаскать международные сорта. Пока был жив мой друг Франко Бьонди Санти, мы бились вместе с ним за чистый санджовезе, бились ожесточенно. Тем более был смысл оставаться членом консорциума. А сейчас я хочу от него дистанцироваться, всё по той же причине — я верю в 100 % санджовезе и буду продолжать его делать. Но это не супертоскана.

8 | Вы бы поддержали зонирование Монтальчино, выделение кроу?

Я осуществил зонирование своих виноградников еще в 80-е. Я всегда боролся за выделение лучших виноградников в Монтальчино, но это имело слабую поддержку, потому что большинству производителей это невыгодно, а консорциум отстаивает интересы большинства. Впрочем, у каждого винодела своя политика. И всё же Монтальчино — это великий терруар. Брунелло (как называют здесь санджовезе) был и остаётся великим сортом. Брунелло плюс Монтальчино — это уникальная ситуация. Вот почему моя премия для молодых учёных называется «Brunello di Montalcino Case Basse Soldera».

9 | Кстати, о премии. В этом году среди победивших проектов один посвящён глобальному потеплению, второй — вопросу идентификации терруара в вине. Это самые актуальные темы современного виноделия?

Изучение редкоземельных металлов очень важно. Есть изотопы, уникальные для каждого участка земли, которые сохраняются и в сусле, и в вине. Мы можем научно доказать, с какого конкретного терруара произведено вино. Многие предстоит сделать, но начало положено. Кроме того, я финансирую исследования, которые позволяют устанавливать, из какого сорта сделано вино. Сорт и терруар в вине — две части одной программы, которая называется «защита потребителя».

Второе важнейшее направление — изучение связи между количеством тепла и жизненной силой лозы. Приезжайте в Case Basse в августе, вы сможете потрогать всё своими руками: на одном и том же кусте гроздь с северной стороны и с южной имеют разную температуру. Мы производим замеры семь дней в неделю, 24 часа в сутки. Мы собираем по отдельности грозди, получившие разное количество тепла, проводим микровинификации и смотрим, как это влияет на качество конечного продукта. Это очень важно, и никто до сих пор не делал таких исследований.

10 | Самую большую поддержку, конечно, даёт семья. Какая-нибудь из ваших внучек уже заявила, что станет виноделом?

Надеюсь, ни одна из них не станет виноделом. Гораздо важнее получить широкое гуманитарное образование, чем узкоспециализированное. Я не вмешиваюсь в их выбор, но я бы расстроился, если бы они выбрали профессию медика, инженера или юриста. Я бы предпочёл, чтобы они изучали философию. Самый великий учитель — Природа, а после природы — греческая философия. Чем глубже ты понимаешь вещи, тем более ты способен быть счастливым. ■



Обед a la piemontese

Барбера в Пьемонте справедливо считается самым гастрономичным красным. Живая кислотность, обычно недолгая выдержка в бочке и яркие фруктовые ароматы делают её отличной парой к мясу и грибам, овощам и пасте.

САЛАТ НИСУАЗ

Благодаря своей кислотности и свежести барбера справляется и с тунцом, и с крутыми яйцами, а невысокое содержание танинов позволяет ей сочетаться с анчоусами.



ПИЦЦА С АРТИШОКАМИ И КОЛБАСКАМИ

Артишоки крайне редко могут составить компанию красному вину, но этот случай — исключение. Колбаски и выпечка в дровяной печи добавляют общему вкусу силы и дымности, выстраивая «мостик» к красному.



ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЫПЛЁНОК

Запечённое мясо — классическая пара для барберы, главное — не пересушить цыплёнка в духовке: это не пойдёт на пользу ни блюду, ни итоговой паре.



ГРИБНОЕ РИЗОТТО

Барберу в пьемонтских ресторанах подают к блюдам с трюфелями не реже бароло, потому что она действительно хороша в таком сочетании. Ризотто с белыми грибами или даже с шампиньонами она тоже составит отличную пару.



ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ

Традиционная пара лазаньи болоньезе — сухое ламбруско или санджовезе, но барбера справляется не хуже — чистый ясный фруктовый вкус отлично сочетается с мощной мясной начинкой.



СЛИВОВЫЙ КРАМБЛ

Барбера, конечно, совсем не десертное вино, но иногда можно подать её и к сладким блюдам, главное — чтобы там не было переизбытка сахара. Кисловатая слива — идеальная основа для подобного десерта.



Canti Barbera d'Asti

Чистая яркая барбера с пронизывающей кислотностью демонстрирует ясный сортовой аромат с тонами вишни, вереска и пряностей. Вино не рассчитано на долгую выдержку, но еще пару лет в бутылке проведёт без проблем. Рекомендуемая температура подачи — 16-17 °C.

Simple 