

**SWN.RU**

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ



# simple wine news

СЕРИЯ КНИГ



## Бордо

по-рёдереровски

с Николя Глюмино

## Крю Божоле

модное направление

## Ан-примеры

успеть купить

## Mouton- Rothschild

новое поколение

## Розовые вина со всего света

## СОДЕРЖАНИЕ



# 42

## Серьезно о розовом

Вина, считавшиеся легкомысленными, превращаются в самую быстрорастущую категорию, претендующую на равенство с белыми и красными собратьями.

### ОСОБОЕ МНЕНИЕ

# 36

## Независимо

Константин и Елена Ремчуковы рассказывают о своей винной коллекции и выбирают лучшие вина белой коммунальной Бургундии.



### ВИНОДЕЛ

# 48

## Винодел графини

Николя Глюмино возглавил Comtesse de Lalande.



### РЕГИОН

# 62

## Из тени нуво

В Божоле есть свои и гран крю, и собственные винодельческие стили. А лучшие вина напомнят, что этот регион формально — Бургундия.



### ХОЗЯЙСТВО

# 72

## Любители парадоксов

Шампанские эксперименты братьев Жимоне

### РЕПОРТАЖ

# 80

## Берег Левый, берег Правый

Цены и перспективы миллезима-2012: из первых уст о неделе ан-примеров в Бордо.



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

### Ценовые категории

-  ① ..... до 1000 руб.
-  ② ..... до 2000 руб.
-  ③ ..... до 5000 руб.
-  ④ ..... до 10000 руб.
-  ⑤ ..... до 20000 руб.
-  ⑥ ..... более 20000 руб.

**ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ:** Angelus [24], Baron Philippe de Rothschild [140], Blantons [17], Bouchard Pere & Fils [26], Brunier [28], Bruno Clair [139], Bunan [138], Ca'del Bosco [40], Castello di Ama [134], Charles Melton [139], Chivite [131], Cielo [134], d'Armailhac [84], D'Esclans [136], Dino Illuminati [141], Domaine D'Arlot [38], Gimmonnet [72], Haut-Bailly [84], Henri Bourgeois [131], Joseph Drouhin [68], Lagrange [12], Lanson [32], Latour [84], Louis Roederer [100], Malartic-Lagravière [84], Margaux [84], Mas Belles [137], Mouton Rothschild [84], Olivier Leflaive [38], Ott\* [126], Pape Clement [84], Patron [16], Pichon Longueville Comtesse de Lalande [57], Poujeaux [84], Quinta de Noval [30], Rauzan-Segla [84], Smith Haut Lafitte [84], Trimbach [27], Villa Sparina [141]

## СОДЕРЖАНИЕ



### ЦЕРЕМОНИЯ

# 88

## Шевалье де Мерит д'Агриколь

Самая престижная государственная награда Франции за развитие сельского хозяйства вручена президенту компании Simple.

### ИНТЕРВЬЮ

# 92

## На террасе в Каннах

Первое интервью Жюльена Бомарше, нового лица Château Mouton de Rothschild

### ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

# 136

## Франция против всех

21 французское розовое вино против 23 вин со всего света: кто победит?



### Редакционная коллегия

**Главный редактор серии книг**  
Анастасия Прохорова  
Editor@SimpleWineNews.ru

**Арт-директор**  
Вениамин Фридгельм

**Заместитель главного редактора**  
Дмитрий Меренко

**Редакторы**  
Василий Расков, Илья Кирилин, Дмитрий Ковалев, Александр Плетнев

**Ведущий эксперт**  
Сандро Хатишвили

**Обозреватель**  
Анна Кукулина

**Управляющий редактор**  
Виолетта Буйнич

**Фоторедактор**  
Софья Маркова

**Дизайнеры**  
Владимир Нелюбин, Алексей Клан

**Корректор**  
Елизавета Федоришина

**Книга подготовлена авторским коллективом в составе:**  
Ваня Березкин, Руслан Валиханов, Игорь Родин, Роман Суслов, Maitexu Etcheverria, Frank Ferville, David Helman

© 2013, ООО Издательство «СИМПЛ»

**Генеральный директор**  
Константин Чернозатонский  
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**  
Анна Катасонова

**Курьеры**  
Руслан Тетеркин, Юрий Шепелев

**Редакционный совет серии**  
Максим Каширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хатишвили, Влада Лесниченко, Полина Куликова, 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 PROMО публикуются на правах рекламы.

**Розовые вина со всего света и другие материалы /**  
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство СИМПЛ, 2013. — 144 с.  
ISBN: 978-5-4274-0010-7  
УДК 663.2/3  
ББК 36.87  
К28

Цена договорная.

Тираж 20 000 экземпляров.  
Отпечатан в RR Donnelley, Россия.  
Тираж сертифицирован  
Национальной Тиражной Службой.

**Адрес редакции серии:**  
Россия, 123007, Москва, ул. 4-я Магистральная, 11, стр. 2. Тел.: +7(495) 510 5001  
SimpleWineNews.ru



## 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/SimpleGroup](https://www.facebook.com/SimpleGroup)

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

**все,**  
Можно купить один выпуск, годовую подписку и архивные номера

**сразу,**  
Электронная версия выходит раньше бумажной

**езде,**  
На iPad, Android или любом персональном компьютере

**навсегда.**  
Приобретенные выпуски вы можете читать всегда и на любом устройстве

1 выпуск  
69 руб.

Подписка  
на 10 выпусков  
490 руб.



## ВЫГОДНО, ВЕРНО?

Подробности на [www.SimpleWineNews.ru/digital](http://www.SimpleWineNews.ru/digital)

# АССАМБЛЯЖ

ФОТО



Дегустация вин Грвава 2012 года урожая 8 апреля в здании биржи Бордо

AFP/EastNews



## Налоги увеличить виноградники

Что хуже, увеличение налогов или увеличение виноградов — примерно перед такой дилеммой стоят французские виноделы.

Текст: Анна Кукулина

**Ф**рансуа Олланд на сельскохозяйственной выставке недавно остановился у винного стенда и попробовал аж три вина (в прошлом году президент «ФрансАгриМер» Жером Депэ ловил Николя Саркози в проходе, чтобы рассказать о проблемах сектора). Олланд также часто говорит о важности виноделия для Франции. Все это необычайно радует, хотя некоторые скептики начинают интересоваться: где же дела, подкрепляющие эти прекрасные слова? Особенно всем хочется видеть активность в борьбе с ЕС. Разрешение Евросоюза расширить виноградовники принято и подписано для всех стран ЕС, в том числе, разумеется, и для Франции, и вступает оно в силу с 2016 года. В ответ Марина Ле Пен устраивает показательные истерики на тему «все пропало, виноградовники засадят крупные компании, будут лить “виноколу”, мы все умрем». Молодые виноградары пишут петиции еврокомиссару примерно того же содержания. Министр сельского хозяйства Стефана Ле Фоль уже год бомбит такого рода обращениями. Аргументация их очевидна: в винной отрасли напрямую занято около 200 000 человек, а стоимость французского винного экспорта в год эквивалентна 154 аэробусам. Ле Фоль обещает в сентябре попробовать убедить Брюссель в том, что отмена за-

прета на расширение виноградовников губительна для Франции. Скорее всего, ему удастся сторговаться только насчет размеров ежегодного прироста — ЕС планирует 2–2,5%, французы готовы смириться только с 1%.

Другая напасть — возможное повышение налогов, предложенное только что сенатором-социалистом Ивом Додиньи, главой сенатской комиссии по социальным вопросам. Пару лет назад к Додиньи прилипло гордое прозвище Месье Нутелла: тогда он собирался четырехкратно поднять налог на пальмовое масло, основной ингредиент нутеллы, что пропорционально подняло бы цену на эту пасту. Наезд на вино, как и предыдущий — на нутеллу, Додиньи объясняет заботой об общественном здоровье. Сам он родом из Пикардии, где вина особо не делают. Коллегам-социалистам из винодельческих регионов пришлось напомнить ему, что потребление вина во Франции падает и без налоговых ограничений. Шансы на повышение налогов 50 на 50 — с пальмовым маслом Додиньи не преуспел, но с 1 января 2012 года были почти на треть подняты акцизы на крепкие напитки (в результате производство одеви рухнуло за год на 30%), а пиво подорожает с 1 января 2014 года. Так что все, что остается французским виноделам, — ждать и надеяться на лучшее, раз уж с борьбой не получается.

# АССАМБЛЯЖ

## мир

**Погода в винодельческих регионах на 21 мая:** ▶ Бордо +14, малооблачно ▶ Бургундия +12, дождь ▶ Шампань +11, пасмурно ▶ Эльзас +13, облачно ▶ Долина Роны +12, дождь ▶ Долина Луары +15, облачно ▶ Пьемонт +12, дождь ▶ Тоскана +15, дождь ▶ Венето +15, облачно ▶ Сицилия +24, ясно ▶ Риоха +15, малооблачно

## Винная Олимпиада

В мае вышли результаты 30-го International Wine Challenge (IWC).

### РЕГЛАМЕНТ

Жюри IWC (магистры вина) вслепую оценивает предоставленные вина, награждает их медалями и выбирает лучшее вино (trophy) в разных узких категориях. А категорий IWC в этом году выделил аж 137: среди вин, получивших Гран-при, есть, например, «Лучший пенорино», «Лучший новозеландский сира», «Лучший годелло» и т. п. Среди трофейных вин цены варьируются от £5 до £195 за бутылку. Золотые медали отхватили 514 вин.

### ФРАНЦУЗСКОЕ ДОМИНИРОВАНИЕ

По количеству золота на первом месте среди стран Франция — 113 вин-медалистов (среди них 28 — еще и «трофеи»). 39 золотых медалей у Шампани, 29 — у Бургундии, 11 — у Эльзаса, 10 — у Лангедока, восемь — у Луары, шесть — у Бордо. Остальное по мелочи. Среди достойных отдельного трофея категорий имеются такие, как «Лучший Кото-дю-Лайон» и «Лучший Монлуи-сюр-Луар».

### ДОГОНЯЮЩИЕ

На втором месте по количеству медалей — Австралия: у нее 22 трофея и 81 золотая медаль. Далее следуют: Испания (12/61), Португалия (12/57), Италия (18/38), Новая Зеландия (8/38), Австрия (6/21), ЮАР (6/18), Чили (8/17), Германия (6/14) и Аргентина (5/13). Из «экзотики» в конкурсе участвовали вина из Перу, Боснии и Герцеговины, Ливана и Таиланда.

### РОССИЙСКОЕ ПРИСУТВИЕ

Российские вина ни одного золота не получили, однако взяли четыре серебряных и четыре бронзовых награды. Команда наших состояла из 31 вина, среди них аж 10 вин от Château Tаmagne: два из них получили бронзу и два — серебро. Такой же комплект наград за минусом одного серебра достался «Фанагории». Серебро также у Château le Grand Vostock.

### МОДЕСТО, КАЛИФОРНИЯ

Под маркой Barefoot Wine & Bubbly, принадлежащей семье Галло, вышел «межконтинентальный» ассамбляж Impression Red Blend, в который вошли испанский grenash, австралийский шираз, аргентинский мальбек и калифорнийский темпранильо. Производитель обещает сладкие ароматы ванили, пряности во вкусе и долгое послевкусие за \$6,99.



### ХЭМПТОНС, НЬЮ-ЙОРК

\$50 000 составляет членский взнос открывшегося 25 мая винного клуба Société du Vin. Его владелец — Лесли Александр, хозяин баскетбольной команды Houston Rockets и известный коллекционер вина. По задумке создателя члены клуба, которых будет около 75 человек, будут хранить там свои винные коллекции и изредка откупоривать бутылку-другую в компании друзей.



### БОРДО

Китайский архитектор Вэнчен Ли продолжает скупать собственность в Бордо. Наряду с Château La Dominante в Сэн-Дени де Пиль и Château Lucas в Кастион-ла-Батайе, он теперь владеет La Fleur Jonquet в Граве. Шато было основано в 1986 году и ему принадлежит 9 га виноградников, среди которых есть 80-летние лозы, одни из самых старых в Граве.



### ЛОГРОНЬО

Bodegas Ysios подает в суд на архитектора и автора дизайна бодеги Сантьяго Калатраву: за 12 лет алюминиевая крыша сложной формы под влиянием влаги и ветров начала пропускать воду. Погребам и запасам не был нанесен ущерб, но владельцы винодельни Domecq Bodegas (Pernod Ricard) планируют потратить €2 млн на постройку новой крыши, которая сохранит дизайн, но будет улучшена технологически.



### 2 400 000

австралийских долларов было инвестировано в строительство нового винного кампуса Университета Аделаиды. Основными направлениями исследований станут изменение климата, водные ресурсы, повышение среднего уровня алкоголя в винах и изменения потребительских предпочтений.

### БУЭНОС-АЙРЕС

Аргентинским винам все сложнее конкурировать в нижнем ценовом сегменте: в докладе Rabobank сообщается: стоимость производства в последние четыре года выросла вдвое, тогда как стоимость вина на экспорт — на 60%. Вместе с нестабильным и переоцененным песо это сильно снижает рентабельность производства дешевого бутылочного вина.



- ▶ **Рибера** +13, ясно ▶ **Рейнгессен** +14, малооблачно ▶ **Вахау** +15, пасмурно ▶ **Калифорния** +22, ясно
- ▶ **Кольчауга** +17, ясно ▶ **Мендоса** +16, ясно ▶ **Кейптаун** +17, облачно ▶ **Баросса** +18, облачно
- ▶ **Краснодарский край** +26, малооблачно

## ТУШАН, ЛАНГЕДОК

Англичанка Кэти Джонс, вернувшись с ProWein, испытала шок: вандалы полностью уничтожили все белое вино 2012 года, которым так известен Domaine Jones из Лангедока, — гренаш гри с 80-летних лоз. В похожей истории небезызвестный Сольдера отказался от помощи коллег. Кэти же ей не пренебрегла, и на ресурсе Naked Wines появится специальное предложение: белое вино из Corbières и Fitou от Domaine Jones за £80.



## 26 ПАБОВ

еженедельно закрываются в Великобритании, а в прошлом году закрывалось по 18. Парламент озабочен проблемой, снизив в новом бюджете налоговую нагрузку на пиво и пивные заведения. Британцы, недовольные высокими ценами, перешли на собственное производство: 4 млн жителей Туманного Альбиона (8% всего населения) в домашних условиях производят пиво или вино, а 24% когда-либо занимались этим.

## ПАРИЖ

30–31 мая с аукциона будут распроданы около 1000 бутылок из погреба французского правительства. Планируется собрать около €250 000, которые пойдут на покрытие национального долга, составляющего €60 млрд. Среди потенциальных звезд торгов Pétrus 1990, Salon 1985 и Krug Clos du Mesnil 1985, эльзасские вина от Hugel и Trimbach 1976, 1983 и 1989 годов.



## СИАНЬ

Власти провинций Шэньси и Сычуань планируют высадить около 18 000 га новых виноградников, что ставит под угрозу исконные места обитания местных гигантских панд. Как заявляют местные власти, защита панд — крайне важная задача, но выгоды от виноградников слишком велики, чтобы отказаться от проекта.



## ЗАГРЕБ

Хорватия, которая с 1 июля должна стать 28-м членом ЕС, может лишиться своего вина просек (prosek): по закону оно не сможет продаваться на территории стран ЕС, включая и саму Хорватию, так как его название слишком похоже на итальянское просекко. Хорваты, отстаивающие права просека, апеллируют к тому, что их вино сладкое, а не игристое, что оно производится уже 2000 лет и играет важную роль в культуре местных жителей.

## НАСИК, ИНДИЯ

Компания Moët-Hennessy заявила о начале производства игристых вин из индийской провинции Насик, где в 2011 году были высажены 19 га пино нуар, шардоне и шенен блан. В то же время компания основала винодельню в местечке Дечен, провинция Юньнань, Китай, где на 30 га планирует выращивать каберне совиньон, мерло и каберне фран, а также сорт, «способный выразить специфику региона».

## БОН

Биодинамисты из Бургундии — семья Буассе (Domaine de la Vougeotte) выпустила первую 15-литровую бутылку (навуходоносор) шардоне Le Clos Blanc de Vougeot. Это единственное белое премье кю в коммуна Кло-де-Вужо. Про него говорят «бриллиант среди рубинов». Большая бутылка предназначена для бутика Евгения Чичваркина в Лондоне Hedonism Wines.



## БЕРЛИН

Германия — третья страна в мире по потреблению пива после Чехии и Австрии, употребляет все меньше и меньше национального напитка. В марте продажи упали на 10,9%, а за первый квартал составили 19,9 млн гл — самый низкий показатель за 20 лет. Среди причин эксперты называют длинную холодную зиму и старение населения.



## МАДРИД

Группа ученых из Испании и Швеции создала «электронный нос»: устройство, состоящее из 32 сенсоров, способно различать фруктовые ароматы, в том числе и в вине. Пока оно различает лишь тона нарезанных яблок и груш, но в будущем ученые планируют увеличить палитру и использовать изобретение для определения характеристик вина: сортового состава и винтажа.



## ГОНКОНГ

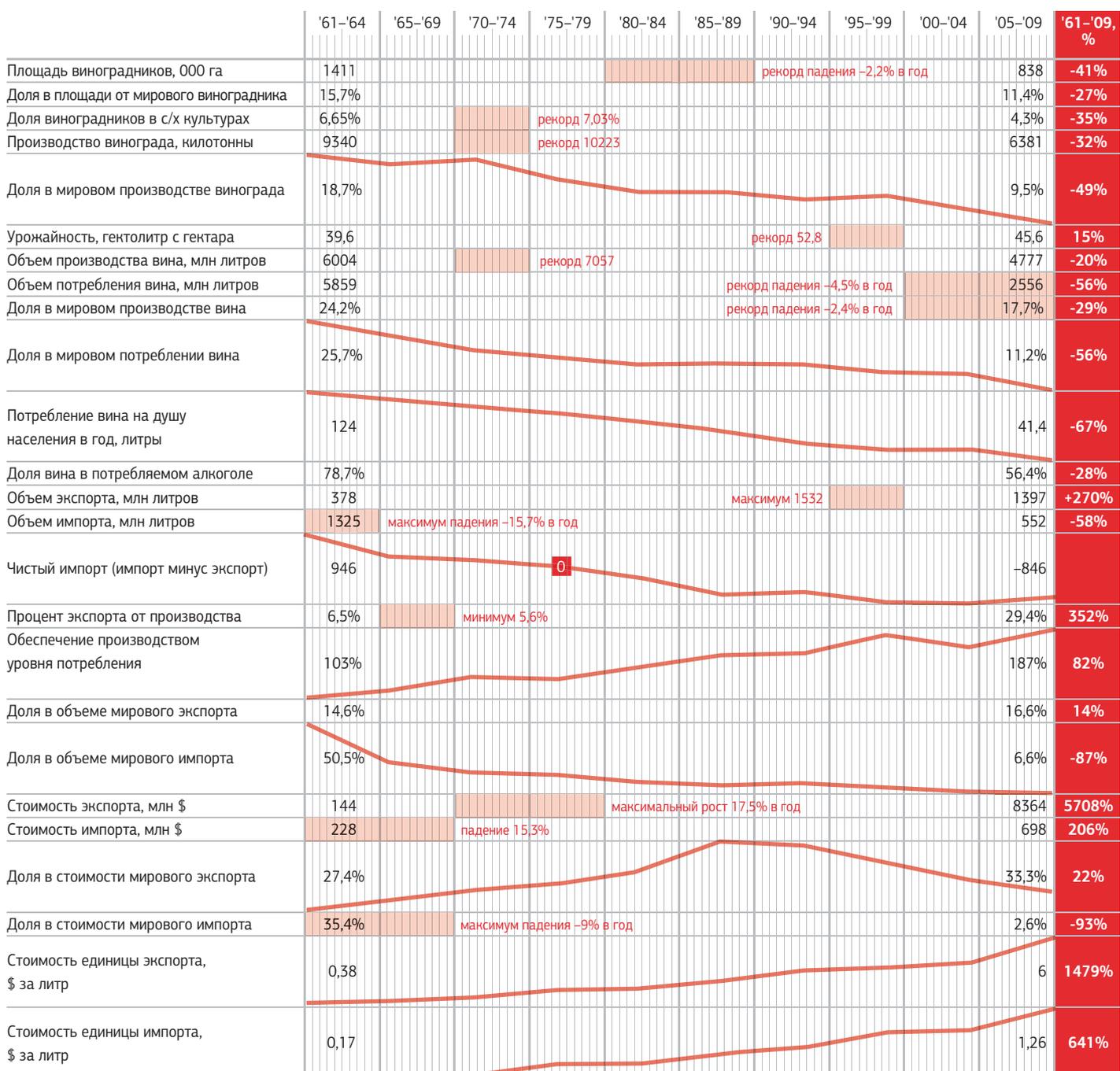
Christie's расширяет сферу деятельности: первое в мире агентство по покупке виноделен было открыто в Гонконге. Винные эксперты и специалисты по недвижимости будут оказывать консультационные услуги заинтересованным клиентам. Спрос на данные услуги в Азии крайне велик: из 37 бордоских шато, проданных в прошлом году, 23 ушли китайским покупателям.

# АССАМБЛЯЖ

## цифры

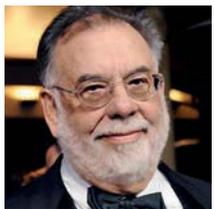
### Винная Франция за полвека

The Wine Economics Research Centre, созданный в 2010 году в рамках австралийского Университета Аделаиды, опубликовал статистический отчет о состоянии глобальных мировых винных рынков с 1961 по 2009 год, в котором скрупулезно собраны сведения о винной отрасли практически всех стран мира. Мы покопались в отчетах и заметили некоторые интересные цифры по Франции.



# АССАМБЛЯЖ

## ЛЮДИ



**Фрэнсис Форд Коппола** расширил свои винодельческие мощности покупкой Geysler

Peak Winery — весьма легендарной винодельни в Сономе, которой уже 150 лет. Копполе перешла винодельня и 13 га виноградников, марка остается во владении предыдущих хозяев. Сумма сделки не разглашается, но в 2012 году имущество оценивалось в \$35,3 млн.



**Руперт Мердок**, американский медиамагнат, приобрел Moraga Vineyards

в Бель-Эйр, Лос-Анджелес. На 5 га земли располагаются виноградники, винный погреб и офисное здание, а также дом. Поместье в свое время принадлежало режиссеру Виктору Флемингу, автору фильмов «Унесенные ветром» и «Волшебник страны Оз», а хозяйство признается первой коммерческой винодельней Лос-Анджелеса, созданной с момента введения сухого закона в 1920 году.



**Хью Джонсон**, главный винный историк, великий автор и критик, распродал на тор-

гах часть своей винной коллекции. Джонсону непросто далось подобное решение, и он тщательно выбирал, какие экземпляры стоит оставить. Общая сумма торгов составила £88 000, а самым дорогим лотом по традиции стали три бутылки Petrus за £6600.



## Джем-тейстинг

Согласно «Википедии» селебрити в вине — это растущий тренд. Недавно в США даже вышла книга Celebrity Vineyards. По стопам Брэда Питта и Анджелины Джоли теперь пошел еще и Би Би Кинг.

Легендарный джазмен, которому сейчас 87, для выпуска своих именных вин выбрал не слишком-то известный субрегион испанской Ла-Манчи — Алмансу. Тамашняя винодельня Bodega Santa Cruz сделала для него два вина, которые вышли на рынок под маркой B.V. King Signature Collection. Красное 2010 года — крианса из гарначи, сира и каберне совиньона. Белое 2011-го — 100% вердехо. В США они продаются по \$13,99 за бутылку.



**Татьяна Манн**, выпускница Школы вина «Энотрия», живущая в Великобритании, стала второй русской девушкой (после Эленоры Скоулз), принятой в престижную британскую организацию профессионалов-журналистов, винных критиков и писателей Circle of Wine Writers. Среди 278 ее членов — Хью Джонсон, Дж. Робинсон, Оз Кларк и др. Поздравляем коллегу!

«Вторые вина превратились для хозяйств в солидные источники дохода, это больше не способ избавиться от винограда, не подходящего для великого вина. Зачастую это абсолютно самостоятельные вина во всем, кроме марки. Как говорил Брюно Эйнар из Château Lagrange: “Сейчас в лучшие годы вторые вина лучше, чем первые вина хозяйств в неудачные годы в прошлом!”»

**Бенджамин Льюис** MW, Claret & Cabs: The Story of Cabernet Sauvignon

В возрасте 91 года скончался легендарный **Франко Бионди Санти**. «Отец санджовезе» всю свою жизнь посвятил созданию и продвижению брунелло ди монтальчино родового хозяйства Tenuta Greppo. Он поднял планку итальянских вин до высочайшего уровня, оценив в 2001 году бутылку Riserva 1997 в €400, что было немыслимо в то время. Его по праву считают одним из авторов международного успеха брунелло и строгим поборником традиций, что стало причиной его конфликта с сыном Якопо, ушедшим из семейного дела.

# АССАМБЛЯЖ

## рестораны

**Рене Редзепи** и его компаньон Клаус Мейер получили от датского правительства грант в размере 3,6 млн датских крон (примерно \$600 000) на изучение в своей Nordic Food Lab возможных способов использовать в пищу насекомых, поскольку главный современный тренд в мире питания — как прокормить жуками и саранчой растущее население планеты.



**Эйприл Блумфилд**, шеф Spotted Pig и Колумб гастропабов в Нью-Йорке, приготовила обед для принца Гарри и британского премьер-министра Дэвида Кэмерона на мероприятии Innovation is Great, которое популяризовало Великобританию в США как объект инвестиций, туризма и образования. В меню были пудинг из горошка, пирог с говяжьей и стилтоном и т.п.



**Гастон Акурио и Вирхилио Мартинес**, перуанские триумфаторы последнего рейтинга 50 лучших ресторанов мира, открывают очередной ресторан в Лондоне, чтобы продемонстрировать миру гастрономическое богатство Перу. Названия у ресторана пока нет, открытие — ближе к зиме.



## Фенхель в бронзе

Мир постепенно захватывает очередная волна моды на причудливые пряные травы. После японского десанта пришла очередь латиноамериканского, а также трав, которые росли в Европе и США до селе не замеченные. Давид Тутэн в Париже в Agaré Substance подавал морского ежа с топинамбуром и мелиссой лекарственной, в Чикаго ресторан Grace (лучший новый ресторан прошлого года в весьма гастрономическом городе) предлагает два меню, «Флора» и «Фауна», где в названиях блюд крупным шрифтом выделены африканский синий базилик (к кокосу), листья настурции клубненоносной (к говядине), бронзовый фенхель (к груше) и т. п. Еще один многообещающий новичок на кухнях — боливийский кориандр (палло), которого повара зовут кориандром на стероидах и пытаются добавлять во все подряд.



Говядина вагью, козлец, грибы мацутакэ, листья машуа (настурции клубненоносной), Grace, Чикаго

## Новости одной строкой

▶ В Вашингтоне закрылся последний французский именной «шефский» ресторан. Закрыв свой ресторан Adour в отеле St. Regis, Ален Дюкасс стал уже третьим за год известным поваром, отчаявшимся продвигать в столице США высокую французскую кухню

▶ В Нью-Йорке появилась новая модная выпечка кронат — гибрид круассана и донатса. Его придумал Доминик Ансель из булочной на Манхэттене. Изобретение безумно успешно — по утрам за кронатами у Доминика выстраиваются очереди

▶ Вышел в свет специальный выпуск Michelin по Хиросиме. Есть и трехзвездочный ресторан — Nakashima. 24 ресторана отмечены одной звездой (из них четыре французских и один итальянский), пять — двумя. Справочник продается только в Японии



Модель S-283



реклама

# 50 лучших

Братья Жоан, Жозеп и Жорди Рока

В конце апреля, как обычно, были объявлены результаты очередного рейтинга San Pellegrino The World's 50 Best Restaurants. Первым в этом году стал жиронский El Celler de Can Roca, за ним копенгагенский Noma (они поменялись местами по сравнению с прошлым годом). Важные взлеты — перуанский Astrid y Gaston (взлетевший на 21-ю строчку до 14-го места), австралийская Attica (впервые попавшая в рейтинг, и сразу на 21-ю строчку), бельгийский Hof Van Cleve (плюс 17 позиций), мексиканский Pujol (плюс 19) и немецкий Vendôme. Россия сохранила в рейтинге лишь Varvray на 100-й строчке.

Топ-10 (в скобках — изменения по отношению к 2012)

1. El Celler de Can Roca, Испания (+1)
2. Noma, Дания (-1)
3. Osteria Francescana, Италия (+2)
4. Mugaritz, Испания (-1)
5. Eleven Madison Park, США (+5)
6. D.O.M., Бразилия (-2)
7. Dinner by Heston Blumenthal, Великобритания (+2)
8. Arzak, Испания
9. Steirereck, Австрия (+2)
10. Vendôme, Германия (+13)



## Лучший в мире круассан

В Париже под патронажем совета аппелласьона сливочного масла Шаранта-Пуату прошел 13-й конкурс на лучший круассан. Участники пекли по пять круассанов, каждый весом не менее 43 г и не более 67 г. Серьезная комиссия сочла, что самым пушистым и слоистым был круассан Ромэна Томанна из маленькой булочной в парижском пригороде Лиля.



▶ В журнале Nature опубликовано исследование, подтверждающее миграцию рыб (в том числе трески и пикши) к полюсам из-за потепления вод океанов в местах их обычного обитания

▶ В Сантьяго-де-Компостеле Casa Marcelo (\* Michelin) перезапустили в формате гастропаба с ценами в пределах €20 за блюдо. В меню из галисийской, японской, перуанской и мексиканской кухни много предложений на большие компании

# АССАМБЛЯЖ

## бары

Подготовил: Александр Плетнев



Фото: Игорь Родин

### ТРИ ВОПРОСА ПРОФИ

## Тим Джадж

Международный амбассадор Diageo

### Идеальный летний коктейль?

Это джулеп — много льда, свежести, можно добавить тропические фрукты, а потом еще льда. Но все же я предпочитаю использовать светлые алкогольные напитки летом, а темные оставить для зимы.

### На создание какого коктейля вас могла бы вдохновить Москва?

У вас красивая старая архитектура, но при этом современный город, поэтому я бы взял какой-нибудь классический микс, сделал твист и придумал особенную подачу — под стать вашим красивым девушкам.

### Что нужно пить на светских мероприятиях, чтобы не напиться?

Я советую пить освежающие лонг-дринки, в которых используют обычную воду, или просто между коктейлями выпивать пару глотков чего-нибудь безалкогольного. Обязательно выпейте перед сном стакан кокосовой воды и еще один — утром. И никакого похмелья!

### ТОЧКА МЕСЯЦА

## George Best

Джордж Бест — это в первую очередь знаменитый футболист «Манчестер Юнайтед», а также дамский угодник, большой любитель выпить и адепт красивого образа жизни. В честь него и назвали новый бар, за который ответственны совладелец Sports.ru Дмитрий Навоша, известные московские промоутеры и профессионалы барной индустрии. Конечно же, спортивные трансляции здесь — одно из главных развлечений. Спортивный бар открылся в Гостином дворе, Рыбный пер., 2. За меню отвечает бывший ресторанный критик Светлана Кесоян. Словом, трехэтажное пространство этим летом пустовать не должно.

## Новости одной строкой

В международном конкурсе барменского искусства Bacardi Legacy Cocktail Competition в Пуэрто-Рико впервые победила россиянка — бармен московского гастронаба Delicatessen Елизавета Евдокимова ▶ Штрафы за ночную продажу алкоголя будут увеличены до 1 млн руб. ▶ Украина вошла в топ-5 самых пьющих наций в мире ▶ Bacardi выпустит односолодовый виски Glen Deveron для продажи в дьюти-фри ▶ Чешские пивовары варят красное пиво в честь 200-летия победы над Наполеоном ▶ 3 и 4 июня в рамках образовательной программы Diageo Reserve World Class



### Виски

#### Jura Turas-Mara

Новинка для продажи в зоне дьюти-фри от шотландского гиганта. Это историческое издание посвящено миграции жителей Джур в XVIII–XIX веках. Глоток истории обойдется всего в £40.



### Интересно

#### Patrón XO Café

Этот кофейный ликер создан на основе серебряной текилы Patrón и натуральной эссенции кофе. Прекрасен как в коктейлях, так и в чистом виде. Уже доступен в Simple.



### Экзотика

#### Amrut Greedy Angels

Первый 8-летний виски от индийского производителя — это как минимум безумно любопытный эксперимент. На данный момент это старейший виски, созданный в Индии.

КОКТЕЙЛЬ МЕСЯЦА

# Omnivore Cocktail

Omnivore World Tour Moscow при поддержке официального партнера водки Beluga провел коктейльный конкурс в рамках фестивальной программы. Главной задачей барменов было соответствовать философии и стилю гастрономического фестиваля. Победителем стал коктейль от Натальи Давыдовой из Ragout 2.0. Теперь этот напиток войдет в официальную коктейльную карту заведения.

## Состав

30 мл водки Beluga  
30 мл пачарана  
10 мл Lillet Blanc  
20 мл сахарного сиропа  
20 мл сока лимона  
1/2 хурмы

Подавать в коктейльной рюмке.

Хурму не протирают, а именно мнут вместе с кожицей, затем заливают остальными ингредиентами и тщательно процеживают перед подачей.



ТРИ СУМАСШЕДШИХ НАПИТКА

## С ума сойти!

**1** Безалкогольная украинская водка увидит свет уже в этом июне. Процент алкоголя в ней будет не более 1,5, но и не меньше 0,2. Планируется также выпустить аналогичную перцовку и «домашнюю» водку.

**2** Огромный мохито объемом 2100 л приготовили в Италии в 2012 году. Массимо Мазини и Алесандро Селваджи использовали 300 л рома, 120 кг сахара, 25 кг мяты, 240 кг лайма, 1200 кг льда и 600 л газированной воды.

**3** Пиво с экскрементами слона выпустили японские пивовары. Они использовали кофейные зерна, прошедшие через пищеварительный тракт эlefанта. Создатели даже разместили на этикетке изображение слона с его пищевой цепью.

в барах «Менделеев» и Chips состоится российский финал, где будет выбран лучший бармендер России ▶ Производители самой популярной в мире премиальной текилы Patrón выпустили новинку — Grand Patrón Piedra, которая будет продаваться в зонах беспошлинной торговли по цене в \$400 ▶ Росалкогольрегулирование хочет заблокировать интернет-сайты, на которых продается контрафактная продукция ▶ Пиво Heineken появится в России в алюминиевых банках объемом 0,33 л ▶ Компания «Русский стандарт» инвестировала в английскую рекламу £7 млн



### Гордость Blanton's The Original Single Barrel Bourbon

Роберт Паркер оценил 30 бурбонов, и этот получил 97 баллов и отличные рекомендации — чем не повод заказать его в Simple?



### Ликер Bols Yogurt

Новый продукт в и без того обширной линейке ликеров Bols. Создатели советуют смешивать его с свежими соками и фруктами, чтобы получить легкий летний микс.



### Текила Coleccion de la Casa

Текила reposado, выдержанная 11 месяцев в американском дубе, и два — в бочках из-под портвейна. Brown-Forman выпустили всего 2000 ящиков этого напитка по цене в \$90.