



simple
www.swn.ru

№1 (40)

■ ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

wine news

февраль 2010

ВСЕ ЛУЧШИЕ СТАТЬИ

О ВИНЕ И НЕ ТОЛЬКО

избранное за **4** года

Лука Санджуст

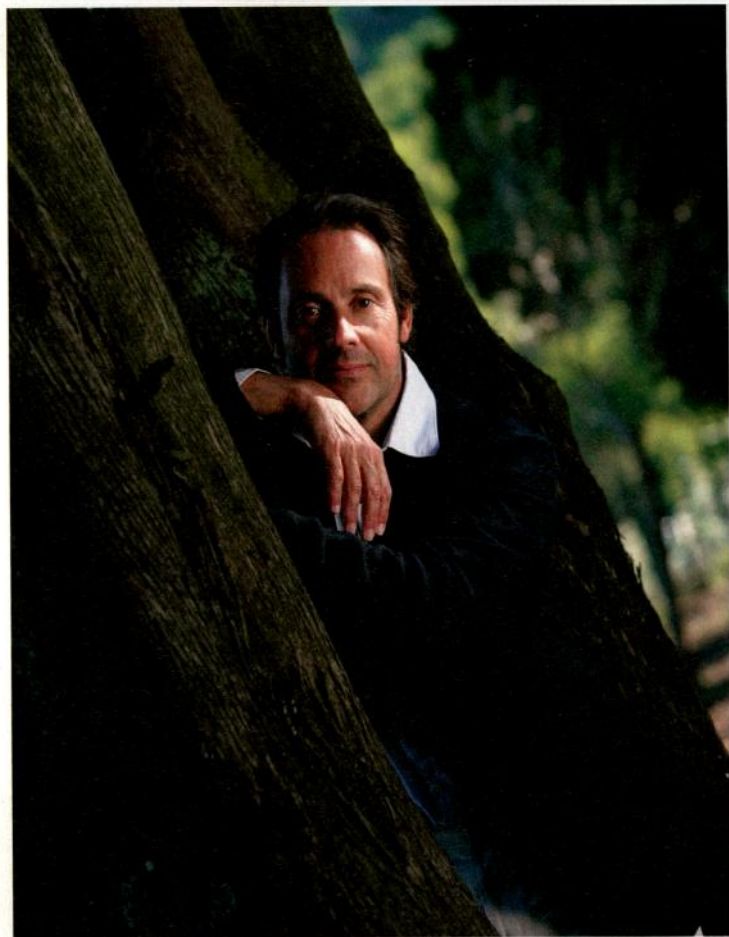
Fattoria Petrolò
Тоскана, Италия

«У вина должна быть честная цена. Вино – это удовольствие физического уровня, и если оно стоит слишком дорого, то перестает быть удовольствием. Бутылка Pétrus не может стоить 3000 евро. Каким бы **великим это вино** ни было».

«Сегодня хорошие вина есть почти везде. Но между хорошим и **великим вином** огромная разница. В **великих винах** всегда говорит земля. Ты всегда слышишь терруар. Нужны исключительные условия – особый микроклимат. Нужно, чтобы природа тебе помогла, только тогда, работая много и упорно на винограднике, можно создать **великое вино**. Мы стараемся делать это».

«Я был художником. Рисовал больше 15 лет. Потом бросил. Не мог заниматься живописью и виноделием одновременно. Решил, что я могу делать хорошо только что-то одно. И тогда я бросил живопись, как будто это была другая жизнь. В один прекрасный день просто выбросил ключи от мастерской в озеро, и вот уже лет десять, как она закрыта. Все картины остались внутри».

«Из мерло очень легко сделать хорошее вино и невероятно сложно сделать **вино великое**. В мире мало великих вин из чистого мерло: Pétrus, L'Eglise Clinet. В Тоскане это Castello di Ama Vigna l'Apparita, Galatrona, Tuarita Redigaffi, Le Macchiole Messorio, Masseto...»



Лалу Биз-Леруа

Bize-Leroy
Бургундия, Франция

«Я люблю бордоские вина, Cheval Blanc 1947 или Latour 1928-го – прекрасны, но всё меркнет, как только появляется **великая Бургундия**».

«**Великое вино**, сколько бы оно ни стоило, – это не дорого. Оно бесценно».

«Главное, что мы должны чувствовать в вине, – энергия, сила, витальность, которая поднимается из земли через корни лозы. Я называю это suc – «сок земли», квинтэссенция. Это некая субстанция, – не минеральная и не органическая, а нечто среднее, – которую трансформирует лоза, давая и нам в итоге пропитаться ею».

Маурицио Дзанелла

Ca' del Bosco
Ломбардия, Италия

«**Великие красные вина** можно найти по всему свету. А **великие игристые** получаются только в двух регионах: у нас во Франчакарте и в Шампани. Но всё-таки мы и Шампань – как Давид и Голиаф. Мы делаем свою франчакарту 30 лет, а шампанскому – 300».

«Для создания **великого вина** нужны четыре элемента: терруар, философия, страсть и деньги. Деньги из этого – самое простое».



Поль Понталье

Château Margaux
Бордо, Франция

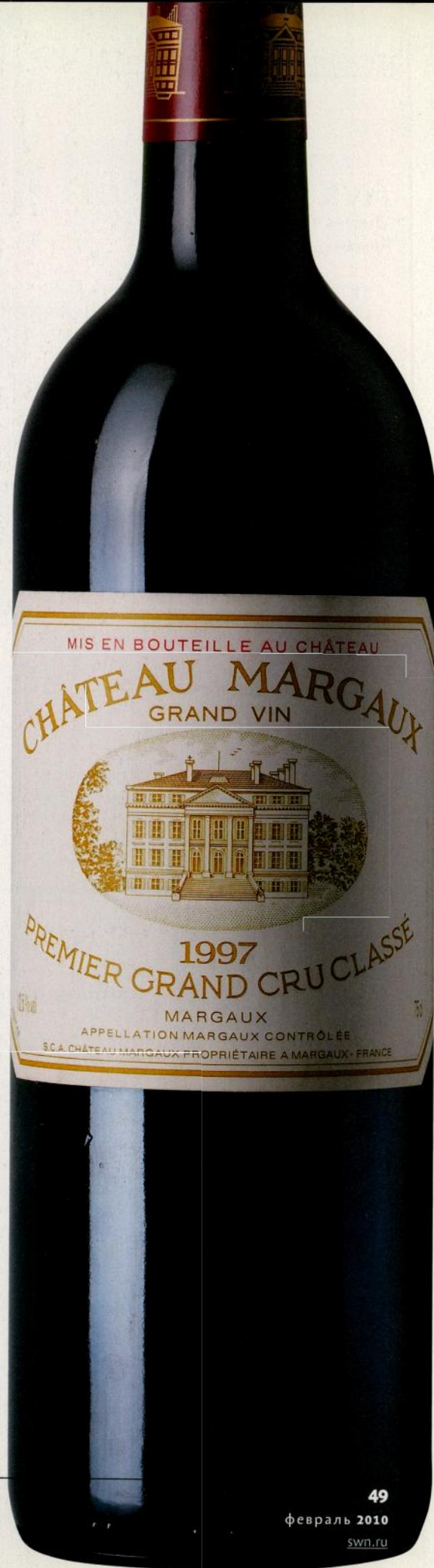
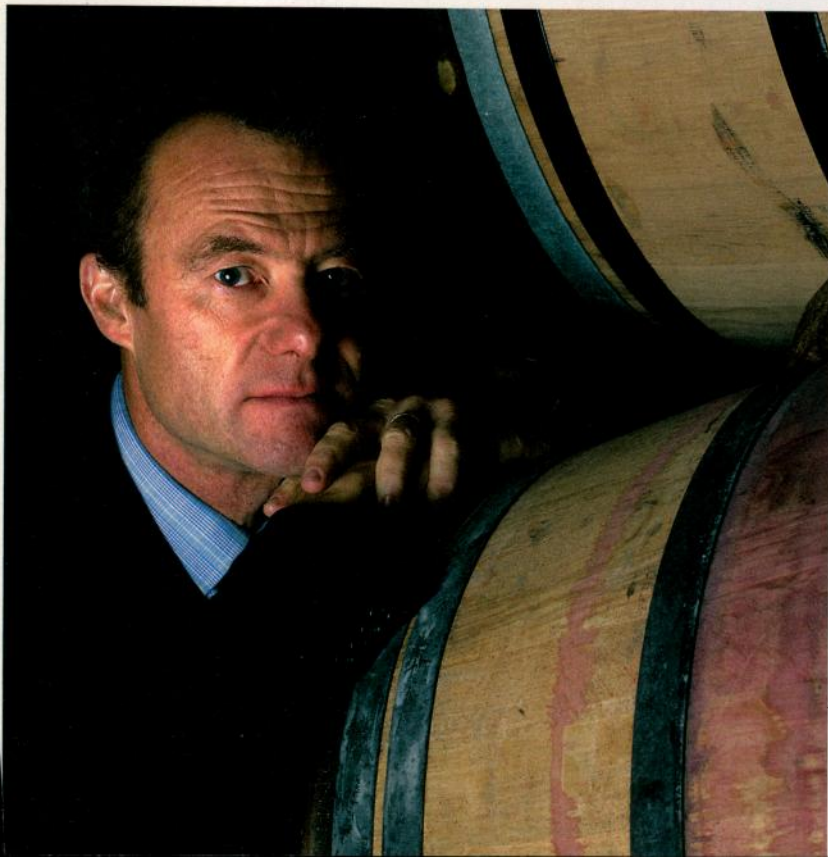
» Лучший способ описать вино – это молчать. Но когда вы пьете **великое вино**, ваш разговор, какой бы темы он ни касался, переходит на более высокий уровень. Мне часто приходилось ужинать с людьми, разбирающимися в вине: так вот, я не замечал, чтобы они сосредотачивались на характеристиках вина, но сам их разговор возвышался над обыденностью, превращаясь из светской беседы в обсуждение неких основополагающих вещей. Вот почему **великое вино** – не просто продукт нашей цивилизации, это ее вектор».

» Однажды мне довелось провести вечер в обществе Мстислава Ростроповича. С ним было потрясающе легко общаться. От его трогательной наивности порой складывалось впечатление, что ты разговариваешь с ребенком. Но эта видимая простота скрывала силу личности великого музыканта, каким мы его знаем. **Великие вина** таковы же. Они скромны, но и доступны, легко идут на контакт – и лишь мало-помалу, в долгом общении, можно осознать их вневременную ценность, на поверхности головокружительная глубина выдает себя лишь тонким намеком».

» Château Margaux не имеет никакого «акцента», нет. Это вино, воплощающее образ Франции. Даже если у руля стояли иностранцы, то только люди, влюбленные во французскую культуру: такие люди порой знают и любят ее больше, чем сами французы».

» Château Margaux можно сравнить с красивой женщиной, которая сначала кажется вам мягкой и нежной, а потом проявляет характер, скрывающийся за внешностью, так что в итоге все равно остаешься в дураках. Вино кажется легким и мягким – это и правда, оно такое, но это не мешает ему быть глубоким и богатым».

» Когда Энгельса попросили заполнить популярный в то время опросник Пруста, на вопрос «Что для вас счастье?» он ответил: «Margaux 1948».





Наталья Бурякова: платье Anna Dellechiaie, винтажный браслет, Игорь Киселев: костюм Zilli, рубашка Boss Black, галстук Pal Zilli, Антон Обрезчиков: пиджак и рубашка Hugo, ботинки Boss Black, Ирина Сезина: платье Malina Kimmie, перчатки Patricia Pelee, сапоги, Dior

НАТАЛЬЯ БУРЯКОВА

менеджер по рекламе Ca'del Bosco Franciacorta Brut Rosato 1996

③ Классическое розовое игристое: очаровательное, но совсем не легковесное.



ИГОРЬ КИСЕЛЕВ

курьер Mouton-Cadet Bordeaux Rouge 2007

① Хрестоматийный бордоский ассамбляж в хороших руках стал одним из мировых хитов.



АНТОН ОБРЕЗЧИКОВ

редактор Warre's Port Tawny 20 yo

② Вне зависимости от винтажа, портьейн тони всегда выдержан в одном стиле, и эта надежность ценится многими.



ИРИНА СЕЗИНА

редактор Donnafugata Ben Rye 2007

③ Самое желанное сладкое с острова Пантеллерия пленяет янтарным цветом и богатством непредсказуемых ароматов.



Мила Рябова: jacket Алла Митрошвили, leggings Patrizia Pere, Наталья Кокорина: платье Christina Effe, сапоги Dior, Биссо Атанасов: smoking Boss Black, галстук Dior.



ДМИТРИЙ КОВАЛЁВ

редактор
Domaine des
Lambrays
Clos des
Lambrays
Grand Cru
2007

④

Серьезное бур-
гундское, одно
из лучших крас-
ных в мире.



МИЛА РЯБОВА

фоторедактор
Bonny Doon
Pacific Rim
Dry Riesling
2005

①

Необычный чуть
игривый рислинг
из Вашингтона и
с Мозеля - люби-
мец сомелье все-
го мира.



САНДРО ХАТИАШВИЛИ

ведущий эксперт
Descendientes
de J.Palacios La
Faraona 2004

⑤

Вино царственных
пропорций требу-
ет подготовлен-
ного ценителя и
длительной дегу-
стации.



НАТАЛЬЯ КОКОРИНА

директор
по рекламе
Colterenzio
Lafoa
Sauvignon
Blanc 2008

③

Эффектное ита-
льянское белое
скрывает энер-
гию настоящего
совиньона.



БИССО АТАНАСОВ

обозреватель
Vietti Barolo
Rocche
2004

④

От мощнейше-
го бароло сначала
перехватывает ды-
хание, зато потом
можно получить
массу удоволь-
ствия.





«Буйабес»

**Омар с соусом из манго и дижонской горчицей с дыней
& Antonin Guyon Corton Charlemagne Grand Cru 2004**

Сложное блюдо соединяет сладкие и острые вкусы в немного азиатской манере, поэтому и вино нужно непростое. Corton Charlemagne категории гран крю – как раз подходящий вариант, поскольку в нем тоже причудливо переплетаются сладкие ароматы акации и меда, аккомпанирующие манго, а во вкусе чувствуется крепко сбитая минеральность, способная устоять перед горчицей.



Адрес: Ленинский проспект, 37
Телефон: (495) 633 8888, 958 0508
Шеф-повар: Патрик Шонаве
Сомелье: Иван Козлов (на фото)

НОВЫЕ УРОЖАИ

Ca del Bosco Maurizio Zanella Rosso del Sebino IGT 2003

Ломбардия (Италия)

Simple (3)

Ассамбляж: 45% каберне совиньон, 15% каберне фран, 40% мерло

Винификация: постферментационная мацерация 24 дня, малолактическая ферментация в дубе

Выдержка: 13 месяцев в дубовых бочках, 4 года в бутылках

Потенциал: до 15 лет

Алкоголь: 13,5%

Дом Ca' del Bosco известен в первую очередь игристыми винами, но однажды Маурицио Дзанелла решил сделать в Ломбардии серьезное красное в бордоском стиле – и добился своего: узнаваемые ароматы каберне (черная смородина и кожа) и пока закрытый вкус с угловатыми танинами, как и положено совсем молодому бордо.



Trimbach Gewürztraminer Cuvée Seigneurs de Ribeauvierre 2004

Эльзас (Франция)

Simple (3) (бутылка 0,3)

Ассамбляж: 100% гевюрцтрамнер

Почвы: известняк

Винификация: нежный отжим, сусло стекает самотеком, ферментация в стали

Потенциал: до 10 лет

Алкоголь: 13,6%

Сахар: 11,6 г/л

Производится только в лучшие винтажи, и только что вышедший на рынок 2004-й относится к их числу. Немного сладковатое и довольно крепкое для северного белого это вино слегка выбивается из общего радикально сухого стиля Тримбахов и в полной мере демонстрирует типичные для гевюрца ароматы цветов и специй.





L'Altro Bosco

Каре ягненка, запеченное в травах с овощами на гриле & Mastroberardino Villa dei Misteri 2002

Запеченное с травами каре ягненка – классика средиземноморской кухни, к которой можно подавать довольно широкий ассортимент красных вин. Необычное красное из Кампании – удачный и свежий выбор. Реконструированное вино древних Помпей из сортов пьедироссо и шашиноза с мощными пряными ароматами и сильным, но шелковистым вкусом прекрасно и само по себе, и с блюдом.

Адрес: ул. Петровка, 10
Телефон: (495) 621 3117

НОВИНКИ



Birichino Amici Malvasia Monterey County 2008

Калифорния (США)

Simple ①

Ассамбляж: 100% мальвазия

Винификация: ферментация в стали,
в дубе не выдерживается

Потенциал: до 2 лет

Алкоголь: 12,5%

Birichino Amici – проект двух сотрудников известной винодельни Volpu Doop. Так же, как основатель Volpu Doop Рэндалл Грэм, они решили поэкспериментировать с неходовым для Калифорнии сортом – мальвазией. Получилось очаровательное сухое вино с ароматами лайма, жасмина и дыни и очень свежим вкусом. В Канаде оно вошло в сотню лучших вин ценой до \$25. Идеальный аперитив или компаньон к блюдам азиатской кухни.



Хакусика Дзюнмай Дайгиндзэ

Хёго (Япония)

Simple ①

Сорт риса: ямаданисики, нихонсакари

Степень шлифовки: 50%

Категория: суперпремиум

Алкоголь: 15,5%

Лучший образец для того, чтобы сразу понять, каким должно быть очень хорошее sake. Один из старейших производителей Японии, Дом Хакусика, делает sake с 17 в., соблюдая все правила и традиции.

В частности, для sake здесь используют лучшую родниковую воду источника Мия-мидзу, которая играет не последнюю роль в создании тонкого и деликатного напитка с ароматами цветов и фруктов.