

ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ: ВЫБОР ЭКСПЕРТОВ



**simple**  
www.swn.ru

март 2011

№2 (51)

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

**wine news**

# Кьяра Лунгаротти

О ЖЕНСКОЙ ЛОГИКЕ  
В ИТАЛЬЯНСКОМ ВИНОДЕЛИИ

**вино для жизни**  
Евросоюз рекомендует

**подиум высокой кухни**  
свежие тенденции

**дегустация номера**  
сладкое, но не с десертами



Каждый март мы стараемся сделать особый номер — как ларец с подарками для прекрасной половины наших читателей. А это значит, что мы не только восхваляем женщин-профи, без которых винный мир уже немислим, но и поднимаем такие темы, которые, как нам кажется, больше всего могут заинтересовать любителей вина и гастрономии. Женщины более чувствительны к качеству жизни, а значит, и к культуре потребления вина. Тут есть и эстетический, и прагматический аспект: пить культурно — это, с одной стороны, красиво, с другой — полезно. Вино и здоровье — снова в центре внимания. Тема как никогда актуальна, поскольку у нас в стране уже на правильном уровне, как угроза, оформилась лозунги антиалкогольной кампании. Тогда как Евросоюз запустил программу Wine in Moderation, защищающую вино как часть европейской идентичности, наш Минздравсоцразвития продвигает проект «Здоровая Россия», в частности через сайт takzdorovo.ru. Он, надо признать, сделан ярко и современно и почему-то ориентирован явно на молодых, активных, хорошо зарабатывающих людей, а не на те группы населения, к которым должны быть обращены антиалкогольные лозунги. Минздрав призывает «не пить вообще» и, как принято у нашего государства, не различает вино с другим алкоголем. Шампанское, водка, коктейли в банках — тут всё в одном флаконе. Но вино должно идти отдельной строкой, мы будем отстаивать его право. В конце марта Ассоциация импортёров вин проведёт первую конференцию с целью привлечь внимание властей и общества к тому очевидному факту, что насаждение культуры вина не противоречит борьбе с алкоголизмом, а, напротив, может стать одним из ее инструментов. Больше культуры — меньше проблем.

Иллюстрацией того, как вино органично включено в культурный контекст, является винный Дом из Умбрии, которым руководит героиня обложки номера Кьяра Лунгаротти. Ее семья с 1960-х годов одновременно создавала первые великие вина этого региона и возводила Музей цивилизации вина, который многие эксперты называют лучшим винным музеем мира с точки зрения ценности и широты экспозиции артефактов. Недавно у Lungarotti, известных научной подкованностью во всем, чем они занимаются, появилось еще и винное спа, как утверждение целительных свойств вина.

Качество манер не менее важно, чем качество вина. Эвелина Хромченко, эксперт по моде, дегустируя в этом номере вина из совиньона блан, заодно дает мужчинам советы о том, как выбирать вино в ресторане так, чтобы это понравилось женщине рядом с вами. Мы тоже постарались облегчить муки выбора, посвятив большие материалы игривым и сладким винам — непреходящим символам романтического времяпрепровождения. В сфере игривых сегодня на подъеме Италия, уже обогнавшая Францию по объемам их производства. А сладкие — если они драгоценные, как те, что мы дегустировали в этом номере, — идеальны в качестве подарка любой женщине. Участники дегустации даже придумали к каждому из них самые подходящие цветы для букета. Заодно в этом номере приглашенные нами независимые эксперты голосуют за московские рестораны в 11 номинациях и выбирают победителей. Надеемся, что все эти рекомендации помогут очаровывать и радовать вдохновляющих нас на разные безумства наших прекрасных женщин — и не только по случаю 8-го марта.

**Максим Каширин,**  
генеральный директор компании Simple



**Вино месяца**  
**от Максима Каширина**

Ca' del Bosco Cuvée  
Annamaria Clementi  
Franciacorta DOCG  
2003

Какой волшебный подарок для мамы! Маурицио Дзанелла лучшее кюве своего хозяйства, не сходящее с топовых позиций всех без исключения гидов, посвятил своей матери — Анне-Марии Клементи. Для него собираются лучшие гроздья шардоне, пино бьянко и пино nero с 16 лучших крю Дома и только в лучшие годы. Деликатное использование дуба, 6 лет выдержки на осадке и ещё 6 месяцев после дегоржажа. Тончайший перляж, невероятно комплексный аромат и удивительно стойкий наполненный вкус. Это абсолютное выражение Франчакурты.

BRUT



Брют Дома Ca' del Bosco  
Simple (2)

## Один в Тренто воин

В начале XX века Джулио Феррари, уроженец Тренто, после того как побывал в Шампани, решил применить приобретённые знания в родных просторах. Его первая винодельня располагалась буквально в нескольких шагах от трентского Дуомо. Французский виноград и даже исконный шампанский сорт мёнье (применяемый сейчас в Италии только в Тренто), ручной ремюаж и прочая кропотливость принесли Феррари свои плоды. Это была исторически первая игристая история успеха в Италии. Специализированный апелласьон для игристых вин по классическому методу Тренто получил в 1993 году (за два года до Франчагорты).

Так, впрочем, сложилось, что Дом Giulio Ferrari, выбившись в свет с винами высочайшего качества, не вытянул за собой весь регион. Хотя с 1960-х годов у него появилось около 30-ти последователей, но известен на рынке только он сам. Собственно, люди знают «игристое Ferrari», а не «игристое из Тренто».

## Ударные силы Франчагорты

Малочисленность отряда Тренто не оставляет ему шансов перед Франчагортой, безусловной «итальянской Шампани», — стоит только обязательно оговориться, что у оригинальной Шампани Франчагорта переняла только хорошее. История Франчагорты также связана с неуёмной энергией одной харизматичной личности-локомотива — Маурицио Дзанеллы. В середине 1960-х мама молодого Маурицио переехала в купленный незадолго до этого дом в деревне Эрбуско в провинции Брешия под Миланом и высадила первый виноградник. Особых



Corbis/Fotosa.ru

DOCG, быть уже не может – ни белого, ни тем более розового, ни категории IGT, сорт ведь уже глерой называется (никому не известной). То есть это в очередной раз сокращение производства, и в итоге всех этих телодвижений – повышение качества вина.

Львиная доля просекко теперь происходит из зон Конельяно и Вальдобьядене, их названия пишутся на этикетке DOCG. Зона Картицце, которая находится в области Вальдобьядене, по-прежнему гордо указывается на этикетках лучших вин, и тогда их название полностью звучит как Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze (или можно то же самое без Conegliano). Второй аппелласьон в Венето уровня DOCG по просекко – гораздо менее известный Colli Asolani – Prosecco DOCG или Asolo – Prosecco DOCG. В нём действуют те же правила, как и в Конельяно, за исключением того, что здесь нет крью (Rive).

Несмотря на некоторое количество скандалов с недовольными (фриулийцами и невключенными в аппелласьон), престиж просекко сильно вырос за эти годы. Мощная господдержка дала возможность также начать активное продвижение вина за рубежом, – ведь не было ни одной зарубежной поездки, где бы Дзайя о нём не говорил или не привозил с собой «пару образцов».



Базовое просекко Дома Ruggieri Simple ①

**Satèn** — аналог французской категории Blanc de Blancs, в Италии имеющийся только во Франчакорте. Если в Шампани Blanc de Blancs — это только шардоне, во Франчакорте белых сортов два: шардоне и пино бьянко. Для сатена ограничено количество сахара в тиражном ликёре (не должно превышать 20 г/л). Это даёт примерно +1,25% алкоголя к его содержанию в базовом вине и около 5 атм. давления углекислого газа (обычно 6 атм).



знаний тогда о том, что нужно высаживать, не было, поэтому сажали всё подряд. Так получилось, что судьба отправила Маурицио во Францию и снова в Шампань, по возвращению из которой он был полон решимости сделать такие же вина, как в трансальпийской соседке.

Его пример оказался более заразительным, чем в случае с Феррари: за 40 лет виноградники Франчакорты расширились значительно, само название вина стало нарицательным, а последователей Маурицио уже насчитывается более сотни.

Ca' del Bosco — Дом, основанный молодым Дзанеллой, стал вторым самым рейтинговым Домом в Италии (после A. Gaja) по количеству полученных наград Tre Bicchieri (гида Gambero Rosso), а винодельню Дома не без основания называют винодельней будущего. По концентрации технологических новинок и собственных ноу-хау (начиная от системы приёма и охлаждения винограда с применением штрихкодов для отслеживания происхождения, вплоть до радиоконтроля на предмет содержания ТХА в пробках) у неё нет равных не только в Италии, но, пожалуй, и в мире. Не говоря уже об архитектурных достоинствах винодельни и увлечении искусством Дзанеллы, которое чувствуется там на каждом шагу, — так «сделать красиво» могут только итальянцы.

## Препоны и гарантии

Принятый не без участия Дзанеллы устав апелласьона Franciacorta DOCG весьма строг. В частности, в нём прописано, что виноград должен поступать в пресс без гребнеотделения (за исключением пино нуар, идущего на производство розового ви-

## ИЗЮМИНКИ И «МУСКАТИНКИ»

### Асти

Асти — тот случай, когда DOCG присужден, очевидно, по коммерческим соображениям. С 10 000 га одного только муската Асти лидирует среди моносортовых апелласьонов Европы (Шаблы меньше вдвое). Мировым успехом сладенькое спуманте обязано пьемонтскому гиганту Martini & Rossi, создателю знаменитого вермута. Однако, Асти и жемчужное Moscato d'Asti есть в портфелях сотен виноделов Пьемонта. И некоторые даже умудряются производить вина, не теряющие своей характерной ароматики до 4 лет.



Москато д'Асти  
Дома Ceretto  
Simple ①

### Бракетто

Бракетто д'Акви или просто Акви — немаленький (ок. 1000 га), но не очень известный за пределами Италии апелласьон по игристым винам. Они делаются из уникального красного ароматного сорта бракетто, не обладающего, правда, большим количеством антоцианов. Вина акви получаются скорее розовыми, чем красными. Винификация такая же, как для асти. В аромате преобладают мускатно-клубнично-малиновые тона, что на пару с существенной остаточной сладостью делает бракетто безусловным выбором романтических личностей.



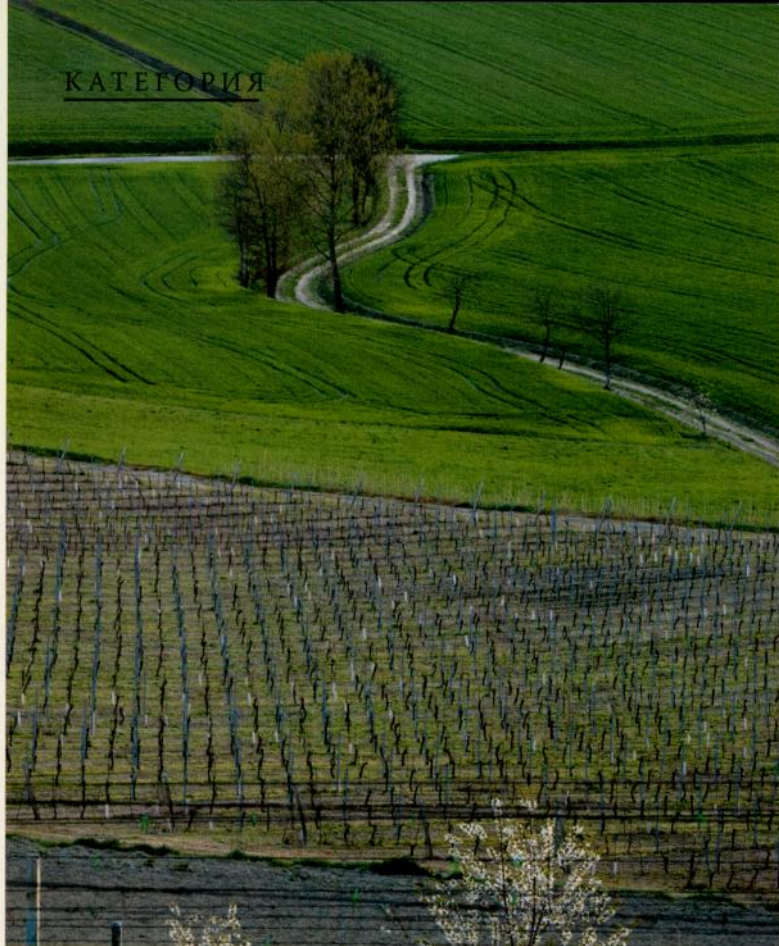
Бракетто Дома Banfi  
Vinopolis ②

### Ламбруско

Огромный (около 4500 га) апелласьон в Эмилии-Романье производит красное игристое вино (фридзанте) с некоторым количеством остаточного сахара. Благодаря танинам и высокой (несмотря на сахар) кислотности (> 6 г/л), ламбруско отлично сочетается с весьма жирной кухней Эмилии-Романьи, в которой знаменитых продуктов DOP гораздо больше, чем вин де-факто DOC-овского уровня. Ламбруско бывает ещё розовым (в рамках DOC) и белым (только IGT).



Ламбруско Chiarli  
Simple ①



Cephas/Fotodom

на). Здесь установлены самые длительные в Италии сроки выдержки на осадке (для базового брютта, например, больше, чем в Шампани), разрешено использование дубовых бочек для выдержки вина перед вторичной ферментацией (чем Ca' del Bosco пользуется в случае со своим престижным кюве Annamaria Clementi). И только в уставе Франчакорты прописано, что если правительство Ломбардии сочтет урожай не достаточно хорошим для выпуска миллезимных вин, оно может их запретить вне зависимости от мнения отдельных производителей.

### Попытки Ольтрепó-Павезе

Ещё один ломбардийский апелласьон по игристым винам пока остаётся за пределами внимания винной публики. Он отдалён от центра региона, вплотную примыкая к пьемонтской провинции Алессандрия. Само название означает «за рекой По со стороны г. Павия», что даже для итальянцев не очень удобоваримо. Сами жители Ольтрепó, будучи ломбардийцами, предпочитают примыкать в винном плане к более раскрученному Пьемонту. Особенностью региона является доминанта пино

## Требования уставов в самых известных игристых апелласьонах

РЕГИОН	Франчакорта	Тренто
ТИП	спуманте	спуманте
МЕТОД	классический	классический
ЦВЕТ	белое, розовое	белое, розовое
РАЗРЕШЕННЫЕ СОРТА	CH, PN, PB *	CH, PN, PB, мёнье
СТИЛЬ	Франчакорта утвердилась в собственном стиле, чем и прельщает. Наличие в ассамбляже пино блан придаёт винам большую цветочность и лёгкость и делает их податливыми. Резервные образцы франчакорты способны поразить невероятной глубиной и многослойностью вкуса, что сближает их с категориями шампанских cuvée de prestige.	Тренто – это, скорее, бутиковое производство (7,7 млн л в год), использующее все классические сорта Шампани (включая мёнье). В органолептике игристые вина Тренто даже более легкие и минеральные, чем шампанское, что связано с расположением виноградников (в предгорьях) и более холодным климатом, чем в Шампани.
ПЛОТНОСТЬ ЛОЗ НА ВИНОГРАДНИКАХ	4500 лоз/га для новых посадок; 2500 лоз/га на террасах	не регламентируется
СБОР ВИНОГРАДА	только вручную	не регламентируется
урожайность	10 тонн / га	15,0 тонн/га
ВЫДЕРЖКА НА ОСАДКЕ, В МЕСЯЦАХ (ПРИ КЛАССИЧЕСКОМ МЕТОДЕ)	франчакорта — 18, розе и сатен — 24, миллезимное — 30, ризерва — 60	белое и розовое — 15, ризерва — 36, миллезимное — 24
ОСОБЕННОСТИ ОБОЗНАЧЕНИЙ НА ЭТИКЕТКАХ		год дегоржажа обязателен к указанию для всех категорий
СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	> 11.5%	>11,5% >12,0% для ризервы
КИСЛОТНОСТЬ	> 5 г/л	> 5 г/л
ЭКСТРАКТ НЕРЕДУКТОРНЫЙ **	> 14 г/л для франчакорты, > 14,5 г/л для сатена, > 15 г/л для всех остальных категорий	> 16 г/л для белого > 17 г/л для розового и ризервы