

simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news



Грузия
далёкая
и близкая

Новости
виноделия
Испании

Шабли,
Вальполичелла,
Тоскана



9 785427 400879 >

АССАМБЛЯЖ

- 6 Алиготе и геологические вина Брокаров
- 8 Вина Индии и Китая: новые горизонты для российского рынка
- 10 Научный прорыв в Twins Garden: меню по ДНК
- 12 Осень с Bertani: тонкости Вальполичеллы
- 16 Актуальный релиз топовой Тосканы: 2019-й
- 26 ИСПАНИЯ: быстро пролетая над страной, выхватываем крутые винные новости

ГРУЗИЯ

- 38 Как о квеври узнали во всём мире
- 48 Места в Тбилиси для локальной винной интеллигенции и экспатов
- 62 Сандро Хатиашвили: мысли о будущем грузинского виноделия
- 68 «Монраше» на улице Дадиани
- 70 Знакомство с виноделами: Vinekhi, Giuaani, Lukasi
- 78 Дегустация вин Грузии, представленных в России



Цифровую версию любого выпуска Simple Wine News можно приобрести в **ЛИТРЕС** и **ZINIO**. Там же можно оформить подписку, и выпуск будет прилетать к вам раньше, чем выйдет из типографии печатная версия

УДК 663.2/3
ББК 36.87
К28

18+



НА ОБЛОЖКЕ:
DADI WINE BAR AND SHOP

ФОТО: Артур Мотолянец

simplewine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

РЕДАКТОРЫ **Валерия Труфакина,**
Татьяна Паласова, Яков Лысенко

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР **Татьяна Платонова**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:
Илья Кирилин, Наталья Сорокина,
Галина Воронцова, Маша Бойнова,
Лена Набокова, Александр Платонов,
Артур Мотолянец

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА **Мария Гонжарова**

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА
Ксения Никифорова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:
Агентство Universum Community
Наталья Кокорина
nkokorina@simple-adv.ru
www.universum.ru.com

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ
Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
Сандро Хатиашвили

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 несёт ответственности за содержание рекламных материалов.

Грузия далёкая и близкая.
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2022. — 88 с.

ISBN: 978-5-4274-0087-9

Цена договорная. Тираж 25 000 экземпляров.
Отпечатан в типографии «РИДО» rido@rido.ru

Что, если не Шаббли?



Алиготе
Bourgogne
— НОВИНКА
от Jean-Marc
Brocard

Путешествие в парк Юрского периода вместе с **Jean-Marc Brocard**. Текст: Яков Лысенко

Chablis, бесспорно, — великая и любимая классика. Но в наши дни король белой Бургундии шардоне начинает делиться лаврами с младшим братом алиготе, который даёт удивительные результаты на почвах Юрского периода. Яркий пример — новинка Aligote Bourgogne AOC, вошедшая в линейку геологических вин от Жан-Марка Брокара. Ему удалось собрать уникальный сет, демонстрирующий богатое разнообразие терруаров северной Бургундии.

Aligoté Bourgogne AOC

Сорт алиготе родился в Бургундии в XVII веке в результате скрещивания гюэ блана и пино нуара — он также имеет общее происхождение с шардоне.

До XX века его можно было встретить на самых престижных белых виноградниках Кот-д'Ора, в том числе на Кортон-Шарлемань или Монраше. Однако в итоге шардоне его вытеснил, как и другие местные белые сорта — так алиготе оказался на периферии Бургундии. Интерес к нему вырос после того, как в 1971 году совладелец Domaine de la Romanée-Conti Обер де Виллен купил виноградник в деревушке Бузрон в Кот-Шалонез, где ещё в XVIII веке алиготе культивировали монахи. Сегодня же с ним увлечённо работают такие знаменитые дома, как Leroy, Coche-Dury, Roulot, Ramonet, Lafarge и Marquis d'Angerville, выпуская вина высочайшего класса.

Популярность алиготе растёт — он относится к тем счастливым, которые отчасти выигрывают от глобального изменения климата. Холодные участки, где он высажен, получают всё больше солнца и тепла, что идёт на пользу спелости.

Виноград для этого юве дома Брокаров выращивают в деревушках Шитри и Сен-Бри, расположенных в северной части Бургундии — в долине Йонны, давшей название департаменту, где находятся Шабли и другие северные виноградники региона.

Яркий аромат с белыми косточковыми, лимонной цедрой и тонами акации, удивительно свежий вкус с минеральными нотами и фруктовой кислинкой. Это вино — лучший способ исследовать белую Бургундию с новой стороны. Сделайте это с друзьями за лёгким ужином — Aligoté от Jean-Marc Brocard прекрасно выступит в паре со средиземноморской кухней.

Sauvignon Saint-Bris AOC

Мы привыкли к совиньонам из Долины Луары, но какие результаты этот сорт может дать на землях северной Бургундии? Этим вопросом задалась семья Брокаров и отправилась в Saint-Bris AOC, расположенный в 14 км от Шабли, — единственный аппелласьон в Бургундии, где делают белые вина только из совиньона блан. В Сен-Бри более континентальный климат, чем в том же Сансере, поэтому совиньон здесь более травянистый и хрустящий, чем в Долине Луары, где он скорее цветочный и крыжовниковый.

В этом году на рынке — невинтажный Saint-Bris от Jean-Marc Brocard, который собрал в себя лучшее от урожаев 2018 и 2017 годов. Первый дал тело и структуру, второй — свежесть.

В аромате — розовый грейпфрут, белые персики, листья чёрной смородины. Свежий, энергичный во вкусе — с хрустящей кислотностью и пикантной горчинкой в послевкусии.

Образец даёт нам возможность оценить результаты кропотливых исследований и бережной работы на виноградниках. Квинтэссенция урожаев двух разных годов демонстрирует аутентичность и силу бургундского совиньона. Прекрасно выступит в качестве аперитива, а также составит пару салату с козьим сыром.

Жан-Марк Брокар — мастер широкого профиля, который не только добился успехов на рынке Grand Cru и Premier Cru Chablis, но и придумал демократичную линейку геологических вин с различных известняков. Для сомелье они станут учебником по терруарам северной Бургундии, а другим ценителям дадут понять, что такое море в бокале. Вина Kimmeridgien и Jurassique носят имена соответствующих типов известняка и всего геологического периода, в котором на дне древнего океана и зародились почвы Шабли.

Chardonnay Kimmeridgien Bourgogne AOC

Киммериджский известняк — сложная смесь окаменелых устриц ехогуга virgula, мергеля и глины. У Брокаров не было ни одного запаха вина виноградника, которое не вскрыло бы несколько крупных раковин морских моллюсков. Считается, что именно они дают вину минеральность и морской привкус йода.

Это вино — акварельный набросок органолептики классического Шабли. Оно раскрывается ароматом морского бриза, солёного лимона и фенхеля. Освежающее и элегантное во вкусе, с оттенком лимонной цедры — для тех, кто ищет лёгкое, воздушное проявление шардоне. Подавать в качестве аперитива, а также в сочетании с устрицами, лобстерами и жирной морской рыбой.

Chardonnay Jurassique Bourgogne AOC

Название Jurassique — от Юрского периода и горной системы Юра (Jura) на юго-востоке Франции, где впервые были найдены и описаны известняково-глинистые отложения, сформированные 150–200 млн лет назад останками древних представителей флоры и фауны. Верхний слой — «белая юра» — состоит из киммериджского, оксфордского и портландского слоёв.

В Jurassique яркая минеральность, идущая от киммериджских почв, спорит со сдержанной свежестью, связанной с портландскими. В аромате — солёные лимоны, полевые цветы и свежескошенная трава. Во вкусе — энергичная свежесть и минеральность с нотами марципана и спелых жёлтых фруктов. Хрустящее, насыщенно-минеральное — это вино станет отличным сопровождением посиделок на веранде с друзьями в бархатный сезон.



Крадущийся **тигр,**
затаившийся **дракон**

*Дмитрий Мережко размышляет о виноделии
азиатских гигантов, Индии и Китая.*

Махараштра и Нинся — виноградарские территории, названия которых уже сегодня стоит выучить всем профессионалам, занимающимся вином.

Несколько лет назад на большом винном мероприятии я спросил Анджело Гайю, в какой части мира он хотел бы сделать вино, если бы имел неограниченные возможности. Как правило, ответом на такой вопрос служит список гран крию Бургундии или, например, культовых винодельческих зон Нового Света.

Однако великий пьемонтец назвал совсем не их. Он сказал, что восхищается виноделами, которым удаётся производить качественные вина в тропическом климате, как, например, в Индии. Назвав ещё пару жарких стран, Гайя добавил, что, возможно, в скором времени европейцам придётся заимствовать опыт виноградарства у них, поскольку тепловые волны будут повсеместным явлением.

Спустя пару лет в Китае на крупном международном винном конкурсе в небольшой панели нашего жюри вместе с экспертами из разных стран был и представитель страны-организатора. Мы не каждый раз открывали друг другу оценки, но обсуждали большие расхождения, и с нашим гостеприимным хозяином частенько попадали в противофазу. Да что далеко ходить. Посмотрите фильм «Красный гаолян», и вы сами поймёте, что имеют в виду китайцы, когда используют иероглиф 酒 (цзю), обозначающий алкогольный напиток. Но винный рынок, уже более полувека стабильно теряющий потребителей в государствах Европы, не мог обратиться к самым населённым странам мира.

Вино как продукт не очень популярно в Индии, где растущее подушевое потребление алкоголя смещено в сторону пива и виски. Однако потреблять алкоголь за последние четверть века средний индиец стал в шесть раз больше, и страна всё равно ещё имеет потенциал роста, даже в пределах региона. В Китае не было религиозных запретов, и уровень потребления алкоголя стал расти давно. Растущее и богатее население, составляющее треть мирового, вполне могло бы обеспечить Европе выпадающие объёмы продаж, если бы не одно обстоятельство: обе страны сами производят вино и эти индустрии растут.

Первые бутылки из окрестностей города Нашик появились на полках супермаркетов за пределами Индии ещё лет 15 назад. Китай фигурирует среди лидеров виноградарства далеко не первый год. Махараштра и Нинся — виноградарские территории, названия которых уже сегодня стоит выучить всем профессионалам, занимающимся вином.

Важный вопрос — как в непригодных для виноградарства странах удаётся делать вино и почему производство так быстро растёт. Ответ столь же прост, сколь и неочевиден: Китай, Индия, да ещё и Турция с Бразилией — мировые лидеры по выращиванию винограда, из которого никогда не производят вино. В Китае производится примерно треть всего мирового столового винограда, идущего в пищу или на изготовление изюма. Поэтому отсутствие винодельческих традиций вовсе не означает отсутствие возможности выращивать виноград.

Но из столового винограда не возьмёшь и просто так не сделаешь вино. Гамбургский мускат, кишмиш и другие сорта без косточек — не самые благородные для виноделия, зачастую слишком богатые пектином и недостаточно — сахаром. Для традиционных винных сортов есть свои ограничения: слишком высокая температура вне периода вегетации в Индии и резко континентальный климат в Китае, со слишком низкими зимними температурами. Поэтому в Индии используют особые системы подрезки, сдерживающие вегетативный рост, а в большей части провинции Нинся в Китае виноград следует укрывать.

Любая дополнительная манипуляция, хочет того винодел или не хочет, сказывается на стоимости вина. Будучи коммерческими предприятиями, винодельни в обеих странах стараются найти способ свести потери к минимуму, и в обоих случаях важную роль играет туризм.

Уже упомянутый индийский штат Махараштра известен миру своей яркой и быстроразвивающейся столицей — Мумбаи. А винодельческая столица, город Нашик, находится всего в 135 километрах. Такой симбиоз крупного центра и винодельческого региона зарекомендовал себя в случае Сиднея и Долины Хантер или Нью-Йорка и Лонг-Айленда. Большой сосед обеспечивает и туристов, и инвесторов. Более 40 винодельческих проектов региона включают и крупный бренд Sula, и одну из старейших виноделен Индии Grover Zampa, и совсем новый проект — производителя игристого Chandon от LVMH.

Китайская провинция Нинся подальше от крупных центров, и поэтому «магнит» для туристов должен быть посильнее. Местные власти говорят о цели в 70 тыс. гектаров под лозой, трёх «винных городках», 12 тематических парках и 100 шато (под чем китайцы понимают нечто среднее между замком из Диснейленда и Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande).

Каберне совиньон — король технических сортов в Китае, и с небольшими вариациями в виде вин из марселана и карменера, известного в Китае как Cabernet Gernischt, выдаёт наиболее интересные результаты. Jade Vineyard, Helan Qingxue, Kanaan Winery и Silver Heights — настоящие флагманы региона. Silver Heights — винодельня, наглядно демонстрирующая системный подход: её хозяйка выучилась в Бордо и использует для своих линеек весь доступный арсенал востребованных винодельческих практик.

Только сложные климатические условия, необходимость более интенсивной работы на винограднике и, как их следствие, высокая себестоимость продукции сдерживают мировой рынок от потока хорошего китайского и следующего за ним индийского вина. Но, возможно, мы увидим, как эти препятствия падут. Ведь предыдущей страной, которая вышла на мировой рынок вина, будучи производителем столового винограда, были США.



Twins

ИЗУЧАЮТ ДНК ГОСТЕЙ

Приостановка работы гида Michelin в России, исключение российских ресторанов из рейтинга The World's 50 Best Restaurants, снижение туристического потока — несмотря на все потрясения, у **Ивана и Сергея Березуцких работа идёт в штатном режиме**. В Twins Garden появится возможность заказать персонализированный сет на основе ДНК-теста гостя. Мы поговорили с братьями о проекте, у которого нет аналогов в мире. *Текст: Яков Лысенко*

Как развивались ваши отношения с наукой, какие инсайты вы постепенно интегрировали в Twins Garden?

Всё, что мы придумываем и создаём, начинается у нас в лаборатории с вопроса «Почему нет?». Мы задаём сначала себе этот вопрос, а потом на него ищем ответ. Если мы можем справиться сами, то мы это делаем. Если нам не хватает знаний в нужной области, мы обращаемся к профессионалам, идём к учёным и вместе пытаемся раздвинуть границы гастрономии.

Вы начали готовить блюда с учётом результатов ДНК-тестов гостей. Эта история уже встречалась у кого-то из западных коллег?

Мы не нашли ни одного упоминания про ДНК-тесты у других шефов. Но здесь речь не столько про геном, сколько про персонализацию. Мир стремительно меняется, меняются потребности людей, и сейчас все крупные компании пытаются сделать сервис более персонализированным. Но если мы говорим про гастрономические рестораны, то даже дегустационное

меню для всех одно по большому счёту, разве что с поправкой на заявленные аллергии. Мы же хотим, имея информацию, а ДНК-тест — это источник дополнительной информации про каждого гостя, делать дегустационное меню более персонализированным.

Разве всю ту информацию, которая требуется для персонализации, нельзя узнать из анкет? Другое дело, что не у всех есть время на её заполнение — равно как и на сдачу теста. Для какой аудитории эта история?

Анкета — это нерабочий вариант, потому что, представьте, один человек, например, резервирует ужин на шесть человек. Какие анкеты? Да и зачем заполнять анкеты? Ресторан — это что-то не про анкетирование, ресторан — это про отдых, про заботу, про сервис, про внимание, про вкусную еду. Мы знаем, что некоторые рестораны пробовали изучать инстаграм-аккаунты гостей, но содержание соцсетей не всегда соответствует действительности, да и в анкетах мы не всегда пишем

правду, что уж скрывать. Результаты ДНК-теста — это объективная, пусть и вероятностная, информация о человеке, его склонностях и особенностях, возможность узнать о госте заранее немного больше, иногда, может быть, даже больше, чем он сам о себе знает.

Расскажите о результатах пробных ужинов. Вы упоминали, что в них принимали участие генетики — что они думают?

Не только генетики. Пробные ужины ещё продолжаются: в ходе них мы собираем очень интересную для нас информацию о том, как и что получилось или не получилось, учимся, вносим поправки. Самое важное и интересное, наверное, из пробных ужинов — люди, которые были на наших «обычных» дегустационных сетах, говорят, что гораздо больше им нравится сет, построенный на персонализации, самые яркие эмоции гостей мы видим именно на таких ужинах. Нам кажется логичным в XXI веке двигаться в направлении индивидуализации меню для гостя.

Допустим, я заинтересован, хочу сдать тест и заказать персонализированный сет. Что мне нужно сделать для этого?

Если у вас нет теста, понадобится сдать его в Genotek и дождаться результатов. Он сдаётся один раз и на всю жизнь. А потом забронировать в ресторане стол (именно на этот сет, поскольку проводится он будет только в зоне chef's table ресторана и только нами) и прийти в Twins Garden в назначенный день и в назначенное время.

Вы упоминали, что хотите сделать ресторан с комфортной, понятной едой на каждый день. Нам ждать нового проекта от Березуцких?

Это обычная практика для многих европейских шефов: когда ресторан получает две-три звезды (как у нас — две звезды Michelin и зелёная звезда гида Michelin, которую мы особенно ценим), следующий шаг — создание более доступных заведений с комфортной, понятной едой. У нас есть большое желание это сделать, есть идеи и команда. Наши планы и мечты не ограничиваются только Twins Garden.

Вы упоминали, что планируете приглашать больше гостей на свою ферму в деревне Охотино. Что там будет?

На территории фермы есть ресторан, наш персонал постоянно туда выезжает, и мы проводим регулярные ужины для сформировавшегося пула гостей. Надеемся, что в будущем всё это будет развиваться.

Международная изоляция вас затронула?

Повестка, к сожалению, печальная, но тесные связи с другими шефами, ресторанами, критиками и журналистами остались. Человеческие отношения никуда не делись.

Гид Michelin, если опираться на их официальное заявление, приостановил проекты в России на год. Звёзды ни у кого не забрали — сделать это могут только по результатам посещения ресторана инспекторами гида. Приостановка — логичная история: гид создавался для туристов, а сейчас международного туризма в Москве значительно меньше.

Мы уверены, что рано или поздно всё вернётся, и Michelin, и The World's 50 Best Restaurants, но стоит отметить, что работаем мы не ради упоминания в гидах и попадания в рейтинги — это важная для нас оценка нашей работы, но не самоцель и не смысл существования.



Томатное консоме с летними овощами и земляникой из меню Twins Signature



Что даёт ДНК-тест?

Современные ДНК-тесты позволяют установить ваше происхождение, проверить персональную непереносимость продуктов, определить особенности пищевого поведения и даже некоторые способности и особенности характера.



Bertani, карота свежести Венецо

Перепробовали несколько вин Bertani в новых урожаях, чтобы убедиться в преимуществах стиля дома. Удивительно, как во всех них чувствуется лиственная, осенняя тональность ароматов при общем ощущении прохладной свежести с мягкими сочными фруктовыми бликами. Текст: Валерия Труфакина