

simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news

Марко Симонит: «академик» с секатором



Педро Парра: терруар
под микроскопом

Биота, пиви, минералы и другие
научные темы виноградарства

Дегустация: **шпеты,**
грюнеры



ГЕРОИ

- 56 **Педро Парра**, главный по почвам
- 64 **Марко Симонит**: в авангарде культурного прунинга
- 74 **Сергей Долгов** за биотехнологии
- 96 **Виктория Бродская** [Нижний Новгород, Yale] о Шампани

НАУКА

- 34 **Роботы и спутники** для виноградников
- 38 Ризосфера, микориза, биота = **терруар?**
- 44 **Краткая история рода витис**, чем заняты археологи и генетики
- 50 **Клоны и пиви**
- 54 **Эска** вкратце [подробно — у Симонита]
- 78 **Российские питомники**: как обустройстваются
- 86 Наука в высокой **кухне**

АССАМБЛЯЖ

- 8 Доступные **вина из Испании**
- 24 **«Бюрнье»** открывается
- 28 Виски **«Кемля»** и морёный дуб

ДЕГУСТАЦИИ

- 108 **Шпетбургундеры**: наблюдаем прогресс
- 118 **Грюнер вельтлинеры**: включаем классификацию
- 126 Солодная выдержка по российским меркам



Цифровую версию любого выпуска Simple Wine News можно приобрести в **ЛИТРЕС**



УДК 663.2/3
ББК 36.87
К28

18+



ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
SIMONIT & SIRCH

simple wine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

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

ФОТОРЕДАКТОР **Татьяна Платонова**

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:

Анна Кукулина, Илья Кирилин, Фёдор Прохоров,
Галина Воронцова, Александр Платонов,
Семён Кузьмин, Роман Суслев, Маша Бойнова,
Таня Сафонова

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-community.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.

Марко Симонит: «академик» с секатором
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2024. — 128 с.

ISBN: 978-5-4274-0116-6

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



📍 **Наварра**

Ду́хи виноградников

Три вина линейки **Davne** с новой гравитационной винодельни **Bodegas Manzanos** в Наварре происходят с трёх контрастных терруаров этого северного испанского региона: **Davne Garnacha** — с гравийных горных отрогов, **Davne Tempranillo** — с каменистых почв областей Эстелья и Вальдисарбе, **Davne Chardonnay** — со скудных песчаников. На этикетках изображены тотемные духи каждого из сортов. Вот, например, что виноделы рассказывают о невидимых силах гарначи: «Большие и ленивые создания, они обитают только в горах и вблизи высокогорных виноградников. Несмотря на свои внушительные размеры, они скромные и тихие. Черничный цвет и ароматы сливы со сбалансированной кислотностью выдают, что они где-то рядом».



«Маленькие и хитрые создания часто прячутся и наблюдают за людьми издалека. Их трудно найти, ведь они боятся идти на контакт. Бархатистые танины и стойкий аромат тёмных фруктов намекают на их присутствие».

Прогноз на лето

📍 **Ла-Манча**

Кажется, дождь собирается

На засушливую часть Ла-Манчи, где находится хозяйство **La Puebla**, периодически обрушиваются грозы и песчаные бури из Сахары. Темпранильо здесь выращивают кустовым методом, без шпалеры: так лозы могут противостоять ветру. Несмотря на экстремальный климат, вино **The Gathering Storm 2023** получилось мягким, с фруктово-цветочным вкусом, шелковистыми танинами и сочной кислотностью.



📍 **Руэда**

«Зелёная» медуза

С органических виноградников Руэды происходит новинка от **Félix Solís** — вердехо, дополненное уже полюбившуюся россиянам коллекцию бренда **Medusa**, в которую входят жемчужный брют (ассамбляж шардоне с испанскими сортами) и альбариньо-бестселлер из Галисии. Вердехо — белая звезда Руэды, альтер эго французского совиньона блан в Испании. Он такой же обжигающе свежий, с широким спектром «зелёных» летних ароматов: только что подстриженный газон, фенхель, шалфей, ромашка, крыжовник и кожура лайма.



📍 **Альманса**

Старые лозы с видом на море

Винный DO Альманса — своего рода мостик от побережья Коста-Бланки между Валенсией и Денией к ла-манчской возвышенности. Виноградники лежат на высотах 700–1000 м на бедных выветренных известняковых почвах. В **Almansa DO** всего 12 виноделен, одна из старейших — семейная **Piquerias**, известная своей работой с красным автохтоном монастрель, который сравнивают с ронским сира: он такой же ягодный и пряный. Вино **Marius Único** создаётся с неорошаемых 50-летних лоз монастреля: дикие дрожжи, спонтанное брожение, мацерация длится больше месяца, а выдержка — в американском дубе. Из белых вин семья Пикерас предложит вам чувственный ассамбляж вердехо и совиньона блан **Marius Único**, выдержанный на осадке при регулярном батонаже 3–4 месяца.





Каталония

Кавы много не бывает

Кава — самое честное игристое. Но почему? Его старательно создают по классическому «шампанскому» методу, а стоит оно дешевле акратофорного просекко. Каву **Tres Naus** дружно и со страстью делают скромные крестьяне Пенедеса и региона Конка-де-Барбера, объединившиеся в кооператив **Domenio**. Устои у них патриархальные — только местные сорта [шарелло, макабео, парельяда] и долгая выдержка на осадке: 13 месяцев для брютта, 30 — для резервы. Розовая кава производится из сорта трепат. Те же ребята из **Domenio** разливают в стильные бургундские бутылки два тихих вина с виноградников своих семей под Барселоной: красное темпранильо + трепат и белое макабео + парельяда под брендом **Anima Nua Cor Viu**, что лирично и многозначительно переводится как «обнажённая душа, живое сердце».

Испания сегодня — бурлящий котёл винных инноваций и креатива. К лету Simple представляет россыпь ярких новинок в демократичном сегменте.



Торо

Взрывоопасная ситуация

В жарком Торо, что южнее Риберы, виноделы уходят всё выше в горы, чтобы создавать свежие и элегантные темпранильо. Для линейки **El Pillo** были найдены участки на высоте 600–800 метров. Название — в честь паренька Эль Пильо, которому местный люд приписывает разные шалости. Однажды в разгар сбора урожая он украл взрывчатку из строящегося тоннеля и ровно в полночь запустил с самой высокой точки 101 «ракету». Ночная тьма разбилась на куски от ярких вспышек света, и крестьяне впервые увидели красоту и ночное величие своих виноградников. **El Pillo** — это два вина: молодое освежающее **Roble** и **Rebeldes** («бунтари») со старых лоз, ферментированное в больших дубовых бочках.



Куэнка

Наблюдение за птицами

Целые популяции перелётных птиц, порой весьма экзотических, — характерная особенность Куэнки, «высокого» внутреннего субрегиона провинции Кастилия — Ла-Манча. Птицы украсили этикетки трёх трендовых вин от старинной бодеги **Puente de Rus**: 100%-ного совиньона блан, который в Куэнке получается в тропическом стиле, с ароматами маракуйи, личи, ананаса, скошенной травы и смородинового листа; лёгкого, пронзительного, без выдержки в дубе 100%-ного сира; а также мягкого, гармоничного ассамбляжа темпранильо, сира и каберне **Puente de Rus 3 Variedades**. Вместе с «птичками» в Россию прилетели классическая крианца **Puente de Rus** и особенный blend совблана и вердехо **Vista de Halcón**, отсылающий к стилистике Мальборо.

Просто попробуйте



В начале весны **в сети SimpleWine** открылась сотая винотека: она распахнула двери в Новосибирске. Во всех винотеках компании — от Москвы до Урала, а теперь ещё и в Сибири — не только продают вино, но и продвигают винную культуру. **Для гостей, кто тянется к винным знаниям, по вечерам проходят дегустации.** Текст: Татьяна Паласова

Проjekt дегустаций SimpleWine развивается, обрастает сцена- риями и ноу-хау. За 9 последних месяцев в винотеках провели уже 1250 дегустаций, которые посетили более 10 000 гостей. Иногда всего за один вечер в разных винотеках сети проходит 40 встреч од- новременно. Полное расписание, похожее на театральный репер- туар, можно найти на сайте simplewine.ru во вкладке «Дегустации». Темы рассчитаны на участников с разным винным бэкграундом. Так, любителей знакомят с итальянскими винными хитами, базой оранже- вых вин, классикой Старого и Нового Света. А для взыскательной пу- блики предусмотрены солидные подборки супертопсканы, бургунд- ских коммун и премье крЮ, неббиоло от Вальтеллины до отдельных крЮ Бароло и другие премиальные вина. Кроме того, в винотеках постоянно проходят бесплатные винопробы и демократичные

салоны вин, где за 20–30 минут и 1000–1500 рублей можно попробо- вать 6–8 небанальных вин в тематических подборках.

В большинстве винотек дегустации проходят в общем зале за большим столом, однако в Москве, Санкт-Петербурге, Самаре, Сочи, Тюмени и Екатеринбурге специально открыты винотеки с отдельными дегустационными залами на 10–12 человек. Такие комнаты оборудованы экранами для презентаций и подходят для тимбилдингов и праздников с возможностью выбора напитков на свой вкус. Все дегустации проводят опытные кависты-эксперты, которые прошли дополнительное обучение. Харизматичные ве- дущие продумывают драматургию встречи. Как в театр часто идут на любимого режиссёра, так в дегустациях порой покупают билет «на своего кависта».



У каждой винотеки есть свой телеграм-канал, где постоянные клиенты первыми получают анонсы событий (билеты улетают так быстро, что порой дегустации не успевают попасть на сайт SimpleWine). При некоторых винотеках уже сложились «винные клубы»



Тана Мосунова

Кавист, менеджер винотеки
«SimpleWine Смоленский бульвар»

« Популярные дегустации собирают в нашей винотеке до 12 и более гостей, так что даже появляется "лист ожидания". Но если зарегистрировались 4–5 участников, встреча точно состоится. Среди тем, на которые всегда аншлаг, например, Пьемонт. У SimpleWine постоянно растёт пьемонтская коллекция, а нам очень нравится показывать наши новинки. Речь не только о бароло и барбареско, барбере и гави, но и о редких автохтонах: гриньолино, тиморассо, кроатине, фрейзе, неббиоло, долччетто, эрбалуче. Каждый сет — это шесть, восемь, а то и десять вин, в зависимости от количества участников. На премиальные темы стоимость будет повыше, но это уникальная возможность для ценителей попробовать в компании эксклюзивные

вина и релизы с очень маленькой аллокацией. Например, на бордоской дегустации, куда билет стоил 9000 рублей, мы открывали такие вина, как Clos du Marquis от Château Léoville las Cases 2006 [19 490 рублей за бутылку в винотеке] и Château d'Armailhac [18 990]. Конечно, мы проводим много мероприятий и для тех клиентов, которые только начинают интересоваться вином. Многие отмечают, что обстановка на наших дегустациях комфортная. Прежде чем приступить к теоретической части, спикер старается выяснить уровень знаний человека, который пришёл на встречу, чтобы говорить с ним на одном языке. С помощью дегустаций гость возвращает и воспитывает свой вкус, узнаёт о вине много нового. В конце встречи участники могут приобрести вина из сета, а также получают скидку 20% на весь ассортимент винотеки в этот день. В качестве закусок обычно идут гриссини, оливки, вяленые томаты, но вообще-то это зависит от винотеки и ведущего. Я очень люблю экспериментировать с лейрингом и сделала его фишкой своих дегустаций. Например, корнишоны неожиданно здорово подчёркивают минеральность луарского шинона или каора с его лёгкой железной ноткой».



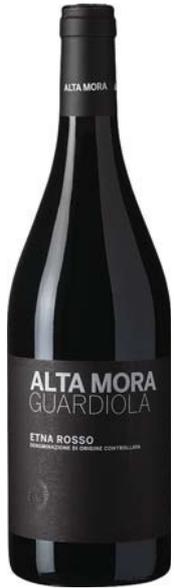
Владислав Пешков

Кавист винотеки
«SimpleWine Лубянка»

« Когда я заинтересовался вином профессионально, тратил на самообразование каждую свободную минуту, а сейчас для меня важно передать свои знания другим людям и увлечь их винной культурой. Мне нравятся интерактивные форматы, поэтому каждая моя дегустация начинается с "визитки". Кроме имени, могу спросить у гостей, как прошёл их день, чем они любят заниматься в свободное время. Так участники вовлекаются в беседу, и обстановка становится неформальной. В стенах винотеки люди знакомятся и общаются, договариваются встретиться на других наших мероприятиях, многие начинают дружить. Кроме тематических дегустаций, я провожу винное казино. Обычно мы ставим его в расписание на выходные. Перед началом игры

использую такой трюк: заворачиваю в фольгу разные фрукты, делаю перфорацию и кладу в тёмные коробки, а потом выдаю участникам, чтобы разогреть рецепторы. Слушая ароматы, гости строят свои ассоциативные связи на запахах: это и расслабляет, и объединяет их. Несмотря на то, что формат казино игровой, на этапе снятия мешочков с бутылок я рассказываю, что помогает определить сорт или зону происхождения исходя из ароматики и вкуса вина.

Для тематических дегустаций мы можем использовать стандартные форматы для всех винотек или предлагать свои идеи. Например, я собирал авторский сет игристых вин: включал в него вина, созданные разными методами, добавлял новинки портфеля. В преддверии 8 Марта построил сет только из розовых игристых, а к Новому году — из шампанского. Пожалуй, ни один мой сет по игристым винам не повторился. В мае планируем сделать в дегустациях упор на российские вина. Тематическая дегустация или винное казино — в каждом из случаев гости приходят за эмоциями и новыми впечатлениями. Хочется, чтобы больше людей узнавали о возможности получить всё это в наших винотеках».



Alta Mora:

Этна братьев Кузумано

Создатели одного из самых цитируемых сицилийских брендов — **Cusumano** — прочно обосновались на Этне с проектом Alta Mora.

Все без ума от Этны. Её называют «Бургундией Средиземноморья» за утонченность вин или «сицилийским Бароло» за их элегантную глубину. Цены на виноградники Этны за 10 лет выросли в пять раз, ведь сюда устремились многие звёздные виноделы. Братья Диего и Альберто Кузумано страстно мечтали об Этне, потратили бездну времени на поиски виноградников со старыми лозами, и им удалось собрать бесценное ожерелье участков в пяти контрадах* на престижном северном склоне вулкана, совокупно 44 га. Первые виноградники были приобретены в 2013-м, и сразу началась кропотливая работа по восстановлению древних каменных террас, построенных по методу мури-а-секко [сухой кладки].

Знаковой для Кузумано стала самая высокая [Alta] контрада Гуардиола. Участки на высотах 800–1000 м включают 5 га со 150-летними дофиллоксерными лозами нерелло маскалезе на почти чёрной [Мога — «брюнетка» по-итальянски] вулканической породе. 90–100-летние лозы растут на участке в другой контраде — Феудо-ди-Меццо — на 650 метрах. С лоз-долгожителей Кузумано создают два сингл-кря. **Alta Mora Guardiola** 2019 было названо «Лучшим красным вином Италии» в гиде L'Espresso 2023, тогда как **Alta Mora Feudo di Mezzo** 2016 получило 95 баллов на RobertParker.com.

Часть урожая этих двух контрад плюс нерелло маскалезе из Вердзеллы и Соликьяты идут на флагманское **Etna Rosso DOC** [«три бокала» в прошлогоднем Gambero Rosso за урожай 2019 года]. Белое кюве от Alta Mora происходит с виноградников контрад Вердзелла,

Пьетрамарина и Арриго. Причём это сто-процентное карриканте, а ценители Этны знают, что так бывает далеко не всегда, ведь **Etna Bianco DOC** по регламенту может быть ассамбляжем. Но именно карриканте особенно желанен своей фирменной «солонватостью», которую виноград, как верят этнийцы, вбирает из морского бриза. Есть в коллекции и очень чувственное розовое **Etna Rosato DOC** из нерелло маскалезе с участков в Соликьяте на высоте 750 м. Как и в других проектах Cusumano, на Этне с братьями работает известный энолог из Пьемонта Марио Ронко. Команда оперирует ещё пятью хозяйствами в разных уголках Сицилии.

Хотя официально компания **Cusumano** была создана не так давно, в 2001 году, харизматичным Диего и Альберто удалось покорить сердца во многих странах такими винами, как, например, **Jalé** [шардоне из Партинико] и **Noà** [неро д'авола плюс бордоские сорта из Монреале]. Удивительный контраст между культовым неро д'авола Кузумано — **Sàgana** из Бутеры — и их новыми красными винами с Этны заметил кинооператор Витторио Стораро, обладатель трёх премий «Оскар» [за фильмы «Апокалипсис сегодня», «Красные» и «Последний император»]. Его проект LightLand воспевае уникальную ценность света на сицилийских землях: Sàgana — мощное вино солнца рождается на белоснежном, как сицилийский туррон, известняке Бутеры; тогда как чёрные, как ночь, почвы Этны дают нежные, возвышенные и минеральные нерелло маскалезе.



Арт & Этна

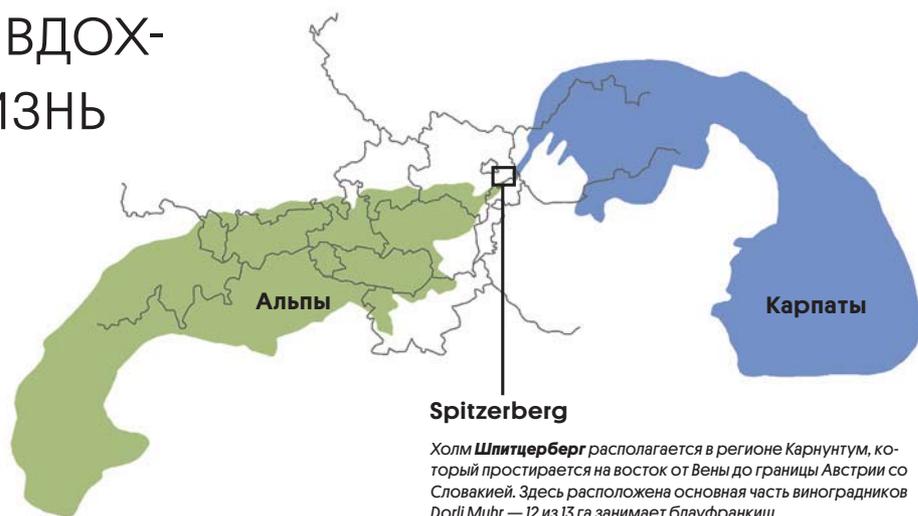
Архитектурный концепт винодельни, построенной в Вердзелле, как бы демонстрирует философию Кузумано на Этне: глубокое понимание уникальности этого терруара и то самое «минимальное вмешательство» ради создания предельно выразительных вин. Возведённое из природных материалов, из застывшей лавы, здание бесшовно вписывается в ландшафт, а погреб, где вина выдерживаются в больших дубовых бочках, врезан в скалу ради идеального естественного микроклимата. Экологичное производство использует энергию биомассы. Всё хозяйство сертифицировано по самой строгой в Италии системе SOStain, объединяющей лидеров природосообразного подхода.

* Контрадами на Этне называют блоки виноградников, отдельные терруары, границы которых были «прочерчены» потоками лавы. В винных законах Италии этнийские контрады приобрели такую же юридическую силу, как кря в Бароло [MGA].

Блау-эссенция

Как **Dorli Muhr** ВДОХ-
нула новую жизнь
в Карнунтум.

Текст: Яков Лысенко



Spitzerberg

Холм **Шпитцерберг** располагается в регионе Карнунтум, который простирается на восток от Вены до границы Австрии со Словакией. Здесь расположена основная часть виноградников Dorli Muhr — 12 из 13 га занимает блауфранкиш.



Дорли со своим виноделом Лукасом Брандштеттером

Расположенный на границе со Словакией, этот субрегион Нижней Австрии долгое время мог предложить лишь заурядные вина из цвайгельта. 22 года назад Дорли Мур присмотрелась к местному терруару и осознала, что его ждёт большое будущее под эгидой блауфранкиша. Годы экспериментов — и она сумела создать эталонное выражение сорта, сделать холм Шпитцерберг одним из самых выдающихся терруаров Австрии и вдохновить соседей на движение вперёд. Докладываем, как ей это удалось.

С чего началась ваша винная история?

В 1991 году, ещё будучи студенткой, я запустила PR-агентство Wine+Partners. Тогда мне было 26 лет, и я хотела показать всему миру, как хороши австрийские вина. Я начала с работы с австрийскими клиентами, однако вскоре подключились и зарубежные: мы проводили много мероприятий, в том числе для таких культовых хозяйств, как Robert Mondavi, Penfolds и Haut-Brion. Вскоре я вышла замуж за португальского винодела Дирка Нипорта и переехала к нему в Долину Дору. Живя там, я осознала кое-что важное про вино. Во-первых, лучшие вина создаются со старых лоз. В то время это не было популярной идеей, лозы зачастую выкорчёвывали по прошествии 20–25 лет в связи со снижением производительности. Дегустируя вина с 70-, 80-, 90-, 100-летних лоз, я поняла, что они намного более комплексные, рассказывают захватывающие истории. Во-вторых, континентальный климат — особая фишка для винодела. В Дору очень жарко и засушливо, низкая урожайность, но в то же время вина получают сбалансированными, с отличной кислотностью. Я поняла, что хочу создать своё вино, причём в континентальных условиях и обязательно со старых лоз.



Нет, это не дикий виноград, и он совершенно здоров. Однако именно так выглядит блауфранкиш с особого участка Kobeln на самой вершухе Шпитцберга, с которого создаётся Liebkind

Сразу подумали про Австрию?

На самом деле я долго изучала карту Европы, выискивала лучшие локации. Пока не поняла, что вообще-то расположенный в Нижней Австрии в зоне Карнунтум холм Шпитцберг, где ещё моя прабабушка выращивала виноград, идеально отвечает моим запросам. Вообще, моя семья из коммуны Рорау, но прабабушка, когда ей было шесть лет, начала жить со своей тётёй в Прелленкирхене, что всего в 9 километрах на восток. Та подарила ей небольшой участок в 0,17 га на винограднике Roterd. Так моя семья, которая исторически занималась фермерством, выращиванием сахарной свёклы, зерновых, включилась ещё и в виноградарство. В 2002 году я запустила винодельню и впоследствии купила этот исторический участок.

Что особенного в этом холме?

Он расположен в самом центре Европы, между двумя горными цепями — Альпами и Малыми Карпатами, вблизи границ со Словакией и Венгрией, в самой восточной части Австрии. Здесь невероятно ветрено, с огромной равнины к нам поступают тёплые и сухие воздушные массы, направляющиеся в сторону долины реки Дунай. С одной стороны, мы защищены от грибковых заболеваний, так как ветер мгновенно высушивает почву, а с другой — столь жаркие условия подвергают лозу значительному стрессу. В итоге всю свою энергию она направляет на рост гроздей, они у нас совсем небольшие.

Удаётся ли в таких условиях сохранять свежесть?

У нас жаркий летний сезон, но к концу вегетативного цикла, в сентябре, ночи резко становятся холодными — контраст позволяет накапливать кислотность. Летом из-за постоянного гидростресса лозы в ягодах не накапливается так уж много сахара. Он образуется

в результате фотосинтеза, для которого нужны вода и солнечный свет. Если нет воды, можно светить сколько угодно, но в ягодах сахар не появится. В связи с этим у нас довольно низкий уровень алкоголя, особенно в самые жаркие годы. В том же соседнем Бургенланде более комплексные, мощные почвы, которые сохраняют влагу и позволяют лозе продолжать фотосинтез, в итоге получаются полнотелые вина. Наши же часто сравнивают с бургундскими: они тоньше, легче, более ароматные, вертикальные, пинонуаристые. И всё это обусловлено известняковыми почвами, а также засушливым и ветреным климатом.

На что вы опирались, выделяя разные участки на холме?

У нас не крутые склоны, но они всё же есть. В нижней части склона в результате эрозии более богатая почва, там у нас растут лозы моложе 10 лет с довольно высокой производительностью, виноград отсюда демонстрирует фруктовую сторону блауфранкиша, он идёт на региональную этикетку Carnuntum. Посередине склона растут 10–30-летние лозы, идущие на виляжное кюве Prellenkirchen. На самом верху, на высоте 320 метров, на бедных известняковых почвах растут старые лозы в возрасте до 70 лет — виноград с них скорее демонстрирует пряную сторону блауфранкиша и идёт на крюшные кюве.

Какой дескриптор ярче всего демонстрирует разницу между винами со старых и молодых лоз?

Текстура. Никогда не аромат или сортовой вкус, ведь они трансформируются со временем. Шёлковая текстура — то, что указывает на возраст лоз. Шёлк — лёгкий, но очень плотный материал, вот почему мы можем использовать его при создании парашютов. Напряжённость, но в то же время лёгкость и тонкость — для меня это высшее



В 2022 году Дорли Мур открыла новую винодельню в Прелленкирхене. В этих краях невероятно жарко, и чтобы сохранять низкую температуру в здании без систем охлаждения, она решила возвести стены толщиной 80 см, а также высадить вокруг растения, которые создадут зелёный забор — естественный терморегулятор. Мур любит музыку и планирует устраивать концерты на территории хозяйства

Шёлковая текстура — то, что указывает на возраст лоз. Шёлк — лёгкий, но очень плотный материал, вот почему мы можем использовать его при создании парашютов. Напряжённость, но в то же время лёгкость и тонкость — для меня это высшее проявление элегантности в вине.

проявление элегантности в вине. Тем временем молодые лозы дают вина с бархатной текстурой — более округлые, мягкие, младенческие. Для нашего виляжного юве Prellenkirchen мы используем виноград с лоз разного возраста, отсюда второе название — Samt & Seide, «бархат и шёлк» в переводе с немецкого.

Ваш личный фаворит в коллекции?

У нас есть юве с виноградника Kobeln, расположенного на высоте 300 метров, в самой высокой точке Шпитцберга. За ним растут редкие цветы и деревья, которые можно встретить в Средиземноморье, они создают биоразнообразие. До 2008 года, когда я высадила 1 га блауфранкиша, здесь никогда не было лозы. Предыдущий владелец жаловался, что почва такая жёсткая, что на ней ломались трактора. Мы столкнулись с той же проблемой во время высадки. Но я верила в этот участок и решила помочь земле органикой. Kobeln стал нашим полем для экспериментов. Соседи удивлялись — что у вас там за дикая роща в междурядье, чего только не растёт? Это мой самый любимый участок, я провела там больше всего времени, отсюда второе название — Liebkind, любимчик в переводе с немецкого. Максимум, который мы можем получить с одной лозы, — четыре крошечные грозди, с 1 га выходит всего 900 бутылок. Но это эссенция, концентрация всего того, что представляет собой блауфранкиш. В ягодах мало мякоти, но много кожицы, где и содержатся все вкусовые соединения. Наша задача — чтобы ягоды не высохли и не превратились в джем. Liebkind — вино, после дегустации которого ты чётко понимаешь, что такое чистейший блауфранкиш. Но ему нужно минимум пять лет для развития. 2018-й был невероятно жарким и засушливым сезоном. У многих хозяйств получились вина с шероховатыми танинами, джемовыми тонами, нам же удалось сохранить баланс.

В Австрии на подходе официальная классификация виноградников. Какие из ваших метят в гран крью?

Это правда, у нас уже готова классификация, наверное, к 2025–2026 годам она будет интегрирована в законы о вине. На данный момент мы ориентируемся на классификацию Österreichische Traditionsweingüter [ÖTW], которая была создана частной компанией. Конечно, моя мечта — чтобы наш Spitzerberg, который сегодня в системе ÖTW считается премье крью [такой статус всего у 15% виноградников в стране. — Прим. SWN], был более детально классифицирован. Чтобы часть наших участков входила в состав премье крью Ried Kirchweingarten, а самые ценные участки Obere Spitzer и Obere Roterl стали бы гран крью. Это то, за что я борюсь сегодня — на коммунальном, региональном, государственном уровнях.

Кто у вас отвечает за производство?

Я начала этот проект вместе со своим бывшим супругом Дирком Нипортом. Идея была такая: он заканчивает винификацию в Дору и приезжает на сбор урожая в Карнунтум. Но вскоре мы осознали, что в связи с изменениями климата сбор урожая в Дору затягивается, а в Карнунтуме всё начинается раньше. В итоге у него не было возможности приехать, и за все процессы стала отвечать я. Помню, как в 2006-м мне пришлось всё делать в одиночку: не было электричества, воды, совсем ничего. Я самостоятельно сделала мацерацию ногами, разлила всё по ёмкостям. В итоге получила 93 балла от Wine Advocate Роберта Паркера за своё первое вино! В общем, я знакома со всеми процессами, но сильной теоретической базы, познаний в химии у меня нет, они есть у Лукаса Брандштеттера, нашего главного винодела. Он родился на юге Бургенланда в Айзенберге, успел поработать в разных австрийских хозяйствах, а также в Германии, например, с Egon Müller.



Дочь Дорли Анна учится на программе международного винного бизнеса, есть вероятность, что она в своё время возьмётся за семейный домен — в Австрии или Португалии, где работает её папа Дирк Нипорт

Есть ли какие-то особые техники, которые позволяют вам сохранять свежесть в самые жаркие годы?

Мы собираем, винифицируем и выдерживаем вино с каждого из 36 участков по отдельности. Почти для каждого кюве 30% мы винифицируем целыми гроздьями. Собираем виноград вручную, а затем давим его ногами в больших пластиковых контейнерах — так запускается медленная ферментация с использованием натуральных дрожжей в открытых ёмкостях.

Когда давишь ногами, экстракция проходит интенсивно и стремительно, но в то же время она мягкая. Потому что когда вы ходите по гроздьям, вы никогда не раздавите семя или стебли — только мякоть и кожицу, как раз то, что нам нужно. Это позволяет избежать экстракции шероховатых танинов. Нам нужно нарушить целостность каждой ягоды, и ноги во время процесса чувствуют, с какой силой стоит давить ягоды, как охватить весь объём. Этот процесс занимает около двух часов в первый день после сбора, а затем несколько дней — около 15 минут утром и вечером, просто чтобы насытить сок кислородом, мотивировать дрожжи. И как только начинается ферментация, мы отправляем всю массу под пресс, а затем — в дубовые ёмкости.

При брожении оставшихся 70% в дубовых ферментаторах экстракция также мягкая. Мы не применяем насос, бережно собираем сок со дна ёмкости и поливаем им шапку. Мацерация и ферментация происходят преимущественно в открытых чанах.

Работа с целыми гроздьями — распространённая практика в Карнунтуме и Австрии в целом?

Многие производители Карнунтума взяли с нас пример и также начали применять эту технику. Она позволяет немного снизить уровень алкоголя и повлиять на кислотность. Но главное — мягкая мацерация. Ведь если вы повредите стебли, в вине окажутся неприятные танины.

Когда мы только начинали делать вино 20 лет назад, признаюсь, в Карнунтуме не было ни одного достойного вина — лишь неинтересные, дешёвые вина на базе цвайгельта. Мы же сделали ставку на блауфранкиш, много экспериментировали, опробовали всевозможные способы мацерации в поиске идеального способа трансляции нашего терруара. Это заняло много времени, ведь у тебя всего один урожай в год, плюс результаты здраво можно оценить только по прошествии нескольких лет. Путём проб и ошибок мы осознали важность интеграции целых



Коллекция Dorli Muhr в портфеле Simple

Carnuntum 2020

Тёмные лесные ягоды, вишня, цветы и специи в аромате. Длинное минеральное послевкусие и солёная нота в финале.

Prellenkirchen Samt & Seide 2021

Слива, красная вишня, гранат, красный апельсин и мягкие графитовые нюансы. Комплексное вино с мелкозернистыми танинами.

Ried Spitzerberg Kranzen 2020

Корзина с красными и чёрными ягодами, тона специй, лакричника, чёрного чая и минеральные (кремнёвые) нюансы в аромате.

Liebkind Ried Kobeln 2018

Бузина, летние цветы, спелые красные ягоды, травы, фенхель и пряности. Шёлковые танины, тонкая кислотность, элегантные минералы в послевкусии.

гроздей. Другие виноделы, наблюдая за нашими успехами, также подтянулись. Я наблюдаю, что в регионе всё больше высаживают блауфранкиш. Полагаю, что посадки цвайгельта с каждым годом будут сокращаться.

Какие проблемы возникают в работе с дикими дрожжами?

Здесь уместно провести аналогию с приготовлением хлеба. Если заводите тесто на пищевых дрожжах, выпекать можно уже через пару часов. Если на натуральной закваске — придётся подождать минимум 12 часов, пока оно поднимется. С пищевыми дрожжами всё намного легче, быстрее, безопаснее. А вот то, чтобы создать идеальный хлеб на натуральной закваске, мне потребовалось полтора года экспериментов. Ведь тебе нужно научиться работать с массой микроскопических организмов — это всё равно что приручить домашнего питомца. Это другой стиль мышления. В работе с дикими дрожжами, в отличие от селективных, нет одного рецепта. Надо понять, что натуральные дрожжи — микроорганизмы, которые требуют определённых условий. Вы работаете с животными, и ваша задача — создать им благоприятные условия для размножения. Им нужно питание, воздух, время на развитие. В некоторые жаркие годы складывается ситуация, когда дрожжам не хватает питания. В таком случае мы даём им возможность больше контактировать с кислородом. Как и в работе с болезненным питомцем, нужно быть заботливым, попытаться установить причины недуга. Но чтобы их предупредить, мы должны быть очень внимательны к работе на виноградниках. Без органического виноградарства, бережной обрезки и ещё десятков точечных решений работа с дикими дрожжами была бы невозможна.

Какой у вас подход к работе с дубом?

После ферментации мы отправляем вино на год в 500-литровые деревянные бочки, отдельные в зависимости от парцеля. Затем делаем первый перелив, чаще всего именно в этот момент мы решаем, какие участки пойдут в какие ассамбляжи. Затем вино отправляется дозревать в ещё большие дубовые бочки. Мы никогда не используем дуб свежего пассажа, только старые бочки. Мне не нравятся ванильные, шоколадные, кокосовые тона в блауфранкише. Сорт даёт такие точные и деликатные ароматы, которые не должны быть перекрыты.

Вы наверняка пробовали вина с других интересных континентальных терруаров. Какие наблюдения?

Я была в Чили и Аргентине прошлой весной. Например, в Мендосе виноградники расположены выше, там условия прохладнее, чем у нас. У вин чуть больше кислотности, и они сохраняют её со временем. Но проблема в том, что большинство производителей в Южной Америке практикует ирригацию. Я всегда говорю им — не делайте этого, и я уверена, что вина станут намного лучше. Если вы искусственно орошаете землю, фотосинтез продолжается. Получается, у вас уже не континентальный, а фейковый климат. И на выходе — вина с 15 градусами алкоголя, мне такие не нравятся. В этих регионах есть энтузиасты, которые работают в том же стиле, что и мы. Аудитория привыкла к полнотелым, мощным винам из этих зон, поэтому продвигать лёгкие, свежие вина может быть непросто, но я уверена, что прогрессивные дегустаторы оценят их.



Визитная карточка блауфранкиша от Дорли Мур:

- Блауфранкиш можно найти исключительно в Центральной Европе, 50% его посадок — в Венгрии. За последние 20 лет Австрия приложила огромные усилия для популяризации этого сорта. Одно из самых знаковых событий — Blaufränkisch Summit, прошедший в декабре 2022 года в Лехе.
- Органолептика блауфранкиша — это «ассамбляж» пино нуара с сирой и неббиоло. То есть он даёт вина с яркими фруктовыми тонами, вишней, малиной, красной смородиной, захватывающей кислотностью, яркими танинами и плотным телом.
- Этот сорт — идеальное зеркало терруара. С мощных, плодородных почв получаются полнотелые, богатые танинами вина. Со сланцевых — цветочные и минеральные. С известняковых — элегантные, с шелковистыми танинами и лёгким телом.
- Изменения климата сыграли блауфранкишу на руку. Раньше за 10 лет у нас было максимум два великих урожая красного вина, а сегодня есть 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 годы — девять великих урожаев подряд! Конечно, они разные: 2016-й и 2020-й более лёгкие (мои любимые!), 2018-й и 2022-й довольно полновесные: сезоны были жаркие и засушливые.
- Австрия превращается в страну — производителя великих красных вин, и многие рынки уже ухватились за это новое позиционирование. Мои вина пользуются успехом в Норвегии и Швеции, я получаю солидные заказы из Франции. Потому что наши вина освежают и вдохновляют, как бургундские, но цены у нас не такие высокие.
- Главное преимущество блауфранкиша — захватывающая кислотность, я часто сравниваю её со свежестью белых вин. Это большое преимущество в условиях роста температуры, ведь в некоторых регионах вина могут стать слишком тяжёлыми.
- Самая большая ошибка, которую вы можете совершить с блауфранкишем, — это пить его молодым. По моему опыту, он начинает раскрываться лишь через три года после урожая. В самой очаровательной форме вина оказываются через 8–10 лет.
- Если не хотите переплачивать, присмотритесь к виллажным винам. Вот мой топ лучших производителей, работающих с блауфранкишем: **Австрия:** Wachter — Wiesler, Uwe Schiefer, Silvia Heinrich, Birgit Braunstein, Paul Achs; **Венгрия:** Heimann & Fiai, Bukolyi Marcell.



Дорли Мур: «Я подаю свои вина при температуре максимум 12 градусов, для этого достаточно предварительно поставить их в холодильник. За час до подачи рекомендую открыть вино, перелить его в декантер, а затем обратно в бутылку и вернуть в холодильник до сервировки. Любопытно следить за развитием моих вин: оставьте полбутылки и вернитесь к ней через пару дней — вы будете удивлены!»



Джин Чемпионов

В марте команда джина **Barrister** смешала в Москве самую большую порцию «Джин-тоника» в мире и установила новый рекорд.

Популярный джин **Barrister** от компании **LADOGA** не первый год бьёт рекорды. Мало того, что в течение шести лет он остаётся лидером продаж среди всех джинов в России, недавно Barrister стал первым российским джином в «клубе миллионеров» — его глобальные годовые продажи превысили 1 млн девятилитровых кейсов, а это 9,9 млн литров напитка. После такого успеха команда бренда не отправилась почивать на лаврах, а поставила перед собой новый вызов — смешать самую большую порцию «Джин-тоника» в мире, и в марте рекорд успешно зафиксировали на «Хлебозаводе № 9».

Объём классического коктейля составил 2000 литров, или 10 000 стандартных порций. Организатор выставки **Bar Hub Expo** и основатель собственного учебного центра **Роман Торощин** заметил, что не каждый бармен успевает приготовить столько за всю жизнь, сколько новые чемпионы смешали за день. «Сегодня мы с радостью фиксируем рекорд российского джина Barrister. Пять лет назад в Бельгии представили “Джин-тоник” на 1500 литров — сейчас коктейль на 500 литров превысил объём предыдущего рекордсмена. Это яркое событие

не только для компании **LADOGA**, но и для всех российских производителей», — прокомментировал победу основатель и главный редактор Книги рекордов России **Станислав Коненко**.

«Мы готовили мероприятие несколько месяцев. Самой большой проблемой было найти соответствующую ёмкость, чтобы она и подходила для алкогольного напитка, и выдерживала нужный объём. Кроме того, возник вопрос логистики: как транспортировать её на площадку? Сначала планировали сделать всё в одной из башен Москва-Сити и всерьёз обсуждали доставку вертолётom. В итоге прямо на “Хлебозаводе № 9” создали гигантский куб льда, в который залили 676,5 литра джина Barrister и 1353 литра тоника», — рассказывает **Виктория Субеева**, руководитель по продвижению ключевых брендов компании **LADOGA**. Огромный ледяной «бокал» стал эффектным способом «поддачи» напитка и вместе с тем символической «чашей дружбы»: после регистрации рекорда охлаждённый премикс предложили гостям.

В своей коллекции достижений джин Barrister, настоящий **Distilled Gin**, имеет медали таких авторитетных конкурсов, как The Gin Masters, IWSC, World



2000 литров джин тоника смешали внутри огромного ледяного куба

Gin Awards, Beverage Testing Institute и Frankfurt International Trophy, однако самой ценной наградой для производителя остаётся любовь потребителей — сейчас, по данным IWSR, Barrister занимает 55% российского рынка. Для того чтобы каждый мог найти свой джин в коллекции бренда, линейка Barrister включает 13 наименований, от классического **Dry Gin** и редкого **Old Tom** до полынного **Artemisia Absinthium** и органического **Organic**.