

Noble Wine

Spring-Summer 2015

— О вине легко и вкусно —

Карта вин: Бургундия

Вино для
террасы —
слепая
дегустация

Друзья
благородной
плесени

Пьём
латвийское

Кальвадос:
любимый
напиток
Ремарка

Штопору —
220 лет

Под солнцем
Тосканы —
винный
тур



Принц с чёрной бабочкой

Сомелье Роналд Петерсонс раскрывает секреты кухни

Карта вин: Бургундия



О бургундских винах часто говорят как о самых благородных и изысканных винах мира, Бургундию не раз воспевали в литературе и кино. И хотя бытует мнение, что цены на вина в Бургундии неадекватно завышены, а качество недорогих вин оставляет желать лучшего, многие, однажды распробовав бургундское, остаются верными ему навсегда.

Ирина СЕМОЧКИНА

Бургундия — винодельческий регион с уникальным историческим наследием, он расположен всего в ста километрах от Парижа и тянется на 360 км до Лиона. Находясь в самом центре Европы, в доступном расстоянии от столиц соседних государств, Бургундия всегда пользовалась своим стратегическим положением. Еще в Средних веках через Бургундию проходили исторически важные торговые пути между Северной Европой и странами Средиземноморского бассейна.

Сегодня Бургундия — это один из 83 департаментов, который был создан во время Французской революции 4 марта 1790 года на части территории провинции Бургундия. Виноделие в этой части Франции имеет долгую и богатую историю, охватывающую более 2000 лет. Многие замечательные люди сыграли важную роль в создании сегодняшнего престижа региона, который славится исключительными винами, имеющими уникальный и неповторимый вкус.

Немного истории

Первоначально виноградники на территории современной Бургундии появились еще до галло-римских завоеваний в I–II веках. Первое упоминание об этих виноградниках относится к 312 году. Намного позже, в VI веке, с появлением монастырей выращивание винограда и производство вина стало основным занятием монахов, знавших толк в этом напитке. Именно монахи аббатства Ключи — рядом с Маконом и Сито — в двух шагах от Шалона, стали совершенствовать свои навыки в виноградарстве, они распахали новые земли и сделали новые посадки виноградной лозы. Их самоотверженный труд стал залогом будущего успеха знаменитых вин. Начиная с XII века местные вина получили признание и при королевском дворе — на роскошных пирах изысканные вина лились рекой.

Конечно, позже в истории еще произойдут важные события и повороты, повлиявшие на статус и престиж бургундских вин. Это

«Я делаю вино, чтобы дать вам эмоции, которые вы еще не испытывали»

Пьер Жиль,
Nuits St. Georges, Bourgogne

и вклад герцога Бургундского в XV веке, прославившего свои вина по всей Франции и Европе, и судьбоносное предписание личного лекаря Луи XIV, в котором он рекомендует монарху вина из Cote d'Or для улучшения состояния его здоровья. Это стараниями виноградаря из Божоле Клода Бросса в Версале вновь вспыхнул интерес к винам Бургундии.

Во времена Французской революции земли монастырей и аристократии были раздроблены и перераспределены, были изданы новые законы о распределении наследства. Следствие того времени — знаменитый виноградник Clos de Vougeot площадью 50,1 га, который принадлежит сегодня более чем 80 владельцам.

Огромный урон виноградарству в XIX веке нанесла филлоксера — тля, погубившая практически все виноградники Европы. Seriously снизили активность бургундских виноделов последствия Первой и Второй мировых войн.

Но благодаря самоотверженному труду и неисчерпаемому энтузиазму бургундцев им удалось восстановить виноградники и вернуть былую славу местному вину. Конечно, сегодня в виноделии региона применяются современные технологии — однако именно монахи, стоявшие у истоков зарождения виноделия в регионе, задали тот высокий стандарт качества, которого придерживаются виноделы и по сей день.

Этикетка

Чтобы научиться разбираться в названиях бургундских вин, необходимо понять систему классификации вин в этом регионе. В отличие от других регионов Франции виноградники Бургундии сильно раздроблены и имеют множество владельцев — отсюда



Краткая справка

Бургундия (фр. Bourgogne)

Месторасположение: к юго-востоку от Парижа, между городами Дижон и Лион.

Площадь виноградников: 28 715 га, или 3% всех виноградников Франции.

Красные сорта винограда: Pinot Noir (35%) и Gamay (8%).

Белые сорта винограда: Chardonnay (49%) и Aligote (6%).

Первое АОС (Appellation d'origine contrôlée): 1936 г.

Объем производства: 202 млн бутылок в год, то есть 0,4% всего мирового производства вина по данным 2011 г.

Производители: 3800 доменов (производителей и владельцев виноградников), 250 неогонимов (посредников-оптовиков), 23 кооператива.



Вино для террасы. Слепая дегустация

Солнце радует нас все чаще, да и лето не за горами. А это значит, что наступила пора свежих, минеральных, легких вин для террасы. Именно поэтому мы решили выяснить лучшее вино из этой категории. Но памятуя о том, что нельзя объять необъятное, остановились на розовых винах из Прованса, которые есть в продаже в Латвии.

Ну, а чтобы быть максимально объективными для экспертной оценки были приглашены пять сомелье, и главное — дегустация была слепой.

В слепой дегустации, которая прошла в ресторане M'Archers под руководством Роналда Петерсона, приняли участие сомелье



**Ирина
Сёмочина**
winebox.lv



**Каспар
Везитис**
ресторан 36-linija



**Раймонд
Томсонс**
ресторан Vincents



**Каспар
Рейтупс**
ресторан Vincents



**Лотар
Арендс**
ресторан Faces

Сергей КНЯЗЕВ

№ 1. Sables d'Azur by Chateau Gassier, Provence

ИС: Светло-лососевый цвет. Свежий, цветочно-весенний букет. Освежающий, сочный вкус с приятной кислинкой в послевкусии.

КВ: Нежная шелуха лука. Свежий, вкусный, весенний. Хорошая концентрация, с легкой, приятной сладковатой горчинкой. Качественное розовое вино из Прованса, чувствуется виноград Гренаш.

РТ: Типичная луковая шелуха. Свежий, красные ягоды, розовый, белый перец, ревень. Сухой, свежий, кислый, фруктовый, красные ягоды, пряный, приятный на вкус. Очень хорошее, типичное, свежее, пряное, молодое вино.

КР: Нежно-розовый цвет с оранжевым оттенком. С ароматом косточковых и красных ягод. Свежий вкус, с немного пикантными пряностями и сочностью персика. Очень хорошее, сочное, ароматичное и освежающее.

ЛА: Кремовый, яркий цвет. Нежный, спокойный аромат. Сочный, легкий вкус, с приятной горчинкой. Среднего класса, хорошее розовое.

№ 2. Chateau Gassier «946» Cotes de Provence

ИС: Нежный оттенок луковой шелухи. В аромате доминируют сладкие нотки ягод и карамелек. Тонкое, нежное с цитрусовой кислинкой, ягодное послевкусие.

КВ: Свежий лучок, мацерация буквально пару часов. Немного слаще предыдущего, чувствуется вкус сочных плодов с косточками, сладких спелых вишен. Сочный, нежный, приятный фруктовый вкус. Можно употреблять без еды. Терраса, солнце, отдых. Светлое и устойчивое.

РТ: Луковая кожура, с медным блеском. Интенсивный, с нотами сладких специй, мармелада, малины. Сухой, свежий, кислый, но более сладкие нюансы, ванильный. Не типичное вино, вероятно, не хватает концентрации.



Розовое из Прованса. Девять вин. Пять сомелье

КР: Интенсивный лососевый цвет. В аромате преобладают вторичные ароматы с масляным оттенком ванили, конфетные. Сочный вкус, с аппетитной кислинкой, преобладают свежие фрукты, жирное. Хорошо сбалансированная кислотность, которая подчеркивает вкус сочных фруктов.

ЛА: Прозрачный яркий цвет. Аромат с нюансами карамели, ирисок, леденцов и тропических фруктов. Вкус кремоватый, с сочным уровнем кислотности. Дружелюбное вино.

№ 3. Chateau du Rouet Cotes de Provence

ИС: Ярко-розовый оттенок, блестящий внешний вид. Аромат завтрака: хлебная корочка со сливочным сыром. Богатое многогранное. Отличный баланс между кислотностью и фруктовостью. Обворожительное вино, которое хочется еще!

КВ: Легкое, прозрачное соте из луковой шелухи. Сладкие и полужелтые красные фрукты, немного шиповника. Сначала преобладает сладковатость, потом быстро появляется горьковатость, несбалансированный вкус. Чувствуется легкая солоноватость, как у моря, недостает длительности послевкусия.

РТ: Типично медный цвет. Острый, травяной, пряный аромат. Очень пряный, травяной, немного ягодный, теплый, законченный вкус. Очень хорошее вино, характерное, пряное, немного фруктовое.

КР: Аромат растительный, с лимонной цедрой и сушеными фруктами. Во вкусе чувствуются сушеные фрукты, яблоки. Интенсивный аромат подчеркивает «тишину» вкуса, гастрономическое вино.

ЛА: Прозрачный яркий цвет. В аромате микс темных ягод. Вкус сочный, аппетитный и ягодный. Приличное, крепкое вино со своим характером.

№ 4. Domaines Ott Les Domaniers, Cotes de Provence

ИС: Светло-лососевый, нежно легкий оттенок. Очень тонкий и легкий аромат, травянистые нотки. Высокая кислотность. Очень освежающий и бодрящий вкус. Гастрономическое вино.

КВ: Нежная шелуха лука. Относительно нейтральное, но сбалансированное, со временем будет

Любимый напиток Ремарка



Его любили Эрих Мария Ремарк и Жорж Сименон. Герой последнего, комиссар Мегрэ, был самым ярким поклонником этого 40-градусного напитка родом из французского региона Нижняя Нормандия. Имя напитка — кальвадос, он же — яблочный или грушевый бренди, получаемый путем перегонки сидра. Noble Wine взял эксклюзивное интервью у Жана-Роже Грульта, представителя одного из известнейших изготовителей кальвадоса во Франции.

Анна ИВАНОВА

В чем секрет фирмы Roger Groult? Как французские работники начинали свой день с кальвадоса? Как и зачем пьют кальвадос? Об этом и многом другом рассказал нам наследник семейного бизнеса.

Пять поколений: история и философия Roger Groult

— Прежде всего расскажите, пожалуйста, об истории вашей семейной компании. Как случилось, что вы начали производить кальвадос?

— Наша семья Грульт насчитывает восемь поколений. У нас была большая ферма, где мы содержали коров, дающих нам молоко, где мы выращивали зерновые культуры и другое. Конечно же, производили и сидр. Правда, не для бизнеса, а для своих нужд — это был ежедневный напиток для семьи, рабочих и соседей. В 1850—1860 годах мой прапрадед Пьер Грульт начал дистиллировать сидр, чтобы производить кальвадос. Поначалу партии продукции были совсем небольшими, но со временем рос интерес со стороны друзей, соседей, да и просто знакомых. Кальвадос был действительно хорош, поэтому каждый год приходилось увеличивать его



Пять поколений в лицах:

Пьер Грульт (1830—1918)

основал семейное дело по производству кальвадоса.



Леон Грульт (1874—1923)

улучшил производство и вывел его на региональный уровень.



Роже Грульт (1905—1988)

увеличил винодельню и сделал свой кальвадос одним из самых известных среди знатоков этого напитка.



Жан-Пьер Грульт (1946—2008)

разработал дальнейшее распространение своего кальвадоса во Франции и был одним из пионеров организации экспорта продукции по всему миру. Кальвадос Roger Groult на данный момент находится в подвалах и известных ресторанах более чем в 25 странах.



Жан-Роже Грульт

увекочивает двойную дистилляцию и другие традиционные методы.



производство. В 1893 году кальвадос Пьера Грульта принес своему владельцу первую золотую медаль — тогда и было решено развивать свой бизнес. С тех пор целых пять поколений Грультов работали над производством кальвадоса в своем родовом имении, и для всех этих людей это производство стало главным делом их жизни.

— **Расскажите о производственной философии. Чем Roger Groult отличается от других производителей кальвадоса?**

— Мы сосредоточиваемся на качестве, а не на количестве. Я имею в виду, что мы никогда не будем следовать модным тенденциям — использовать новые бочки, автоматическую дистилляцию и так далее, но сохраним наши правила качества. Например, наши сады все

