

# Noble Wine

Осень-Зима 2015

— О вине легко и вкусно —

## Карта вин: Пьемонт

Наш выбор  
в Пьемонте:  
Каваллотто и  
Элио Алтаре

Осеннее винное  
путешествие  
в Пьемонт

Грибная мания:  
трюфель



De Montal:  
французы  
предпочитают  
арманьяк

Coravin —  
революция  
в мире вина

Сомелье года



**Ценитель жизни с бокалом шампанского**

*Винный путь Айгарса Нордса*

# Элио Алтаре — революционер с бензопилой

Первая поездка в Бургундию в январе 1976 года стала откровением, и Элио решил начать экспериментировать с другими методами, альтернативными традиционным. На помощь пришла бензопила, сократив количество старых больших ботти, чтобы освободить место для первых новых бочек. Революция. Вина с виноградников Элио Arborina (Langhe Nebbiolo) и Larigi (Barbera) уже с урожаев 80-х годов выделяются критиками и поклонниками. Хозяйство в настоящее время занимает примерно 10 гектаров, и среднегодовое производство составляет около 60 000 бутылок. С 2003 года Сильвия, старшая дочь, начала работать с Элио.



Полина ГРИДАСОВА

- **Элио Алтаре называют самым значительным новатором вина Barolo. Barolo признано королем вин. Так считают, потому что оно долгоживущее, комплексное, насыщенное по своей структуре. По мнению Элио Алтаре, Barolo — это король вин. Почему?**
- Barolo, безусловно, король, оно поражает всех своим авторитетом и значимостью. Но тот, кто научится его ценить, узнает, что оно может быть мягким, соблазнительным и щедрым, вы просто должны научиться ждать. Barolo стало известно во всем мире не только как вино, оно принесло с собой более глубокое понимание сельской культуры, наших корней, людей, пейзажей и гастрономии, поэтому Barolo — король не только вина, но всего, что из него следует.
- **Мы говорили, что вы стали революционером. Но как родилась необходимость инноваций и в чем состояла ваша поразительная инновация?**
- Идея обновления возникла потому, что продукт BAROLO в то время, в 50–70-е годы, было очень трудно пить, а значит, и высоко оценивать, и затем продавать. Очевидно, что эти рассуждения не распространяются на всех производителей Ланге, но, скажем, на большинство и, несомненно, на нашу кантину (винодельческое хозяйство). Идея состояла в интерпретации вина Barolo в новом стиле и с другим подходом, начиная с первых попыток, но всегда с очень конкретной целью в голове: создать хорошее вино, хорошее уже как в молодом возрасте, так и в зрелом, с более простыми танинами и более свежими ароматами.



# Еда и вино — загораживающий танец вкусов

Домашнюю вечеринку без оригинальной трапезы просто невозможно представить, особенно в наше время, когда популярно движение «Сделай сам» (Do it yourself — DIY). Однако и без вина вечер может стать неожиданно тихим и коротким.

**Роналдс ПЕТЕРСОНС**  
**Синтия ПЕТЕРСОНЕ**

Будучи сомелье, я не отказываюсь помочь организовать подобное мероприятие, да и на нехватку вина тоже не жалуюсь. Но в моем случае гости боятся приходить ко мне с вином, думая, что я не одобрю их вкус. Естественно, хозяин не ждет, что на ужин каждый принесет по бутылке, но, если вы решили прийти именно с вином, следует подумать о правильном выборе и сочетании его с подаваемыми блюдами. Чтобы упростить подобную ситуацию, я с удовольствием поделюсь своими размышлениями о том, что дарить и что ставить на стол.

На самом деле нет каких-либо строгих правил, но важно, чтобы на вечеринке была своя гармония — и это применимо не только к развлечениям, но и к выбору напитков и блюд. Согласитесь же, что гостям не следует за столом начинать турнир по караоке, еще не отведав десерта, даже если выпито уже слишком много. Да и совсем тихая вечеринка тоже не вечеринка. Это всего лишь пример, но ясно одно — в наш быстротечный век, когда времени постоянно не хватает и каждым свободным мгновением хочется насладиться на все 100%, важна каждая мелочь. Правильно подобранное вино является одной из подобных мелочей, способных превратить ужин в фантастический праздник, послекусие которого еще долго будет напоминать о себе.

## Вместо первой лекции

По этикету и хорошему тону, любой ужин начинают с более легких блюд и напитков, постепенно переходя к наслаждению более насыщенными. Это правило применимо и к винам. Начинают с более освежающих и хрустящих белых вин, переходя к более насыщенным и интенсивным. Красные вина тоже подают по нарастающей: молодые и сочные сменяются более зрелыми и полнотельными. Всегда следует соблюдать сезонность — например, жарким летом желательно избегать красных вин из тяжелого десятка, отдавая предпочтение различным легким винам. Альтернативой всегда могут быть розовые. Они, кстати, отлично объединяют в себе качества красных и белых вин. Хорошим выбором как для подарка, так и для начала вечеринки является шампанское, которое придаст существенный заряд игристой энергии на весь вечер, к тому же этот напиток нравится почти всем. Также попаданием в десятку будет качественный крепкий алкоголь для классических коктейлей со свежими соками.

Что бы вы ни выбрали, актуальным остается вопрос: что и как подобрать для запланированной трапезы? Не будем слишком углубляться в сочетания вина с различными блюдами, но постараемся выбрать универсальные вина для каждого этапа ужина.

## Универсальные сорта винограда и стили

Если нет желания удивить хозяина и гостей особенно экстравагантным вином, то надежным выбором всегда будет легкое и фруктовое вино из винограда Pinot Noir, Dolcetto или итальянское вино из апелласьона Valpolicella Classico. Настолько же вкусными будут и белые вина из Chardonnay с деликатным присутствием дубовых ноток или, по-моему, недооцененные белые вина из белых сортов винограда Marsanne и Roussanne из долины Роны. Отличным выбором станут вина региона Campania из винограда сорта Fiano — в идеальном случае вино должно провести от 3 до 6 лет в бутылке, чтобы обрести более интенсивный, богатый вкус, не теряя природной свежести.

Для продолжения вечера подойдет элегантное Pinot Noir из прохладного климата — подобное вино отлично дополняет даже самые тяжелые блюда из красного мяса. Если есть желание повышать интенсивность, то смело можно выбирать сочные вина с яркими танинами, например тосканские вина на основе Sangiovese. Но в таком случае следует избегать вин слишком молодых и выдержанных во французских дубовых бочках — советуем об этом тщательно расспросить продавца.

## Эксперименты для отважных

Тем, кто к совместимости вина и еды подходит серьезнее, порекомендую две стратегии, которые лучше всего использовать, если вам известно предстоящее меню. В первую очередь следует выбирать вино из того же региона и/или апелласьона, из которого «родом» конкретное блюдо. Второй путь — создать контраст в сочетании вина с едой.

Самый безопасный вариант — это выбирать вино и блюда из одного места происхождения. Bouillabaisse отлично сочетается с розовым вином из Прованса, к Escargots Vol-au-Vent или улиткам в тесте подойдет бургундское Pinot Noir, а андалузский херес Fino Jerez возвысит до небес

2011 год оказался полон событий — было основано предприятие Coravin LCC, название «Винный комар» сменилось на Coravin 1, а также был улучшен дизайн устройства. Но свое настоящее признание изобретение Грега Ламбрехта получило лишь два года спустя, в 2013-м, когда прошла презентация The Coravin System в том виде, в каком она доступна нам сегодня. Очень быстро изобретение получило признание в Америке, что неудивительно, но поразителен был успех Coravin в Азии и Европе, а также во Франции. В 2014 году ведущий журнал винной индустрии La Revue du Vin de France назвал это изобретение «самым инновационным винным продуктом в мире — 2013».

## Принцип работы Coravin

Устройство Coravin оборудовано очень тонкой иглой, которая входит в бутылку через пробку. Через несколько секунд вино уже можно наливать в бокал — именно столько, сколько хочется отведать в данный момент. Следует подчеркнуть, что, благодаря специфике профессии Грега Ламбрехта, конструкция устройства не допускает попадания кислорода в бутылку.

Напрашивается логичный вопрос: как насчет дырки в пробке? Спешим вас заверить, что после «высасывания» вина эластичная пробка обретает свою изначальную форму, позволяя сохранить содержимое бутылки в безупречном состоянии. Это доказано множеством тестов и проверок. Например, тест, в рамках которого сравнивалось вино в открытой при помощи Coravin бутылке и такое же закрытое вино. Результат показал, что вкус и того, и другого вина идентичен, и это означает, что качество напитка в бутылке, на которой использовался Coravin, не ухудшилось в результате окиссации, происходящей при соприкосновении вина с кислородом.

**«Многим из нас это устройство помогло взглянуть на дегустации с другой стороны, позволяя использовать нашим клиентам подходящий ассортимент вин».**

— Бредли Вассерман, главный эксперт винодельни Cardinale Winery.

**«Я не знаю ничего подобного, что бы сохраняло вино в открытой бутылке или «доступ» к нему в течение многих лет, как делает эта система».**

— Дженсис Робертсон, Financial Times.





**Газа в одном баллончике хватит на 2,5 бутылки вина**

## Возможности Coravin

Немаловажно отметить, что новое изобретение Coravin предоставляет много возможностей! Не только для ресторанов, которые теперь могут продавать гостям по бокалам очень дорогие вина, не задумываясь о том, как реализовать оставшееся вино достаточно быстро, но и для индивидуального потребителя. Ведь часто бывает, что ваши мысли и мысли вашего партнера по выбору вина не совпадают из-за разных предпочтений. Например, вы хотите пить Merlot из Франции, а ваш партнер — Chablis. Кто-то должен уступить, необходимо прийти к компромиссу, или сомелье должен найти решение: как к столь разным блюдам — например, к утке и салату из морских даров — подобрать подходящее вино. Теперь это не проблема. Сейчас возможно организовать дегустацию вин различных сортов или производителей в небольшой компании или даже в одиночку. Также есть возможность следить за развитием конкретного вина и «поймать» правильный возраст для наслаждения в пик его развития. И еще, и еще...

**«Coravin изменил правила игры в сфере технологий вина — не только для виноделов, рестораторов, но и для тех, кто просто любит наслаждаться вином».**

— Адам Файн, научный центр CEO Windham Venture.

## Отзывы

Значимый факт — большое количество винных профессионалов хорошо отозвались о Coravin. Например, Coravin стал одним из немногих аксессуаров вина, которые винный критик Роберт Паркер признал достаточно интересными для того, чтобы их испробовать, добавив, что Coravin произведет революцию в мире вина! Естественно, он не единственный, кто опробовал и предоставил свои отзывы об этом устройстве.

Coravin покорила многих признанных профессионалов винного мира. Например, известная журналистка и автор многих книг Джэнсис Робинсон сказала: «Насколько мне известно, ничто не сохраняет открытое вино лучше, чем эта система».

Очень интересно и ценно прокомментировал Coravin шеф-повар, икона американской кулинарии Джеффри Закариан: «Дома я могу отведать бокал дорогого, даже ценного вина, сохранив остальное, чтобы поделиться со своим сыном, когда он достигнет соответствующего возраста. Это выше всего. Это прекрасно. Действительно».

Если говорить о цене, то в 2004 году устройство Coravin стоило 4000 долларов! Следует добавить, что за это время цена существенно изменилась, и сегодня, Coravin можно приобрести в галерее вина Noble Wine за 299 евро. ●



# Отзывы сомелье о Coravin

Латвийские сомелье уже успели испытать это чудо-новшество и смогли получить первый опыт в работе с Coravin в ресторане. Мы опросили винных специалистов ведущих ресторанов Риги и Юрмалы об отзывах гостей, а также преимуществах и недостатках Coravin.



**Раймондс Томсонс**  
ресторан Vincents, Пуза

«О Coravin узнал полгода назад, прочитав статью в Интернете. Пока отзывы очень позитивные! С реальными минусами еще не столкнулся, единственное, когда газ заканчивается во время подачи вина. У ресторана благодаря Coravin появляется больше возможностей предлагать более дорогие и редкие вина по бокалам. Это вызывает дополнительный интерес к аппарату! Преимущества Coravin заключаются в неограниченном предложении вин по бокалам, можно попробовать дорогие вина с или без сопровождения еды и улучшить оборот ресторана. А недостатков пока на самом деле нет. Думаю, что эта система приобретет большую популярность как в ресторанах, так и среди частных клиентов, при условии, что не откроются какие-то существенные недостатки».

«Впервые я узнал о Coravin в Литве, на национальном конкурсе сомелье несколько лет назад от коллеги из Польши, когда зашел разговор о том, какие вина мы продаем по бокалам в Латвии и какие — в Польше. Тогда он меня изумил, сказав, что предлагает гостям по бокалам эксклюзивные вина Romanée-Conti. Конечно же, это вызвало у меня немалое удивление: действительно ли у него столько гостей, способных позволить себе такое дорогостоящее вино? Впечатления от работы с Coravin потрясающие, сейчас у гостей появилось значительно больше возможностей наслаждаться выдающимися винами, выпить бокал, а бутылку оставить для другого раза. Это выгодно и ресторану, и гостям. Coravin дает возможность попробовать вино не на каждый день, когда нет уверенности или необходимости заказывать целую бутылку. В нашем ресторане гости высоко оценили возможности, которые дает этот аппарат, выбирают более интересные и более дорогие вина по бокалам. Также многие гости интересуются Coravin для своих домашних коллекций и погребов».



**Лотарс Арендс**  
ресторан Faces, Юрмала



**Каспарс Везитис**  
ресторан 36.līnija,  
Юрмала

«О Coravin впервые узнал от компании Noble Wine весной 2015 года. Поступило предложение попробовать поработать с Coravin в ресторане, и мы им воспользовались. Coravin помогает лучше понять и попробовать вина на разных стадиях его эволюции. Начиная с совсем молодого и незрелого и заканчивая выдержанным, готовым вином. Coravin помогает как сомелье, так и гостям лучше познакомиться с конкретным стилем вина и индивидуальным вином. Гости приятно удивлены, что можно попробовать особенное вино. Coravin также позволяет каждый день повышать образование — свое и гостей. Главное преимущество: гибкость в работе с любым вином и в любой ситуации. Практически нет ограничений в познании мира вина. Возможно, за исключением сегмента Super Premium. Предвижу блестящее будущее у Coravin, так как все больше растет спрос на качественные вина. Лучше реже наслаждаться вином, но если это делать, то со вкусовым приключением. Не притишь себя и свою печень!»

«Год назад, когда я изучал американские винные интернет-магазины, случайно наткнулся на эту тему, еще подумал, готова ли Латвия к Coravin. Эмоции и впечатления у гостей нашего ресторана различные. Для многих это чудо-аппарат, его фотографируют и удивляются. Для других это очередной гаджет в винном мире, который спустя какое-то время заменит другой. Coravin — это неограниченное предложение вин по бокалам в ресторане для гостей, желающих насладиться ужином с бокалом вина, не покупая целую бутылку. Это делает винную карту и сам ресторан более привлекательными. Главный недостаток... Таковых нет! Недостатком можно считать эмоции людей с устаревшими взглядами. Многие не успевают шагать в ногу со скоротечным развитием культуры питания вина, которая постоянно дополняется вещами, аксессуарами, упрощающими подход и дающими больше знаний о напитке. Coravin представляет большой интерес для супервин, позволяя понять, «что у медведя в животе», и удовлетворить интерес гостей к чему-то новенькому».



**Артурс Амбайнис**  
ресторан Philippe,  
Юрмала