



**simple**  
www.swn.ru

№2 (41)

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

**wine news**

март 2010

# La Scolca

ЛУИЗА И КЪЯРА СОЛЬДАТИ  
В СВЕТЕ СОФИТОВ

ГИД ПО БОКАЛАМ  
формы, материи, ритуалы

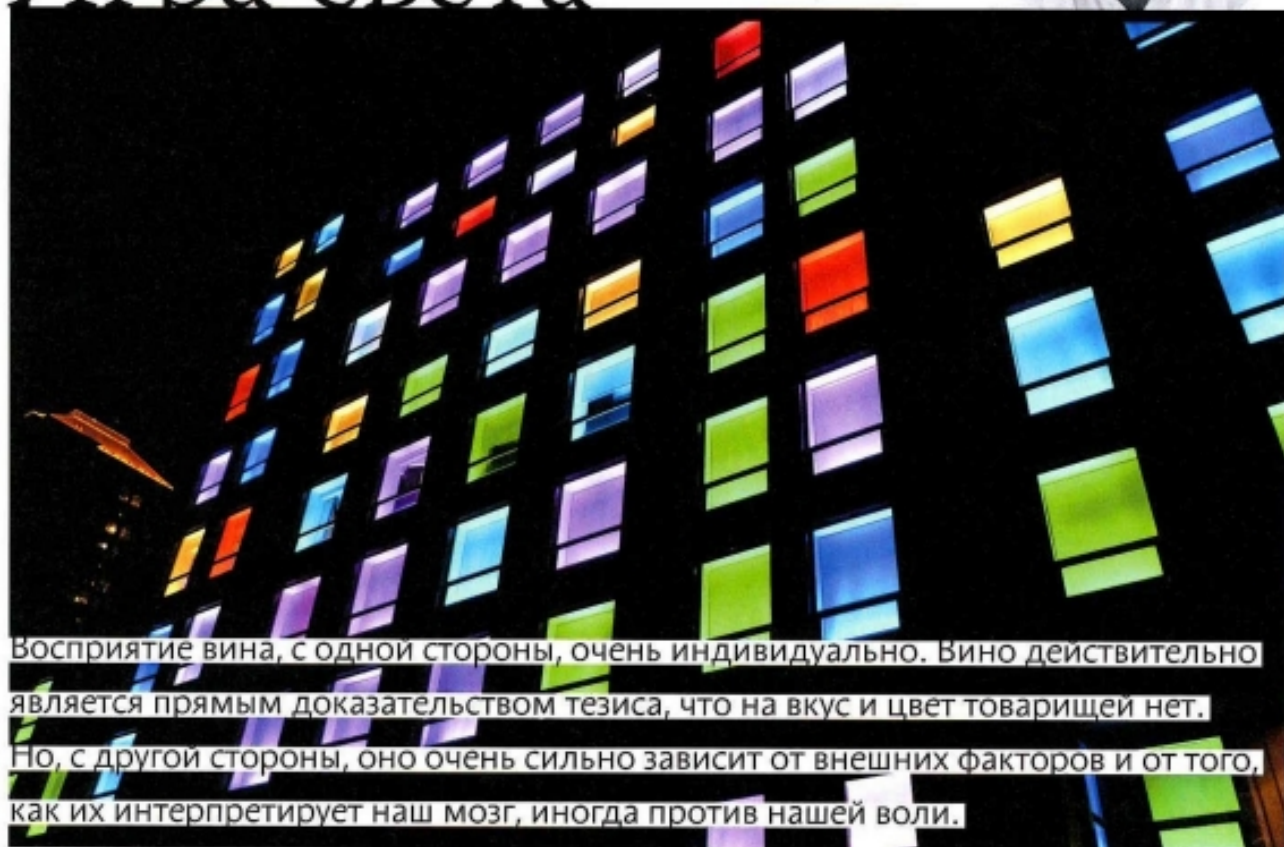


**ВИНО ДО 1000 РУБЛЕЙ**  
**ДЕФИЛЕ ВЫСОКОЙ КУХНИ**  
**ПАТРИК ЛЕОН**

дегустация  
тенденции 2010  
у Ротшильдов и на Кубани



# Игра света



Восприятие вина, с одной стороны, очень индивидуально. Вино действительно является прямым доказательством тезиса, что на вкус и цвет товарищей нет. Но, с другой стороны, оно очень сильно зависит от внешних факторов и от того, как их интерпретирует наш мозг, иногда против нашей воли.

Общезвестна истина, что человек вкусы и запахи, прежде всего, воспринимает через мозг, а нос и язык являются только «инструментами» для восприятия и первичной обработки информации. В винном мире полно легенд, как одно и то же вино, разлитое из одной и той же бутылки, дегустаторами оценивается совершенно по-разному, если в первый раз сказать им, что это «обычное Бордо», а во второй — что это, к примеру, Шато Пальмер. Или, скажем, один и тот же тон из разряда «вонючестей» ведущий дегустации может описать как «сыр рокфор», или как «грязные носки» (а пахнут они практически одинаково, если задуматься), — и вы уже догадываетесь, какие заметки будут в каждом случае у участников мероприятия. В первый раз в подобном эксперименте мне пришлось участвовать на Vinality-2008, когда очень эмоциональная испанка продемонстрировала нечто подобное: дегустаторы должны были определить «степень дубовости» 4 образцов красного вина. Она так нам заговорила зубы между образцами, что все, естественно, поставили разные степени, а потом оказалось, что это... одно и то же вино!

Когда мне сказали, что у дома Allendorf ([www.allendorf.de](http://www.allendorf.de)) в Рейнгау есть очень интересный дегустационный эксперимент, я даже и не воодушевился — ну, мало ли, чем немцы тешатся. Эксперимент такой: вас запускают в аб-

солютно белую комнату с зеркальным потолком и одной зеркальной стеной, на входе наливают полный бокал самого обычного базового рислинга Аллендорфа. Далее 4 раза меняют освещение комнаты, а Ульрих Аллендорф, глава, душа и «мотор» семейного предприятия, объясняет, что вы должны чувствовать. Изначально комната подсвечена слабым желтым цветом, близким к натуральному, ты нюхаешь и пробуешь — ну, рислинг рислингом. Цвет меняют на красный, Ульрих рассказывает, что у рислинга иногда появляются тона красных ягод — неспелой ежевики, брусники, «несёт» что-то про страсть, любовь и всё то, что можно связать с красным цветом, подбирая нужные интонации. Нюхаешь — да, при бурном воображении можно себе представить, что эта вся «ягода-малина» тут есть. Следующий цвет — зелёный, в носе появились зелёные яблоки, кислотность во вкусе увеличилась, рассказывает Ульрих. Народ цокает, я криво улыбаюсь, эка удивил, рислинг, что ли, мы не пробовали! И тут свет меняют на синий. У рислинга тут же пропадает цвет — он становится как вода. Ха-ха, как интересно, думаю я и подношу к носу, — ничего! Ни яблок тебе, ни малины, ни лимона. Ни-че-го! Вода! Ульрих не преминул, конечно же, это тоже сказать. Беру бокал у друга американца, стоявшего рядом, он на дегустации уже был один раз и тихо гогочет, видя мои окру-

глившисие глаза. То же самое — водичка! Вот глаза видят жидкость без цвета в бокале, из которого ты только что пил (сигнал в мозг — это безопасно) и засылают в мозг второй сигнал, что это вода. А что там ещё может быть без цвета и безопасное? Я там просто изнюхался — не пахнет и всё! И вкус тоже куда-то пропал, ну так, кисленько слегка, но не очень. А Ульрих рассказывает об установленном наукой факте, что при сине-голубом освещении люди готовы платить больше денег за то, что покупают, этим и объясняется голубая подсветка многих баров. Я себе представил, что закажу рислинг в таком баре, а у меня в бокале будет водичка — просто не завидую тому бармену, что мне это наливал. Далее возвращают изначальный жёлтый цвет, тут же к рислингу возвращаются и нос, и вкус, и цвет! Потрясающе! Поговорил потом с Ульрихом, оказывается, они проделали целый научный эксперимент со статистическим анализом разных параметров, результаты которого были опубликованы в *Journal of Sensory Studies* в прошлом году. Оказывается, при синей и особенно красной подсветке дегустаторам казалось, что это более дорогое вино (там эксперимент был другой: дегустаторам 4 раза наливали одно и то же вино из «обезличенных» бутылок в черные бокалы, и они описывали свои ощущения под воздействием разной подсветки). Труд можно образно назвать «Как вам подсветить дегустационный зал/бар, чтобы у вас больше продавалось». Но Ульрих этим не занимается (у него обычное освещение в зале), это просто одна из его забав. Что и говорить, если Allendorf — единственная винодельня в Германии, которая производит вино из красного рислинга. Не из Schwarzriesling, как здесь называют французский пино мёнье, а именно из Rotriesling — мутации благородного белого сорта. Еще одна забава Ульриха.

Ульрих утверждает, что такого больше ни у кого в мире нет (вполне верю). Так что, если хотите попробовать, придётся ехать в Рейнгау. И не говорите мне про танины, кислотность и прочее. Какое там?! Лампочкой подсветил — и дело в шляпе! Всё вино — игра!



ВИНО МЕСЯЦА ОТ БИССО АТАНАСОВА

## Braida Brachetto d'Acqui DOC 2008

В мире мало таких вин, которые с виду «абсолютно» женские, но нравятся при этом всем. Тёмно-розовый цвет бракетто говорит о его серьёзности, аромат — насыщенная малина, с тонами лимонника и полевых цветов, во вкусе — умеренная сладость и яркая свежесть, что в целом даёт ощущение невыносимой лёгкости бытия. Плюс мастерская рука главного винодела Braida — милашки Раффаэлли Болоньи. Порадуйте себя и своих женщин!



**Вокруг Вина**

**la boutique EuroCave**

Москва, ул. Каретный ряд, 8,  
тел.: +7 (495) 699-16-90, 769-24-84,  
+7 (916) 176-95-77  
e-mail: eurocave@rol.ru  
www.vokrugvina.ru

**Единственный  
в России**

**бутик винного  
антуража**

# ЛЕГКАЯ ВЕСНА

В марте магазины развешивают в витринах шифонные блузочки и шелковые платья, а рестораны отмечают рост популярности самых легких блюд. Для SWN московские повара приготовили три очень низкокалорийных и при этом очень вкусных блюда.



## Palazzo Ducale

**Блюдо:** Карпаччо из свеклы с обжаренным миндалём, зелёным луком и острым перцем

**Шеф-повар:** Агостино Демонтис (на фото)

**Сомелье:** Алексей Завёрткин

**Рекомендованное вино:** Braida Barbera D'Asti Bricco Dell'Uccellone 2005

**Адрес и телефон:** Тверской б-р, 3, (495) 789 6404, (495) 789 6403



## Рафаэлла Болонья

хозяйка и винодел Дома Braidà, Пьемонт

«Недавно мы устроили себе настоящий праздник — провели несколько дней на источниках Relais San Maurizio в Санто-Стефано-Бельбо. Это бывший монастырь на вершине холма, весь холм засажен мускатом. Сначала ты погружаешься в большую лохань в форме бочки из-под вина — в ней измельченная виноградная кожица. Потом тебе делают массаж с вытяжкой из виноградных косточек. Роскошно!

«С косметикой на базе винограда случаются иногда курьёзы. В Пьемонте в 80-х годах один профессор изобрел зубную пасту со вкусом муската. Божественная! Все были в восторге. Но в один день повзрывались все тюбики. Мускат забродил.

«В Пьемонте есть пословица: «От свины не выбрасывается ничего». От винограда тоже ничего не выбрасывается. Из виноградных косточек и кожицы можно делать граппу, а можно — косметику. Не берусь утверждать, что крема с виноградной вытяжкой — лучшие. Природа наградила меня идеальной кожей. В сорок лет у меня ни одной морщины. И я не пользуюсь кремами. Пить вино и хорошо есть — вот лучший рецепт молодости и здоровья.

«Мне нравятся выдержанные бароло. Вчера мы открыли Gaia 1958 года, Marcarini Brunate 1971 года, Monfortino, которому исполнилось 56 лет, — и это был настоящий взрыв! Этими и другими великими винами мы проводили в последний путь мою маму.

«Моя мама, Анна Болонья, была удивительная женщина, энергичная, сильная, и, несмотря на тяжелую болезнь, она отказалась от больницы и всё время была с нами. Она хотела, чтобы её похороны стали праздником, с музыкой, лучшими закусками и винами, большим количеством гостей — больше тысячи приехало вчера. Я уверена, что она уже в раю, с моим папой, Джакомо Болонья, с друзьями нашей семьи — Луиджи Веронелли, Марио Скъоппетто. Мама очень любила семью, а семья — это значит уют, привязанность, щедрость, самопожертвование. Папа любил ее бесконечно. А моменты семейного быта часто связаны с застольем. Так я их и представляю.

«Мой друг из Эльзаса, приехавший проводить маму, привез с собой лучшую фуа-гра и нужно было сопроводить её чем-то исключительным. Мы закончили с Château d'Yquem 1983 — это был гром среди ясного неба.