



4 610000 612521

simple wine news

№6 (55)

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

www.swn.ru

июль — август 2011



**Пьеро
Мастроберардино
и Компания**

ТОЛЬКО МЕСТНЫЕ
СОРТА НА АНТИЧНЫХ
ТЕРРУАРАХ

Вино и ягоды
завтрак пуриста

Джинни Чо Ли
перевела вино на китайский

Белые вина
движения «тела»



ПЛОДОВО- ЯГОДНЫЙ СЕЗОН

Выбирая вина к свежим ягодам и фруктам, стоит руководствоваться ягодными ароматами самого вина или его структурой, которая должна быть достаточно легкой. Практика показывает, что второй принцип надежней.

Теория винно-гастрономических сочетаний гласит, что свежие ягоды и фрукты с винами не слишком хороши, если только это вино – не шампанское. Однако изучив предмет более основательно, мы обнаружили два любопытных факта. Во-первых, в большинстве ягод и фруктов нет качеств, которые портят их дружбу с вином. Малина, клубника, абрикосы, которые мы едим в натуральном виде, редко бывают очень кислыми или чрезмерно сладкими, и, конечно, в них нет соединений серы, которые так портят винную судьбу, например, спаржи. Во-вторых, изучение книг, изданных более 50-ти лет назад, когда взгляды на сочетания вина и еды были совсем иными, доказывает, что в начале XX века гурмэ и любители фруктов подавали к ягодам совсем не те вина, что мы привыкли видеть на десертном летнем столе сегодня. Эдвард Баньярд, один из виднейших английских специалистов по плодовым и ягодным растениям, в своей книге «Анатомия десерта» в главе о винах упоминает гораздо больше красных вин, чем нам сегодня кажется разумным на десертном столе. Причем кроме легких красных он предлагает и крепленые, что для нынешних вкусов уже совсем диковинка: мало кому придет в голову подать сливы с охлажденным портвейном руби. Хороших слив в начале лета мы не отыскивали, но портвейны добавили в список вин, и они все равно нашли себе подходящую пару. А легкие красные оказались едва ли не лучшим вариантом: выяснилось, что при низких уровнях танинов и кислотности, которые еще можно замаскировать чуть более низкой, чем обычно, температурой подачи, божоле и простые версии пино нуар очень удачно оттеняют яркие вкусы свежих ягод.

В целом список подходящих вин был сформирован следующим образом: к нескольким беспроигрышным вариантам мы добавили около пяти менее очевид-

ных, но подходящих по органолептике и кислотной структуре, а также три-четыре «старомодных» образца. Сами вина во время дегустации не оценивались, эксперты высказывали свое мнение исключительно о сочетаемости.

Эксперты дегустации



Елена Савельева, сомелье ресторана «The Сад»



Наталья Бусловская, частно-корпоративный отдел Simple



Ирина Назарцева, управляющая Grand Cru на Новинском бульваре



Сергей Аксеновский, сомелье ресторана «Каста Дива»



Анна Кукулина, редактор SWN

Благодарим за помощь в проведении дегустации ресторан «ПаркХаус», Ленинградское шоссе, 57, корп. 2 (495) 234-1790



1

Louis Roederer Carte Blanche

Ассамбляж: 40% пино нуар, 40% шардоне, 20% пино менье.

Особенности производства: выдержка в дубе с еженедельным батонажем, ассамбляж вин 6 миллезимов, выдержка 6 месяцев после дегоржмана. **Сахар:** 45 г/л. **Стиль:** полнотелое низкокислотное шампанское с яблочными и миндальными нотами. Simple ③

2

Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes 2009

Ассамбляж: 100% совиньон блан.

Особенности производства: ферментация в стали, выдержка в дубе на осадке 5 месяцев. **Сахар:** менее 5 г/л. **Стиль:** среднетельный кислотный сансер с характерными тонами крыжовника, цитрусов и скошенной травы. Simple ②

3

Pellegrino Marsala Superiore Garibaldi Dolce DOC

Ассамбляж: грилло и катаррато.

Особенности производства: часть вина ферментируют, часть сока крепят виноградным спиртом, часть сула уваривают примерно на две трети в медных котлах, потом смешивают и дополнительно крепят виноградным спиртом; выдержка в дубовых бочках 2 года по системе солера. **Сахар:** 105 г/л. **Стиль:** полнотелая сладкая высокоалкогольная марсала с ароматами карамели и орехов. Simple ①

4

Ceretto Moscato d'Asti DOCG Vignaioli di S. Stefano 2009

Ассамбляж: 100% мускат.

Особенности производства: метод Шарма (вторая ферментация в стальных чанах), неполное брожение для сохранения игристости и сладости в вине. **Сахар:** 130 г/л. **Стиль:** среднетельный низкоалкогольный (5°) мускат с яркими фруктово-цветочными ароматами. Simple ①

5

Mouton Cadet Sauternes Réserve 2009

Ассамбляж: 80% семильон, 15% совиньон блан, 5% мюскадель.

Особенности производства: из ботритизированных ягод, ручной сбор, ферментация в стали. **Сахар:** 110 г/л. **Стиль:** классический среднетельный сотерн с ароматами цитрусовых цукатов и экзотических фруктов. Simple ②

6

Trimbach Riesling Vendanges Tardives Alsace AOC 2002

Ассамбляж: 100% рислинг.

Особенности производства: сбор крайне спелого, частично ботритизированного винограда, ферментация и выдержка 3 месяца на осадке в стальных чанах, потом полгода в бутылках. **Сахар:** 43 г/л. **Стиль:** легкотельный рислинг позднего сбора с нетипичным, почти сухим вкусом, в котором содержание сахара ощущается лишь в общей округлости. Simple ④

7

Gunderloch Riesling Auslese Nackenheim Rothenberg Gold Cap 2006

Ассамбляж: 100% рислинг.

Особенности производства: сбор частично ботритизированных ягод, ферментация и выдержка в стали. **Сахар:** 128,5 г/л. **Стиль:** полнотелый рислинг с выраженной кислотностью и минеральностью, с ароматами меда, экзотических фруктов и цитрусов. Simple ③



8

Charles Melton Rose of Virginia 2010

Ассамбляж: 100% гренаш.

Особенности производства: совместная ферментация винограда разных сортов, но при этом в разных чанах мацерация на кожице имеет разную длительность. Ферментация останавливается добавлением небольшого количества виноградного сахара.

Сахар: 4 г/л.

Стиль: среднетелое насыщенное розовое с хрустящей кислотностью.

Simple ②

9

Braida Brachetto d'Acqui DOCG 2010

Ассамбляж: 100% бракетто.

Особенности производства: короткая ферментация в стали останавливается холодом при достижении 3° алкольной крепости, вторичная ферментация в акратофорах.

Сахар: 125 г/л.

Стиль: легкотелое, мягкое, душистое красное вино с нежными ягодными ароматами.

Simple ②

10

Chiarli Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC

Ассамбляж: 100% ламбруско саламино.

Особенности производства: короткая мацерация, ферментация в стали при контролируемых температурах, выдержка в бутылках.

Сахар: 55 г/л.

Стиль: легкотелое ламбруско с нежным муссом, невысоким содержанием алкоголя и характерным ягодным букетом.

Simple ①

11

Maison Joseph Drouhin Beaujolais-Villages 2009

Ассамбляж: 100% гаме.

Особенности производства: очень высокая плотность виноградников (9 000 лоз на га), полууглеродная мацерация цельных гроздей, выдержка в стали.

Сахар: до 4 г/л.

Стиль: живое среднетелое божоле с выразительным букетом из ароматов фиалки и варенья из красных ягод.

Vinopolis ①

12

Maison Joseph Drouhin Laforet Bourgogne Pinot Noir 2008

Ассамбляж: 100% пино нуар.

Особенности производства: очень высокая плотность посадки (10 000 лоз на га), ферментация и выдержка 7–8 месяцев в стали и одно- и двухлетних барриках.

Сахар: до 4 г/л.

Стиль: среднетелое пино нуар с мягкими танинами и ароматами малины, красной смородины и земляники.

Vinopolis ①

13

Graham's Fine Ruby Port

Ассамбляж: турига насьональ, турига франка, тинта баррока, тинта рориш, тинто као.

Особенности производства: ферментация в стали, крепление виноградным спиртом, выдержка в старых дубовых бочках не менее 3 лет.

Сахар: 98 г/л.

Стиль: полнотелый свежий португальский с характерными ягодными ароматами молодого порта.

Simple ①

14

Noval 10 Year Old Tawny Port

Ассамбляж: тинта рориш, турига франка, тинта баррока и другие разрешенные сорта.

Особенности производства: отжим и ферментация в чанах лагареш, выдержка 10 лет в старых дубовых бочках объемом 640 л.

Сахар: 120 г/л.

Стиль: молодой среднетелый тони с типичными нотами орехов, сухофруктов и специй.

Simple ②

Красная смородина

ВИНА, КОТОРЫЕ МЫ ВЫБРАЛИ:

- Louis Roederer Carte Blanche
- Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes
- Chiarli Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC
- Braida Brachetto d'Acqui DOCG (votum separatum *)

Елена Савельева: «К смородине нужно что-то с очень живой и мощной кислотностью, например сансер. Он единственный с ней сопоставим по уровню кислотности. Одновременно, как ни странно, очень неплохо с красной смородиной показало себя ламбруско».

Ирина Назарцева: «Да, как раз в этом сочетании смородина набирает полнотелость, у нее не бьет через край кислотность, и ламбруско при этом остается понятным и легким».

Сергей Аксеновский: «Если говорить о новых интересных сочетаниях, то комбинация красной смородины с бракетто показала очень любопытной: жемчужность вина на языке и его сладость смородина уравнивает своим кислым вкусом. И неожиданно удачным оказалось сочетание с полусухим шампанским».



«Бракетто сегодня явный фаворит: в нем самом есть все ягоды»

Малина

ВИНА, КОТОРЫЕ МЫ ВЫБРАЛИ:

- Braida Brachetto d'Acqui DOCG
- Charles Melton Rose of Virginia
- Maison Joseph Drouhin Laforet Bourgogne Pinot Noir
- Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes

Елена Савельева: «Австралийское розовое пахнет малиной и клубникой, и у него в целом характер ближе к легким красным, чем к розовым, поэтому с малиной оно выглядит симпатично».

Анна Кукулина: «С малиной оказался хорош пино нуар: вино само сочное, и с сочной сладкой малиной получилась отличная пара. Только, боюсь, если малина будет менее сладкой, результат окажется гораздо плачевнее и наверняка получится слишком кисло».

Сергей Аксеновский: «Да, с пино нуар идеально: и структура соответствующая, и все вместе не перегружает рецепторы. Получается такая пунктирная, ненавязчивая сладость».

Наталья Бусловская: «Сансер с малиной – необычное, но удачное сочетание. Только к кислотности сансера хочется для баланса малину, наверное, со сливками. И вариант с бракетто очень удачен».





Крыжовник

ВИНА, КОТОРЫЕ МЫ ВЫБРАЛИ:

- Pellegrino Marsala Superiore Garibaldi Dolce DOC
- Chiarli Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC
- Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes

Анна Кукулина: «С марсалою оказался неожиданно хороши крыжовник. Они в некотором роде существуют параллельно, но это два равных по силе вкуса, которые имеют общий кисло-сладкий вектор».

Елена Савельева: «Действительно, в крыжовнике есть и водянистость, и легкая горчинка, а с марсалою в тандеме у обоих возникает горчинка пикантная — очень интересно».

Ирина Назарцева: «Вроде бы сансер должен сочетаться с крыжовником, они даже пахнут похоже, а на деле на фоне этих ягод он набирает полнотелость. А вот ламбруско к спелому крыжовнику оказалось отличным сопровождением».

Сергей Аксеновский: «У крыжовника кислотность выше, чем у сансера в данном случае, поэтому в таком сочетании он кажется более серьезным и тельным. А это не то, чего ожидают от сансера. Но сочетание тем не менее допустимое, надо только быть готовым к такому изменению характера вина».



Клубника

ВИНА, КОТОРЫЕ МЫ ВЫБРАЛИ:

- Louis Roederer Carte Blanche
- Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes
- Braida Brachetto d'Acqui DOCG

Наталья Бусловская: «По идее, клубника должна сочетаться с розовым, но вот с этим совсем не идет. А вот еще один классический вариант с полусухим шампанским подтвердил свою правильность. Очень элегантно и вкусно».

Елена Савельева: «Мне кажется, сансер с клубникой хорошо сочетается. Другие ягоды с ним в паре сразу набирали какую-то горечь, а вот совсем свежая клубника подходит очень неплохо».

Ирина Назарцева: «Бракетто по-прежнему хорошо выглядит с красными ягодами. С малиной было идеально, с клубникой не совсем идеально, но тоже хорошо».

Анна Кукулина: «Бракетто действительно хорошо, а при подаче с шампанским хочется ягоды чем-то дополнить: то ли просто сахаром посыпать, то ли подать со взбитыми сливками».

Ежевика

ВИНА, КОТОРЫЕ МЫ ВЫБРАЛИ:

- Charles Melton Rose of Virginia
- Maison Joseph Drouhin Laforet Bourgogne Pinot Noir

Анна Кукулина: «Самая сложная из ягод, сложнее смородины, потому что очень водянистая и с почти нейтральным вкусом. Ни одно вино ее не подчеркивает, можно только попробовать подобрать пару, которая ежевику не убьет. Пино нуар годится, только надо держать в голове, что с ежевикой у него ярче проявляется горчинка, поэтому если кто-то ее не любит, то лучше даже не пробовать».

Сергей Аксеновский: «Очень интересное сочетание именно благодаря нейтральности ежевики получается с розовым вином. Красные мне кажутся тут чрезмерными, а вот розовое оказалось в самый раз».

Наталья Бусловская: «И пино нуар, и розовое были неплохи, но в целом ежевика оказалась неожиданно самой непростой из всех ягод: вроде почти со всем так или иначе сочетается, но идеала не достигает ни в каком случае».

«С москато сразу хочется взбитых сливок к фруктам добавить»

