

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ



СИМИНГТОНЫ

Graham's, Warre's
и другие портвейны
для знатоков

Бретань — Нормандия
романтический алкотур

Бар-утопия
65+ самых дорогих виски,
ромов и коньяков

Двенадцатилетки
введение в сингл-молты



ОСОБОЕ МНЕНИЕ

34

Фабио Капелло

Уроженец Фриули обожает граппу и дружит с семейством Нонино. Сегодня ни слова о футболе!



ПРОЧУВСТВОВАННЫЙ МАРШРУТ

64

Нормандия — Бретань

Кальвадос и сидр там, где сердце

10 ВОПРОСОВ ДИСТИЛЛЕРУ

28

Везучий Трабук

Если человек придумал ром Banks, на многое можно закрыть глаза



ХОЗЯЙСТВО

50

Всё в руках Симингтонов

Представители знаменитой портвейновой династии рассказывают о стратегии выживания в реалиях супердорогого производства и не слишком искушённого мирового рынка

ДЕГУСТАЦИЯ

96

Азы сингл молтов

Разбираем по ноткам 12 известных скотчей

КАТЕГОРИЯ

88

Японский виски

Как японцы делают это?



Упомянутые вина относятся к одной из ценовых категорий, каждой из которых соответствует своя пиктограмма

Ценовые категории

- | | | |
|---|-------|------------------|
| ① | | до 500 руб. |
| ② | | до 1000 руб. |
| ③ | | до 1500 руб. |
| ④ | | до 2000 руб. |
| ⑤ | | до 2500 руб. |
| ⑥ | | до 4000 руб. |
| ⑦ | | до 8000 руб. |
| ⑧ | | до 12000 руб. |
| ⑨ | | до 16000 руб. |
| ⑩ | | более 16000 руб. |

ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ: Aberfeldy [102] Aberlour [102,103] Akuto [95] Apreval [68] Balvenie [103] Banks [28-30] Bo'ness [90] Boulard [69] Bunnahabhain [104] Caol Ila [106] Cardhu [100] Chichibu [91] Christian Drouin [68] Coquerel [69] Deanston [106] Dirler-Cadé [120] Domaine Bott-Geyl [120] Glenfarclas [102,103] Glenlivet [100,101] Glenmorangie [101] Graham's [50-62] Gustave Lorentz [121] Hakushu [93] Hazelburn [90] Highland Park [104,106] Karuizawa [90,91] L. Dupont [69] Lecompte [68] Longmorth [90] Macallan [101] Marcel Deiss [121] Marolo [44] Marquis d'Aguesseau [69] Nikka [88,94] Nonino [34-37] Patrón [22-23] Père Magloire [69] René Muré [120] Schlumberger [120] Suntory [88,94] Tim Adams [46] Tobermory [16] Trimbach [120] Warre's [62] Weinbach [120] Willm [120] Yamazaki [91,93] Zind-Humbrecht [120]

Один тайм на граппу

Интервью: Илья Кирилин,
Эдуард Кочарьянц
Фото: Игорь Родин

Фабио Капелло редко даёт интервью и ещё реже улыбается, но дружба с семьёй Нонино внесла свои коррективы. Один звонок от Джаноллы Нонино, и вот уже через день в назначенное время на поле ресторана появляется главный тренер сборной России по футболу. Его жена Луиза занимает позицию в тренерском кресле в баре, а Фабио остаётся на поле один на один с шестью образцами граппы. Один тайм в 45 минут, никакого дополнительного времени и никакого футбола.

// Русские много интересуются Италией — мои игроки лучше меня знакомы с итальянскими регионами, местными кухнями и винами. Думаю, это неспроста. Возьмите, например, Францию, там они слишком много о себе думают, или вот Англию, хотя скорее Лондон — это же просто столица мира. Проблема одна — настоящего англичанина встретить там будет непросто, а если и встретишь, то у него на уме будет только бизнес. Хотя не стану лукавить, ведь я немало проработал в Испании, а русским там нравится не меньше, так что думаю, здесь, пожалуй, вопрос в популярности средиземноморского образа жизни и всего с ним связанного.

// В России я работаю, так что мне некогда скучать по родным краям. Всегда нужно понимать, что ты делаешь, что ещё нужно сделать и быть сфокусированным именно на работе. Сегодня утром я успел выбрать 36 игроков, которые будут представлять вашу страну на следующих двух отборочных матчах на Евро-2016 — за две недели до первого матча. Днём тоже было немало дел, и вот сейчас я с вами. Но несмотря на за-

нятость я люблю Москву, мы любим с Лаурой путешествовать по России, здесь много удивительных мест.

// Я родом из Фриули, а это область непохожая ни на что другое в Италии. Мы на границе со Словением, а еще во времена Югославии это всегда был бедный многонациональный регион, так что многие фриуланцы нередко отправлялись на заработки за рубеж. Но лет 30 назад они начали возвращаться на родину и на заработанные деньги строить фабрики и заводы, что сильно изменило представления о нас.

// Мы сильные и выносливые люди, мы любим много работать. Один из эпицентров Первой мировой войны был в наших краях, что сильно повлияло на характер многих поколений, поэтому когда у нас было последнее землетрясение, уничтожившее много деревень и поселков, мы быстро всё восстановили. В Италии говорят, когда что-то нужно сделать хорошо, нужно сделать это по-фриулански — не ожидая помощи ни от государства, ни от правительства, а взять и сделать самим.

// Италия — вытянутая страна. На севере мы много работаем и стараемся сделать всё быстро, юг — это вотчина сельского хозяйства, а центр нужен, чтобы держать это всё вместе в одном государстве. Мне кажутся большой ошибкой старания властей наладить промышленность на юге, это прекрасные земли с плодородными землями, прекрасным морем, тёплым солнцем, сейчас ещё и с по-настоящему хорошим вином, так зачем это портить?

// Граппа и Фриули неразделимы. Я уехал из дома в 15 лет, но как сейчас помню, как по утрам, чтобы проснуться, все пили кофе с граппой. Вам обязательно стоит попробовать, по всему дому стоял волшебный аромат, работало лучше будильника.

// Есть много хороших компаний, производящих граппу, но для меня по-настоящему существует только одна — Nonino. Так было ещё до того, как я лично с ними познакомился, их всегда отличало высокое качество. В их граппе алкоголь никогда не выступает на первый план, он очень мягкий, даже сладковатый, поэтому всегда мож-

Есть много хороших компаний, производящих граппу, но для меня по-настоящему существует только одна — Nonino. Так было ещё до того, как я лично с ними познакомился.

— Дегустация прошла в ресторане La Bottega Siciliana ул. Охотный Ряд, 2 (495) 660 0383 Благодарим персонал ресторана за помощь в организации



Образец №1
Grappa Monovitigno Il Merlot di Nonino

Nonino первыми в Италии начали делать граппу не из выжимок от винного производства, а из винограда. Молодое вино из сорта мерло дистиллируется сразу после ферментации, выдержка 6–12 мес. в стальных ёмкостях. 41 %. Моносортовые вина из мерло мне очень нравятся, они не очень мощные и танинные, у них сладковатый аромат, их можно пить даже с некоторыми видами рыбы. В этой граппе отчётливо чувствуются сладковатые ароматы мерло. Simple 5

Образец №2
UE La Malvasia di Nonino

Целые ягоды мальвазии дистиллируются в аламбиках прерывного действия сразу после ферментации, выдержка 6–12 мес. в стали. 38%. Это аквавит с гораздо более сладким ароматом, ведь из мальвазии обычно делают сладкие вина. Если вы хотите получить духи, пахнущие мальвазией, они в бокале, настолько здесь эти ароматы выражены. Я бы выпил весь бокал, не будь я за рулем. Simple 6

Образец №3
Grappa Nonino Cru Monovitigno Picolit

Граппа из пиколита была первой моносортовой граппой не только в коллекции Нонино, но и вообще в истории граппы. Это одна из важнейших новаций семьи Нонино. Выдержка 6–12 мес. в стальных ёмкостях. 50%. Ещё одна фантастическая граппа. Пиколит — это местный редкий сорт. Лет сорок назад из него стали делать сладкое вино по типу пассито ди Пантеллерия. В граппе чувствуются ароматы мёда, хотя видно, что оставаясь очень мягкой, она гораздо суше, чем предыдущие. Simple 8

Образец №4
Il Pirus di Nonino

Груши сорта вильямс, собранные в Валь-Веноста в Альто-Адидже, дистиллируются в специальных аламбиках прерывного действия сразу после ферментации, выдержка 6–12 мес. в стальных ёмкостях. 43%. Производство аквавита из фруктов, а особенно из яблок, груш и слив — это скорее традиции Словении и Югославии. С этим образцом сразу можно угадать, из чего он, можно даже на десерт не заказывать груши, а попросить этот бокал. Simple 7

Образец №5
Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée

Граппа из каберне совиньона, мерло и ськопеттино с отдельных, лучших участков виноградников, выдерживается от 2 до 20 лет в бочках из-под хереса и в барриках из французского дуба. 43%. В резервной граппе сразу можно почувствовать немного другие ароматы, проявляются тона выдержки в бочках. При этом дуб не агрессивный, ароматы чистой граппы никуда не уходят, они выступают вместе. Simple 6

Образец №6
Grappa Riserva 8

В красивейшем флаконе скрывается граппа, выдержанная 8 лет в бочках из-под хереса и в барриках из французского дуба. Граппа дистиллирована из винограда сортов мускат, мерло, фриула-но и ськопеттино с отдельных участков. 43%. Приятно быть первым человеком в России, который попробует эту граппу. Аромат очень комплексный, сложно выделить составляющие, но выглядит очень гармонично. Раз Лаура говорит, что это биопо, я обязан сделать хоть глоток. Фантастический продукт, идеальный баланс сладости, алкоголя, выдержки и исходных ароматов винограда. Simple 7

но почувствовать аромат. Это как хороший парфюм, где алкоголь скрыт.

Nonino из разряда тех компаний, про которые сейчас говорят, что они make a difference (зд. изменять мир — прим. ред.). Раньше граппа была напитком бедняков, а сейчас Nonino — напиток элиты!

Я познакомился с семьёй Нонино благодаря своему хорошему другу, дизайнеру Оттавио Миссони, который умер полгода назад. Мы как-то сидели с ним в ресторанчике, болтали о граппе, естественно, разговор зашёл о Nonino. Он сказал, что дружит с ними, и позвал на вечеринку по запуску нового продукта. Так и началась наша дружба.

Когда я собирался праздновать своё 60-летие, Джаннола Нонино спросила, что мне подарить. А что мне нужно было, кроме граппы? Но повезло больше гостям: каждый получил по бутылке Picolit с именной надписью.

Не удивляйтесь, что наша встреча организовалась так быстро, мы же все из Фриули: мне позвонили из Nonino и сказали, что нужно встретиться с журналистами из российского винного издания, я сразу нашёл свободный час, и вот мы здесь. А в январе меня позвали на премию Нонино — невероятное мероприятие, там одних гостей около 800 человек.

Premio Nonino — знаковое событие. Во-первых, я не знаю ни одной награды, которая бы трижды предваряла Нобелевскую премию, выбирая своих лауреатов. Во-вторых, на дистиллерию съезжается мировая элита, а это всего в 15 километрах от моей родной деревни.

Церемония проходит в дистиллере. Там расставлены столы более чем на пятьсот гостей, играет музыка, вдруг отрываются ала-мбики, пшшш! — и всё помещение окутывается парами. Фантастика, прямо как награждение Лиги чемпионов!

Мы, фриуланцы, очень гордимся своим происхождением, так что пока я здесь, я посол Фриули. А что такое Фриули? Это граппа. А современная граппа без Нонино невозможна.

Миссони любил рассуждать о фриуланском духе — Forza Friulini: «Я работаю неподалёку от Милана, там только и знают, что работают. Так вот если я пойду в бар выпить кофе, то первый же знакомый, который подойдёт поздороваться, сразу спросит про работу. Не «как дела», не «как семья», а «как дела на работе». Для них работа — вопрос номер один. Мы, фриуланцы (хоть я и родился в Югославии, а живу в Милане), всегда на первый план ставим человека, личность, семью, а не его работу».

Я много работаю, но и отдыхать я умею. Я очень люблю природу, поэтому я делаю оливковое масло на острове Пантеллерия недалеко от Сицилии. Ещё у меня там есть виноградники, с которых делают сладкое вино пассито ди Пантеллерия. Я, конечно, не сам этим занимаюсь, но за мой виноград мне потом достанется вино, которое не хуже граппы можно выпить после ужина.

За завтраком или за обедом я никогда не пью, вино только на ужин, остальное — после. А когда я сам играл в футбол, то и вино пил только на праздники. Но всё меняется, когда я еду на пре-



Бокал
для коньяка
из коллекции
Willsberger Anniversary

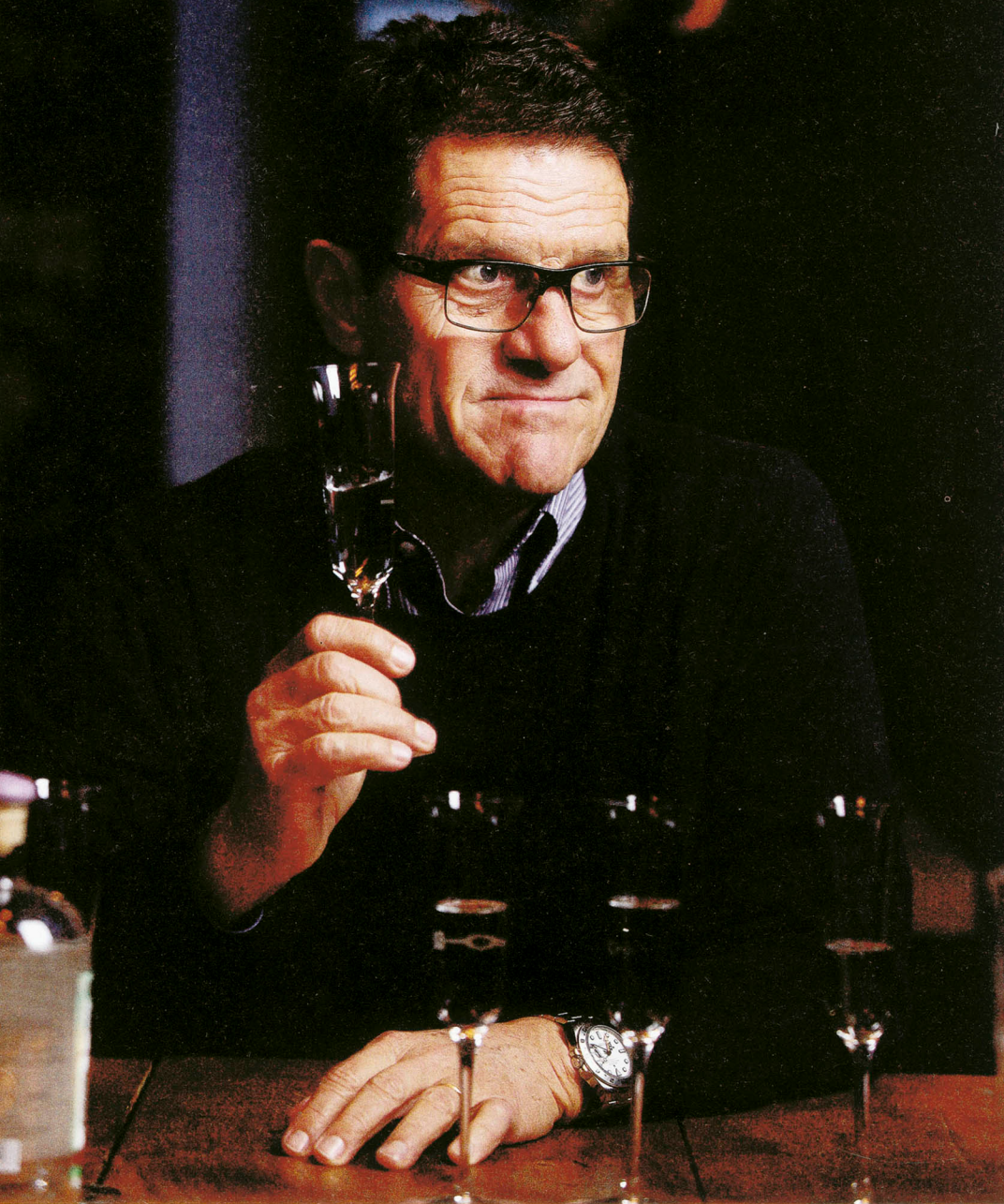
Купить в Москве:
Сеть винотек Grand Cru
Торговый комплекс «ТВОЙ ДОМ»
Сеть магазинов Hoff
Супермаркеты «Зеленый перекресток»
Гастрономы «Глобус Гурмэ»

Эксклюзивный дистрибьютор:

simple
...не просто вино

8 495 510 5001
8 800 700 5001
www.simple.ru

Ручной сбор | особое мнение



мию Нонино — мы начинаем пить граппу с 10 утра.

/// С вами я опять продегустировал граппы от Nonino и в очередной раз поразился, как они умудряются сохранить ароматы исходных продуктов — будь то виноград, выжимки или груши.

Как во время серии пенальти, Лаура, супруга Фабио, покидает свой командный мостик на ба-

ре и направляется в гущу событий. Фабио перехватывает инициативу и берёт дегустацию под свой контроль, словно выстраивая схему атаки вражеских ворот.

/// Bella, хотя бы попробуй аромат. Это мальвазия, ты сразу её узнаёшь по запаху, а вот мерло, мы недавно пили вино из него. Третий образец, что посуше, это пиколит, здесь сразу угадаешь грушу. А вот сейчас пойдёт самое ин-

тересное — выдержанные граппы. Продолжим.

/// Когда мы с женой смотрим телевизор, то любим посидеть с бокальчиком Nonino. Лауре нравятся более сладкие ароматы, а я люблю посуше. Граппа хорошо идёт после ужина, особенно если вам кажется, что вы слегка переели. А если вы любите десерты, то без граппы из мальвазии просто никуда.

/// В России у меня одна проблема — с вином, так что я очень рад, что Нонино свели меня с вами. Я, конечно, пробовал и Sassicaia, и другие известные вина, но мне больше интересны просто хорошие вина на каждый день — если белые, то только из Фриули, а вот красные нам нравятся из Тосканы, Пьемонта, Сицилии.

/// Не скажу, что люблю только итальянскую кухню, но когда мы просто хотим нормально поесть, мы идём в Bottega Siciliana или Semifreddo — обычные по итальянским меркам рестораны, но с очень высоким качеством еды.

/// Я в Москве уже почти три года и довольно неплохо понимаю местных людей. У вас очень глубокая традиция употребления крепкого алкоголя — даже на барбекю, когда вокруг лето, пекло, мне предлагают водку или виски. Во Фриули мы в жару крепкое не пьём, только если chut'-chut'.

/// Теперь у меня много граппы и есть надёжный поставщик вина. Пожелайте нам удачи — на чемпионате мира в Бразилии нам крупно не повезло, а в 2018 чемпионат придет уже в Россию. Но я опять думаю о работе, а мы ведь сегодня не собирались говорить о футболе...