

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

ПАТРИС ПИВТО

и тайные
комнаты Frapin

Большой
алкобизнес

60

вин до
700 рублей:
всеобщая мобилизация

Виски, но не скотч



КАТЕГОРИЯ

68

Коффи и мэш-биллы

Виски из-за пределов Шотландии не обязательно стремятся повторять стили оригинального напитка. Хотя ирландцы бы вообще поспорили, кто оригинал.

ТРЕНДЫ

36

Пейте чай

Дымный вкус, необычные субстраты для настоек и низкоалкогольные коктейли



МАЭСТРО

50

Вести из «Рая»

Мастер погреба дома Frapin — о пользе очень старых бочек и о том, почему его коньяк больше не продается в Duty Free



ВИСКИ

80

Обгоняя спрос

Какого ингредиента не хватает производителям настоящего японского виски

ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ ГИД

140

Лучшие до 700

Представляем результаты масштабного исследования вин, оставшихся в доступном ценовом сегменте

ТЕМА НОМЕРА

62

Судьбы колоссов

Кому и почему принадлежат самые известные бренды на рынке крепкого алкоголя

Ценовые категории

!	до 1 000 руб.
1	до 2 000 руб.
2	до 3 000 руб.
3	до 4 000 руб.
4	до 5 000 руб.
5	до 8 000 руб.
6	до 12 000 руб.
7	до 16 000 руб.
8	более 16 000 руб.

Указанные категории цен носят информационный характер и не являются предложением о приобретении продукции. Цена может изменяться при резких колебаниях обменных курсов валют, а также иных обстоятельствах, влияющих на ценообразование.

ХОЗЯЙСТВА / ВИНА / НАПИТКИ, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ: Absolut [39] Angostura [18, 44-45, 48] Askaneli [96-97] Aragveli [97] Belsazar [37] Black Bottle [16-17, 91-93] Blackdown [37] Bombay Sapphire [86] Camus [86] Captain Morgan [86] Chase [36] Chivas Regal [78-79] Deanston [20] Diageo [37] Dolin [37] Espolon [86] Fanagoria [46] Frapin [18, 50-59] Glenfiddich [17] Guinness [16] Graham's [20] Laphroaig [92] Macallan [17] Nikka [80-85] Nonino [22-24] Pere Magloire [86] Sipsmith [36] The Famous Grouse [20] Texas Moonshine Company [36] Tenessi Moonshine [36] Wild Turkey [86]

Ручной сбор | коллекция

Ранг раритетов

Текст: Анна Кукулина
Фото: Роман Суслов

Как говорил Чарльз Маклин, «настоящий коллекционер покупает всегда три бутылки: одну, чтобы выпить, одну на обмен и одну — поставить в шкаф». С ограниченными и редкими релизами, будь то винтажные коньяки, очень старые виски или выдержанные граппы, это правило работает особенно убедительно: если не купить главные редкости сейчас, следующего шанса может уже и не представиться.



Коньяки определенного года всегда производят в мизерных количествах, граппа долгой бочковой выдержки — до сих пор редкий эксперимент, а виски с выдержкой более 25 лет бутлируют обычно из одной бочки, чудом уцелевшей в эпоху ажиотажного спроса на взрослые скотчи. Внешний вид бутылки для настоящих коллекционеров, сосредоточенных исключительно на содержимом, обычно имеет значение только с точки зрения аутентичности, но некоторые редкие релизы разли-

вают в такие красивые емкости, что они сами по себе могут быть украшением интерьера.

Алкогольные раритеты, как и любые другие, безусловно растут в цене со временем, но рассматривать их только с инвестиционной точки зрения неразумно. В мире не так много крепких напитков, устроенных настолько сложно, — и возможность неторопливо продегустировать и оценить десятки обертонов аромата стоит может и дороже.

В портфеле Simple
(сверху вниз слева направо)

Ledaig Dùsgadh Aged 42 Years (8)
Angostura 1824 12 YO (5)
Pyrat Cask 1623 (8)
Samalens Millésime 1944 (8)
Nonino Réserve 8 YO (6)
Hine Vintage 1976 (8)
Gran Patrón Burdeos (3)
Frapin Plume (8)
Tobermory Aged 20 Years Limited Edition (8)
Gran Patrón Piedra (8)
Bunnahabhain Aged 40 Years Limited Edition (8)
Hine Domaines Bonneuil 2005 (7)



NONINO

ВЕКОВОЙ ОПЫТ СОЗДАНИЯ АРТИЗАНАЛЬНОЙ ГРАППЫ



Жемчужина легендарного Дома Nonino — 8-летняя граппа Riserva, выдержанная в бочках из французского дуба и бочках из-под хереса, — представлена в изысканном декантере из черного стекла с ручной алмазной гравировкой.

 **NONINO**

simple
...не просто вино

8 495 510 5001
www.simple.ru



Антонелла, Элибетта и Кристина Нонино

Аламбики человечности

Интервью:
Василий Расков

С августа по октябрь все 66 перегонных кубов Nonino работают круглосуточно и без выходных, превращая отборный жмых в граппу, а виноград в аквавит. Нам едва удалось перехватить Антонеллу Нонино, среднюю из трёх сестёр, по дороге с дистиллерии на Expo 2015, чтобы расспросить об одном из самых значимых событий этого года — 40-летию премии Нонино.

В начале 1970-х граппа была сугубо местным крестьянским напитком — максимально дешёвым, грубым и эффективным средством «согреться». Сегодня это целый мир, способный предложить альтернативу лучшим коньякам и виски — дистиллятам, которые значительно раньше встали на путь совершенствования. Элитная граппа — это тренд, и в него каждый год включаются всё новые производители.

Но есть одна женщина, которая мир граппы перевернула или, лучше сказать, переоткрыла и вместе с нарастающей семьёй продолжает расширять его границы. Это Джаннола Булфони Нонино, жена Бенито Нонино, фриуланского дистиллера в четвёртом поколении. Про его прадеда, Орацио Нонино, известно, что он ставил аламбик на телегу и объезжал крестьян, которым за всю их работу на винограднике доставался только жмых.

Чтобы сделать прорыв, мало быть выдающимся мастером своего дела, нужна одержимость некоей идеей, которая не вмещается ни в твой продукт, ни в твой регион, ни даже в твою эпоху. Именно это произошло с семьёй Нонино.

Антонелла Нонино:

«Когда мои родители поженились, у них возникло желание сделать «лучшую граппу на свете» и всему миру показать, что это не просто лучшая граппа, а один из лучших крепких напитков мира. После долгих экспериментов они создали моносортовую граппу из сорта пиколит. Это был потрясающий продукт, лучшим сомелье достаточно было один раз попробовать его, чтобы тут же поставить в карту. Его сразу высоко оценил Луиджи Веронелли. Родители, вдохновлённые успехом, решили выступить с целой палитрой фриу-

ланских вкусов. И тут выяснилось, что эти вкусы находятся на грани исчезновения.

Золотые саженьцы

Пиколит — один из самых благородных сортов Фриули. Его главный дефект — проблемное цветение, грозди формируются из рук вон плохо. В эпоху, когда мысль об обрезании гроздей для снижения урожайности никому не приходила в голову, пиколит был настоящим аристократом. Пассито из него получалось сверхудачное. В XVIII веке граф Аскуини ди Фанья заливал его в тяжёлые бутылки зелёного стекла и успешно продавал по всей Европе. Его любили в Париже, Амстердаме, Петербурге и Лондоне. Сохранились свидетельства, что папа римский высылал фриуланский пиколит в подарок русскому царю. Исторические заслуги внушительные, поэтому не удивительно, что в 1973 году молодая амбициозная пара выбрала в качестве «тарана» этот сорт. Не удивительно и то, что к 1973 году посадок пиколита практически не осталось. Хрупкий, малопродуктивный сорт отступал под натиском совиньона, пино гриджо и шардоне. Для укоренения идентичности оставалось мало почвы.

«В следующем году родители решили сделать граппу на основе риболлы. Но выяснилось, что найти жмых риболлы почти невозможно. Они обнаружили, что большая часть автохтонных фриуланских сортов находится на грани исчезновения. Риболла, скьопеттино, таццеленге, пиньоло — они даже не входили в число разрешённых сортов региона. Тогда-то они и решили учредить премию *Risit d'Aug*, что на фриуланском означает «золотой саженец». Они хотели привлечь внимание к этой проблеме, поощрить виноделов высаживать

забытые сорта, дать им вторую жизнь.

Автохтонный гуманизм

Премия в один миллион лир за новые посадки автохтонов, стипендия в полмиллиона лир на исследовательские проекты по автохтонам — так в 1975 году было положено начало фриуланскому возрождению. Однако Джаннола и Бенито на этом не остановились. Они взглянули на проблему шире. На их глазах уходила в прошлое целая эпоха, разрушался традиционный крестьянский быт, а вместе с ним начинали размываться те глубинные гуманистические ценности, из которых в конечном итоге выросла вся европейская культура.

Цивилизация крестьян

В 1977 году к номинации «Золотой саженец» добавилась номинация премии Нонино по литературе — в поддержку культурных традиций итальянского крестьянства. Ещё через несколько лет семья дистиллеров из Фриули вышла за пределы Италии и учредила Международную премию Нонино. Первым её получил бразильский писатель Жоржи Амаду в 1984-м. Затем первый президент Сенегала, поэт и философ Леопольд Седар Сенгор, затем выдающийся антрополог, историк культуры Клод Леви-Стросс. Премия явно начала переходить за границы литературы, и в 1990-м семья Нонино учредила номинацию «Маэстро наших дней» — для философов, мыслителей, учёных. Их объединяло глубокое внимание к социальным проблемам и гуманизм. Питер Брук, Ежи Гротовский, Клаудио Аббадо, Адонис, Эдгар Морен — из лауреатов постепенно сформировалось чрезвычайно авторитетное жюри во главе с нобелевским лауреатом по литературе Видьядхаром Найполом.

Пиколит пассито — нектар Фриули, тягучее, натуральное сладкое вино с богатым вкусом и ароматом. Nonino Cru Monovitigno Picolit — квинтэссенция этого нектара. Это единственная граппа, которая вошла в «Зал славы» американского журнала Spirit Journal. Нонино делают её с 50% алкоголя, потому что она несёт невероятное ароматическое богатство — акациевый мёд, спелый инжир, абрикосы, персики, корочка свежеспечённого хлеба. Это «граппа для медитации», но в сочетании с выдержанным прошутто ди Сан-Даниэле и конфитюром из инжира она просто волшебна.



7 фактов о Nonino

- только традиционные перегонные кубы
- только свежий жмых
- вклад в возрождение фриуланских автохтонных сортов
- впервые — моносортовая граппа
- впервые — серия виноградных аквавитов
- впервые — граппы и аквапиты с отдельных виноградников
- впервые — выдержка в бочках из дуба, акации, дикой вишни

«Найпол сначала получил нашу премию, а потом уже Нобелевскую. Таких историй у нас много. Ригоберта Менчу, отстаивавшая интересы коренных жителей Гватемалы, получила премию Нонино в 1988 году, а в 1992-м — Нобелевскую премию мира. Крупнейший шведский поэт Тумас Транстрёмер приезжал к нам в 2004 году, а в 2011-м стал нобелевским лауреатом по литературе. Китайский писатель Мо Янь получил нашу премию в 2005-м, а в 2012-м — опять же Нобелевскую по литературе. Мо Янь так и написал нам, что его путь в Стокгольм лежал через Ронки-ди-Перкото. И ещё он написал потрясающие слова: «У вашей граппы много общего с дистиллятом из сорго, который делали в моей родной деревне. Она не менее героическая, но чуть более благородная». «Алкоголь — не напиток, а культурный символ», — тоже его слова.

Жёлтые стрелы

Премия Нонино из инициативы по сохранению редких сортов винограда переросла в культурное событие мирового уровня. К ней серьёзно относятся издательские

Ручной сбор

ХОЗЯЙСТВО

дома, да и всё культурное сообщество.

/// Когда Клаудио Аббадо, будучи директором Пасхального фестиваля в Зальцбурге, решил учредить литературную премию для молодых авторов, он обратился к нам, потому что знал, что у нас жюри очень высокого уровня. Премия вручалась писателю, которому ещё нет сорока, и составляла огромную по тем временам сумму в сорок миллионов лир, которая могла обеспечить финансовую независимость не на один год.

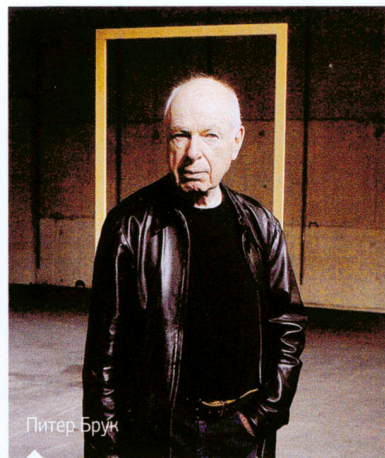
В 2001-м году зальцбургская премия Нонино досталась Виктору Пелевину — как лучшему иностранному писателю.

/// Я очень хорошо его запомнила. У меня тогда как раз родилась дочка Гайя. Я ходила с месячным ребёнком на руках, когда Виктор приехал навестить нас. Поначалу он был очень закрытым. На все интервью надевал непроницаемые чёрные очки. Но с нашей семьёй трудно долго закрываться. Мы очень экспрессивные, да и потом столько женщин разом, он был приветлив и много шутил. Кто знает, может быть, Пелевин продолжит славную традицию Нонино и скоро поедет в Стокгольм, но мне бы очень хотелось, чтобы он ещё раз навестил нас в Ронки-ди-Перкото.

Когда на 40-летию премии Нонино в феврале 2015-го журналист



Сестры Нонино и Клаудио Аббадо



Питер Брук



Ариана Мнушкина



Джаннола Нонино и Мо'Нике

Премия Нонино вручается с 1975 года. Сегодня она включает в себя четыре номинации: «Золотой саженец», «Маэстро наших дней», «Международная премия Нонино», «Премия Нонино». Четыре лауреата премии Нонино стали нобелевскими лауреатами.

спросил у Питера Брука, в чём заключается секрет семьи Нонино, он не задумываясь ответил: «Все мы человеческие существа, но в некоторых из нас человеческого больше, эти люди до самых глубин пропитаны человечностью, которая поднимается из земли и сходит с неба». Ариана Мнушкина, создатель парижского «Театра Солнца», лауреат премии Нонино-2015 за важный вклад в развитие театра, добавила: «То, что мы сегодня наблюдаем, радость, оптимизм, музыка, дети на сцене, прекрасное вино, прекрасная граппа, вкусная еда — всё это при-

мер того, какой жизнь могла бы быть, если бы мы лучше трудились, больше сердца вкладывали в то, что делаем».

Напоследок я задаю вопрос Антонелле Нонино, не особо рассчитывая на крупную рыбу: «Что у вас за картинка на экране монитора?». «У меня заставкой стоит цитата из Павла Флоренского: «Приучайте себя всё, что бы ни делали вы, делать отчётливо, с изяществом... Не делайте ничего безвкусно, кое-как. Помните, в «кое-как» можно потерять всю жизнь».

Для монсортового анжавита из сорта пиколит каждый год семья Нонино заказывает новую бутылку у Venini, Baccarat или Riedel

