

DRINKS

Журнал для
профессионалов
ресторанного
бизнеса

bars & restaurants

2020#2



Fiorelli
— игристое
ваших
желаний



читайте на стр. 3

54th EDITION

FERRICOM



PASSION IN BUSINESS

14 - 17
JUNE 2020
--> VERONA <--

GET YOUR FREE TRADE BADGE



WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY

TOGETHER WITH



ENOLITECH
TECHNOLOGY & INNOVATION

OperaWine

GRAND TASTING
FINEST ITALIAN WINES



5StarWines
THE BOOK
5starwines.it



INTERNATIONAL
PACKAGING
COMPETITION
vinitaly.it

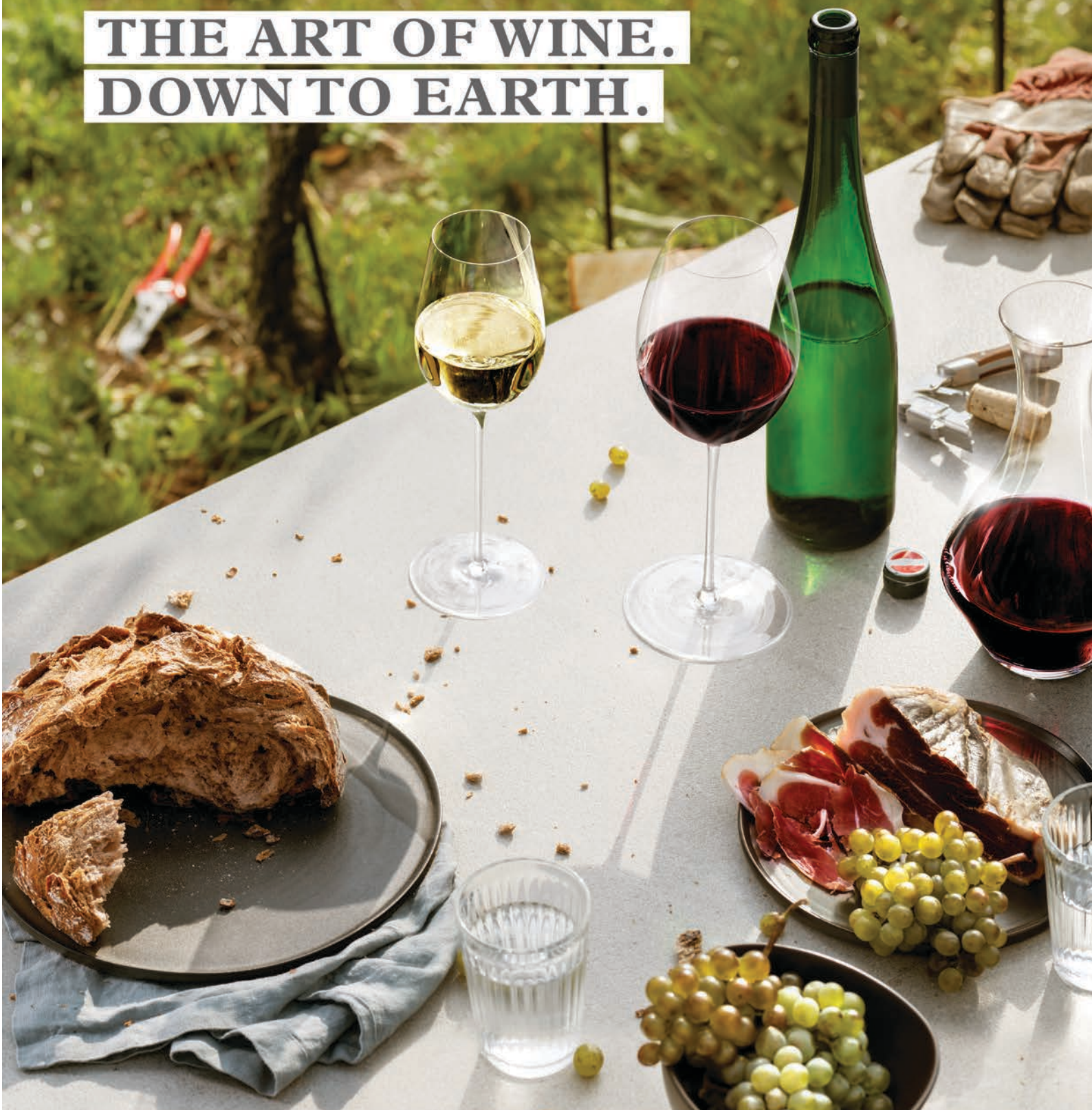
Pekram

VERONAFIERE.IT



Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898

THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.



Austrian wines are invitations.

Simply open a cellar door to meet the most approachable international stars imaginable: the great wines of Austria.

Produced by true artisans respectful

of nature, Austrian wines proudly stand among the world's greatest wines and are poured at renowned restaurants all over the globe.

austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. Down to Earth.

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я




FIORELLI®
Ігристе з Італії!

ТОВ «Регно Італія УА» - ексклюзивний імпортер та дистриб'ютор ТМ Fiorelli в Україні

☎ (044) 384 01 14 ✉ info@regno.ua ➡ www.regno.ua

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Реклама

Fiorelli – игристое ваших желаний

Почему порой так остро хочется того, чего нет, или того, что слишком быстро заканчивается? Летом хочется прохлады, зимой мы мечтаем о жарком лете. Кто-то жаждет бурных эмоций, а кому-то не хватает покоя. Мы всегда стремимся обладать нереальным. Хотим, хотим, хотим... Наверное, именно так и рождаются амбициозные цели, которые делают нас сильнее и успешнее. Но иногда нужно остановиться и спросить себя, что именно делает нас счастливыми?

Делать то, что хочется, – самый верный способ не запутаться между жизненным «надо» и непринужденным «хочу». Есть конфеты вволю, носить удобную обувь, гулять под дождем, встречать рассветы и просто наслаждаться моментом. Весна создана именно для наших желаний. Пусть она никогда не заканчивается. А в создании весеннего настроения всегда, везде и всюду поможет бокал игристого вина из Италии. К примеру, Fiorelli Asti. Ведь Fiorelli – это летнее игристое из Италии.



Поль Бенуа:

вина Jura,
борщ, вареники и
Плиний Младший



Jura – это крошечный винный регион между Бургундией и Швейцарией. Столица региона – Арбуа – привлекает туристов со всего мира не только своей гастрономией и необычными винами, но и прекрасно сохранившимися памятниками архитектуры и зодчества. Местные вина ценились еще в Средние века, одно из первых письменных упоминаний о винах Jura найдено в работах древнеримского писателя Плиния Младшего, знавшего толк в удовольствиях. Обозреватель Drinks+ поговорила о регионе и его винах с Полем Бенуа – виноделом из региона Jura с украинскими корнями. Вместе с сыном он владеет винным Домом Paul Benoit & Fills.



На фото: город Арбуа (Франция)

Drinks+: *Месье Поль, не каждый день можно встретить французского винодела, чьи предки родом из Украины. Расскажите, пожалуйста, историю Ваших родителей, как они познакомились и как прошло Ваше детство.*

Поль Бенуа: Родился я во Франции. Мой отец – коренной француз, а мама – украинка, родом из Кривого Рога. Познакомились они в Вестфалии на Северном Рейне во время войны. Родители говорят, что это была любовь с первого взгляда. Их бурный роман продолжался практически до окончания войны. Папу вернули во Францию, как освобожденного пленного и, расставаясь с мамой, папа оставил свой адрес, поэтому мама, будучи уже беременной моим старшим братом, не зная особо языка, отправилась во Францию на поиски отца – и они нашли друг друга вновь. У них родилось трое мальчиков. Жили мы в пригороде Арбуа, к труду привыкали с раннего детства. Родители владели небольшим виноградником, и мы всей семьей ухаживали за ним. Виноград продавали в местный кооператив и делали вино для себя. Общались

мы в семье на французском языке. Мы часто ездили на мамину родину, это всегда было очень душевно и весело. Нас в Украине всегда вкусно кормили и баловали, до сих пор борщ и вареники – мои любимые блюда.

D+: *Поль, почему Вы решили стать виноделом? Расскажите, с чего все началось и когда?*

П.Б.: Как я говорил, у нашей семьи был свой собственный виноградник. Поэтому с возделыванием лозы я впервые столкнулся еще совсем мальчишкой. А вот к вину пришел в 17 лет, когда начал работать в деревенском винном кооперативе. У меня с вином сразу же возникла взаимная симпатия (*смеется*). В 20 лет мне доверили 20 га виноградников. Это был серьезный вызов, и я смог доказать самому себе, что виноделие – цель моей жизни. Я проработал там 7 лет и все время мечтал о своей земле и своих виноградниках. Позже удалось купить 2 га земли и заброшенный дом. С этого и началось мое собственное «путешествие» в виноделие. Высадил лозы и постепенно начал восстанавливать дом. Именно он изображен на этикетках моего вина. Вот так увлечение вином со временем переросло в



Родился я во Франции. Мой отец – коренной француз, а мама – украинка, родом из Кривого Рога. Познакомились они в Вестфалии на Северном Рейне во время войны.

На фото (слева направо): стоят – рабочий, папа Роберт и мама Мария. Внизу – самый маленький Мишель, Рауль (старший) и Поль

Сейчас активно работаем с такими странами, как Бельгия, США, Дания, уже ждем заказы из Сингапура и, конечно же, из Украины, нового для нас рынка.



бизнес. Мои вина, которые я постоянно совершенствовал, покупали туристы и местные жители; постепенно наладил дружбу с рестораторами, и дело пошло.

D+: *Ваша семья работает с Вами на винодельне?*

П.Б.: С сыном Кристофом мы уже 19 лет работаем рука об руку, и это огромное счастье для отца, когда видишь, что дело твоей жизни постепенно переходит к сыну.

Сегодня мы производим около 60 тысяч бутылок вина в год. 30% продается прямо в магазине при винодельне, 50% – в ресторанах и винных магазинах в регионе Жюра и 20% идет на экспорт. Сейчас активно работаем с такими странами, как Бельгия, США, Дания, уже ждем заказы из Сингапура и, конечно же, из Украины, нового для нас рынка.

D+: *С какими сортами винограда любите работать и каким созданным вином гордитесь?*

П.Б.: Мне нравятся все сорта, культивируемые в Жюре. У нас есть интересные автохтонные сорта, такие как Пуль-

сар, Саваньен, Труссо, именно им я и отдаю предпочтение. Они максимально адаптированы к здешней почве, поэтому и дают удивительные результаты. Кроме того, выращиваем и классические сорта, к примеру, Шардонне и Пино Нуар.

Наверное, вина из Саваньена и есть моя самая большая гордость.

D+: *Поль, сейчас вина Жюры становятся трендом в винном мире. Как это отражается на Вашем регионе, что изменяется: больше заказов, больше туристов, Вы стали продавать дороже свои вина?*

П.Б.: Жюра во Франции, как уже говорил, небольшой винодельческий регион – менее 1% всех французских виноградариков. Так что можно сказать, что мы «маленькие, да удаленькие» (улыбается). Это правда, что многие европейские страны сейчас активнее интересуются винами Жюры, и на сегодняшний день спрос превосходит предложение, но цены лишь немного выросли. Особо заметен интерес к нашему региону по количеству «летних» туристов, их ста-

К вину пришел в 17 лет, когда начал работать в деревенском винном кооперативе. В 20 лет мне доверили 20 га виноградников. Это был серьезный вызов и я смог доказать самому себе, что виноделие – цель моей жизни.



Я люблю Украину, украинцы всегда очаровывали меня своим гостеприимством, щедростью и своей великой культурой.

ло намного больше. Но в Жюре, кроме вин, также есть еще своя местная гастрономия, множество достопримечательностей и памятников, к тому же чудесная природа. Я вас приглашаю, приезжайте обязательно, Жюра восхитительна!

D+: *Поль, что Вам понравилось в Украине? Какой она запомнилась после Вашей последней поездки?*

П.Б.: Я был рад провести неделю в Украине по приглашению нашего дистрибьютора. Благодаря своим новым партнерам я познакомился с людьми из мира вина – сомелье, рестораторами, вот с вами и вашим чудесным журналом Drinks+. Невероятно приятно было увидеть искренний интерес к винам Жюры, ответить на множество актуальных и интересных вопросов, рассказать украинцам про свой край и вина.

Я люблю Украину, украинцы всегда очаровывали меня своим гостеприимством, щедростью и своей великой культурой. Но каждая поездка – это не только возвращение к корням, но и эстетическое удовольствие: украинки невероятно красивы, истинное воплощение грации и женственности ☺.



Фото предоставлены Полем Бенуа

Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani организовал уникальный двухдневный ивент, состоявшийся в Нью-Йорке 4 и 5 февраля 2020 года. Drinks+ не просто внесен в список гостей, наш представитель был приглашен в состав судейской панели BBWO World's Best Palates (число избранных – менее 50 персон с пяти континентов). Насыщенная программа BBWO включала несколько статусных ивентов, главными действующими лицами которых были премиальные вина Пьемонта Barolo DOCG и Barbaresco DOCG.



Два дня в Нью-Йорке:

Barolo Barbaresco World Opening 2020

Нью-Йорк встречает весенним теплом и солнцем, и от этого кажется еще привлекательнее и ярче. И простите за избитое сравнение, но с классиками не поспоришь: как театр начинается с вешалки, так ивент начинается со встречи в аэропорту. На этот раз уровень премьеры продемонстрирован «с порога»: предоставлен индивидуальный трансфер на Tesla Model S. Поэтому мой трансатлантический перелет плавно перетек в полет по трассе, ведущей к городу: высокая скорость теслы не позволяла даже запечатлеть на фото статую Свободы, неожиданно появившуюся на подступах к мегаполису.

В организации BBWO не было мелочей – учтены малейшие нюансы, чтобы подчеркнуть высокий статус как бароло и барбареско, часто именуемых королем и королевой итальянских вин, так и самого мероприятия, для которого выстроен уникальный концепт. BBWO ярко продемонстрировал, что грамотный маркетинг в современном винном биз-

несе не менее важен, чем мастерство создания fine wine: применение новейших технологий, соблюдение винодельческих традиций, умение передать превосходный терруар. Мероприятие BBWO стало самой масштабной презентацией итальянских вин в США и получило широкий мировой резонанс. Событие с высокой представленностью производителей премиальных вин и одновременно с широким вовлечением международных экспертов и звезд мира вина, гастрономии и искусства имело успех, в первую очередь, на американском рынке. Что, кстати, тоже немало, ведь США, как подчеркнул президент Консорциума Бароло и Барбареско Matteo Ascheri, – это экспортный рынок №1, на который приходится 30% экспорта, в развитие которого пьемонтские производители верят и, несмотря на жесткие политические игры, вкладывают немалые средства.

Уже после ивента, позже, в феврале, стало известно, что итальянским винам, по крайней мере, в течение последую-

щих шести месяцев, не грозят повышенные таможенные пошлины со стороны США. Как мы помним, Дональд Трамп еще с лета держит в напряжении европейских виноделов, угрожая повышением пошлин на вина Франции, безапелляционно заявляя, что американские вина лучше французских. Впрочем, в конце января этого года он сменил гнев на милость и отложил введение повышенных пошлин и на французскую продукцию.

В условиях перманентной мировой политической и экономической нестабильности успех мероприятия Barolo Barbaresco World Opening 2020 был особо важен, ведь это только первая часть трехлетней программы продвижения. Второй ивент такого формата пройдет в 2021 году в Шанхае и третий – в 2022 году опять в США, на его Западном побережье. Программа Barolo Barbaresco World Opening 2020 включала три мероприятия: BBWO Grand Tasting, BBWO World's Best Palates Tasting и BBWO Gala Dinner.





BBWO Grand Tasting

под девизом "From Langhe to NYC"

4 февраля на Пятой авеню Манхэттена в помещениях Center 415 состоялась дегустация в формате Walk Around Tasting. Здесь индивидуальными стендами в равных условиях презентовались вина 148 производителей. Также были оборудованы стенды официальных MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive) – дополнительных географических указаний Barolo и Barbaresco, где тоже проводилась дегустация. Всего же на гранд-тейстинге можно было попробовать вина 220 виноделов.

С утра и до 16.00 посетителями дегустации стали более 800 операторов винного рынка и журналистов. Вечером эстафету приняли свыше 500 конечных потребителей, купивших билеты на этот тейстинг. Для мероприятия было специально разработано приложение для компьютеров и смартфонов, с базовой информацией об аппелласьонах, их регламентах, списком участников и их вин. За день до начала ивента нам удалось побеседовать с президентом Консорциума

Matteo Ascheri, и он подчеркнул, что основной акцент при организации BBWO Консорциум и виноделы сделали на системе дополнительных географических указаний MGA, которая завершила формирование и вступила в силу с 2010 года. По определению известного ученого-картографа, автора нескольких трудов Alessandro Masnaghetti, MGA – это специфическая официально определенная границами территория в аппелласьонах Бароло и Барбареско, некий аналог французских крЮ. В Бароло определены 170, в Барбареско – 66 MGA. Дополнительно в Бароло используются еще 11 MGA по входящим в его состав коммуна. Если бароло производится как ассамбляж с разных MGA в пределах одной коммуны, на этикетке указывается ее наименование: например, Barolo Del Comune di La Morra. В Барбареско же это не разрешено.

К слову, MGA указывают не на особое качество или происхождение, но дают гарантию происхождения вина, а значит, и его индивидуальности. И все

же, вина с MGA могут стоить несколько дороже. Считается, что винодел уделяет больше внимания, времени и средств для работы с единым виноградином. Alessandro Masnaghetti провел два семинара, посвященных MGA Бароло и MGA Барбареско. Он подробно рассказал о различиях в топографии и почвах, которые приводят к тонким нюансам вин каждого MGA.

Некоторые производители доверили презентацию на стендах гранд-тейстинга своим партнерам-дистрибьюторам, многие приехали сами. Среди тех, кто приехал, легенда Пьемонта, винодел, чье имя давно стало брендом, – Angelo Gaja. На стенде №70 вино Barolo Sperss 2015 гостям налила лично Gaia Gaja, достойная дочь своего отца. Меня удивило, что Gaia, не готовившаяся к нашей встрече, тут же вспомнила «ключевые слова»: «Нет, я еще ни разу в Украине не была, но было бы интересно приехать. Мне известно имя Сергея Гусовского, я слышала и о «Гудвайне»...



К слову, MGA указывают не на особое качество или превосходство, но дают гарантию происхождения вина, а значит, и его индивидуальности. И все же, вина с MGA могут стоить несколько дороже.



Мы просто снимаем шляпу перед маэстро Гая, который в преддверии своего 80-летия удостоил чести личным участием первый Barolo Barbaresco World Opening 2020.

Gaja – это семья, которая не только умеет делать великолепное вино, это гении коммуникации. Их вклад в продвижение пьемонтских и итальянских вин сложно переоценить. Мы просто снимаем шляпу перед маэстро Гая, который в преддверии своего 80-летия удостоил чести личным участием первый Barolo Barbaresco World Opening 2020. И еще раз благодарим за честь многолетнего сотрудничества и публикаций статей Angelo Gaja на страницах Drinks+ в течение многих лет. К слову, чувства взаимны: и я услышала теплые слова признания в адрес журнала не только от семьи, но и от президента компании-дистрибьютора Gaja в Бруклине – Anthony DiDio, который как раз оказался на стенде. Признаюсь,

было приятно, когда Энтони обрадовался нашему свежему номеру. Оказалось, среди читателей D+ имеются профи такого вот класса!

А вот представителя Pio Cesare я застала на стенде в расстроенных чувствах. Попросив налить Barolo 2015, поняла, чем – в мой бокал попадают последние капли из последней бутылки... А впереди еще полдня. Автоматически, по редакционной традиции, загадываю желание и пробую бароло – отлично сбалансированное, чистое, с яркими фруктами во вкусе и аромате. Забегая немного вперед: это была не последняя встреча – Pio Cesare Barolo премьерного 2016 года оказался в одном из флайтов нашей комиссии на слепой дегустации. На стенде Punset встречаю Marina Marcarino – владелицу винодельни, президента объединения Albeisa и пионера органического виноделия в Барбареско, практикующую органику с 1983 года. Ее Barbaresco San Cristoforo Riserva Campo Quadro 2012 года демонстрирует мощь и мягкость Неббиоло: вишня, специи, цветочные ноты с лег-

кими тонами ванили – вино проводит в бочке 2-3 года. Марина практикует спонтанную ферментацию. Раньше она показывала это вино более молодым, но с опытом поняла, что бутылочная выдержка убирает ароматы, за которые часто критикуют natural wine. Теперь критики весьма благосклонны в своих оценках. Минимальное вмешательство, чтобы максимально выразить терруар, – принцип виноделия, который практикует Diego Conterno, называющий стиль, в котором он создает свое бароло, как «продвинутый традиционный». Barolo del Comune di Monforte 2016 имеет великолепную структуру, тело и баланс, обладает ароматом вишни с цветочными нотами и длительным послевкусием.

BBWO Grand Tasting – это встречи со знакомыми виноделами, это новые знакомства и вкусы, это неожиданные обращения от коллег-журналистов из США с просьбой порекомендовать, к кому из виноделов подойти, вопросы от них же: «А кто этот мужчина в экстравагантных очках?» (об Анджело Гая 😊), это новые знания и невероятный дегустационный опыт. Но самая ответственная дегустация состоялась на следующий день.

BBWO World's Best Palates Tasting

– слепая дегустация премьерных винтажей

Консорциум Бароло и Барбареско впервые в 2020 году провел премьеру винтажей 2016 Barolo DOCG и 2017 Barbaresco DOCG в два этапа. Первый прошел традиционно в Альбе как мероприятие Nebbiolo Prima. Второй этап состоялся в Нью-Йорке 5 февраля по всем правилам авторитетных международных винных конкурсов, вслепую, по 100-балльной системе, комиссиями судей из пяти-шести человек во главе с председателем. К участию в судействе были приглашены международные эксперты с 5 континентов: магистры вина (Masters of Wine), известные сомелье,

обладатели титулов «Лучший сомелье мира», Master Sommelier и лучшие сомелье разных стран, а также представители авторитетных СМИ, в список которых был включен Drinks+.

Судейство осуществляли одновременно 9 комиссий, всего 49 человек. Каждая комиссия оценила плюс-минус 40 вин. Нашу группу судей, состоящую из Levi Dalton (американский сомелье, автор подкастов I'll drink to that!), Frederikus Nijhuis (винный автор, судья международных конкурсов из Голландии), Paolo Basso («Лучший сомелье Европы» 2010 года, «Лучший сомелье

мира» 2013 года, винный консультант и владелец винодельни в Швейцарии), возглавляла Jeannie Cho Lee из Гонконга, винный критик, преподаватель, Master of Wine, получившая это звание в 2008 году и ставшая первой азиатской MW.

Вино – это всегда очень индивидуальные ощущения. Но как здорово, когда оценки судей близки. Это возможно лишь тогда, когда вино этого действительно заслуживает. Барбареско 2017 и Бароло 2016 мы оценили высоко, а некоторые позиции практически единогласно получили среднюю оценку 97-98 баллов.



Результаты оценок комиссий World's Best Palates Tasting и участников Nebbiolo Prima были обработаны и позже на гала-ужине объявлены общие баллы винтажей, выведенные с учетом аналитической оценки климатических условий, параметров и кондиций урожаев 2016 и 2017 года, полученных сельскохозяйственным департаментом Regione Piemonte.

Президент Консорциума Matteo Ascheri с гордостью объявил: «Бароло и Барбареско – экстраординарные вина, и винтажи 2016 и 2017 годов – выдающиеся. Мы рады, что имели честь представить их в Нью-Йорке во время первого мероприятия BBWO с итоговыми баллами Бароло – 99,3 и Барбареско – 98,1».

Гала-ужин, меню которого составил и лично представил публике Massimo Bottura, состоялся в Osteria Franciscana, расположенном в пространстве Eataly NYC Downtown. В великолепной компании звезда-виноделов, звезды-шефа (№1 2018 World's 50 Best Restaurants), звезд сцены – трио Il Volo, гостей и участников первого BBWO здесь блистали король и королева итальянских вин – Barolo и Barbaresco.



Когда верстался номер, редакция получила письмо от Анжело Гайя:

«Теперь, когда мне исполнилось 80 лет, я рад признать, что мои дети работают со своей командой, заботясь о виноградниках и уважая достоинство вина. С 1996 по 2011 год, в течение 16 лет, я следовал своему решению и использовал наименование Langhe Nebbiolo для единых виноградников, отказавшись от наименований Barbaresco и Barolo. С 2013 года, по решению моих детей, единые виноградники вернулись к названиям Барбареско и Бароло. Вначале я был против. Но они оказались правы.

С наилучшими пожеланиями, Анжело Гайя»

Тимоти Бродерик:



«Барбекю – это
не только про еду.
Барбекю – это про
общение, про друзей»

Timothy Broderick – шеф из Гонконга провел в Киеве мастер-класс "US pork for BBQ and more". Тимоти Бродерик – топовый шеф-повар Гонконга. Родился Тимоти в Нью-Йорке и уже в 9 лет определил, что кулинария – это его страсть. И, кстати, так считает до сих пор. Его 30-летний опыт работы шеф-поваром впечатляет числом наград. Больше всего достижений у Тимоти по мясной части, с чем он, собственно, и приехал в Киев. Шефа в Украину пригласила Американская федерация по экспорту мяса (US Meat Export Federation) для проведения мастер-класса "US pork for BBQ and more". Drinks+ встретился с гуру барбекю, чтобы поговорить о мясе, кулинарии, да и, вообще, о жизни одного из лучших шеф-поваров Гонконга.

Drinks+: *Тимоти, расскажите о вашем сотрудничестве с US Meat Export Federation (USMEF) и взаимоотношениях с мясом в целом?*

Тимоти Бродерик: Мы сотрудничаем с USMEF уже несколько лет. Работа в ассоциации наполняет мою жизнь поездками, интересными событиями, дает возможность делиться накопленными знаниями, а главное, позволяет обмениваться опытом с лучшими шеф-поварами мира. За 30 лет работы шеф-поваром я накопил огромное количество знаний и лайфхаков, а USMEF дает мне возможность делиться накопленным с профессионалами и любителями. Приятно встречать своих учеников и узнавать, что для некоторых мои советы стали настоящим инсайтом и открыли им двери на новый уровень. А начало нашего сотрудничества с USMEF было достаточно сумбурным, но зато незабываемым. Я должен рассказать вам об этом.

Как только мы познакомились, меня тут же пригласили провести мероприятие в столице Монголии, Улан-Баторе. Это оказался достаточно масштабный ивент: 250 гостей, несколько шеф-поваров, меню из 8 блюд и подбор соусов к каждому. Конечно же, я согласился. Но случился форс-мажор, шеф-повара не смогли приехать, и весь этот объем работы лег на меня одного. Я сам разработал меню, подо-

брал соусы и следил за ходом мероприятия. Все прошло отлично, и я получил бесценный опыт. Но это был самый большой вызов в моей жизни. Наверное, если бы не моя страсть к профессии, не уверен, что я бы справился. Любовь к кухне – это моя страсть номер один. А в этом чувстве страсть-страсть – блюда из мяса. Последние 20 лет я живу в Гонконге и сейчас в Китае и Гонконге хайп на свинину. Свинина – это продукт питания с бесконечно длинной историей и высокой популярностью в мире. Во-первых, это относительно недорого. Во-вторых, нет ограничений к употреблению, свинину можно абсолютно всем, даже диабетикам. В-третьих, рецептов блюд из этого вида мяса бесконечное множество и все они разные. К примеру, американцы предпочитают готовить свинину на гриле. Даже не то, чтобы предпочитают, а правильнее будет сказать, что в США понятия свинина и барбекю практически неразделимы. В Америку свинину привезли первооткрыватели и с тех пор она никуда не уезжала. 😊 Свинина популярна во многих уголках планеты. К примеру, хамон в Испании, прошутто в Италии. Свинина становится наиболее популярным видом мяса в мире. Во многом его преимущество перед говядиной определяет дешевая стоимость и легкость в готовке.





Работа в ассоциации наполняет мою жизнь поездками, интересными событиями, дает возможность делиться накопленными знаниями, а главное, позволяет обмениваться опытом с лучшими шеф-поварами мира.

D+: Тимоти, Ваша страсть к барбекю – не секрет для всего мира. Ведь Вы не раз становились чемпионом мира именно в этой «номинации».

Т.Б.: О да, классно, что вы напомнили об этом. Я принимаю участие в ежегодном BBQ-чемпионате мира, который проходит в штате Теннесси, США. Это командное состязание. Но цель – не просто приготовить одинаковые блюда лучше других команд, цель – сделать из этого мини-шоу и презентовать свою команду, продукты, из которых мы готовим, свои особенные рецепты и наш подход к готовке в принципе.

В каждой команде около 25 человек. Но не все члены команды повара. Для шоу нужны инженеры, дизайнеры, ивент-менеджеры, ну, и сам шеф-повар с помощниками. С гостями чемпионата мы делимся информацией: где мы покупаем свежайшие продукты, как мы их маринуем и готовим, какие соусы используем к разным видам мяса. Это отличная возможность и насладиться кулинарным шоу, и почерпнуть новые знания со всего мира. Для меня барбекю – это, в первую очередь, общение, процесс при-

готовления отходит на второй план. Я вырос в Нью-Йорке, и мои родители часто делали барбекю на заднем дворе. Меня всегда завораживал этот ритуал, когда собираются гости, болтают, обмениваются новостями, а папа в это время раскладывал мангал, и запах мяса начинал сводить всех с ума.

D+: Тимоти, с чем Вы предпочитаете сочетать мясо? Ваши любимые food-нейринги?

Т.Б.: Если говорить о мясе, как о полноценном блюде, то предпочитаю сочетать его с пино нуаром или ширазом. На мой взгляд, эти два вина идеально подходят к красному мясу. Но если же мы говорим о барбекю, то здесь уже обязательно фигурируют соленья, маринады, пикули – и вино теряется на их фоне. Поэтому в случае барбекю я очень рекомендую хорошее крафтовое пиво. Лично я предпочитаю Indian Pale Ale (IPA), это волшебное сочетание. Также к мясу барбекю идеально подходит бурбон, и не спрашивайте почему, просто попробуйте и потом расскажете мне о своих впечатлениях.





Любовь к кухне – это моя страсть номер один. А в этом чувстве страсть-страсть – блюда из мяса.

Досье
D+

Тимоти Бродерик 52 года назад родился в Нью-Йорке. Кулинарией увлекается с детства, первую работу в ресторане получил в старшей школе. Это был французский ресторан Fire Island Seashore Inn. Интересно, что спустя 16 лет Тимоти вернулся в это заведение шеф-поваром. Когда Тимоти было 18 лет, о нем уже говорили, как об одном из лучших поваров Long Island's East End и Hamptons. У Тимоти не было сомнений, что он будет заканчивать кулинарную академию. Но у него имелась навязчивая идея, что он должен исследовать кухни и культуры разных стран, прежде чем приступить к учебе. За пять лет путешествий по миру Тимоти перепробовал тысячи блюд и изучил, как живут многие культуры. Он жил в Австралии, России, на острове Фиджи, в Великобритании, Европе, на Гавайях и в Южной Азии. Позже весь полученный от гастрономических путешествий опыт Тимоти применяет в своих кулинарных шедеврах. В 1993 Тим вернулся в Нью-Йорк и поступил в Американскую кулинарную Академию. Во время учебы Тим продолжал работать и был номинирован на престижную стипендию в мире кулинарии James Beard Scholarship и, кстати, он ее и получил. Это стало решающим рывком в карьере, и он устроился работать к великому шефу 2000 годов Sottha Kuhn в легендарный нью-йоркский ресторан Le Cirque (Palace Hotel in New York City). Последние 20 лет Тим живет в Гонконге и полностью погружен в ресторанную индустрию и индустрию гостеприимства.

D+: Тим, Вы такой заядлый любитель мяса, что мне даже страшно спрашивать, как относитесь к мировому тренду на вегетарианство.

Т.Б.: Прекрасно отношусь абсолютно к любой еде и ко всем food-трендам. К примеру, лет 15 назад я работал в Fishmarket и занимался доставкой устриц в Гонконг. Я настолько увлекся, что стал не только чемпионом Гонконга по скорости их открывания, но и ездил по миру и оценивал подобные чемпионаты в качестве судьи. Что касается овощей, я уделяю им огромное внимание в своих блюдах. Они прекрасно сочетаются с мясом. Видите, я снова о нем. 😊 Кстати, в Украине я впервые и, побывав в нескольких киевских ресторанах, могу сделать вывод, что украинцы любят свинину, и это не может не радовать.

Я пять лет своей жизни посвятил гастрономическим путешествиям по миру. Изучал культуру разных народов, увидел огромное разнообразие специй и узнал об их применении, подсматривал особенности приготовления в каждой из стран. В плане кулинарии я абсолютно демократичен и толерантен. Но страсть у меня одна!



Фото: Руслан Ткачук, media.gettyimages.com, media.apnam.net.au, media.gettyimages.com



Текст: Александр Антоненко –
алкогольный недилетант,
founder/CEO в SpiritsNavigator,
spirits-navigator.com
AlcoGuide #100

Байдзю – Восточный Express



Много сказано о премиальных и супер-премиальных крепких спиртных напитках, а еще более – надумано и придумано. Но функционально, и первое, и второе – не более чем категории. Причем супер-премиальные бренды еще в последней декаде XX и первой декаде XXI века воспринимались потребителями, как добавленная стоимость – такие себе extra money в цене продукта. Так ли это на самом деле? Попробуем разобраться.

В чем загвоздка?

Существует группа крепких алкогольных напитков, где сама технология изготовления и рецептуры предполагают высокую себестоимость. К примеру, виски, выдержанные в дубовых бочках, напитки с разными методами перегонки спиртов (pot&patent still), территориальные признаки, типы (blended&malt or single malt) и, наконец, периоды выдержки. Все вышеперечисленное касается в той или иной мере и других выдержанных напитков, будь то коньяк или арманьяк, кальвадос, ром, текила или мескаль, жenever, аквавит – повторяться не будем, чем сложнее, тем и вкуснее (читаем, тем дороже ☺).

Как продать без выдержки?

Когда мы попадаем в категорию напитков без выдержки в дубе, да еще и изготовленных из зернового спирта, полученного методом ректификации (patent still), мы все чаще задаемся вопросами. Где платим по делу, а где начинаем переплачивать и, собственно, за что? Универсального ответа нет, но есть тенденции.

Примеры

В конце XX века супер-премиальные напитки выделялись в первую очередь своим внешним видом – дизайном, индивидуально разработанной бутылкой, материалами этикеток, что является для потребителя атрибутами роскоши. Разумеется, все далеко и не так просто – ацетон, во что и как он ни был бы бутилирован и упакован, не превратится в superpremium vodka, особенно если она, цитирую: «Distilled using French wheat from the La Beauce Region and made with water from the Gensac that is filtered through champagne limestone».

И раз уж речь зашла о водке, то приведем и принципиально другой пример, и подход из 90-х XX века – Tito's Handmade Vodka. Хэндмэйд оставлен в названии далеко не зря. Вся хитрость состоит в том, что водка – это напиток, изготовленный исключительно, как смесь спирта этилового ректифицированного и воды (вспомогательные компоненты опустим). А здесь появляется и «handmade», и «by microdistillery», но главное – «crafted in an old-fashioned pot stills». Как так возникает термин pot still (последовательная перегонка), если это Vodka (имеем в виду международную категорию), и она по определению изготавливается из спирта этилового, полученного методом patent still (непрерывная перегонка, или проще – ректификация)? А вот так! И при этом никакого обмана!

Гениальный американский дистиллер из Техаса (Austin, Texas) никого не обманул и в 1997 году (всего на год позже Grey Goose) создал на своей микродистиллерии водку, которая изготавливалась методом дистилляции. Весь фокус заключался в том, что американец использовал ректифицированный этиловый спирт (с редуцированием его водой, т.е. понижением крепости раствора) как базовое сырье для дальнейшей дистилляции в перегонных кубах – альтернативный подход к созданию супер-премиального напитка в одной и той же категории, и не какой-нибудь, а самой емкой на алкогольном рынке!

Если быть честным, Tito не был первопроходцем, ведь именно этот принцип заложен в изготовлении London Dry Gin и Plymouth Gin (последний имеет статус PGI, первый – исключительно регламент изготовления). Здесь ректифицированный этиловый спирт редуцируется, затем перегоняется в кубах Carter Head, используя метод перегонки carter head still. В этой категории супер-премиальность, скорее, именно технологическая – французам, итальянцам, испанцам, бельгийцам, датчанам, всем им полюбилась эта категория как площадка для своих изысканий. Немного можжевельника в базовый спиртовой раствор перед перегонкой, эксперименты с ботаниками, настои уже готового дистиллята на свежих ягодах, да еще и выращенных на фермах в непосредственной близости от дистиллерий, и даже солерный метод при выдержке спиртов перед розливом – чем не пример в создании extra money?!

И, кстати, снова от джинов к водкам – небезызвестная на украинском рынке исландская Reyka Small Batch Vodka изготавливается по аналогии с London Dry Gin, где вместо ботаникалов используется lava rocks, т.е. фрагменты лавовой породы, pure Icelandic spring water и на выдохе смело можем говорить SKÁL! (и снова не реклама, а восхищение продуктом и его создателями).

Меняя темп, но продолжая тему, коснемся ее под несколько другим углом, где премиальность имеет еще и региональный признак. И по этому признаку мой выбор пал на крайне редкий в наших широтах китайский напиток байцзю (Bǎijiǔ).

В этом году байцзю стал главным объектом выступления барменов в финале The World Cocktail Champion ships (WCC) 2019 от IBA (официальный Чемпионат мира по версии Международной Ассоциации Барменов – ред.), который состоялся в ноябре 2019 года в КНР, Чэнду (Chengdu, China). Если совсем вкратце, – байцзю далеко не дешевый напиток: от 100 до 10,000 долл. за 0,5 л. Интересный, сложный и деликатный, крепость которого составляет, как правило, от 48 до 52% AbV, но может варьироваться и от 40 до 60%. Последним толчком для его продвижения на международном рынке послужило недавнее окончание действия моратория на продажи (а значит, и производства) предметов роскоши в КНР.

Сырьем для изготовления напитка служат распространенные для китайского сельского хозяйства зерновые/злаки – пшеница, рис, кукуруза, гаоляна, номи и даже просо. Метод изготовления – традиционная перегонка, т.е. по сути pot still, классифицируется, как ароматизированный и неароматизированный.

Байцзю – еще один нетривиальный пример того, насколько парадоксальной может быть алкогольная мода, и как непривлекательный традиционный напиток может превращаться в супер-премиальный, ведь рынок для него такой же огромный, как и количество этнических китайцев вне границ КНР. 😊



Коль уж речь зашла о байцзю, есть смысл коснуться и Украины, которую на WCC 2019 в категории Classic Mixology представлял в 2019 году бармен из Киева Андрей Попов (ресторан Casa Nori), со своим 'With or Without You' Cocktail. Наш соотечественник стал финалистом конкурса и поделился своим выигрышным коктейлем.

Soul of Spirit

Legend

With or Without You Cocktail

Baijiu Bao Feng (Light Aroma) 5 cl
De Kuyper Creme de Cacao White 0,5 cl
Monin Premium Syrup Watermelon 2 cl
Mattoni Grand Sparkling 5 cl
Vinigar 1 cl
Kaffir Lime Leaves 5

Метод: Mixing Glass

Бокал: Hi-Ball

Гарниш: арбуз, лепестки и семена подсолнуха, лист лесного ореха, корикус, фундук, ветвь толокнянки, ветвь злаковых, брусника, кислица.

ТОП 3 аэратора,

по версии главреда D+



Wine PrO2® The Proactive Decanter®

Декантация – процесс, который увеличивает содержание кислорода в вине. Согласно исследованиям, различные формы декантеров, которые аэрируют вино, поставляют только 21% кислорода. Один из быстрых, эффективных и контролируемых методов декантации – подача 100% кислорода в вино. Устройство WinePrO2® обеспечивает именно это и позволяет контролировать количество, необходимое для получения оптимального вкуса. Система состоит из специального прибора, напоминающего сифон, в который вставляются картриджи Decant (кислород) и Preserve (аргон). Картридж Decant аэрирует по меньшей мере один ящик вина (12 бутылок по 750 мл) побокально или как минимум 60 стаканов спиртных напитков. Кроме того, с установленным картриджем для хранения Preserve, можно продлить срок хранения 60 открытых бутылок емкостью 750 мл. С помощью газа аргон формируется защитный слой над вином или спиртными напитками, оставшимися в незаконченной бутылке. Это типичная техника консервации, которая используется виноделами, а также винными барами и дегустационными залами.



Xiaomi Circle Joy Decanter & Electric Separator

Устройство «два в одном», которое используется в качестве аэратора и диспенсера. Гаджет предназначен для различных напитков, а его конструкция совместима практически с любым типом горлышка. Достаточно установить устройство на бутылку и нажать кнопку, чтобы подать кислород. Специальный переключатель позволяет, не снимая устройство с бутылки, разлить напиток.



Eparé Pocket Wine Aerator

Карманный аэратор в дорогу: AERATION ON THE GO! Крутой гаджет на батарейках для аэрации одного бокала. Благодаря трем заданным режимам – для белого, красного и портвейна, он за 15-45 секунд подготовит напиток к употреблению. Необходимо просто вставить стержень для аэрации в бокал, корпус инструмента поставить на край и запустить аэрацию нажатием кнопки. Отличный подарок для друзей! 😊

Cheers!

Quintarelli.

Проверка временем

Команда D+ побывала на легендарной винодельне и проинспектировала вина и традиции.



Летописцы амароне утверждают, что история этого вина делится на два периода: до Джузеппе Квинтарелли и после. Этот самобытный и уверенный в своей правоте винодел пошел против классической системы, отказавшись от удобного места в общей лиге в пользу одинокого трона на собственной вершине. Поэтому для команды D+ в винном туре по Вальполичелле Azienda Agricola Quintarelli Giuseppe стояла отдельной аттракцией.





Дом семьи Квинтарелли, он же и винодельня, расположен в маленьком местечке Черре. Он возвышается над долиной, разместившись на склоне холма, противоположном тому, где находится Неграр. Из дома Квинтарелли всю деревушку видно, как на ладони. Несмотря на то, что мы прибыли в назначенное время, пришлось довольно продолжительное время любоваться панорамой окрестностей, пережидая мощный поток туристов-азиатов, струившийся на дегустацию, а затем назад – к своим машинам, нагруженным ящиками с одним из самых дорогих вин этой местности. Мы были неконкурентоспособны в этом плане, поэтому пришлось подождать. В конце концов нас пригласили прикоснуться к истории винного мага Джузеппе Квинтарелли. Правда, Джузеппе уже нет в живых, поэтому сегодня его наследники продолжают вести бизнес, стремясь сохранить секреты производства и ореол мифа вокруг имени Quintarelli.

Винодельня-музей хранит всевозможные артефакты, связанные с винным гуру. Среди них – огромные бочки с гравировками, посвященными Джузеппе, его дочери, процессу сбора урожая и региону в целом.

Среди интересных экспонатов – старинные бутылки и коллекция этикеток, которые вначале подписывались вручную, а затем стали эталоном для компании, ее символом и законодателем этикеточной моды в мире. В одном из помещений погреба на стене висит табличка из белого оникса, на которой выгравирован слоган: «Квинтарелли Джузеппе. Традиция, проверенная временем». Это подарок от одного из почитателей вин Квинтарелли. Сегодня наследники Джузеппе утверждают, что фраза как нельзя лучше характеризует философию хозяйства. О чем же речь?

Традиционно сложились принципы: если виноград не достигал необходимых кондиций, по мнению Джузеппе, виноматериал не шел на розлив в бутылки вообще. Если имел просто хорошие кондиции, но не достойные Amarone, делался розлив вин Rosso del Veri, в переводе с итальянского «Красное от Бепи» (Бепи – сокращенная форма от Джузеппе) – так называемое «деклассифицированное» амароне. Джузеппе Квинтарелли считал, что амароне должно быть или выдающимся, или не быть вообще. Поэтому если будущее вино не было идеальным, то оно выходило под этикеткой «Россо дель Бепи».



Винодельня-музей хранит всевозможные артефакты, связанные с винным гуром. Среди них – огромные бочки с гравировками, посвященными Джузеппе, его дочери, процессу сбора урожая и региону в целом.



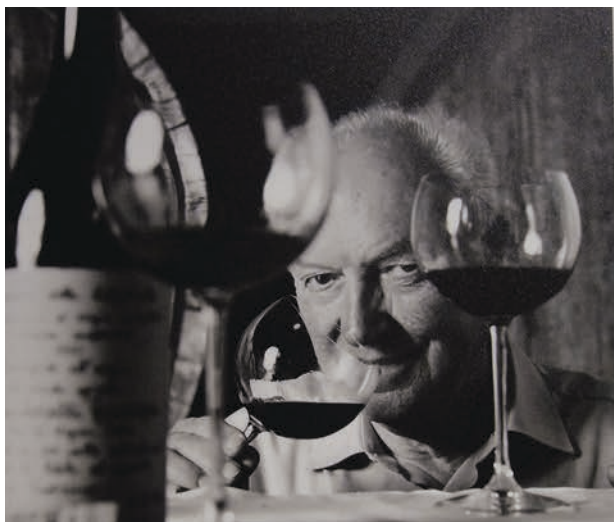
В хозяйстве Quintarelli также традиционно применяются исключительно органические методы виноделия, винификация производится по старинной античной технологии, описанной еще в 1770 году. В результате получались бархатистые, плотные, хорошо структурированные вина. Для выдержки используются бочки из славонского дуба, изнутри покрытые воском. В состав вальполичеллы от Джузеппе Квинтарелли входит 20% таких сортов, как Каберне Совиньон, Санжовезе, Неббиоло. Они придают вину высокий потенциал выдержки. Речото и Амароне от Quintarelli считаются образцовыми винами, они регулярно получают высочайшие баллы критиков и продаются по баснословным ценам. Все вина в хозяйстве Квинтарелли производятся традиционным методом, единственное исключение – вино Alzero. Оно было впервые изготовлено в начале 80-х годов по просьбе Роберта Чаддертона – одного из лучших американских дегустаторов, который попросил Джузеппе создать вино по методу амароне из винограда сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло, но с выдержкой не в бочках, а в небольших барриках.

Azienda Agricola Giuseppe Quintarelli		
Via Cere, 1 - 37024 Negrar di Valpolicella - Verona - Italia		
Telefono +39 045 750 00 16 - Fax +39 045 60 12 301 P.IVA 03064810232 vint@giuseppequintarelli.it		
Listino prezzi franco cantina valido fino al 31/12/18		
Bianco Secco IGP 2016		€ 19,00
Primofiore IGP 2014		€ 27,00
Valpolicella CI. Sup. DOP 2010		€ 45,00
Valpolicella CI. Sup. DOP 2009		€ 60,00
Valpolicella CI. Sup. DOP 2008		€ 70,00
Valpolicella CI. Sup. DOP 2007		€ 80,00
Rosso del Bepi IGP 2008		€ 82,00
Rosso del Bepi IGP 2005		€ 110,00
Rosso del Bepi IGP 1999	max 2 bott	€ 200,00
Amarone CI. DOP 2009		€ 167,00
Amarone CI. DOP 2007		€ 190,00
Amarone CI. DOP 2006		€ 220,00
Amarone CI. DOP 2004		€ 270,00
Amarone CI. DOP 2000		€ 380,00
Amarone CI. DOP 1998	max 2 bott	€ 490,00
Amarone CI. DOP 1997	max 2 bott	€ 520,00
Amarone CI. DOP Riserva 2007		€ 345,00
Amarone CI. DOP Riserva 2003		€ 475,00
Amarone CI. DOP Selezione Giuseppe Quintarelli 2000	max 2 bott	€ 970,00
Amarone CI. DOP Riserva 1988	max 1 bott	€ 1.180,00
Alzero Cabernet IGP 2008		€ 220,00
Alzero Cabernet IGP 2006		€ 270,00
Alzero Cabernet IGP 2005 - Dedicato a nonna Franca		€ 300,00
Alzero Cabernet IGP 2004	max 2 bott	€ 350,00
Alzero Cabernet IGP 2001	max 2 bott	€ 400,00
Alzero Cabernet IGP 2000	max 2 bott	€ 450,00
Recioto CI. DOP 2004 (375 ml)		€ 87,00
Recioto CI. DOP 2004		€ 170,00
Recioto CI. DOP 2001		€ 250,00
Recioto CI. DOP 1997 (375 ml)	max 2 bott	€ 150,00
Recioto CI. DOP 1997		€ 290,00
Recioto CI. DOP Riserva 1990	max 1 bott	€ 470,00
Recioto CI. DOP Gran Riserva 1983	max 1 bott	€ 670,00
Amabile del Cerè IGP 2006 (375 ml)		€ 110,00
Amabile del Cerè IGP 2003 (375 ml)		€ 130,00
Olio extravergine di oliva 2017 lt 0,50		€ 18,00
Olio extravergine di oliva 2017 lt 0,75		€ 24,00
Acquavite di Vinaccia da Amarone (35 cl.)		€ 85,00
A richiesta Magnum e Doppi Magnum		

Винные дороги



В хозяйстве Quintarelli также традиционно применяются исключительно органические методы виноделия, винификация производится по старинной античной технологии, описанной еще в 1770 году.





В январе 2012 года великий мастер Квинтарелли умер, сегодня его дело продолжают члены семьи.

На дегустации вин с командой D+ лично присутствовала дочь Джузеппе Квинтарелли, Фиоренца и ее сын Франческо. Как уже мы упоминали, вина семьи дороги и востребованы. Поэтому дегустации – одни из самых дорогих по всей Вальполичелле. А дегустационные порции минимальны. ☺ В целом же, вина хороши, некоторые очень интересны. Но сегодня в регионе производится большое число вин высочайшего качества. И, можно сказать, что Джузеппе Квинтарелли был в свое время выдающимся виноделом, революционером и первопроходцем, занявшим особое место в истории. Что же касается производства амароне, то, не умаляя роли и бесспорных заслуг Квинтарелли, стоит констатировать: многие годы виноделы Вальполичеллы, их семьи и объединения большим трудом выстраивали высокую пирамиду качества. И сегодня пришло новое время, когда не талантливые одиночки, а весь регион занял свою, уникальную вершину.





Джузеппе
Квинтарел-
ли считал,
что амароне
должно быть
или выдаю-
щимся, или не
быть вообще.



Дегустационные заметки:

Quintarelli Primofiore 2014 – рубиново-красный цвет, аромат с яркими цветочными нотками фиалок и черных фруктов, а также красных ягод, во вкусе хорошая структура с хорошо сбалансированными танинами.

Valpolicella Classico Superiore «Vendemia» 2003 – рубиново-красный цвет с гранатовыми оттенками, в аромате специи, ноты вишни и смолы, во вкусе сбалансированное, долгое послевкусие.

Rosso del Bepi 2008 – яркий рубиновый цвет, интенсивный аромат ягод, вишни, инжира, табака, шелковистое, многослойное минеральное; долгое бархатистое послевкусие.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2009 – гранатовый цвет, интенсивный аромат красных фруктов, вишни, миндаля, кожи, сбалансированные танины; гармоничное долгое послевкусие.

Alzero 2008 – темный рубиново-красный цвет, очень пряное, многослойное, аромат сухофруктов с оттенками какао и ванили, ароматами мармелада и очень зрелыми фруктами; мощное, долгое послевкусие.

Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2003 – глубокий гранатово-красный цвет, многогранный аромат с нотами красных ягод, ежевичного варенья, горького миндаля, цветов и сладких специй во вкусе, плотная текстура, сбалансированное и утонченное амароне в традиционном стиле.

Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2004 – глубокий рубиновый цвет, во вкусе насыщенные подсушенные фрукты, ежевичное варенье и цветочные ноты, вино очень многослойное, от темной вишни, сливы, солодки, сухих цветов, острых трав до ментола и специй; сбалансированное, с долгим бархатистым послевкусием.