



Для новогоднего стола

Пить или не пить шампанское - такой вопрос в новогоднюю ночь даже не стоит. Шампанское - напиток благородный, праздничный, тонкий, изысканный. Но это только верхушка айсберга под названием "мир вина". Вино – напиток не менее благородный. Вино облагораживает застолье, приносит пользу здоровью, повышает тонус и настроение, позволяя не терять рассудка. И потом, вино – неотъемлемая часть гастрономической культуры, погружаясь в которую по-настоящему, любой человек приобретает комплекс знаний по всему спектру человеческой цивилизации. Нужно ли отказываться от такого, если угодно, безумно увлекательного информационного портала! Форма бутылки, содержание этикетки, пробка - уже информация к размышлению, предисловие. Наступает пора оценить ее содержимое в правильных бокалах, при правильной температуре, с правильной едой. Пройти путь от дилетанта к настоящему ценителю может каждый при известном желании и даже совсем не располагая большими средствами. Приближается Новый год, многие будут встречать его дома. А раз так, то пора уже задуматься, как накрыть праздничный стол. В частности, какие вина для него выбрать. Ведь вино может подчеркнуть вкус блюд, а может и заглушить. Решить этот вопрос помогут наши эксперты.



Александр Камшуков, фотограф Финансового университета, винный журналист

– Мои рекомендации будут касаться вин, произведенных только в России и только из винограда, выращенного на ее территории. Наверное, не-

которые удивятся, но российские вина существуют – очень хорошего качества и на любой вкус. Их отличает существенный фактор – оптимальное соотношение цены и качества, что крайне важно для массового потребителя.

Главный новогодний алкогольный напиток в России – это игристое вино, то, что мы называем шампанским. 70% годового объема продаж происходит именно в предновогодние дни. Самыми известными производителями со времен СССР и по наши дни были и остаются «Цимлянские вина» и «Абрау-Дюрсо». Кстати, генеральным директором ОАО «Цимлянские вина» является Игорь Губин, выпускник Финансо-

вого университета 1987 года, по специальности «Финансы и кредит». Игристые вина этих хозяйств легко найти в Москве по ценам и до 200, и свыше 1000 рублей. Есть ли разница во вкусе и аромате соответственно цене? Да есть, но только для искушенного потребителя, притом, что качество в обоих случаях гарантировано.

Что касается «тихих» вин, то и здесь российские производители не подкачали. Саперави Северный, Красностоп Золотовский – эти красные донские сорта винограда дали название и маркам вина. Трехлетней выдержки «Херес Донской» того же хозяйства ОАО «Янтарное» должен очень понравиться женщинам. Пусть вас не смущает

цена (около 200 рублей), в России цена на продукт и его качество очень часто не совпадают. Донской регион – это зона укывного виноградарства с большими перепадами температур, поэтому и вина, особенно белые, получаются более ароматными. Имейте это в виду на будущее.

Краснодарские вина компании «Мысхако» известны еще с советских времен. В сетях можно найти «Каберне Мысхако» (так написано на этикетке), отличный недорогой продукт, или посетить фирменный салон на Белорусской, посмотреть всю линейку с дегустацией. У них есть вино, произведенное и по технологии айсвайн (из винограда, который был отжат в замороженном состоянии).

Еще два российских хозяйства из Краснодарского края, на которые я бы

обратил ваше внимание: «Фанагория» и «Аврора» («Шато Лё Гран Восток»). Первое – огромное промышленное производство, большей частью недорогого (не значит плохого, по цене 150-200 рублей) массового вина, хотя имеются линейки и подороже, например «Крю Лермон». Вино этой компании вы легко найдете по слову «Фанагория» на этикетках. Что касается Авроры, хотел бы сказать особо, что это то вино, которому я не изменяю уже три года, с момента посещения «Авроры» («Шато Лё Гран Восток») и знакомства с французским коллективом (четыре человека). Это вино в бордоском стиле с российским колоритом (используется уже упомянутый выше донской сорт Красностоп Золотовский). Его очень любят французы, работающие в Москве, за отличное каче-

ство и цену 170-300 рублей в сетях, а что подороже - через интернет – магазин (по цене максимум 700 рублей). Кстати, кто знаком с французским сортом, может попробовать его аналог от «Авроры» – «Фаготин» (700 рублей).

И последнее, для тех, кто любит погорячее. О коньяке. Если вы не найдете оригинального кизлярского, а найти его непросто, то настоятельно рекомендую прасковейский коньяк и даже виски из Ставрополя. «...Две звездочки, три звездочки, а лучше пять звездочек...», как говорил Сергей Филиппов в роли лектора из знаменитой «Карнавальная ночи» Эльдара Рязанова.

Рекомендовал, что пробовал. Надеюсь, мой выбор станет и вашим. С Новым Годом!



Даша Клишо, преподаватель школы вина «Энотрия»

крови и дает легкий веселящий эффект, от него не болит голова, оно менее плотное, менее насыщенное. Я его рекомендую как аперитив. Кроме того, Просекко хорошо идет с легкими закусками (бутербродами, тарталетками). В последнее время я наблюдаю тенденцию использовать этот напиток с суши, потому что кислотность Просекко хорошо совмещается с суши из лосося и с нейтральным рисом. Можно попробовать его и с салатом «Цезарь».

А вот под знаменитый «российский» салат оливье я предлагаю вино Москато д'Асти. Не просто Асти, когда написано Асти Спуманте, а Москато д'Асти – это уровень повыше. Такое сладкое игристое вино производится в итальянском регионе Пьемонт. Из древнего сорта москато (мускат), похожего на немецкий гевюрцтраминер. Аромат у него цветочный. Некоторые винные критики даже говорят, что он схож с духами.

Из белых «тихих» вин к рыбе рекомендую совиньон из долины Луары (регион Сансер и Пюи Фюме). А также шардоне, выдержанный в дубе, к рыбе с соусом.

Красные плотные бордосские вина 2007-2008 годов, например, из Сент-Эмильона. Очень понравится женщинам итальянское амароне из подвяленного винограда и к птице и к шоко-

ладу. Также итальянские черо rosso (красное) и черо бьянко (белое) из Калабрии по цене 300-400 рублей будут неплохим выбором к столу.

И последний мой совет – выбирайте бутылку на полке не под лампами, а в темном месте, желательно ту, которая лежит. И не надо бояться пластиковых и винтовых пробок, вы же покупаете вино, чтобы пить, а не любоваться на бутылку.

Счастливого Нового года!

