

На все 100

У ведущего эксперта журнала Wine Spectator* Джеймса Саклинга график сверхзагруженный: дегустации, поездки по всему свету, книги, обзоры для журнала. Дома, в Тоскане он бывает редко. Всё же Джеймс любезно согласился дать интервью редактору SWN Дмитрию Ковалёву для нашего новогоднего номера.

«Найти мой дом просто, – написал мне Саклинг перед встречей, – у ворот припаркован черный Porsche». Действительно, Porsche Cayenne – редкость для тосканской деревни Иль Борро в 60 километрах от Флоренции, окружённой виноградниками. Тут встречаешь только «Форды» и «Фиаты». Джеймс говорит, что Porsche – исключительно для скорости, а на случай проблем с полицией у него есть три экземпляра водительских прав. Пара старых пятисотых «Фиатов» у Саклинга тоже есть, но с полностью обновлённой начинкой. В этом весь он: человек, привнёсший в хаотичный мир итальянского вина четкое американское видение. Две собаки (маленький бодрый вест хайленд терьер Арчи и меланхоличный ретривер Аро), двое детей (15 и 12 лет, которые живут в Англии), пара лимонных деревьев в кадках по-

среди простого мощёного двора – вот и весь антураж, в котором живет один из самых влиятельных винных критиков мира. Желание быть ближе к теме и работать в покое привели его в Тоскану. В доме у Саклинга большая кухня (он любит готовить для друзей). Над кухней – жилой этаж, под ней – погреб, где хранится личная коллекция – вина для души. Офис, где он дегустирует для Wine Spectator, расположен в соседнем здании, за воротами, – чтобы не мешать частное с работой. Хотя всё и так перемешано, ведь как можно писать о вине без страсти к нему? На этот вопрос у Саклинга нет ответа. С тех пор, как в молодости он впервые попробовал бордо великих урожаев, а в 1981 году стал частью команды Wine Spectator, ничего не изменилось: вино и жизнь, жизнь и вино.

Curriculum Vitae

1958 Родился в Лос-Анджелесе. Выходец из знатного английского рода: прямой предок – адмирал лорд Морис Саклинг (1726-1778) – доводился дядей адмиралу Нельсону.

1980 Магистр журналистики Висконсинского университета (Медисон). Во время учебы работает репортёром криминальной хроники.

1981 Марвин Шенкен приглашает Саклинга в Wine Spectator.

1982 Журнал перебирается из Сан-Диего в Сан-Франциско.

1985 Саклинг переезжает в Париж.

1990 Женится и перебирается в Лондон.

1991 Основывает вместе с Марвином Шенкеном журнал Cigar Aficionado.

1998 Переезжает с семьёй в Тоскану, в местечко Иль Борро.

Отец двоих детей, Джек 15 лет и Изабэл – 11. С **2004** года бывшая жена живет с ними в Англии, в Йоркшире. Саклинг продолжает жить в Тоскане.

В Wine Spectator отвечает за всю Италию, является также ведущим экспертом журнала по Бордо.

* Крупнейший в мире журнал о вине, основанный в 1976 году. Тираж 340 000 экземпляров, 16 номеров в год, вместе с посетителями сайта число читателей по всему миру около 2,4 миллиона. Эксперты журнала ежегодно дегустируют более 12 000 вин, оценивая их по 100-балльной шкале. Лучшие выводятся в годовой Топ-100, выходящий в ноябре.



– **Вы всегда дегустируете вслепую?**

– Это стиль работы. Меня никто не принуждает, но мне комфортнее дегустировать, абстрагировавшись от имени хозяйства и авторитета энолога. Я знаю, что Боб и Дженсис* так не делают, – это вопрос личных предпочтений.

– **У кого вы учились дегустировать?**

– У Алексиса Лишина. Я познакомился с ним и с известным виноторговцем Дэниелом Лоутоном в Бордо в 1983 году. Они возили меня по дегустациям en primeur. Еще меня многому научил Терри Роубардс – винный критик New York Times, незаслуженно неизвестный даже в Америке.

– **Есть определённая система вкуса?**

– Да. Нужно, чтобы у тебя в голове сложилось чёткое понимание: это вкус пятилетнего сен-жульена, это – десятилетнего. Самое сложное – научиться дегустировать из бочки и сразу видеть, каким вино будет через 10, 20 лет. У каждого дегустатора своя специализация.

– **У вас какая?**

– Я идеальный дегустатор молодых вин. Только. Я дегустую выдержанные, но не до той степени, чтобы сразу угадывать год. Из десяти вин я угадаю год у трех, не больше. Есть лишь пара человек, способных по одному аромату сказать: «О, это Pichon-Longueville 1961 года!»

– **Кто например?**

– Оз Кларк, например. У меня другая ипостась. В 1980-х я высоко оценивал какие-то молодые бордо или брунелло. Через 20 лет люди, попробовав их, соглашались, что это великие вина, и убеждались в моей правоте.

*На рабочем столе Саклинга десяток бутылок в мешках – то, что он пробовал в последние полтора часа. На экране описание анонимного белого из Фриули 2008 года и оценка: 85 баллов. В кабинете фотография: Марвин Шенкен** и Джеймс Саклинг с Фиделем Кастро в форме команданте. Начало 90-х. Рядом – открытка в рамочке.*

– Это Джордж Буш прислал мне на день рождения. (Смеется.) Мне и Паркеру. Хотя я терпеть его не мог, я же демократ.

– **Экс-президент любит вино?**

– Что вы, он ничего не пьет, он же алкоголиком был. Он от алкоголизма лечился. Причём не от винного.

Смеется Саклинг зажигательно и чуть чопорно, чем напоминает доктора Ливси из мультфильма «Остров сокровищ». Тут становится очевидно, что и произношение у него скорее британское – никак не калифорнийское. Мы переходим в дом – здесь уже разведен очаг: Саклинг любит го-



Как работает Саклинг

Как и большинство редакторов Wine Spectator, Саклинг дегустирует вслепую. Это определяющий момент. Образцы, поступающие в его рабочий погреб в Иль Борро, сортируют, упаковывают в пакеты из плотной бумаги и нумеруют. Саклинг дегустирует около 40 образцов в день (более 10 тысяч за год). Все, что ему известно на момент дегустации, это аппелласьон и год. Он ставит балл и пишет короткий комментарий. Все это заносится в особую консоль, сделанную для WS, – такой гибрид бухгалтерской программы и онлайн-мессенджера. Уже в программе его дегустационные заметки сопоставляются с кодами образцов и попадают в журнал и на сайт WS. Под коротким описанием обязательные инициалы дегустатора. Почти вся Италия помечена JS.

Мой отец был адвокатом и прирожденным джентльменом. У него была прекрасная винная коллекция.

товить на открытом огне. На камине десятки очень старых пустых бутылок: Bouchard Père et Fils 1865, Nipozzano 1962, Latour 1982, старые винтажи Nieport. Пожелтевшие этикетки подписаны виноделами от руки. Это коллекция лучших вин, которые он попробовал в жизни. У камина – портрет предка, британского адмирала Мориса Саклинга, доводившегося дядей адмиралу Нельсону.

– Когда ваши предки попали в США?

– На три четверти по крови я англичанин. Саклинг – известная британская фамилия. Если пробьёте в Интернете, найдёте, например, Джона Саклинга – поэта, почти ровесника Шекспира, он был обласкаан королями. В конце XIX века прадеды по обеим линиям переехали в Канаду. Но потом дедушка, Альберт Саклинг, снова вырвался в Англию, воевал в Первой мировой. В 15 лет он подменил возраст в документах, чтобы попасть на фронт добровольцем. Участвовал в битве при Сомме и выжил. В 1946-м он переехал в Лос-Анджелес, и мы стали американцами. Сам я больше европеец, чем американец, ведь я полжизни живу здесь.

– Когда вы впервые попробовали вино?

– Мой отец был адвокатом и прирожденным джентльменом. У него была прекрасная винная коллекция – бордо с впечатляющим выбором первых и вторых крЮ, портвейны. Были и легендарные калифорнийские вина. Чего стоило,

например, Georges de Latour Cabernet Sauvignon 1958.

Отец давал мне их пробовать, когда я еще был подростком. Но я четко помню одно из первых впечатлений от вина: 1976 год, мне 18 лет, я приехал домой на каникулы, а отец как раз устроил ужин с друзьями в ресторане в Беверли-Хиллз. Со мной была очень красивая девушка. И вино – Château Lafite 1966.

С этого момента я понял, что вино – символ утончённого стиля жизни. Я понял, что хочу, чтобы оно было частью и моей жизни. Я стал покупать хорошие вина с моей скромной зарплаты в Медисоне и угощал ими своих девушек. Что может быть лучше на свидании? Ну не пивом же разливным их угощать!

– Вот в чем секрет.

– Самое интересное, что это до сих пор работает! (Смеется.)

– Как вы занялись винной журналистикой?

– Когда я учился в Висконсине, работал репортером криминальной хроники в местной газете. Начинать в 6 вечера, заканчивал в 3 утра, а днем ходил в университет.

Писал обо всем: самоубийства, аварии, изнасилования. Когда вернулся в Лос-Анджелес, я был очень амбициозен – хотел, чтобы после моих статей свержались правительства. А вышло так, что начал писать о вине в Los Angeles Times.



**Если бы я был виноделом,
я бы создал великое вино.**

– **Расскажите о первых годах в Wine Spectator.**

– Это было фантастическое время. У нас было аж 800 читателей! Под редакцию арендовали гараж не больше того, где у меня стоят «Фиаты». Мне в гараже работать не очень хотелось и я напросился с 1985 года постоянным корреспондентом в Европу. В Париже жилось лучше.

– **Как вышло, что вашей специализацией стали Бордо, Порто и Италия?**

– Бордо – это винная Уолл-Стрит. Мимо него нельзя пройти. Я пробовал много бордо еще до того, как стал винным журналистом: мой отец, который был адвокатом, всю жизнь собирал бордо. Ну и портвейны, куда же без них, – отец был прирожденным джентльменом. Я сам, когда еще учился в Медисоне, курил трубку, а потом перешел на сигары. А вот Тоскана, Пьемонт – это уже мое личное увлечение.

– **Когда вы впервые попали в Италию?**

– В 1983 году. У Wine Spectator не было денег, чтобы оплатить командировку в Италию, и я занял 1000 долларов у мамы. Хватило на то, чтобы за две недели объехать всю страну, от Пьемонта до Сицилии. А через 15 лет я поселил-

ся в Тоскане. Теперь живу здесь в собственном поместье: было для чего трудиться.

– **Вы часто бываете в редакции Wine Spectator?**

– Пару раз в год, минимум. Был там на прошлой неделе. В Лос-Анджелесе еще навещаю родителей, потом лечу в Гаваи проводить производителей сигар, потом домой.

– **Кто впервые применил 100-балльную шкалу. Паркер или Wine Spectator?**

– Паркер, в 1975 году. В 100-балльной шкале нет ничего необычного: это система оценок в американских школах.

– **Она универсальна?**

– Американцы привычны к 100-балльной шкале, французы – к 20-балльной, как у них в школах. Но вообще оценки для вина нужны. Представьте, мы описываем вино: вы пишете «малина», я пишу «вишня», кто-то добавит «яблоко» или «дыня». Где здесь слово о качестве? А когда речь идет о балах, это более чем ясно. Вы видите 95 – и все понятно. Конечно, мои 95 могут быть вашими 93. Но разница в оценке не такая большая, как разница в субъективных описаниях вкусовых оттенков. Одни могут читать мои обзоры

ИТАЛЬЯНСКИЙ ДАЙДЖЕСТ

По просьбе Simple Wine News Джеймс Саклинг выбрал вина 10 хозяйств Тосканы и Пьемонта, оказавшихся в числе его фаворитов в последние годы. Ниже избранные цитаты и оценки из WS от JS.

и говорить «Джеймс прав!», другие – «Что за глупость он пишет!» Да пожалуйста! Главное, что систему никто не отменяет.

– В чем секрет вина на 90+?

– Формально ничего сложного. Вы снижаете урожайность, заботливо относитесь к лозам, думаете, как улучшить экстракцию, используете новый дуб. Технически все описано. Этому учат в университетах. Но решающий фактор – личность винодела. Важно не переборщить. Это как красота женщины. Сколько бы она ни наложила макияжа, наутро вы увидите её насквозь.

– В чем разница между вином на 95 и вином на 100 баллов?

– Первое – классическое, второе – эмоциональное, единственное в своем роде. Тот, кто создаёт эмоциональное вино, одержим страстью. Терруар, кро – это все стартовые позиции. Если бы я был виноделом, я бы создал великое вино, которое хотелось бы пить каждый вечер. То же самое вино. Это трудно. Как жениться. Нужно поверить, что вот она, та самая.

– И много таких одержимых страстью виноделов?

– К счастью, их немало. Вот кому я ставлю пресловутые 95+. Их вина потрясают до глубины души, волнуют, остаются в памяти. Вы никогда не замечаете, как допили бутылку.

«Что это мы всё о вине, а вина не выпьем?» – восклицает Саклинг и спускается в погреб. Это его личный погреб, отделённый от того, который наполняется с помощью Wine Spectator. В нём, может быть, чуть больше тысячи бутылок, но это его любимые вина.

– Сколько вин вы помните: вкус, ощущение?

– Много. Очень часто я помню не только вино, но и людей, с которыми я пил его впервые, еду, которую к нему подавали. Помню время года, в которое я пил его. Это касается только великих вин. С едой такого нет – только с вином. Так устроена моя память. Чем лучше дегустатор, тем точнее его память. От вкуса и текстуры до момента, в который он пил данное вино.

В этот момент помощник Саклинга развешивает на кухне недавние подарки – три бронзовых носа, сделанных кубинским скульптором Хуаном Капоте. Саклинг дружит с кубинскими художниками. На одной из самых заметных картин в доме – Джимми Хендрикс с гитарой и револьвером.

– Что интересно, все регионы, с которыми вы работаете особенно тщательно, специализируются на красных винах.

– Это не совсем так. Для журнала я пишу о каждом европейском регионе. Например, о белых винах Германии – вот уже 25 лет. Потом идут Бургундия, Испания, Шампань. Но это работа. Для себя же лично я пробую все вина, которые



Vietti

«Лука Куррадо делает одни из самых чистых, терруарных вин в Пьемонте. Они отличаются элегантностью, и в них чувствуется некая традиционность – то, чего недостает многим современным виноделам Бароло».

[Vietti Barbaresco Masseria 2005 94 балла](#)

Simple (3)

[Vietti Barolo Brunate 2005 95 баллов](#)

Simple (4)



Aldo Conterno

«Вина одного из лучших мастеров Бароло утонченны и деликатны, но обладают прочной структурой и огромным потенциалом. Его бароло отдельных кро Cicala и Colonnello – легенды. Я предпочитаю второе за структуру. А многие его поклонники сходят с ума по Grandbussia».

[Aldo Conterno Barolo Il Colonnello 2004 97 баллов](#)

Simple (4)

[Aldo Conterno Barolo Riserva Granbussia](#)

1998 93 балла

Simple (4)



Pio Cesare

«Pio Cesare производят вина уже на протяжении 120 лет, и их лучшее вино – это бароло Ornat. Виноградник Орнато площадью 40 акров разделён на четыре отдельных участка – Винья-делла-Чильега, Брикко и Сотто-Каза, ассамбляж с которых дает очень богатое и мускулистое бароло».

[Pio Cesare Barolo Ornat 2003 94 балла](#)

Vinopolis (3)

[Pio Cesare Barolo 2005 93 балла](#)

Vinopolis (3)



Ceretto

«Братья Марчелло и Бруно верят, что Брикко-Рокке – сердце Бароло, лучший терруар для неббиоло. Это самое богатое и мощное из их вин, удивительно элегантное даже в молодости. Сложно не попробовать его молодым, но подождите еще 10 лет, вам воздастся за терпение».

[Ceretto Barolo Bricco Rocche 2004 96 баллов](#)

Simple (3)

[Ceretto Barolo Bricco Rocche 1999 91 балл](#)

Simple (6) (жербоам)



Fontodi

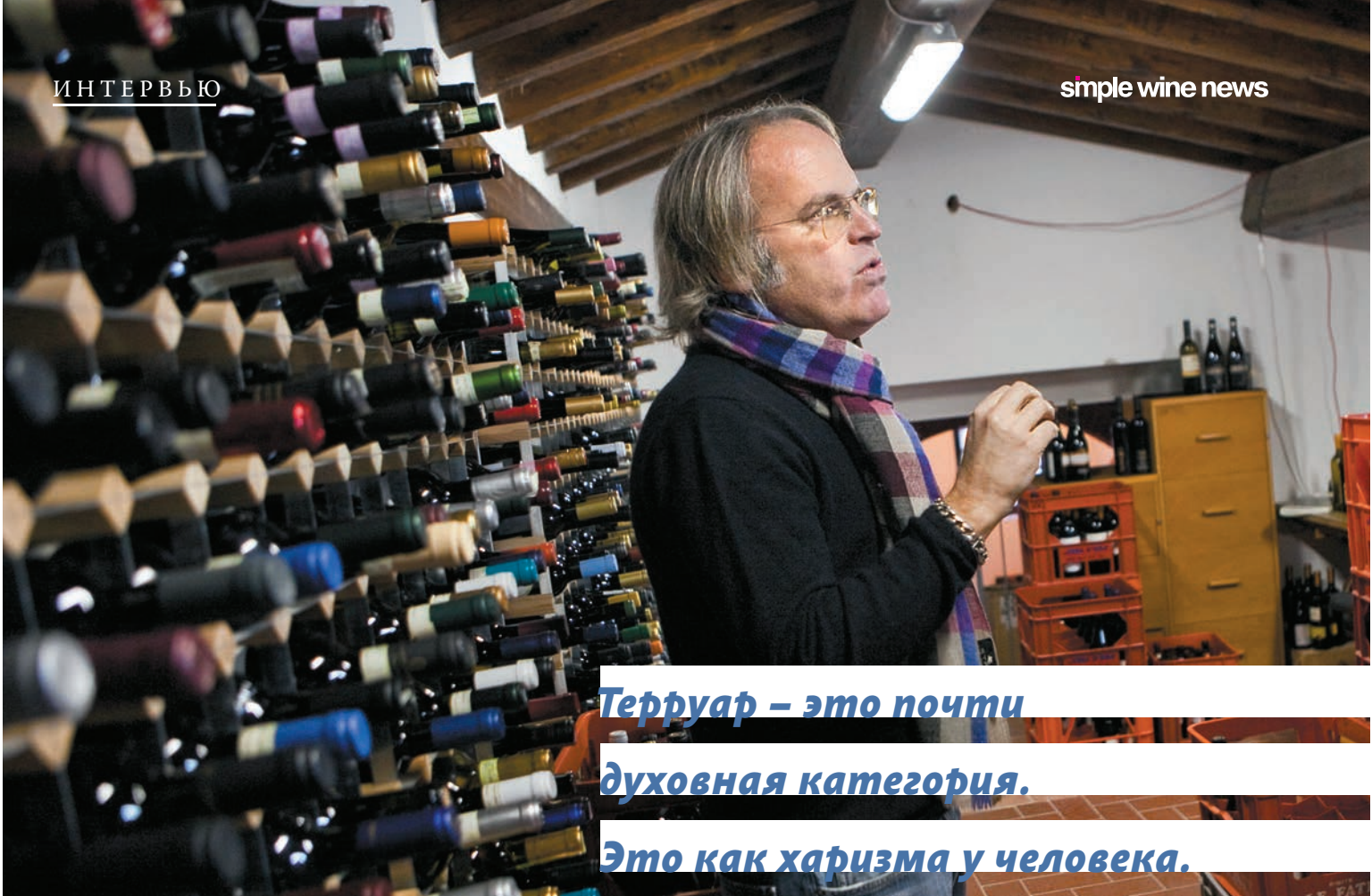
«Фонтоди – один из лидеров Кьянти-Классико. Их монокрю Flaccianello, 100%-ное санджовезе, с 1981 года известно породистостью и потенциалом. Виноградник на расстоянии полета камня от винодельни – один из лучших терруаров Кьянти-Классико».

[Fontodi Vigna del Sorbo 2004 90 баллов](#)

Simple (3)

[Fontodi Flaccianello della Pieve 2005 94 балла](#)

Simple (3)



**Терруар – это почти
духовная категория.**

Это как харизма у человека.

покажутся интересными. Не только европейские, но и Австралию, Аргентину. Я просто преклоняюсь перед аргентинскими мальбеками.

– **И, наверное, открываете новые страны?**

– Да, и одна из самых впечатляющих – Словения. Я считаю, что всем, кто пытается что-то делать в новых винных регионах или возрождать утраченное старое, надо учиться у них. Очень показательный пример. А в прошлом году я участвовал в сборе урожая в Мексике, вот это было открытие! Очень неплохой регион возле острова Гуаделупе, у западного побережья. Там некоторые проблемы с наркомафией, но вообще великолепный терруар для гренаша и кариньяна. А еще я слежу за тем, как развивается виноделие в Китае: впервые попробовал китайские вина еще 20 лет назад. Среди них уже есть неплохие, и главное, что есть потенциал для того, чтобы появились очень хорошие, – китайцы работают над этим.

– **Что происходит сейчас с Новым Светом? Двигается ли он в сторону терруарного виноделия?**

– Ваш соотечественник, великий винодел, крестный отец калифорнийского виноделия Андрэ Челищев, мой учитель, говорил мне: «Джеймс. На свете очень мало мест, дающих великие вина. Во Франции их максимальная концентрация – это Бордо и Бургундия. В Италии – Монтальчино и Ланге. Увы, для Нового Света». Термин «терруар» сегодня слишком часто используют не по назначению. Мне жаль Новый Свет – они злоупотребляют этим понятием, хотя им надо было бы делать ставки на другое. Я всегда говорю, что терруар – это экосистема, в которую входят человек, по-

чва, климат, сорт винограда. Только в этом месте и ниоткуда больше. Сегодня в мире слишком много вин ниоткуда. Терруар – это почти духовная категория. Это как харизма у человека: она или есть, или ее нет, что бы вы ни написали на этикетке.

– **Однако Новый Свет в последнее время существенным образом повлиял на развитие виноделия в Европе.**

– Безусловно. Очень многие знаменитые европейские виноделы моего возраста стажировались в Калифорнии, в Австралии, учились в университете Дэвиса.

Там они узнавали о новых технологиях, которые привозили домой. Европейская чувствительность помогла им вобрать это все в себя, а европейская практичность – выбрать необходимое.

– **Но не всегда технологии, заимствуемые виноделами классических регионов из Нового Света, означают прогресс. Иногда это крушение традиций и излишняя маркетинговая. Отсюда большое количество сверхэкстрагированных вин, как в той же «Супертоскане».**

– Особенность «Супертосканы» в том, что, когда вы дегустируете вино вслепую, вы не чувствуете руки винодела. Если уйти вглубь – это узнаваемые терруары. В этом шанс «Супертосканы». Примечательно, что у большинства вин, которым я ставлю высшие баллы, нет энологов-консультантов. И в этом тоже будущее «Супертосканы».

– **Увидим ли мы великие кроу в Монтепульчано, в Монтальчино, подобно тем, что есть в Долине Бароло?**

– Они уже есть. Люди узнают.

– А официально утверждённые?

– Это вряд ли. Ведь мы в Италии. Надо представлять себе, что такое итальянское правительство. И все же я очень люблю эту страну.

– В 100-балльной системе координат, и вашей, и Роберта Паркера, некоторые регионы, статус которых неоспорим, имеют, тем не менее, не так уж много высших оценок. Например, как это ни парадоксально, у Бургундии их куда меньше, чем у Калифорнии. Чем это можно объяснить?

– Я не являюсь ответственным дегустатором WS ни по Калифорнии, ни по Бургундии. Сам я верный рыцарь последней. Мне кажется, что я знаю ее достаточно хорошо. Еще в молодости я понял, как она сложна. Десятки виноделов на каждом маленьком винограднике, огромное значение года урожая: у каждого из этих многочисленных виноделов в каждый милезим получается ни на что не похожее вино. Если бы у меня было больше времени, я посвятил бы себя Бургундии всецело. Именно оттуда происходят лучшие вина из тех, что я когда-либо пробовал, как La Romanée Bouchard Père et Fils 1865. Но знаете, именно оттуда происходят и худшие вина в моей жизни.

– В чем причина такой изменчивости: северный регион? Сложная система аппелласонов? Большое количество производителей?

– И то, и другое, и третье. Критично различие в уровне и подходе производителей, работающих на одном участке. В какой-то год вы можете купить бутылку от Domaine de la Romanée Conti и бутылку их соседа по тому или иному винограднику в десять раз дешевле, и у соседа вино будет лучше. Здесь невозможно настроиться на ту волну, которая позволяет тебе предсказывать, каким будет вино через 20 лет. В них вовсе нет логики. Вина Бордо – прямые, они развиваются по прямой. Я бы сказал, что клареты – англосаксонские вина. Бургундия же – непредсказуемая кривая, куда она выведет, никогда не понятно. Но сам я по-прежнему трачу уйму собственных денег на бургундские вина. И всегда заказываю Бургундию, когда ужинаю в компании приятной девушки. Volnay 2002 было лучшим выбором для такой ужина, я это помню.

– А Италия – это под англосаксонский вкус?

– Италия, конечно, доступнее Бургундии, но не так доступна, как Бордо, если говорить о ее лучших винах. Вам достаточно знать урожай и доверять виноделу, чтобы быть уверенным в выборе.

– Чем обусловлено то, что в мире винной критики доминирует англосаксонская школа?

– Я всё-таки склонен разделять на отдельные школы американскую и английскую критику. И как бы то ни было себя я причисляю к американской. Знаете, в чем различие? Тим Аткин, Оз Кларк, Дженсис Робинсон – они все великолепны, но они, увы, слишком академичны. Американцы же и критики других стран более открыты всему новому. Но че-



Petrola

«Сочетание креативного инстинкта Луки Санджуста, вернувшегося в семейное поместье в 1993 году, и ценных советов одного из лучших энологов-консультантов Тосканы Джулио Гамбелли сделало чудо: сейчас вина Petrola – одни из лучших в Тоскане».

Petrola Galatrona 2005 93 балла

Vinopolis (3)

Petrola Torrone 2006 92 балла

Vinopolis (2)



Fattoria La Massa

«Giorgio Primo от Джампаоло Мотти производится совсем небольшим тиражом. На сегодня это одно из лучших вин Италии. Оно должно было бы продаваться как супертоscanское, как Solaia или Tignanello».

La Massa Giorgio Primo Toscana 2003 93 балла

Simple (3)

La Massa Toscana 2007 91 балл

Simple (2)



Frescobaldi

«Изменения не всегда наступают легко в этих краях, где главные ценности завязаны на традициях. В 1990-х во владениях Фрескоальди начался быстрый и поразительный прогресс. Ламберто Фрескоальди с самого начала был связующей нитью рода с семьей Мондави, и привнесенное им видение пришлось очень к месту».

Marchesi de' Frescobaldi Giramonte 2006

97 баллов

Simple (4)

Chianti Rufina Nipozzano Riserva 2005

90 баллов

Simple (2)



Tenuta San Guido

«Sassicaia 1985 года, например, – одно из лучших итальянских вин всех времен (я поставил ему 100 баллов). Терруар виноградников Tenuta San Guido не знает равных. А само вино воистину имеет душу».

Tenuta San Guido Sassicaia 1998 95 баллов

Simple, Vinopolis (5)

Tenuta San Guido Sassicaia 2001 94 балла

Simple, Vinopolis (5)



Castello Banfi

«Banfi – это главная причина, почему Brunello пользуется таким пиететом у знатоков в США. Никто из виноделов Тосканы не смог сделать для Кьянти-Классико того же, что сделали Banfi для Brunello. Их вина великолепны всегда. И при этом они доступны, поскольку производятся в завидных объемах».

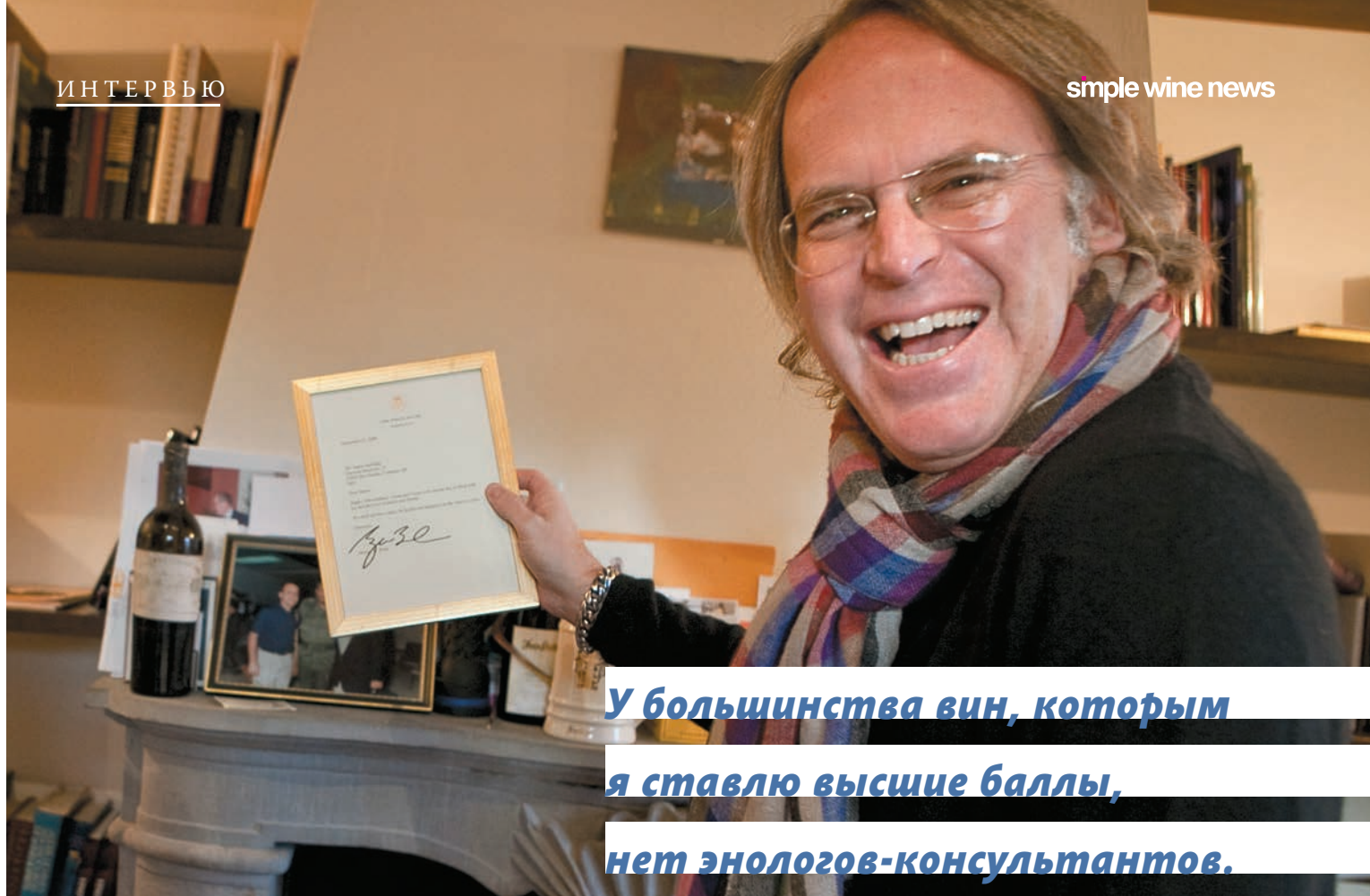
Banfi Brunello di Montalcino 2004 93 балла

Vinopolis (3)

Banfi Poggio All'Oro Brunello di Montalcino

1999 96 баллов

Vinopolis (4)



У большинства вин, которым я ставлю высшие баллы, нет энологов-консультантов.

го не отнимешь у англичан, это академических знаний. Они действительно великолепны, да и люди они очень приятные! Люблю встречаться с ними в Лондоне.

— А коллег по американскому цеху часто видите, например, Паркера?

— В последний раз аж два года назад. Он мало путешествует. Тогда мы жили в одном отеле в Бордо во время en primeur. Боб великолепный дегустатор. Он прекрасно разбирается в предмете, а по Бордо ему нет равных.

— Вы согласны с тем, что цены на бордо крЮ классе стали заоблачными из-за вас, влиятельных критиков?

— Все дело в спросе и финансовой состоятельности покупателей. Бордоские первые гран крЮ — это всего 100 000 ящиков. Что, в мире не найдётся 100 000 очень богатых людей, хороших ресторанов, кто купит эти вина по любой цене? Или вот объём Château Le Pin — 650 ящиков. Или Pétrus — 4000 ящиков. Когда китайцы, русские, американцы покупают ящиками великие бордо, что можно сказать о ценах? Добавьте сюда развитие коммуникаций. Представьте паренька где-нибудь в Гонконге: он прочитал в WS про 98-балльное вино, тут же заказывает его через интернет-магазин в Париже по DHL, через день ящик этого вина у него дома. Если есть деньги и интерес, у тебя будет великое вино.

В то же время лимит уже появился. Посмотрите на цены en primeur 2008*. Хотя Боб и заявил, что урожай был великолепен, чего я, впрочем, не говорил, цены упали. Сейчас будет интересно посмотреть на то, что произойдет с 2009-м годом. Его загодя оценивают лучше, чем предыдущий.

Особенно для Правого берега — Angélus, Pétrus. Откровенно говоря, я не знаю, не лопнут ли цены на бордо в ближайшие годы. Всё зависит от экономики. Скажу только, что я лично не чувствую себя уютно, когда вижу в винной карте кларет за несколько тысяч долларов или молодой урожай DRC, зашкаливающий за 5000. В конце концов, вино создано для того, чтобы его пить. И мне не нравится, когда оно становится объектом для спекуляций.

Саклинг выглядит свежо и бодро — это впечатляет, особенно учитывая его график. За неделю до нашей встречи он был в Гонконге, три дня назад — в Лос-Анджелесе, накануне вернулся из Лондона, где участвовал в винной конференции и общался с семьёй. До конца года он побывает ещё как минимум в пяти странах.

— Самое главное в вине — оно лучший повод для общения. Со сколькими интересными людьми я познакомился благодаря вину! Когда я сейчас был в Лондоне, ужинал с Дайаной Кролл, великолепной джазовой певицей, я не упустил возможности познакомиться с ней детей. Они оба всерьёз занимаются музыкой. Пианино, которое вы видели в доме, — для сына Джека, ему 15 лет. Он одарённый концертный пианист, может быть, скоро поедет подучиться в Московскую консерваторию. А дочь профессионально занимается пением и играет на гитаре.

— А вы сами играете на каком-нибудь инструменте?

— Нет, к сожалению. Но если бы я не был винным критиком, то точно был бы музыкантом. Это так похоже! Музыканты, кстати, обычно хорошо понимают вино.



Русская водка шведского миллиардера

Всемирно известный шведский ученый, меценат и полярник, обладатель множества наград и титулов, доктор Фредерик Паулсен стал основоположником и автором идеи создания русской водки супер-премиум класса. В одной из экспедиций в Сибирь по поискам древних останков животных участникам (в числе которых был господин Паулсен) удалось найти останки мамонта, древнего и загадочного животного, заселявшего просторы Сибири от Ледовитого океана до степей Монголии и Казахстана. Таким образом, господину Паулсену и пришла в голову мысль соединить два символа Сибири: водку и мамонта. Он решил начать производство русской водки, такой, чтобы весь мир понял, насколько значительным может быть этот удивительный напиток — столь же значительным как и находка костей мамонта.

Сказано — сделано. Впрочем, как и все у Фредерика Паулсена: от создания фармацевтического бизнеса и центров репродукции и планирования семьи до исследований дна озера Байкал в составе интернациональной экспедиции. Кстати, летом 2009 года глубоководному аппарату «Мир», на борту которого находился господин Паулсен, удалось опуститься на рекордную глубину озера— 1640 метров. А вместе с ним на борту батискафа рекорды ставила и водка «Мамонт».

Это не первое погружение господина Паулсена в водные глубины. В 2007 году он был участником уникальной подводной экспедиции на Северном полюсе, когда впервые в истории удалось достичь глубины 4 261 м в точке, где сходятся все земные меридианы, и установить на дне самого сурового и самого холодного в мире океана флаг России. За участие в этой экспедиции почетный полярник России Фредерик Паулсен был награжден президентом нашей страны орденом Дружбы.

Итак, сначала было придумано название «Мамонт», а затем выбрано место для его производства — «Иткульский спиртзавод», предприятие со столетними традициями производства, считающееся сегодня старейшим в России. В 1868 году барнаульский купец И.Бадьин и горнопромышленник В.Платонов zaloжили его на берегу реки Иткуль. Масштабы производства были по тем временам немалые — по 40 тысяч ведер спирта в год. Сегодня «Иткульский спиртзавод» — единственный в России производитель солодового спирта из подготовленного алтайского зерна, работающий на ультрасовременном оборудовании. На солодовнях завода самостоятельно проращивают рожь и пшеницу — такое сегодня найдешь далеко не на каждой вискикурне в далекой Шотландии. В свою очередь брагу для будущей водки готовят, используя собственную культуру дрожжей, а спирт проходит пятикратную дистилляцию, затем смешивается с мягкой артезианской водой из скважин прямо на территории завода. В купаж добавляется небольшое количество спирта из кедровых орешков, который также делается здесь же. В завершении процесса водка подвергается фильтрации через березовый уголь. В итоге качество водки подтверждается международным стандартом DIN EN ISO 9001:2000.

На сегодняшний день водка «Мамонт» — одна из самых изысканных водок в России!

**CURVED
BOTTLE.
STRAIGHT
VODKA.**



Официальный дистрибьютор:
ООО «Мирадор», Москва
тел: (495) 642-87-99, www.miradorltd.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
МОЖЕТ НАВРЕДИТЬ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино показывает другим, что ты любишь жизнь.

– Мы в нашем журнале время от времени пытаемся сопоставлять вина со стилями музыки, с классическим роком, например.

– Очень хорошая идея! Я думаю сделать что-то значительное в этом направлении. Этим летом с Майклом Фиггисом, замечательным английским режиссёром, живущим в Лас-Вегасе, мы сделали что-то подобное. Его подруга, пианистка из Гонконга, играла небольшие пьесы после подачи каждого вина. Это было не просто так – сыграйте мне за обедом что-то приятное. Пьесы соответствовали тематическому выбору блюд и вин. Всё крутилось вокруг вин Petrol. Вот что важнее всего: вино это радость жизни. Это понимать и любить жизнь.

Кстати, про знакомства через вино. На днях ужинал с подружкой в ресторане Грассо в Милане. К нам присоединилась еще пара друзей. Я заметил одного грустного одинокого господина за соседним столиком. Мы пробовали разные бароло, и я стал ему тоже посылать по бокалу. И вот он стал постепенно расцветать. А в конце вечера уже вместе с нами пил великолепный Blanc de Blancs. Оказался очень общительный парень. Сам с Украины, работает в Москве, а в Милан приехал болеть за «Динамо» (Киев), которое играло с «Интером».

– Вы часто бываете в Китае, собираетесь в ближайшее время посетить Россию. Что вы думаете о так называемых «новых», «молодых» рынках? С какого момента они переходят в разряд развитых?

– Любопытно, что то же самое, что я слышу сейчас в адрес Китая и России, я слышал 20 лет назад в адрес Соединённых Штатов. Я всегда говорю, что тот путь, который Аме-

рика проходила 20 лет, Китай и Япония проходят с той же скоростью. А Россия – гораздо быстрее, она гораздо ближе к европейской культуре, частью которой является вино. У вас в истории были и великие вина, и великие их ценители. Мой учитель, Алексис Лишин, всегда повторял, что он русский и что у него русский вкус. У Николая II была одна из лучших в мире коллекций шампанского и бордо. Сейчас Россия к этому возвращается. Потенциал русского рынка огромный. Как только ты становишься финансово успешным, ты можешь позволить себе многие вещи, и одна из первых вино. Потому что вино обогащает твою жизнь. Вино показывает другим, что ты любишь жизнь.

– Каким вы представляете себе вашего обычного читателя?

– У WS 2 миллиона читателей. Конечно, это не средние американцы. Они относятся к достаточно высокому социально-экономическому уровню. Они говорят на иностранных языках, имеют университетское образование и годовой доход около 170 тысяч долларов. Они все и так пьют вино и хорошо его знают. Наша цель лишь дать им немного больше информации. Но я люблю общаться и с непросвещёнными людьми. Ведь вино, я повторюсь, это еще и инструмент общения. Мой большой друг Джейми Оливер, английский шеф, научил меня приближать людей к вину через кухню.

– Для новогоднего выпуска нельзя не спросить про шампанское. Вы его любите?

– Я пью его все время. (Смеется.) Это первое вино, которое однозначно символизирует радость бытия. ■