simple wine news | СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО

ГИД 2024

ЛЕТО В РОССИИ: МНОГО СОВЕТОВ ОПЫТНЫХ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ

ГУРМЭ-РЕСТОРАНЫ ПО ВСЕЙ СТРАНЕ

9 785427 401173 >

SPIEGELAU

THE CLASS OF GLASS

AUTHENTIS COLLECTION

РЕКЛАМА

ПОВОДЫ ДЛЯ ПУТЕШЕСТВИЙ ПО СТРАНЕ

8 **Календарь** музыкальных, артовых и гастрофестивалей на лето

12 **«Геленджик Арена»:** открытие

14 **«СысоевFM»** и его РРФ

16 **Как соотечественники привыкают к вину:** рассказывают сомелье-трендсеттеры из разных городов

22 **Винотека** как хобби

24 **Дегустации** для всех в SimpleWine

50 **Архитектурный бум**

56 **Глэмпинговые** подвижки

62 **Когда что цветёт в Крыму** и где полюбоваться лотосами на Кубани

68 **Мастера и мастерицы:** красивые вещи из разных мест

72 **На воды!** Где стильно попариться и подлечиться

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

УДК 663.2 / 3
ББК 36.87
К28

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

РЕДАКТОРЫ **Валерия Труфакина, Татьяна Паласова, Яков Лысенко**

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР **Татьяна Платонова**

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ: **Анна Бебекина, Фёдор Прохоров, Галина Воронцова, Маша Бойнова, Каролина Бредфорд**

swn.ru

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА **Мария Гонжарова**

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА **Ксения Никифорова**

НОВОСТИ ВИНОДЕЛОВ

27 «Золотая Балка»

28 Loco Cimbali

29 Имение «Сикоры»

30 «Долина Лефкадия»

31 «Шумринка»

32 «Усадьба Маркотх»

33 «Галицкий и Галицкий»

34 Mantra Estate

36 «Мезыбь»

38 «Бюрнье»

40 «Скалистый берег»

44 «Шато Ай-Даниль»

Поддержка SWN

46 Шведские винные шкафы Asko

48 Водка «Онегин»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Реклама помогает повысить уровень жизни, повышая уровень желаний.

Э. Маккензи
американский писатель и философ

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

ЗЕЛЁНЫЙ ГИД

В этом году мы выделили в отдельные разделы советы опытных путешественников по стране. Герои сами выбирали, о каком городе или направлении рассказывать, и в их советах, кроме прочего, есть и рекомендации ресторанов. Что же касается ресторанов — амбассадоров Большого Русского Вина, то они собраны в разделах с колонтитулом «Гид».

Массив советов и ресторанов мы условно разделили на «Северо-Запад», «Восток», «Юг», «Центр» [в последнем — не официальная Центральная Россия, а Поволжье, Урал и часть Сибири].

Города, упомянутые в гиде:

Абрау-Дюрсо [**182**] Алтай [**158**] Анапа [**182**] Архангельск [**111**, **123**] Астрахань [**168**] Великий Новгород [**120**] Владивосток [**154**, **160**] Владимир [**114**, **124**] Волгоград [**174**] Воронеж [**128**] Геленджик [**12**, **66**, **186**] Екатеринбург [**135**, **140**] Ессентуки [**192**] Ижевск [**139**] Казань [**133**] Калининград [**108**, **118**] Камчатка [**152**] Карелия [**109**, **122**] Кемерово [**157**] Кисловодск [**172**, **192**] Кострома [**112**] Краснодар [**184**] Красноярск [**151**, **158**] Москва [**80**–**99**] Мурманск [**110**] Муром [**126**] Нижний Новгород [**126**] Новороссийск [**182**] Новосибирск [**146**, **157**] Омск [**157**] Пенза [**116**, **129**] Пермь [**134**, **140**] Петрозаводск [**122**] Псков [**120**] Пятигорск [**191**] Ростов-на-Дону [**168**, **174**] Рыбинск [**124**] Рязань [**138**] Самара [**132**, **139**] Санкт-Петербург [**100**–**105**] Саранск [**117**] Севастополь [**180**] Сочи [**170**, **188**] Суздаль [**113**, **124**] Сыктывкар [**123**] Таганрог [**176**] Тамбов [**138**] Тверь [**120**] Томск [**149**, **157**] Тула [**115**, **128**] Тюмень [**136**] Углич [**124**] Уфа [**134**, **140**] Хабаровск [**162**] Чита [**160**] Шерегеш [**148**, **158**] Ялта [**178**] Ярославль [**113**, **124**]

Издание предназначено для лиц старше 18 лет. Настоящая книга не является периодическим печатным изданием. Книга предназначена для распространения исключительно на территории предприятий розничной торговли и общественного питания, обладающих лицензией на продажу алкогольных напитков. Любое иное распространение этой книги в РФ запрещено. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламных материалов.

«Большое Русское Вино». Гид 2024
Серия Simple Wine News:
Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2024. — 192 с.

ISBN: 978-5-4274-0117-3

Цена договорная. Тираж 30 000 экз.
Отпечатан в типографии «РИДО»
rido@rido.ru

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:
Агентство Universum Community
Наталья Кокорина
nkokorina@simple-adv.ru

www.universum-community.com

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

ИЗДАТЕЛЬ
Александр Щуренков

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА
Анатолий Корнеев

ИЛЛЮСТРАЦИЯ НА ОБЛОЖКЕ
Маша Бойнова

Вести бизнес без рекламы —
все равно что подмигивать девушке
в полной темноте.

Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

Третье лето подряд **Simple Wine News** совместно с проектом **«Большое Русское Вино»** выпускает туристический справочник по России, поддерживаемый Роскачеством как полезная общественная инициатива. Наш «Зелёный гид» — не про винный туризм как таковой, он не про то, как устроить тур по винодельням. Здесь скорее фокус на внутреннем туризме в целом. Ведь одним из важных условий, чтобы люди с комфортом и желанием путешествовали по стране, является развитие сегмента HoReCa. Мы делаем акцент на те направления, где гастрономическая культура уже находится на высоком уровне, рассказываем о ресторанах, отелях и винотеках по всей стране от Калининграда до Камчатки, где сомелье-энтузиасты и кависты с вниманием и любовью относятся к популяризации вин России. Благодарим их за участие в этой миссии!

Сейчас росту представленности российских вин в HoReCa уделяется особое внимание даже в рамках мер государственной поддержки отечественного виноделия. Федеральная акция «Дни российских вин», которую проводит Роскачество по инициативе Минпромторга России, Минсельхоза России, совместно с Россельхозбанком и Ассоциацией виноградарей и виноделов России, с 2022 года касается не только ритейла, но также охватывает HoReCa. Появляются и акции по продвижению вин отдельных регионов в винных картах ресторанов, такие как «Дни донских вин».

В то же время доля вин премиального уровня, соответствующих ожиданиям искушённых гостей ресторанов, в объёме всего российского производства не так высока — в пределах 5–10%. Речь не о тех винах, которые воспринимаются просто как «доступная альтернатива» импортному масс-маркету, а о тех, что станут сознательным выбором людей с богатым дегустационным опытом, окажутся в одном понятийном поле с коллекционными образцами из тех же Бордо или Тосканы.

Этот сегмент, безусловно, будет расширяться. Именно ему посвящён проект «Большое Русское Вино», объединяющий звёздные винодельни Кубани и Крыма.

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ; SIMPLE GROUP

Речь не о тех винах, которые воспринимаются просто как «доступная альтернатива» импортному масс-маркету, а о тех, что станут сознательным выбором людей с богатым дегустационным опытом, окажутся в одном понятийном поле с коллекционными образцами из тех же Бордо или Тосканы.

За год продажи вин БРВ выросли вдвое, достигнув почти 3 млн бутылок. У проекта появляются новые партнёры: сейчас представляем вам в этом качестве Mantra Estate с терруара Долины Лефкадия и «Мезыбь» из зоны Геленджика.

Команда БРВ за год провела более 280 мероприятий в разных уголках страны, чтобы познакомить большее количество людей с лучшими винами России. Этим летом снова открылся винный поп-ап-бар от Simple в пространстве «Севкабель Порт» в Санкт-Петербурге, где огромным интересом пользуется площадка БРВ. Программу винных круизов в железнодорожных составах премиум-класса расширили РЖД. «Академия вина с Simple» снова радует гостей теплоходов «ВодоходЪ», совершающих красивые вояжи по рекам России. Тем временем винодельни юга, где уже создана инфраструктура для приёма туристов, едва-едва поспевают за их растущим наплывом.

Для нового «Зелёного гида» редакция SWN собрала множество советов и инсайтов от профи туриндустрии, узнала, как развиваются такие разделы, как эко- и оздоровительный туризм, составила расписание гастрономических фестивалей в разных регионах. Надеемся, что читатели найдут в этом издании много свежих идей и поводов для летних путешествий. Прекрасного вам лета!

Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
президент и вице-президент Simple Group

«Винный гид России»

Национальный каталог качественных российских вин, подготовленный комиссией из ведущих российских и международных экспертов, сомелье и дегустаторов, — проект года от Роскачества, который реализуется совместно с Минпромторгом и Минсельхозом России и Ассоциацией виноградарей и виноделов России (АВВР) при поддержке Россельхозбанка.

Календарь летних фестивалей России

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

Вместе с Юрием Субботиным, автором телеграм-канала «Субботин про спонсорство», составили **план, куда отправиться этим летом**, чтобы слушать музыку, смотреть на красоту, услаждать рецепторы. Текст: Анна Бебекина

ВСЁ ЛЕТО
Pop-up бар Simple Group
Санкт-Петербург

В этом году в культовом пространстве «Севкабель» снова откроется pop-up бар Simple, чтобы радовать гостей трендовыми винами и фирменными коктейлями с видом на знаменитые закаты Северной столицы.

24 МАЯ
«Мега Урбан Фест»
Екатеринбург

На один день парковку «Меги» захватят скейтеры, дрифтеры, танцоры и музыканты. Фестиваль голосует за новую культуру без рамок и границ.

14–16 ИЮНЯ
«Дикая Мята»
Тульская область

Один из самых близких к Москве open air'ов может похвастаться мощным лайнапом и непревзойдённым уровнем инфраструктуры: есть пандусы и детская зона, а поле вымощено плиткой.

ЮС: *Событие традиционно открывает сезон летних фестивалей около Москвы. Огромная площадка, на которой собираются тысячи любителей музыки разных жанров. Многие приезжают с детьми, для которых обычно есть масса развлечений и отдельная сцена.*

15 ИЮНЯ
Wine Picnic
Яхт-клуб «Галс»

Событие Российской ассоциации сомелье на берегу Пироговского водохранилища, собирает винных профи и фанатов. Гости в расслабляющей обстановке смогут продегустировать новинки ведущих виноторговых компаний.
На свежем воздухе будет организован фуд-корт со свежими устрицами и другими деликатесами.

15 ИЮНЯ
Фестиваль вина UPfest
Балаково

Более 500 новинок и эксклюзивов из мира вина от 16 импортёров соберут на открытой территории ресторана UPelsin. Гостей ждут вкусная еда, интересные мастер-классы, сигары и зажигательная музыка.

22 ИЮНЯ
Bigati Fest
Фудхолл «Порт», Нижний Новгород

Вместе с Аланом Бигати Ilyingroup проведёт второй Bigati Fest в Нижнем Новгороде. В программе два блока: большая дегустация для профессионалов и шумная open air тусовка с ярким интертейментом. В прошлом году было больше 1000 человек и порядка 38 виноторговых компаний.
Также этим летом Bigati Fest пройдёт в Новосибирске и Ростове-на-Дону.

23 ИЮНЯ
«От Шампани до Кубани»
Royal Hotel, Ярославль

Профессионалы, энтузиасты будут дегустировать более 1000 вин со всего света.

28 ИЮНЯ
Ural Music Night
Екатеринбург

Всего на одну июньскую ночь центр города наполнится музыкой в исполнении коллективов разных стилей и направлений: от рока и хип-хопа до джаза и фанка.

28 ИЮНЯ — 1 ИЮЛЯ
«Кастры fest»
Национальный парк Карелии «Ладожские шхеры»

Мультиформатный фестиваль искусства в лесах Карелии исследует все стили современной электронной музыки. В программе — расслабляющие групповые практики, лекции и творческие звуковые терапии.

Июль

Арктический фестиваль «Териберка»
Мурманская область

Арктический фестиваль на берегу Баренцева моря поражает своей дикой красотой. Здесь можно попробовать локальные специалитеты на фуд-корте и послушать живую музыку.

Крупнейший музыкальный open air за Уралом начинался довольно скромно, теперь же масштабно проходит недалеко от Улан-Удэ, в Ацагатской степи.

12–13 ИЮЛЯ
«Голос кочевников»

Ацагат, Республика Бурятия

Крупнейший музыкальный open air за Уралом начинался довольно скромно, теперь же масштабно проходит недалеко от Улан-Удэ, в Ацагатской степи, и показывает всё многообразие музыки — как современной, так и традиционной, народной.

12–14 ИЮЛЯ
«Выкса-фестиваль»

Выкса, Нижегородская область

В программе фестиваля новой культуры — опера в парке, большой концерт с Хаски и театральные постановки от Квятковского и Горчилина. В этом году доступ на большие мероприятия будет открытым — за добровольные взносы на развитие.

18–22 ИЮЛЯ
Outline

Дмитровский район

Бруталистский комплекс, построенный в конце 1960-х, усилиями художников и архитекторов превратился в приют для современной музыки, арт-объектов и перформансов.

ЮС: *Outline возродился после восьмилетнего перерыва. Ключевые направления — музыка, искусство, архитектура, экология и технологии. Фестиваль проходит на территории недостроенного оздоровительного комплекса и объединяет в себе три пространства: лес, город и open air с выходом к реке. Соорганизаторы студия Sila Sveta, отвечают за световое оформление и медиа-арт на площадке. Событие проводит арт-коллы для медиа-художников и архитекторов, работы лучших реализует.*

18–22 ИЮЛЯ
«Бессонница»

Калужская область

Камерный и уютный международный фестиваль авторской анимации пройдёт под открытым небом на поляне, окружённой лесом и рекой. Днём — музыка, перформансы, лекции; вечерами — анимация со всего света и карнавал.

25–28 ИЮЛЯ
Trip 2024

Ростов-на-Дону

Большой фестиваль электронной музыки на территории клуба Embargo Villa пройдёт на четырёх аренах в атмосфере вдохновения и свободы, окружённый энергией природы и звучанием лучших диджеев и музыкантов.

26–28 ИЮЛЯ
«Архстояние»

Никола-Ленивец, Калужская область

Легендарный арт-фестиваль, превративший ничем не примечательную деревеньку в Мекку для поклонников современного искусства.
28–30 июня фестиваль проведёт специальную программу для маленьких любителей архитектуры.

15–19 АВГУСТА
Signal

Никола-Ленивец, Калужская область

Дени Вильнёв мог бы снимать здесь вторую часть «Прибытия». Крупнейший фестиваль электронной музыки на природе в масштабных инопланетных декорациях арт-парка «Никола-Ленивец» делает ставку на музыкальную составляющую и особую творческую обстановку.

ЮС: *Помимо музыки, событие наполнено архитектурными объектами, медиа-инсталляциями и перформансами от студий и художников. Есть спортивная и культурная программы. Для детей во время фестиваля также проходит небольшой творческий лагерь.*

Июль / август

«Морфология улиц»

Тюмень

Уникальный творческий проект, в котором художники на наших глазах ткут ткань города и переосмысливают общественные пространства, меняя не только образ мегаполиса, но и его людей. 10 августа проект подводит итоги и организует вечеринку с музыкой, мастер-классами, паблик-токами, маркетом и едой.

Дальше в этом выпуске в советах путешественников по разным городам России вы найдёте ещё больше поводов и конкретных дат для культурно-гастрономического вояжа.

Без рекламы произойдет самое ужасное — не произойдет ничего.

Том Бискарди
продюсер

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

Геленджик: город будущего

Пока винное сообщество будоражат разговоры о скором появлении в Геленджике грандиозного винно-культурного кластера с рабочим названием «винный город», отправляемся на экскурсию в уже открывшийся «город будущего» — **многофункциональный культурно-деловой центр «Геленджик Арена»**.

Дарья Дьякова, директор КДЦ «Геленджик Арена»

Арена событий

Общая площадь комплекса «Геленджик Арена» — более **14 тыс. кв. м.** На этой просторной территории разместился трансформируемый концертный зал на **1600 мест**, малый зал и внушительное арт-пространство. Кроме того, здесь есть пять конференц-залов, площадка open air на **2500 зрителей** и залитый солнцем парк. Во время прогулки по парку обратите внимание на скульптуру **«Зефир Грандес»**: идея арт-объекта принадлежит канадскому скульптору Джереми Гаю, а изготовили его в Китае: от мастерской до места установки конструкция преодолела путь более 10 тыс. км на грузовом трале. Всего за пару месяцев с открытия в апреле в центре «Геленджик Арена» провели семинар с заслуженными художниками России, выставку

Скульптуру «Зефир Грандес» на территории парка «Геленджик Арена» Министерство культуры РФ признало культурной ценностью

молодых художников и открыли краю юную звезду Алису Семиволос — победительницу первого вокального конкурса среди детей до 14 лет «Звезда родилась», которая скоро выступит на сцене вместе с Дмитрием Маликовым. В планах команды — с 2025 года проводить в «Геленджик Арене» около 180 мероприятий ежегодно.

Винный код

Несмотря на то что этот проект принимает под своей крышей в основном звёздные концерты и образовательные инициативы, винная составляющая в нём тоже есть. Так, в центре «Геленджик Арена» открыт ресторан **«Хороший год»**, в карте которого особое место занимают российские винодельни. *«Самое большое количество виноградников высажено в Краснодарском крае, а Геленджик, на мой взгляд, уже заявил о себе как о винной столице. Но какое же вино без культурной программы? В конце мая мы совместно с компанией Simple проведём показ фильма “В винном отражении” режиссёра Виталия Музыченко, первого в современной России игрового фильма о вине. Перед началом просмотра зрители смогут задать вопросы члену совета директоров ГК Simple, винному эксперту и преподавателю Школы вина «Энотрия» Сандро Хатиашвили»,* — рассказывает директор «Геленджик Арены» Дарья Дьякова.

Город будущего

В дизайне культурно-делового центра «Геленджик Арена» отразились мечты о фантастическом городе будущего на берегу синего моря. *«Главный архитектор комплекса — Алиса Лютомская, дочь знаменитого писателя-фантаста Кира Булычёва. Именно она вдохновила отца на создание образа Алисы Селезнёвой, путешественницы во времени. Не только стены и планировка, но и некоторые футуристические детали интерьера придуманы ею. Люстра, которая освещает центральное фойе, создана по эскизам Алисы ростовскими инженерами и стеклодувами»,* — говорит Дарья Дьякова.

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ «ГЕЛЕНДЖИК АРЕНА»

Где и как искать **сервис** в России?

Александр Сысоев, автор популярного телеграм-канала «СысоевFM», основатель Российского ресторанного фестиваля и гида GreatList.ru, исследует Россию через рестораны и другим советует.

О Российском ресторанном фестивале

По количеству городов и ресторанов-участников ежегодный **Российский ресторанный фестиваль** [РРФ], основанный Александром Сысоевым, — самый крупный гастрономический проект в мире. Суть такая: рестораны-участники из разных городов России в дни проведения РРФ предлагают сет из 3–5 курсов по фиксированной цене (в 2023 году тарифы были следующими: 1390, 1990, 2990 или 4900 рублей). Новым гостям ресторанов фестивальное сет-меню даёт возможность получить яркое представление о гастрономической концепции заведения, не потратив лишнего. Для постоянных — становится интересным сценарием ужина в любимом месте. В прошлом году фестиваль прошёл уже в восьмой раз, охватив 48 городов от Калининграда до Владивостока и более 800 заведений. В этом году, с 20 мая по 6 июля, в России состоится «Российский ресторанный фестиваль. Новые имена». В нём примут участие новые рестораны или те, которые в этом году серьёзно обновили команду и концепцию. География включает Москву, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Владивосток, Красноярск, Ярославль, Нижний Новгород и другие города. *«Я стремлюсь помогать ресторанам привлекать гостей, ведь мы развиваем индустрию вместе. Мы за то, чтобы у гостей был максимальный выбор и по чеку, и по обстановке, и по кухне. Сначала в РРФ принимали участие семь городов, потом двенадцать, а сейчас уже больше 50, и порядка 1000 ресторанов»,* — говорит Александр Сысоев.

О ресторанном гиде GreatList.ru

В 2022 году Александр представил ещё один проект — онлайн-навигатор по премиальным ресторанам **GreatList.ru**. *«Мне всегда хотелось получить такой сервис, который помогал бы выбрать ресторан на вечер. Да и у меня каждый день спрашивали друзья и знакомые: дай список мест в Москве, посоветуй рестораны в Петербурге, и так далее. Я решил, что пора объединить все проверенные рестораны с*

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА АЛЕКСАНДРА СЫСОЕВА

отличной кухней и высоким уровнем сервиса на одном ресурсе и в ответ просто отправлять ссылку, — рассказывает Александр Сысоев об идее проекта. — *Для более объективной оценки я собрал в каждом городе команду независимых экспертов из числа предпринимателей, топ-менеджеров и джетсеттеров, которые любят гастрономию и могут оценить место по разным параметрам. Они, а не я, решают, какие заведения попадут в гид, причём делают это коллегиально».* Пока гид охватывает всего шесть городов: Москву, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Казань, Нижний Новгород и Дубай. География, разумеется, будет расширяться. *«Стартовав в Дубае, мы стали первым российским гидом, который вышел за пределы СНГ. Теперь хотим начать работу в Абу-Даби, Дохе, Гонконге и Сингапуре»,* — говорит автор проекта.

О российском вине

С недавних пор искать рестораны из гида GreatList.ru можно по фильтру **«Где пить российское вино»**. На одном экране вы увидите заведения нужного вам города, в винных картах которых значатся не менее пяти позиций отечественного вина. *«У меня никогда не было снобизма по отношению к российскому вину. Например, вина от хозяйства "Галицкий и Галицкий" для меня всегда отличный выбор. Те, кто до сих пор при упоминании российского вина морщит нос, на мой взгляд, просто не пробовали достойные образцы. Очень хорошие и очень плохие вина есть в любой стране мира. Во Франции, Италии, Испании, США или Аргентине — где угодно. Всегда нужно уметь выбирать»,* — считает Александр Сысоев.

О блоге с именем

На лайфстайл-канал **«СысоевFM»** в мессенджере Telegram подписано более 200 тыс. пользователей. Более того, вместе с разветвлённой сетью профильных каналов — например о вине или кофе — он стал частью собственного медиа Александра Сысоева. *«Одним из последних мест работы как маркетолога для меня был проект "Афиша Рестораны". Я решил попробовать вести канал для него, но короткие, на пару строк, тексты не соответствовали формату. В итоге я оставил тот блог для себя и своих друзей, потому что часто ходил в рестораны — просто не очень хорошо готовлю и не люблю это делать. Я и не думал, что канал так вырастет. Нам удалось объединить в нём людей, которые погружены в индустрию, много путешествуют, любят тестировать новые заведения и следят за повесткой»,* — рассказывает Александр Сысоев.

О том, что в бокале

Мы спросили у главного амбассадора ресторанной культуры в стране, что он предпочитает пить прямо сейчас. *«Текилу или красное вино. Пусть кто-то скажет, что я старомоден, но уже много лет мне также нравится Tignanello от Antinori, а ещё рекомендую красное Turriga от сардинского хозяйства Argiolas. Пользуясь случаем, передаю привет Анатолию Корнееву и Максиму Каширину, которые создают в Тоскане прекрасное вино Bertinga»,* — отвечает он.

О путешествиях по России

Проекты Александра Сысоева не только про ресторанную культуру, но и про внутренний туризм. В его канале даже есть хештег **#ИсследуйРоссию**, объединяющий посты о разных городах страны и примечательных культурных локациях в них. *«За 10 лет индустрия гостеприимства в России выросла в разы, но почему-то к внутреннему туризму у многих всё равно есть недоверие. Екатеринбург, Казань, Нижний Новгород — у нас множество городов с развитым сервисом, высоким уровнем ресторанной культуры. Я был в восторге от Самары, мне нравится, как меняется Владивосток, интересные перемены идут в Красноярске. Мой хештег #ИсследуйРоссию в канале — тот самый призыв обратить внимание на своё и испытать гордость за свою страну. Ни разу не был в Тюмени и хотел бы побывать, потому что знаю, как здорово там сейчас развивается ресторанная жизнь. Ещё бы съездил в Геленджик: никогда там не был»,* — говорит Александр Сысоев.

«За 10 лет индустрия гостеприимства в России выросла в разы, но почему-то к внутреннему туризму у многих всё равно есть недоверие. Екатеринбург, Казань, Нижний Новгород — у нас множество городов с развитым сервисом, высоким уровнем ресторанной культуры».

Проводники на местах

Алексей Ткаченко

Владелец бара «Гаражист», автор проекта «О винах России. С любовью», совладелец винотеки «Русское вино»

Санкт-Петербург

До пандемии мы наблюдали большой рост винной культуры в России — во многом благодаря активности зарубежных винодельческих стран. К нам приезжали виноделы из Италии, Франции, Германии, всё больше людей включались в тему. В последние годы всё несколько замедлилось, подобные встречи проходят редко. Российские виноделы почти не бывают в Санкт-Петербурге. Недорогие российские вина отлично продаются в супермаркетах, но вот премиальные, ресторанные образцы требуют грамотной коммуникации. У нас в винотеке «Русское вино» на Васильевском острове порядка 500 наименований, больше 60 отечественных виноделен. Почему одна бутылка стоит 1000 рублей, а другая 5000? Ответа на этот вопрос часто нет, его не дают производители. Живые встречи помогли бы улучшить ситуацию, надеюсь, в будущем их станет больше.

В этом году планирую съездить на Ставрополье, где стремительно развивается виноделие: есть что пробовать, с кем общаться, на что смотреть. Также собираюсь заглянуть в Крым, где за последние годы появилось много небольших проектов. Поеду познакомиться, обсудить совместные планы по продвижению их вин.

> *Почему одна бутылка стоит 1000 рублей, а другая 5000? Ответа на этот вопрос часто нет, его не дают производители.*

Ульяна Балан

Шеф-сомелье сети винотек Wine Market by Vertepov

Калининград

Состояние винной культуры в Калининграде я бы описала как жизнеутверждающее. Мы никогда не были глухой провинцией — всё-таки близость к Европе наложила свой отпечаток. За время открытых границ многие успели основательно натренировать рецепторы в европейских турне. У нас есть крепкое винное комьюнити, состоящее из тех, кто смотрит за пределы пино гриджо из Венето и новозеландского совиньона. Мы собираемся в дружественных заведениях, открываем интересные бутылки, пробуем и обсуждаем. Такие встречи — отличная возможность попробовать редкие и порой недоступные бутылки. Популяризации винной культуры способствуют люди, страстно влюблённые в вино и готовые прививать эту любовь ближним, а также винотеки, чутко реагирующие на тренды и запросы клиентов. Мы в Wine Market by Vertepov трепетно относимся к формированию портфеля, всегда наблюдаем за рынком, тянемся к тому вину, которое пьют в больших городах. Аккуратно, в своём темпе мы

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ

Любовь к винам России не возникнет на почве, где нет общей винной культуры. Сначала полюбить вино в целом, потом — осознанно выбирать российское. А как развивается культура? **SWN поговорил с несколькими из тысяч сомелье, кавистов, амбассадоров по всей стране**, которые делятся своей страстью и регулярно пополняют ряды винных любителей новобранцами. Текст: Яков Лысенко

выходим с клиентом на диалог, в котором вино — больше, чем просто напиток. Неизвестное может пугать: «Лучше уж Моёт, чем кюве от рекольтана». Но это закономерная история, люди так устроены. Мы часто играем с клиентами в игру, в которой предлагаем альтернативу привычным бутылкам. Этот приём отлично срабатывает с российскими винами: к ним относятся с осторожностью, но доверие с каждым годом растёт.
Мы со своей стороны стараемся нести просветительскую миссию: открываем бутылки, даём пробовать, ловим удивлённые взгляды.
Осенью 2023 года в Калининграде прошло масштабное винное мероприятие, Big Wine Day, которое собрало на одной площадке импортёров, рестораторов и любителей вина. Так те, кто пьёт вино в ресторанах, смогли откровенно поговорить с теми, кто верстает винные карты. Надеюсь, что BWD станет доброй традицией.
Не могу сказать, что винные карты в наших ресторанах ярко отражают движение индустрии. Зачастую их собирают некомпетентные люди, от поваров до бухгалтеров. Однако тренды просачиваются, мы видим, как в картах наращивает присутствие русское вино параллельно с тем, как раздел «Шампань» пополняется рекольтанами, расширяется стилистически побокальное предложение.

В картах наращивает присутствие русское вино параллельно с тем, как раздел «Шампань» пополняется рекольтанами.

Валерий Кожедуб

Шеф-сомелье ресторана «Дель Маре»

Уфа

Винная культура в Уфе начала стремительно развиваться два года назад. За это время у нас прошли большие винные фестивали (DaskoWine Fest, BigatiFest), рестораны организовали много эногастрономических ужинов — всё это помогло значительно пополнить ряды винных любителей.
У нас есть ресторан «Дель Маре» с трендовыми аппелласьонами, рекольтанами в карте, бар «Должно подышать» с отличными побокальными позициями, регулярно обновляющейся картой и достойной гастрономией — здесь встречаются все энофилы и сами сомелье, а кависты готовятся к конкурсам. Но всё же этого мало, надеюсь, что в будущем винных локаций станет больше.
Сегодня важно активно поддерживать отечественное виноделие, предоставлять гостям достойную замену ушедшим этикеткам. Винные амбассадоры справляются, но важно не останавливаться: проводить тренинги, фестивали, встречи с виноделами, ужины.

Сегодня важно активно поддерживать отечественное виноделие, предоставлять гостям достойную замену ушедшим этикеткам.

Сергей Коломников

Сомелье и ресторатор
(«Митерия», «Дебют», «Маргарита»)
Тамбов

Развитие винной культуры напрямую зависит от уровня ресторанной сферы. В последнее время в Тамбове открылось несколько интересных гастропроектов с винными картами, в которых встречаются даже российские вина. Я лично впервые в карту одного из своих ресторанов ввёл отечественные позиции в 2018 году, но тогда это был чистый альтруизм. Сейчас времена поменялись, и на российском вине можно даже зарабатывать. Внутренний туризм и некоторые другие факторы сильно способствуют спросу. Прежде чем французское вино начали пить за пределами Франции, сначала оно набрало популярность внутри страны. И безусловно, у французов не сразу получилось сделать отличное вино, поэтому если мы хотим, чтобы наше вино совершенствовалось, то нужно уже сейчас начинать его продавать в своих ресторанах.
Конечно, у нас всё не так стремительно развивается, но для города с населением менее 300 тысяч — неплохой темп. Рестораны проводят винные казино, дегустации, тематические ужины — всё это помогает пополнять ряды энофилов. Я лично в одном из своих ресторанов каждый четверг провожу дегустацию в формате культурно-исторического вечера. Эта история локальная, но приятно видеть, что на мероприятие приезжают гости из соседних областей.

> *Времена поменялись, и на российском вине можно даже зарабатывать. Внутренний туризм и некоторые другие факторы сильно способствуют спросу.*

> *О вине стали больше писать и говорить, появилось много модных, непыльных сомелье с харизмой.*

Игорь Широбоков

Сомелье винного бара «Пряный Кролик»
Ижевск

За последний год стало много гостей, которые реально интересуются вином: не просто вином — сопровождением ужина, а таким, от которого получаешь удовольствие как от монопродукта. Полагаю, связано это с тем, что о вине стали больше писать и говорить, появилось много модных, непыльных сомелье с харизмой. Перед ними стоит большая задача — привлечь новую аудиторию. Ведь многие люди эмигрировали, а те, что остались, пока довольно медленными шагами вливаются в винный мир. Плюс в ритейле всё больше классных вин с отличными ценниками — молодое поколение предпочитает выпить вино дома, нежели в баре или ресторане.
В августе к нам приезжал Евгений Шамов, проводил дегустацию крымских гаражистов — это стало грандиозным событием для наших постоянных гостей. Этим летом планируем коллаборацию с Real Authentic Wine, амбассадорами натуральных вин, близких нашей философии. Интересные мероприятия помогают привлекать аудиторию.
В Ижевске открывается всё больше достойных внимания ресторанов, однако проблема в том, что упор на вино в них не делают. Из последних запусков отличился ресторан грузинской кухни «Нино»: интересно наблюдать за тем, как гости ещё вчера пили киндзмараули, а сегодня заказывают местечковых виноделов. Развитие вкуса — это круто.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ

Массового сознания не существует в природе. Масса состоит из личностей. Поэтому хорошая реклама всегда является обращением одного человека к другому.

Фэрфакс Коун
директор Американской ассоциации рекламных агентств

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

Важно быть не скучным лектором, который на каждом углу талдычит про терруары, важничает сравнениями с Бордо или Пьемонтом, а говорить на языке потребителя, стараться быть понятным и доступным всем.

Николай Марченко

Шеф-сомелье ресторана Tsarevna

Тверская область

Винная культура в Тверской области находится на начальном этапе развития. Продвигается всё довольно медленно — в первую очередь из-за низкой платёжеспособности местных жителей, а также регулярного повышения цен на вино. Нам не хватает винных выставок, дегустаций, встреч с виноделами — они бы дали толчок. Это если рассуждать глобально, а так, безусловно, есть исключения на местах. Взять небольшой курорт «Завидово» в часе езды от Москвы, где мы открыли уже два винных места: рестораны современной русской кухни Tsarevna и среднеазиатской Mizu — и через месяц запускаем проект «СырЗавод». Кроме того, мы основали дегустационный клуб «Девятая лунка», где собираются амбассадоры, сомелье и другие винные любители. У нас есть постоянные гости, с которыми мы открываем интересные бутылки, обсуждаем актуальные вопросы винной повестки: глобальное потепление, ценообразование, перспективы российского виноделия. Дегустации, изучение карт винодельческих регионов, чтение профильных изданий, как Wine Stage, Noble Rot, Inside Burgundy, — всё это большое вдохновение, путешествие. Но, конечно, особое удовольствие — живые встречи с виноградниками: в скором времени планирую отправиться в хозяйство «Абрау-Дюрсо» на Кубани, а также в тур по винодельням Грузии.

У нас есть постоянные гости, с которыми мы открываем интересные бутылки, обсуждаем актуальные вопросы винной повестки: глобальное потепление, ценообразование, перспективы российского виноделия.

Алексей Чайка

Основатель бара-винотеки «Рекольтант»

Архангельск

В каждом городе есть проводники, которые дают толчок развитию винной культуры. Ещё шесть лет назад я поставил для себя задачу популяризировать российское вино в Архангельске — так число интересующихся темой стало постепенно расти. Важно быть не скучным лектором, который на каждом углу талдычит про терруары, важничает сравнениями с Бордо или Пьемонтом, а говорить на языке потребителя, стараться быть понятным и доступным всем.

Мы находимся на севере, и многие летом едут отдыхать на Кубань или в Крым, где по традиции посещают экскурсии на большие винодельни. Однако они скорее в формате масс-маркета, дают скудное представление о развитии индустрии в России — в итоге многие останавливают свой выбор на не самых качественных винах. Редко, но всё же я слышу истории от гостей, когда они самостоятельно спланировали тур по 5–6 отличным винодельням, уделив каждой достаточное внимание.

В общем и целом потребитель молодеет и становится более щепетильным и разбирающимся. Было бы замечательно, если бы виноделы приезжали к нам в гости. К сожалению, видеоконференции не так эффективны, важны живые встречи: так заинтересовать продуктом намного проще.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ

Реклама побуждает людей жить не по средствам? То же самое можно сказать о браке.

Брюс Бартон
сооснователь BBDO

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

Не просто **винотеки**

За четыре года работы франшизного проекта **Wine & Whiskey by Simple** уже в 20 российских городах запущено больше 50 винотек. Ни одна не похожа на другую, каждая отражает внутренний мир и ценности основателей. Поговорили с некоторыми из них.

Павел Чурашев и Олеся Семёнова

Wine & Whiskey by Simple

Тула

Наш проект динамично развивается, с апреля 2023 года мы не просто винотека, а ещё и ресторан, в меню которого роу-бар, свежие устрицы, стейки сухого вызревания. Два раза в месяц проводим гастроужины, где знакомим гостей с кулинарными традициями нашего региона, а также показываем, как интересно вина могут раскрываться в паре с разными блюдами.
У нас в коллекции больше 2,5 тыс. позиций, однако последнее время наши гости проявляют всё больший интерес именно к российским винам. Мы сами — их большие поклонники, поэтому в январе решили провести фестиваль БРВ, его главным спикером стал Анатолий Корнеев. Мероприятие посетили около 250 человек, которые открыли для себя отечественное вино или углубили знания о нём. Всё это приносит нам огромное удовольствие, и мы намерены продолжать в столь же активном темпе.

Татьяна Семенихина

Wine & Whiskey by Simple

Липецк

Ко мне приходят не просто за бутылкой вина, а за историей. Дегустации, творческие встречи, игровые форматы — всё это пользуется огромным спросом и помогает изучать винный мир. Честно говоря, если бы я могла, продавала бы только российские вина. Любовь к ним красной нитью проходит через всю концепцию нашего пространства. Отечественные позиции занимают самые видные и красивые полки, мы регулярно проводим дегустации крымских и кубанских вин, разговоры об известных виноделах не замолкают. За прошедший год мы организовали две ярмарки БРВ, двухдневный гастрофестиваль в центре Липецка, 63 дегустации в стенах винотеки, съездили в винный тур и показали всем, как растёт и развивается виноделие России, а также феерично отпраздновали свой первый день рождения.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ГЕРОЕВ

Максим Горнаев

Wine & Whiskey by Simple

Мурманск

Наше пространство — про интересы нашей команды. Мы не просто винотека, у нас есть небольшая пекарня, отличный выбор сыров, неплохая подборка винила и работ современных художников. Мы немного про эскапизм, среди наших гостей как первые лица региона, так и студенты.

Я совсем не из винного мира, вино для меня увлечение, а не бизнес. Поэтому мы немного в андеграунде в сравнении с другими винотеками. Можем позволить себе устроить неделю трюфеля и предложить гостям круассаны с опалённым бри и слайсами белого трюфеля, просто чтобы познакомить их с этой жемчужиной гастрономии. Или налить гостю бокал старого бароло, которое мы решили попробовать вместе с командой. Когда ты открыт для людей не в формате «купи-продай», они начинают тянуться — неважно, речь идёт о звёздном блогере или трактористе, прокладывающем трубы на вашей улице.

Поражает, какой скачок сделало российское вино. Когда предлагаем его нашим клиентам, те уже не сомневаются, что получат уровень, сопоставимый с европейским. У нас есть гости, которые приходят конкретно за «Галицкий и Галицкий», Имением «Сикоры», «Усадьбой Маркотх». Русские вина завоевали свою аудиторию, людей не нужно долго убеждать. Приведу пример из личного опыта. Мы с друзьями часто собираемся дегустировать шампань. Недавно на одну из таких дегустаций я прихватил бутылку «Темелиона Блан-де-Блан», которая лежала у меня в винном шкафу пару лет. На его фоне некоторые шампанские совсем потерялись — было поразительно.

Дмитрий Хохлов

Wine & Whiskey by Simple

Петрозаводск

Мы открылись в апреле этого года и уже успели обзавестись постоянными клиентами. Хотя у нас небольшой провинциальный город, гости в основном чётко знают, вино какого сорта, стиля, происхождения их интересует. Такая демонстрация винной культуры не может не радовать. В то же время они готовы потратить 20–30 минут на общение с кавистом, прислушаться к его совету и попробовать что-то новое.

Винотека заставляет меня постоянно работать над собой и командой. У нас всегда приятно находиться: все бутылки выстроены логично, на них нет пыли, порванных этикеток. Мы не имеем права портить тот полёт фантазии и посыл, которые хотела передать винодельня. Наша задача — аккуратно и грамотно рассказать про то, на что некоторые виноделы потратили жизнь.

Кстати, наши клиенты бодро исследуют российские вина. Даже те, кто в своё время косо смотрел на позиции за 3–5 тысяч рублей, нашли своих любимчиков.

Россия в **бокале**

В дегустационном зале винотеки SimpleWine на Ленинградке гостей встречает стол с элегантной сервировкой и щедрым набором закусок, от гриссини и оливок до прошутто и локальных сыров разной зрелости. Точно начало званого ужина. Без гастрономического сопровождения в SimpleWine не обходится ни одна дегустация, а, по словам кавистов, тема «Большое Русское Вино» стала одной из самых востребованных. Более того, недавно появилась её обновлённая версия с сетом из образцов, вошедших в рейтинг ТОП-100 SWN.

Перед тем как начать встречу, ведущий, бизнес-тренер компании Simple Евгений Гречушников коротко знакомит гостей с правилами дегустации, для разрядки добавляя ироничные ремарки: «Если на ужине вы заметили гостя, который держит бокал за основание, то, вероятнее всего, это сомелье». Евгений рассказывает о проектах «Большое Русское Вино» и «Большая Русская Винная Экспедиция». Рассматривая на экране карту с маршрутом, который команда экспертов преодолела за 100 дней, участники начинают строить планы на винные путешествия. Этим вечером в бокалах окажутся одни из лучших вин страны — старт сету дан.

Драматургия классическая: от игристого через белые к плотному красному. Вина от встречи к встрече могут меняться, но происходит это не так часто. Открывает программу игристое по классике от «Золотой Балки», Cuvée de Vitmer. Сначала неуверенно, а потом более бодро, гости делятся своими версиями нот в аромате вина и бонусом получают советы, как тренировать нос, опираясь на обонятельные воспоминания. Во время обсуждения второго вина — алиготе

ФОТО: МАКСИМ КОВАЛЁВ; SIMPLE GROUP

Сеть **SimpleWine** объединяет больше сотни винотек от Москвы и Санкт-Петербурга до Урала и Сибири. В них не только продают вино, но и проводят дегустации. Рассказываем о том, как прошла одна из встреч с винами проекта **«Большое Русское Вино»**, которую посетила наш редактор Татьяна Паласова.

от «Усадьбы Маркотх» — ведущий рассказывает о значении терруара. Выдержанное в акации и дубе шардоне от Mantra Estate сопровождают комментарии о роли бочки, а обсуждение вионье Loco Cimbali — замечание о контроле урожайности как способе повысить качество вина. Каберне совиньон «Семейный Резерв» от Sikory — второе место в рейтинге ТОП-100 — Евгений объявляет своим фаворитом и говорит о роли личности в виноделии на примере Александра Сикорского. Завершают дегустацию мощный Cosaque от хозяйства «Галицкий и Галицкий» и история о виноградниках в сердце природного заказника. И вот так, с помощью вин в бокалах, ведущий рассказывает о самых важных темах мира вина и его производстве. В финале гости, будто давние знакомые, шумно обмениваются мнениями и, пользуясь скидкой 20% на весь ассортимент, отправляются на кассу.

* *Расписание всех дегустаций можно найти на сайте **simplewine.ru**, во вкладке «Дегустации».*

Евгений Гречушников,
бизнес-тренер компании Simple:

«Лет пять назад мы с женой были в Сочи и заскочили перед отправлением “Ласточки” в бар. Официант принёс два бокала: в моём, точно по запросу, был рислинг с цветочной доминантой, а у жены — чистый новозеландский совиньон. Оказалось, оба вина российские. Это было шикарно! Сейчас дегустации “Большое Русское Вино” — мои самые любимые. Здорово наблюдать, как гости искренне удивляются высокому уровню российских вин. А особенно радует, когда после дегустации они покупают пару бутылок из коллекции “Большое Русское Вино”. Конечно, важно умение кависта работать с группой и его харизма. Недавно мы проводили опрос среди посетителей винотек и выяснили, что для 92% покупателей важнее всего в винотеке — кавист. Не ассортимент, цены, скидки или удобная парковка, а люди. В наших винотеках работают профессионалы, многие из них получили дипломы “Энотрии” и обладают глубокими знаниями».

НОВОСТИ
ХОЗЯЙСТВ ПРОЕКТА
БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО

«Шумринка»

ФОТО: МАКСИМ КОВАЛЁВ

ЗОЛОТАЯ БАЛКА

Севастополь

Вегетативный период начался спокойно, агрономы настраиваются на хорошее лето, а светскую публику радуют новыми релизами.

Виноградники растут

В Балаклавской долине в этом году высаживают много новых виноградников. Начали с алиготе, бастардо, шардоне, пти вердо, муската оттонель. Затем настало время муската белого, пино блана, пино нуара и ркацители.

Пополнения в коллекциях

Ставшая популярной с первого релиза линейка игристых по классике **Black Prince**, созданная виноделами «Золотой Балки» при участии Кейта Хока, знаменитого шампаниста из Калифорнии, приросла брютом с выдержкой в 36 месяцев: **Prestige Cuvée Blanc de Noirs Brut Limited Edition Millesime 2019** (100% пино нуар). Ограниченный релиз составил 10 000 бутылок. **Prestige Cuvée Blanc de Blancs Extra Brut Limited Edition Millesime 2018** (100% шардоне) с выдержкой 48 месяцев — рекордсмен по выдержке, тоже уже доступен к покупке.
Оба вина — финалисты рейтинга ТОП-100 Simple Wine News.

В линейке **Cuvée de Vitmer** вышли новые миллезимы: розовый **Brut Rosé 2020**, (пино нуар и шардоне) — тоже финалист рейтинга ТОП-100 SWN; белые **Brut 2019** (пино нуар, шардоне, пино блан) и **Blanc de Blancs 2019** (шардоне).

Винная школа

У «Золотой Балки» появилась винная школа, но не для подготовки сомелье, а для «чайников» в мире вина. Школа работает в Москве и Севастополе. График самый удобный: пять занятий с дегустацией, последнее занятие — эногастрономический мастер-класс. Преподаватели — виноделы, сомелье, амбассадоры «Золотой Балки».
wineschoolzb.ru

Новое для винных туристов

Осматривая обновлённую винодельню, туристы в этом году смогут воспользоваться аудиогидом. В дегустационном зале шампанерии их ждёт интерактивный стол с картой навигации, полезная стела со схемой переработки винограда, а также удобные терминалы для покупки билетов. Туристическая «вишенка» — киновечера на виноградниках, фотопикники и новые мастер-классы.

Винная школа «Золотая Балка» — место с особой атмосферой: мастер-классы, вечеринки, встречи с экспертами и виноделами

Игристые **Black Prince** эксклюзивно представлены в фирменной рознице и в «Кофемании», а в московских аэропортах путешественникам предлагают ещё и удобные полубутылки 0,375.

*Специально для тех, кто ещё не добрался до шампанерии в Балаклаве, «Золотая Балка» запустила коллаборацию с московским кинотеатром «Художественный»: счастливые зрители могут смотреть кино с бокалом игристого **Cuvée de Vitmer**.*

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

Виноградник Кефало-Вриси проекта Loco Cimbali с видом на море и крепость Чембало набираются сил

На виноградниках проекта основные посадки прошли осенью 2023 года. Сейчас молодые лозы саперави, шардоне и пти вердо покачивают юными листиками в такт бризу.

Гармоничный ассамбляж Blanc de Neige не меняется: шардоне и пино блан

LOCO CIMBALI

Севастополь

Наконец-то выпустили очередной релиз флагмана — **The Thin Red Line 2020** года урожая, сортовой состав без изменений: кабсов, саперави и мерло. Олег Репин, руководитель и главный винодел проекта, многозначительно улыбается: всего 6094 бутылки.

Вышел новый тираж ставшего в одночасье популярным **Blanc de Neige**, ассамбляж тот же — шардоне и пино блан, и он снова невелик — 8000 бутылок.

А вот это сюрприз: первое розе по имени **Pink** из каберне франа и сира с молодых лоз, фишка винификации — прессование целыми гроздями. Тираж: 16 000 бутылок.

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА; АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

Гостеприимное пространство винного бутика Имения «Сикоры» приглашает винолюбов

ИМЕНИЕ СИКОРЫ

Новороссийск

Вот-вот винодельня начнёт отмечать год с открытия нового фирменного бутика, а такое ощущение, что он был всегда, — настолько оказался удобным и популярным. И это будет самый настоящий винный праздник. Семь дней в неделю и 365 дней в году в «Сикорах» встречали гостей в современном, стильном и уютном пространстве, где вместе с магазином появился и новый большой дегустационный зал. И его сразу же плотно заняли экскурсионно-дегустационные туры. На винодельне подсчитали: более двух тысяч гостей продегустировали почти 650 литров вина, и это далеко не предел, так как в этом году сезон обещает быть ещё более «жарким».

Жара — это и про погоду: с каждым годом летом температура всё выше, поэтому зимой здесь занялись работами по установке автополива на всех виноградниках. Капельное орошение уже было применено для пино нуара, и оно помогает восполнять дефицит влаги для столь капризного сорта. Сейчас работы по установке автополива подходят к завершению, агрономы полностью готовы к вегетативному сезону 2024-го.

У красностопа в Имении «Сикоры» особые виноградники — террасные

Год не останется без новинок, и скоро пополнится линейка вин российского автохтонного сорта красностоп золотовский — **«На Террасах»**. Да, это уже линейка. Здесь выявили условия, в которых сорт наиболее ярко себя раскрывает, и теперь пробуют его в разных направлениях. Третий красностоп винодельни будет позднего сбора, в сладком исполнении. И ещё отличная новость для всех любителей ярких, свежих вин: сейчас идёт розлив молодых белых из линейки **«Сикоры»**.

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

У «Темелиона» свой собственный отдельный виноградник шардоне «7-й участок», а также пино нуара «4-й участок»

ДОЛИНА ЛЕФКАДИЯ

Крымск

После того как Долина Лефкадия выросла в аналог регионального аппелласьона с несколькими независимыми проектами, семья Николаевых полностью сосредоточилась на собственных брендах — «Лефкадия», «Николаев и Сыновья» и «Темелион» — и хорошо изученных терруарах.

Вина

Линейки вин немного оптимизируют. Например, в «Темелионе» остаются три игристых: белое, розе и блан-де-блан. Но это в том числе связано с небольшими по объёму урожаями 2020 и 2021. «Лефкадия» и «Николаев и Сыновья» уже несколько лет уменьшают количество этикеток, концентрируясь на качестве. Оранжи останутся, поклонники могут спать спокойно: «Холодный душ» и «Золотой ключ», «Облако».

Виноградники

Некоторые виноградники переформировывают, основываясь на многолетнем опыте работы на этих терруарах, а также с оглядкой на климатические вызовы. К примеру, где-то разреживают плотность высадки, чтобы лозам доставалось больше влаги и чтобы они лучше проветривались. В связи с этим лозам меняют архитектуру, чтобы иначе нагрузить куст. Продолжается перепрививка части виноградников на шардоне и пино нуар под игристые вина. Для этой работы, кроме нашей, приглашена бригада испанских специалистов.

Среди сортов, от которых решили отказаться, — ркацители, александроули, саперави. Оставят чуть пти вердо для красного бленда и пти мансан для сладких — это нишевые позиции, 2–3 бочек в год хватит. Раньше участки просто бы раскорчевали, а теперь приняли решение перепрививать — это значительно дороже, но более sustainable, к тому же плодоносить лоза начнёт на год раньше, да и старые лозы сохраняются (возраст лозы определяется корневой системой, то есть подвоем).

Инфраструктура

Поскольку Долина Лефкадия — это частный парк, вход в неё будет только для туристов по «билетам», которые компенсируются в ресторане или баре. Перестроенный ресторан «Амфора» теперь называется **«Пастораль»**, и у него много террасок, чтобы посидеть на улице. Обновили меню, винная карта расширилась — добавили интересные зарубежные вина: для полноценного ресторана должен быть полноценный набор разных регионов. Лавка фермерских специалитетов мигрировала под обновлённый шампань-бар с новым дегустационным пространством. Пиццерия на месте, обсуждается добавление напитков: сидры, петнаты, вся весёленькая история.

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

Пейзаж виноградников «Шумринки» живописен

ШУМРИНКА

Анапа

***Александр Сергеевич Кислицын**, совладелец винодельни, констатирует: ничего сногсшибательного не происходит, обычные рутинные работы — заканчивают установку шпалеры, встретили новые бочки из французского дуба.*

« Заложили на выдержку не менее 36 месяцев бутылки игристого урожая-2023, но уже не 10 тысяч, а 40 тысяч бутылок. В игристой коллекции теперь ассамбляжи пино блан / пино нуар / шардоне; пино блан / шардоне; есть ассамбляж с мальвазией. Появился зект классическим методом из рислинга. Ещё кое-что на выдержке — пока секретное.

« В 2023-м получился обалденный алиготе: мы провели раздельный сбор участков, сделали частичное брожение в бочке, батонаж, частичную малолактику, — хотим найти новый стиль **алиготе**, более выразительный, пусть будет ренессанс алиготе. Хотим, чтобы наше пристрастие к этому сорту разделили и винолюбы.

« Тот наш старый виноградник, который запечатлён на этикетках "Петрикора", — сейчас исследуем каждую лозу и проектируем его омоложение, к осени поймём, как будем действовать. Например, прививать ли на старые лозы новые сорта.

« В этом году ждём урожай с уже трёхлетних лоз на 15 га, проверим их на сигнальных винах. У нас появятся три новых клона совиньона блан. Но не ждите три новых вина, это будут три компонента одного вина, мы углубляем и усложняем наши вина.

Воспитание вин «Шумринки» во французском дубе

У Александра Сергеевича Кислицына всё под контролем

ФОТО: МАКСИМ КОВАЛЁВ, СЕМЁН КУЗЬМИН

Горбы Верблюда Маркотхского хребта и над виноградником, и на логотипах хозяйства

УСАДЬБА МАРКОТХ

Геленджик

«Всё хорошо, новости только приятные», — сооснователь хозяйства Алексей Толстой настроен благодушно.

« Долго ждали саженцы и, наконец, заложили 1,5 га нового участка: ркацители, саперави, каберне фран и гренаш — всего по чуть-чуть. Схема посадки 2,5 х 0,9 м, 4500 лоз на гектар, посадили вовремя — в самом начале апреля. Саженцы хорошо себя чувствуют, рассчитываем, что и приживаемость будет хорошая.

« Ожидаем в середине лета появления совершенно нового вина, о нём ещё никто не знает — это саперави. Будет всего около 2 тысяч бутылок урожая 2022 года, это единственное саперави с Маркотхского хребта. Вино получилось деликатным, сдержанным, нам очень нравится его поведение. Оно выйдет в красиво оформленной бургундской бутылке — над этим работала дизайнер Диана Романович.

« В целом работа кипит, продолжаем подготовку к приёму туристов. Доделываем для них инфраструктуру, облагораживаем въезд, заменили забор, — пусть облик нашей винодельни будет обаятельным и привлекательным.

В казах «Усадьбы Маркотх» можно найти и вина прежних урожаев

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН

Летом в этом терруаре лесная прохлада легко роняет температуру виноградников с 30 °C днём до 15 °C в ночные часы

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Анапа, Красная Горка

Недавно на рынок вышел лимитированный релиз первого неббиоло от «Галицкий и Галицкий» 2021-го урожая, и за него «бьются» топовые рестораны. Чем ещё порадует G&G, рассказывает руководитель проекта Алексей Толстой.

Площадь посадок неббиоло возрастёт

« Посадки неббиоло будем увеличивать, если питомник не подведёт с прививкой саженцев. Сейчас также активно идёт подготовка почвы для высадки новых участков с каберне франом, пти вердо; в планах — пино менье.

« Работаем над двумя новыми винами. Их названия уже запатентованы, но мы пока не разглашаем: это будут красное и белое “в хулиганской манере”. Нам нравится идея, и, уверен, она захватит хорошую часть винной аудитории. Мы все бываем разные в разных условиях — вот, оказывается, у нашей винодельни есть и такая субличность. Но релиза придётся подождать: думаю, что вина выйдут парой весной 2025 года с интересной историей.

« По поводу игристых наши планы претерпели изменения. Мы собирались их выпустить к новогоднему сезону 2023/2024, но перенесли на следующую зиму, чтобы представить сразу все три: блан-де-блан, блан-де-нуар и кюве (45% пино нуара, 55% шардоне). Мы ищем определённые решения, чтобы первое появление этих вин на рынке было действительно запоминающимся.

« Проект гравитационной винодельни в холме потихоньку продвигается: всё находится в завершающей стадии получения разрешительной документации, планы наши не меняются. Просто мы долго выбираем лучшее решение, не хотим даже мелких ошибок, всё отмеряем очень тщательно.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН

Знакомство с **Mantra Estate**

В коллекции **«Большое Русское Вино»** появился новый проект: переживший ребрендинг **Mantra Estate**. О том, чего ждать от знакомого имени, рассказывает руководитель проекта Стефания Майорова. Текст: Валерия Труфакина

Проект **Mantra Estate** зародился в Долине Лефкадия, которая стала аппелласьоном, где, кроме семьи Николаевых, работают и другие владельцы виноградников и брендов вин. У Mantra Estate собственные 12 га, на которых посажены совиньон блан, шардоне, мерло, каберне фран, сира и немного пино нуара.
Год назад мы задумали ребрендинг Mantra Estate, который уже однажды вышел на рынок. В этом году появился обновлённый бренд с иным по стилю содержанием и визуальным образом.

Тихие вина

Сортовые тихие вина мы стараемся увести от мощных плотных историй, минимально подчёркивая достоинства бочкой, давая возможность сорту красиво проявиться. Недавно выпустили три вина: **Совиньон Блан**, **Шардоне** и **Каберне Фран**. Вы уже можете убедиться: мы ушли от бочковой темы, лишь позволили ей украсить сортовые очертания, сделать осторожную огранку.
Совиньон Блан акцентирует Северную Италию: свежий, с классическими тонами, с ощущением путешествия по венецианским каналам, никакой новозеландской агрессивности. Для Шардоне мы подразумевали скорее звонкий стиль шабли, нежели плотные американизированные вина. С 2023 года мы полностью перешли на бургундскую бутылку.
В будущем у нас появится и сира в моносорте, стилистически в сторону старой Роны. А в 2024-м добавим тихое розе из сира: оно будет тонким, на про-

Руководитель проекта Стефания Майорова

вансальской грани, с чуть большей структурой и выраженным характером. Mantra Estate — это то вино, которое мы хотим сами пить с удовольствием и разделить с понимающей аудиторией.

Игристые

Блан-де-Блан, наше топовое игристое, в многочисленных слепых дегустациях с участием французских шампанских показало себя уверенно и достойно. Маленький объём (первый винтаж был в 2019-м в 5000 бутылок) в 2020–2022-м увеличился на 2–3 тысячи. В 2023 году мы заложили 12 тыс. бутылок на выдержку — 42 месяца. У нас появится и розе. Что важно, в нашей команде работает шампанист Сергей Иващенко, ученик Родольфа Петерса (шампанский дом Pierre Péters). Он был руками, которые создавали «Темелион».

Как уживаются вместе Mantra и Magnatum

Игристые Mantra Estate — это классические вина с «шампанской» стилистикой, с выдержкой на осадке 42 месяца и более, сложно сформулированные, очень ёмкие и самодостаточные. Всего 5–10 тыс. бутылок — наш потолок: это селективная история со своей аудиторией.
Бренд **Magnatum by Mantra Estate**, который мы приобрели, наоборот, предназначен для масштабирования. Вина выдерживаются 12–18 месяцев на осадке, это классическое игристое на каждый день, хорошая альтернатива просекко. Прекрасно известный на рынке боец, отвоевавший свою нишу и ставший популярным. Я принимала участие в работе над этим брендом, чтобы его поняли и полюбили, это свежее и обильное игристое.
В год мы производим около 100 тыс. бутылок, привычный и популярный Magnatum практически не изменится, как и его ценовая категория. Возможно, добавим бочки при винификации — для структурности, выразительности.

Где производим Mantra Estate

В качестве новой производственной площадки мы выбрали винодельню **«Скалистый берег»**, где осуществляются винификация и выдержка. Наше вино делают Ирина Яковенко, с которой мы работали в Долине Лефкадии, и Кирилл Бардаков. Виноград собираем в 20-килограммовые ящички рано утром, через час в рефрижераторе он уже оказывается на винодельне. Мы присутствовали при перевозке, контролировали ягоду от сбора до приёмки.

Винодельня «Марьина Роща»

Уже заканчивается проектирование винодельни в Геленджике с техническим названием **«Марьина Роща»** — согласно локации. Планируем там создание кластера Mantra Estate, куда бы входил наш одноимённый бренд с виноградником в Долине Лефкадии, а также Magnatum by Mantra Estate и собственно «Марьина Роща», для которой высажено порядка 112 га. Общее производство составит по плану до 1,5 млн бутылок.

ФОТО: НАСТЯ КОРОЛЬ / MANTRA ESTATE

Знакомство с «Усадьбой Мезыбь»

Терруар Геленджика

Перспективное хозяйство «Усадьба Мезыбь» ведёт историю с 2015 года, оно находится на скалистом берегу Чёрного моря между Дивноморским и Джанхотом близ устья извилистой речки Мезыбь. Под посадки пошли участки, где до 1985 года располагались виноградники винсовхоза «Дивноморский», а с конца XIX века здесь обустраивали виноградники и парковые аллеи вокруг дач и здравниц. Местность тут очень живописная.

В 2016 году была высажена первая часть из будущих трёх виноградников, которые окружают ту самую Старую дорогу на Джанхот и соседствуют с Голубой Бездной — так называют красивейшее место, где белоснежная стена высокого обрыва уходит в изумрудную глубину моря. С верхней точки виноградников, которые обнимает наполненный живностью реликтовый лес, открывается один из красивейших российских винодельческих пейзажей: вид на море, Геленджик, маяк и эпический закат.

Климат в зоне Большого Геленджика мягкий, средиземноморский, с засушливым летом, с долгим летним днём. Вековые хвойные леса защищают от ветра с гор, каменистые почвы — мергель с высокой долей известняка. Всё это благоприятствует созданию терруарных вин высокого класса. Здесь благоденствуют красные бордоские сорта, но и белые вина получаются удивительно структурными, тонкими и минеральными.

Дом вина

Винодельня была построена прямо у виноградника в 2018 году, оснащена французским и итальянским оборудованием, в ней даже есть собственная лаборатория. В погребе вина выдерживаются в бочках французского и кавказского (без обжига для белых вин) дуба. Первым главным виноделом была Юлия Курилова, в 2022 году её сменила Владислава Мосина, а с апреля 2024-го производство возглавляет Роман Неборский. Он рассказывает о стилистике вин: *«В целом вина в элегантной,*

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ «УСАДЬБЫ МЕЗЫБЬ»

Достижения за год

- Весной-2024 «Усадьба Мезыбь» вошла в **топ-50** отечественных винных хозяйств путеводителя **50 Best Tastes of Russia**.
- В **ТОП-100 SWN** на 33-м месте находится каберне совиньон «Старая Дорога на Джанхот» 2017 года с оценкой **90 баллов**.
- В рейтинге **Top100Wines** вино «Усадьба Мезыбь» Каберне Совиньон / Каберне Фран / Мерло 2019 встало на 12-е место с оценкой **93,5**.
- Шардоне/Вионье «Мезыбь» хозяйства вошло в **топ-10** белых вин России по версии **Роскачества**.
- Кубок **ABBP** присудил вину «Мезыбь» Каберне Совиньон / Каберне Фран 2019 титул «Выдающееся» с оценкой **90,54 балла**.

Это имя мы узнали лишь год назад, когда первые вина проекта были представлены рынку. **И вот только что винодельня присоединилась к коллекции «Большое Русское Вино».** Пришла пора узнать о ней самое интересное. Текст: Валерия Труфакина

лёгкой, даже нежной манере, что неожиданно для зоны Геленджика, без монументальности и брутальности. Может быть, сказалось то, что виноделием руководили женские руки, задали такой тон».

Коллекция

Сейчас хозяйство выпускает до 200 тыс. бутылок в год, проектная мощность — 500 тыс. бутылок в год, в планах расширение до 1 миллиона. В ассортименте три основных линейки и одна экспериментальная.

- **«Мезыбь»:** лёгкие, простые и понятные вина, которые хорошо сочетаются с широким спектром блюд. В производстве использовались только стальные резервуары, укупорка винтовой пробкой для сохранения фруктовых оттенков и свежести букета.
- **«Усадьба Мезыбь», премиальная линейка:** здесь частичная выдержка в дубе и стальных резервуарах. Яркие, чуть более плотные вина.
- **«Старая Дорога на Джанхот», суперпремиум от «Усадьбы Мезыбь»:** выдержанные, самые долгоиграющие вина, воспитанные в бочке, а затем в бутылке.
- **«Шишка», вина разнообразных техник:** оранж, с карбомацерацией, скин-контактом, розе коферментировано белыми и красными сортами. В 2024–2025 годах планируют выпустить на рынок игристые вина.

ЦИФРЫ

54 га
виноградник
Посадки будут расти

70% красные сорта, 30% — белые

5000–6250
лоз
на гектар
(высокая плотность по местным меркам)

Всего в **200 м** от кромки Чёрного моря находится нижняя граница виноградника на высоте **68 м**

До **230 м** взбирается виноградник

12 сортов высажено. Саженцы саперави и красностопа — из питомника агрофирмы «Южная», международные сорта — из известных питомников Италии и Франции

Прогулка по органическим виноградникам

Винодельческий дом «Бюрнье» приглашает отдохнуть винолюбов и путешественников, соприкоснуться с органическим виноградарством, поближе познакомиться с винами.

Хозяйству вот-вот исполняется 23 года, но оно только второй год принимает винных туристов.
Гости едут к винодельне по аллее стройных солидного возраста пирамидальных тополей, напоминающей дорогу в классических французских шато или тосканских тенутах. Рядом с винодельней вдоль виноградников в скором времени будет разбит небольшой ландшафтный парк с плантацией лаванды.
Виноградники стройными рядами поднимаются к хребту Сенетх, что означает «Виноградный хребет», — это первые в Краснодарском крае органически сертифицированные посадки, надо обязательно посмотреть, как там устроена дружественная природе экосистема.
С северо-восточной стороны виноградники окружает заказник «Красная Горка», откуда приходят гости: кабаны с детёнышами, лисицы. Зайцы облюбовали участок с диким шиповником и ежевикой.
А для фазанов создана искусственная горка из старых кустарников. Прогулка по виноградникам может быть и конной — лошади с соседней фермы давно протоптали сюда дорожку.
Увлекательная экскурсия продолжится по винодельне с погребом, которую ещё не видели даже большинство специалистов. А затем неторопливая дегустация, в скором времени — в новом дегустационном зале, и можно выбрать из семи специальных винных сетов. Всё как-то по-домашнему, как с близкими друзьями, не спеша и душевно.
Можно отдохнуть, полюбоваться закатом. А то и вообще остаться на ночь со всеми удобствами — в глэмпинге премиум-класса из трёх модульных, полностью автономных экодомов, которые совсем скоро откроет винодельня «Бюрнье».
Вот так развивается образ гостеприимной, щедрой и винной Кубани.

ТУРИЗМ «БЮРНЬЕ»:
+7 [928] 240.92.57

Винодельческий дом «Бюрнье» находится в 35 минутах езды от Анапы на окраине станицы Натухаевской на солнечном юго-западном склоне Кавказского хребта.

ПРЕЗЕНТОВАНО ЕЛЕНА КОЛЯВРЕЛИВАЛЕМ ЗЕРОВА

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ДОМА «БЮРНЬЕ»

Реклама — самая интересная и самая трудная форма литературы.

Олдос Хаксли
писатель и философ

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

«Скалистый берег»: этика, эстетика и вино под звёздами

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»

РЕЗЕРВУАРЫ ДЛЯ ВИНА КОЛЯВРЕЙВАЛЕМУЗЕРОВА

В молодом хозяйстве близ Анапы, **где виноградники простираются вплоть до линии скалистого обрыва над морем,** вино создают в полном согласии с природой. Получается красиво, заметно и со смыслом.

Винодельня «Скалистый берег» была основана 2010 году — тогда на южных склонах и плато хребта Семисам были заложены первые виноградники. Так история началась, но перерабатывать собственный виноград здесь стали лишь спустя 10 лет, когда лозы окрепли. В продажу вина поступили в 2022 году и сразу попали в главные российские рейтинги. В июле «Скалистый берег» отмечает двухлетие своей работы. Рассказываем о хитах, новинках и будущих премьерах одного из самых красивых хозяйств страны.

По зову природы

Как открытое всем ветрам стильное здание винодельни с «галькой» на крыше — выдающийся проект архитектора Александра Балабина — было вписано в приморский пейзаж, так и производство вина в его цехах стало продолжением природных процессов. Винодельня «Скалистый берег» устроена по гравитационному принципу: виноград, сусло и вино перемещаются между ёмкостями под воздействием силы тяжести. На виноградниках практикуется исключительно ручной сбор, а в междурядьях высаживают травосмеси как один из приёмов органического виноградарства и совсем не применяют гербициды и инсектициды. В последние пару лет к уже имеющейся «большой семёрке» международных сортов (каберне совиньон, каберне фран, пино нуар, мерло, шардоне, рислинг, совиньон блан) и автохтонному красностопу золотовскому добавились сира, гренаш нуар и альбариньо. На новых участках применяют только органический подход, здесь вовсе не используют пестициды и агрохимикаты. Искреннюю заботу о природе на винодельне возвели в нерушимый принцип. Важную часть терруара «Скалистого берега» составляют реликтовые хвойные и дубовые леса, фисташковые и можжевеловые рощи, которые берегут не меньше, чем виноградники, и с гордостью показывают гостям. Помогает винодельня и соседям — природному заповеднику «Утриш». Вкладывается финансово, рассказывает о важной работе заповедника в сохранении популяций животных и птиц, а ещё изображает обитателей «Утриша» на этикетках вин из премиальной линейки: филин, удод, заяц, лиса, благородный олень и другие глядят с них, как со страниц зоологического атласа. Главное вино хозяйства тем временем так и называется «Красная книга», а выпущено уже в двух «главах».

Отряд красных

Интересно, что сначала «Скалистый берег» представили вино **«Красная книга. Глава 2»** — авторскую версию бордоского ассамбляжа с доминантой мерло, то есть начали с сиквела. Оно тут же стало хитом на полках и получило достойные отзывы от профессионалов. Так, в **ТОП-100** лучших российских вин Simple Wine News релиз этого вина 2020 года занимает 16-е место (**91 балл**), а 2021 года — 32-е место (**90 баллов**). Только в конце 2023-го свет увидел приквел — флагманское вино **«Красная книга. Глава 1»**, где главным героем выступает уже каберне совиньон, а подыгрывают ему каберне фран и мерло. Богатое «подарочное издание» 2020 года вышло ограниченным тиражом 3150 бутылок и было высоко оценено винными экспертами, успевшим попробовать его первыми. Артур Саркисян присудил новому вину **92 балла** (уровень платиновой медали) в гиде «Российские вина 2024». Чего от него ждать? Выразительной ноты чёрной смородины, мягких оттенков древесной смолы, миндаля, табачного листа и шоколада в аромате, плотности и спелости во вкусе с бархатным шлейфом созревших танинов, а ещё внушительного потенциала выдержки минимум в 10 лет. Этикетку бутылки украшает изображение черепахи Никольского, реликтового вида средиземноморской черепахи, обитающего на побережье Чёрного моря. Безусловно, «Красная книга.

ПРЕМЬЕРЫ СЕЗОНА ОТ ВИНОДЕЛЬНИ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»

Глава 1» стало главной премьерой ушедшего года, но всё-таки не единственной. Оценить каберне совиньон можно не только в ассамбляже, но и в сольном исполнении. Кроме того, винодельня представила насыщенное, объёмное и глубокое вино с ягодными и кофейными нотами из 100% красностопа золотовского в бутылках с зайцем-русаком. Один из ключевых принципов винодельни — выпускать своё вино полностью готовым, поэтому продажи каберне совиньона и красностопа начали с 2021 года. По мнению виноделов, его уже сейчас можно открывать и пить, а вот 2020 году ещё стоит полежать на бутылочной выдержке.

Скоро в бокалах

Подведём итог. Всего за два года полноценной работы винодельни в премиальной линейке «Скалистый берег» появились восемь кюве: **«Красная книга. Глава 1»** и **«Красная книга. Глава 2»**, моносортовые вина из каберне совиньона, каберне франа, шардоне, рислинга, совиньона блан и красностопа золотовского. Для полного собрания винной классики не хватает только пино нуара, но этот пробел обещают устранить в самое ближайшее время: вино уже скоро поступит в продажу. К его созданию подходили максимально деликатно: ручной сбор, бережное раздавливание ягод, мацерация в деревянном буте и выдержка в дубе. Главный энолог хозяйства Ирина Яковенко и главный винодел Кирилл Бардаков уже оценили результат: пино нуар 2022 года от «Скалистого берега» порадует хрестоматийными нотами подлеска и северных ягод, а также красивыми оттенками финика, чёрного перца, грецкого ореха и сигарной коробки.

«Ветер в травах»

Напомним, что в прошлом году «Скалистый берег» также представил вторую линейку своих вин, посвящённую терруару. Ей дали нежное название **«Ветер в травах»**, и это удивительно точное описание картины, которая открывается

Новые релизы «Скалистого берега»

СЕЙЧАС НА ПОЛКЕ

«Красная книга. Глава I» 2020 (каберне совиньон 73%, каберне фран 18%, мерло 9%)

Каберне Совиньон 2021

Красностоп Золотовский 2021

СКОРО В ПРОДАЖЕ

Пино Нуар 2022

«Мелодия лета» 2023 (каберне фран, мерло, красностоп золотовский, совиньон блан)

С недавних пор на «Скалистом берегу» стало возможным ***провести свадебное торжество с выездной регистрацией, семейный праздник или бизнес-событие****. Для частных мероприятий доступен просторный и светлый дегустационный зал в той самой «гальке» на крыше, откуда открывается головокружительный вид на виноградники и теряющийся в голубой дымке горизонт.*

взгляду гостя винодельни: на всей территории хозяйства мягкие порывы южного ветра играют с полевыми цветами и густой зелёной травой. В коллекцию вошли только ассамбляжные вина, поровну белых и красных: **«Шёпот цветов»** (рислинг и совиньон блан), **«Дыхание волн»** (шардоне и совиньон блан), **«Ветер в травах»** (каберне фран, мерло, каберне совиньон) и **«Песнь холмов»** (каберне фран, мерло, красностоп золотовский). Именно эта линейка совсем скоро пополнится первым розе от «Скалистого берега» — **«Мелодия лета»** (каберне фран, мерло, красностоп золотовский и совиньон блан — все урожая 2023 года). Обещают медоносные цветы и белый персик в аромате, дополненные тонами выпечки и ванили, а во вкусе — россыпь ягод, от малины и вишни до клубники.

Берег открытий

Путешествие винными маршрутами Краснодарского края вряд ли можно себе представить без «Скалистого берега». Во-первых, сюда удобно добираться: от Анапы до винодельни всего 20 минут на машине, просто держите курс на село Варваровка. Во-вторых, знакомство с производством и винные дегустации здесь органично вписывают в сценарии любопытных туров. Популярная ночная экскурсия «Вино и звёзды», например, начинается на гравитационной винодельне, а заканчивается в космосе: через мощный телескоп под руководством популяризатора астрономии Руслана Ильницкого гости-полуночники наблюдают кольца Сатурна, лазурные диски Урана и Нептуна, похожие на алмазную пыль звёздные скопления и удивительные двойные звёзды, а компанию им составляют вина из премиальной линейки «Скалистый берег» (их дегустация, к слову, также включена в экскурсию «Гравитация»). Оценить вторую линейку с июля этого года можно на экскурсии «Ветер в травах».

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»

Теперь «Шато Ай-Даниль»

Интересные изменения происходят на ЮБК: хозяйство, хорошо известное рынку как **Château Côtes de Saint Daniel**, станет «Шато Ай-Даниль». О возвращении к истокам нам рассказал исполнительный директор проекта Евгений Богданов.

Исполнительный директор проекта Евгений Богданов

Время перемен

С 1 июня хозяйство будет называться **«Шато Ай-Даниль»** — по имени посёлка, где мы находимся. В этой исторической местности 200 лет растёт виноград. В начале XX века «Ай-Даниль» был уже известным брендом. В «Мастере и Маргарите» у Булгакова в главе 14, помните? Во время похождений в Ялте Степан Лиходеев разбил восемь бутылок белого «Ай-Даниля». У Булгакова в разных произведениях встречаются ай-данильские вина. И пусть виноградников не сохранилось, но винодельню начала прошлого века мы восстановили по архивам в 2008 году. На этикетках Château Côtes de Saint Daniel сочетались три языка. Французское Château говорило о бордоском принципе хозяйства полного цикла. Свою лепту внёс итальянец Николо д'Афлито, энолог тосканского дома Frescobaldi, который консультировал нас около пяти лет. Теперь у «Шато Ай-Даниль» будут лаконичные этикетки кириллицей, но с прежними названиями, как **«Трамонто»** и **«Бомонд»**, которые давно на слуху. В нашей концепции развития у меня возникает образ не шато, а итальянской тенуты — как Tenuta dell'Ornellaia, только русское шато с итальянским лоском.

Сейчас у нас сложилась правильная синергия с нашей южной командой: главный винодел Андрей Макагонов — потомственный винодел массандровской школы, управляющий винодельней Евгений Ломейко и винодел-технолог Лариса Ивановна Береснева — опытные специалисты со своим

видением, я в свою очередь привношу насмотренность из категории fine wines мирового виноделия, ведь всю жизнь до этого занимался не российскими винами.

Погреб под сводами

Премьера «Шато Ай-Даниль» связана и с постройкой нового погреба для выдержки вин: во впечатляющего размера овальном зале в третьем флигеле сферический свод поддерживают 14 каменных колонн, он сможет вместить до 400 барриков. А по окружности в стене оборудованы «казы» — ячейки для хранения бутылок: в перспективе клиенты хозяйства смогут хранить свои вина здесь, в идеальных условиях.
Кроме того, мы обновили кое-что из оборудования, поставили новую линию розлива, позволяющую работать с натуральной и винтовой пробками (хотим поэкспериментировать), а также с бутылками разной ёмкости (видим, что растёт спрос на 0,375-литровые).

Фавориты остаются

Один из наших флагманов — красное «Трамонто»: его отличает суперспособность к красивому развитию с годами, стабильность стиля бордоской направленности от винтажа к винтажу.
Не менее сложный характер у выдержанного «Ай-Даниль», созданного Николо д'Афлито. «Бомонд» — наше культовое алиготе с самого высотного виноградника, сложное, структурное, глубокое. Я недавно пробовал вертикалку «Бомонд» 2010–2019 годов: развиваются фантастически. В жарком климате ЮБК мало какие белые сорта способны сохранять кислотность и свежесть, давать сложные вина, как алиготе.

И в конце июля в Москве в историческом здании Покровских казарм 1798 года постройки открывается второй фирменный бутик **«Джаннет»**, где будет представлена вся линейка вин хозяйства разных годов урожаев.

Суперкрыму быть

Стратегически мы уйдём от невыдержанных вин. С наших чуть более чем 20 гектаров можно сделать максимум 100 тысяч бутылок, и мы не планируем развиваться в ритейле, вина не хватит. Ключевая идея — создание «суперкрыма». Ведь где ещё в мире похожие прибрежные жаркие виноградники?
В Маремме и в Болгери. Но речь не о заимствовании, конечно, а о вдохновении.
Мы работаем над созданием суперпородистого вина на нашем терруаре. А выдержка в барриках очень хорошо влияет на вина Ай-Даниля.
В 2023 году мы собрали лучшие грозди со старых лоз (саперави 2003 года посадки, каберне совиньон 2005-го, мерло 2008-го), сделали триаж и заложили в баррики. За оптимальной продолжительностью будем следить: 18 или 24 месяца — покажут наблюдения. Ждём интересных результатов, а пока дискутируем с главным виноделом, что лучше получится — саперави, мерло, кабсов, или наше суперкюве будет ассамбляжем. Это перспектива конца следующего года.

Первые виноградники в Ай-Даниле были заложены в 1835 году генерал-губернатором Крыма графом Воронцовым. Здесь же был построен и первый в Крыму винный погреб для хранения и выдержки вин.

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ «ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ»

Сохранить
для лучшего

Тонкие бургундские пино нуары, изысканные бордо, элегантные бароло и глубокие рислинги умеют красиво развиваться в бутылке и способны подарить куда больше удовольствия тому, кто умеет ждать. Однако неправильное хранение может разрушить структуру даже очень хорошего вина. *«Вино — это живой продукт. Нельзя забывать об этом. В конце концов всё сводится к тому, как оно хранилось»,* — подтверждает Андреас Ларсон, Лучший сомелье мира 2007 года и бренд-амбассадор шведских винных шкафов **Asko**. Идеальным местом для хранения вина считается погреб, но в современном мире обладают им единицы: это дорого и не всегда удобно. Лаконичные по дизайну и приближенные к условиям погреба по своим параметрам винные шкафы Asko — разумный выбор для винных ценителей. Помимо регулируемого температурного режима, у них есть ряд других важных бонусов: воздух внутри проходит через угольные фильтры, компрессор работает практически беззвучно, дверь обладает защитой от ультрафиолета, а влажность поддерживается на уровне 70%. А ещё с ними не придётся доставать к ужину бутылку буквально из-под земли — достаточно просто открыть дверь шкафа.

Олег Репин, **винодел**

Самые хрупкие вина — белые, но если хранить их правильно, то и они будут развиваться в бутылке 5–10 лет. Месяц назад мы достали из погреба и открыли бутылку ***рислинга Oleg Repin****. Вино было 2014 года и, несмотря на 10-летнюю выдержку, находилось в превосходной форме. Температура — ключевой фактор для хранения вина, хотя ещё важнее градусов её стабильность. Я считаю, лучше хранить вино при чуть более высокой, но всё-таки постоянной температуре. Другой важный момент — влажность. При высокой влажности пробка сохраняет эластичность и герметично прилегает к горлышку, но если в хранилище слишком сухо, она медленно высыхает, и кислород проникает в бутылку. Вреден для напитка и ультрафиолет.*
В винных шкафах предусмотрены все условия для хранения, а ещё у них есть преимущество — идеальная температура подачи вина. Особенно если у холодильника есть 2–3 зоны — для белого, красного и игристого. Нагрянули гости или вы решили налить себе бокал — любое вино уже готово.

Температура *— ключевой фактор для хранения вина, хотя ещё важнее градусов её стабильность. Я считаю, лучше хранить вино при чуть более высокой, но всё-таки постоянной температуре.*

Сегодня виноделы стремятся выпускать на рынок готовое к употреблению вино, **но сложным и ценным кюве выдержка по-прежнему идёт только на пользу**.

Модель WCN25842G

* Компактный, встраиваемый
* Две автономные температурные зоны.
Например: 9 °C для белых и 12 °C для красных вин

Стильный винный шкаф на 38 бутылок встраивается под столешницу, а открывается лёгким нажатием на дверцу. Вентиляционная решетка в виде плинтуса и отсутствие ручки позволяют ему буквально слиться с мебелью. Лайфхак для интеллектуалов: винный шкаф отлично сочетается не только с кухонным гарнитуром, но и с книжными полками, так что его можно установить и в библиотеке, чтобы уютными вечерами наслаждаться бокалом под толстый роман.

ПРЕМИИ:

Модель WCN311942G

* Три автономные температурные зоны
* Вместительность
* Учёт коллекции в приложении ConnectLife

Если ваша винная коллекция насчитывает больше сотни бутылок, стоит задуматься о хранилище покрупнее. Шкаф с тремя климатическими зонами и зоной подачи, где можно разместить бокалы и аксессуары, станет альтернативой погребу. На бесшумно выдвигающихся полках с подсветкой можно разместить до 189 бутылок. Вести их учёт просто: отсканируйте этикетки через приложение ConnectLife на смартфоне и зарегистрируйте каждую бутылку на своём месте в холодильнике. Можно добавлять и заметки. Например, как бутылка попала в коллекцию или когда вы хотели бы её открыть.

ФОТО: ВАНЯ БЕРЁЗКИН; АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ ASKO

Настойчиво
рекомендуем

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Натуральная настойка **«Онегин Gourmet Грейпфрут»** — это яркая основа для летних коктейлей и изысканный самостоятельный аперитив. Что делает её уникальной находкой для домашнего бара?

Сегодня обращение к культурному коду и традициям — тренд в любой сфере, от моды и архитектуры до гастрономии и миксологии. Натуральные настойки «Онегин Gourmet» стали эффектным посвящением бренда премиальной водки «Онегин» русским напиткам и сказкам Пушкина. Бесспорный хит в их коллекции — настойка «Онегин Gourmet Грейпфрут», удивляющая взрывным цитрусовым вкусом.

Красиво сработано

Онегин, как мы помним, всегда был «как денди лондонский одет», а настойки «Онегин Gourmet» с гордостью носят его имя — вот и дизайн коллекции настоек по-настоящему впечатляет. Бутылки лаконичной формы украшены этикетками с затейливыми мозаичными рисунками: стоит присмотреться, и вы обнаружите в сплетении узоров изображения героев любимых пушкинских сказок. Настойку «Онегин Gourmet Грейпфрут» вдобавок легко узнать по ярко-розовой этикетке. Книгу не судят по обложке, но внешний вид этой бутылки не обманет: её содержание столь же эффектно.

Больше вкуса

Веками настойки в России делают на ягодах: на бруснике, клюкве, облепихе, рябине, вишне. Если раньше эти вкусы были актуальны, то сегодня уже не удивляют и не захватывают новое поколение гурманов. Настойки «Онегин Gourmet» отличаются оригинальными рецептами. Так, «Онегин Gourmet Грейпфрут» не только сделана из нетипичного для жанра настоек фрукта (сочного цитруса в ней больше, чем в грейпфрутовом фреше), но и дополнена лаймовым соком и миндалём.

Чувство вина

В создании натуральных настоек впервые была применена свойственная вину выдержка на осадке: в бутылке сохранили мельчайшие частицы фруктов и ягод, чтобы напиток продолжал своё развитие и эволюционировал до того самого момента, пока не попадёт в бокал. Благодаря технологии sur lie fruitier («на фруктовом осадке») грейпфрут, лайм и миндаль в «Онегин Gourmet Грейпфрут» смешиваются буквально на молекулярном уровне, как краски на палитре художника. В результате появляется новый, многогранный и комплексный вкус.

Всё смешалось

По словам бренд-амбассадора водки «Онегин» Александра Глазунова, в настойке «Онегин Gourmet Грейпфрут» есть сладость, терпкость, пикантность и кислотность — всё, что нужно для хорошего коктейля. Достаточно просто подать настойку в бокале олд фэшн, наполненном колотым льдом, чтобы получить идеальный аперитив. Останется разве что украсить его веточкой розмарина и слайсом грейпфрута. Ещё один вариант — смешать настойку с ледяным игристым вином или тоником. Благодаря сходству с лёгким биттером и ликёром одновременно в сложных миксах «Онегин Gourmet Грейпфрут» открывает барменам полную свободу для творчества.

ФОТО: SIMPLE GROUP

Союз гастрономии и пространства

Рассказываем о ресторанах в разных регионах России, вписанных в интересный **архитектурный концепт**. Текст: Яков Лысенко

С развитием внутреннего туризма в регионах активизировались энтузиасты, взявшиеся за восстановление старинных усадеб, теремов, парковых ансамблей, домов творчества, а также за строительство новых объектов — с вниманием к местным культурным особенностям. Тренд наметился ещё в 2000-х, сегодня он продолжает набирать обороты, тем более что власти постепенно упрощают приватизацию исторических памятников, чтобы мотивировать потенциальных инвесторов. Те же стараются привлечь гостей, фокусируясь на развитии гастропроектов, ведь аутентичная кухня укрепляет и дополняет архитектурно-ландшафтный концепт. 11 локаций с идеальным симбиозом — в нашей подборке.

Усадьба Марьино

Ленинградская область

Родовое имение Строгановых-Голицыных — один из самых пышных усадебных ансамблей России XIX века. Здесь часто бывала Наталья Голицына, фрейлина «при дворе четырёх императоров», ставшая прообразом Пиковой дамы в одноимённой повести Александра Пушкина. Исторические интерьеры в стиле позднего классицизма, восстановленный по старинным акварелям английский парк, ресторан с антикварной мебелью и охотничьими трофеями на стенах, где сервируют блюда, приготовленные на основе продуктов с местной фермы и огорода, — культурный и гастрономический досуг обеспечен.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Терем Асташово

Костромская область

Аутентичный терем в деревне Асташово, построенный в 1897 году костромским крестьянином Мартьяном Сазоновым и реконструированный с использованием исторических материалов и технологий группой энтузиастов в 2010-х годах. Теперь это бутиковый отель, где царит атмосфера деревенской усадебной жизни: здесь и самовар на веранде, и натопленная русская печь, и старинные буфеты, и баня, и лодочный причал на лесном озере, а также ресторан с сет-меню на основе локальных продуктов.

La Ferme de Rêve

Московская область

Архитектура хозяйства La Ferme de Rêve вдохновлена средневековым замком Шомон-сюр-Луар. Здесь 50 га лесов и полей, собственная ферма с поголовьем племенных животных и птиц, гостиничные номера с антикварной мебелью XVIII века, а также ресторан с сезонными блюдами. Франция в 130 км от Москвы, недалеко от Коломны.

Усадьба Гребнево

Московская область

Классицистический архитектурно-парковый ансамбль XVIII века в 28 км от столицы, с усадьбой, окружённой пятисотлетними дубами и трёхсотлетними липами — её первые упоминания встречаются в начале XIV века. На территории разбили современный отель с рестораном русской кухни «Царская трапеза», где из панорамных окон можно любоваться Барским прудом.

Переделкино

Москва

Прогуляться по легендарному городку писателей, где жили Борис Пастернак, Корней Чуковский, Булат Окуджава, Белла Ахмадулина и другие великие авторы, изучить мемориальные дома-музеи, а затем насладиться домашней кухней в кафе Дома творчества — расположенное в пространстве бывшей оранжереи, оно выполнено в стиле поздних 60-х годов. Здесь же недавно открылся ресторан «Библиотека» в той же эстетике — с лесной верандой, создающей дачную атмосферу, книжной коллекцией, где можно выбрать чтиво на время трапезы, а также меню, вдохновлённым русской кухней XVIII века.

«Этномир»

Калужская область

На территории парка-музея «Этномир» можно найти белоснежную хату с камышовой кровлей, где расположилось кафе славянской кухни «Борщ». Одноимённый царь-суп, а также драники, вушки и галушки здесь подают на вышитых скатертях с домотканными рушниками, вокруг — расписные стены, старинные элементы быта и деревянная мебель.

Главная архитектурная Мекка страны, самый большой арт-парк Европы, где на открытом воздухе развернулась коллекция произведений современного искусства и архитектуры.

«Никола-Ленивец»

Калужская область

Главная архитектурная Мекка страны, самый большой арт-парк Европы, где на открытом воздухе развернулась коллекция произведений современного искусства и архитектуры. Взглянуть на «Виллу ПО-2», построенную по эскизам легендарного художника и архитектора Александра Бродского, на похожий на лоскутное одеяло «Дом-антресоль» авторства Алексея Луки, на зависший над оврагом 12-тонный цилиндр, проект «Русское идеальное» Сергея Кузнецова, а затем отправиться в кафе «Угра» с локальными блюдами на мангале и видом на пруд.

ФОТО: SHUTTERSTOCK; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Кудыкина гора»

Липецкая область

Современный взгляд на тему русской идентичности без лубочности и явных исторических цитат находим в ресторане «Там, где еда» на территории парка «Кудыкина гора». В интерьере считываем массу отсылок к архитектурным приёмам различных эпох Руси и России — переосмысленных и скомпилированных в новую эстетику. Кирпичный тяжёлый низ, пол-мостовая, ажурные воздушные окна, пояса богатых узоров по стенам, золото и латунь — вспоминаем русские хоромы. На потолке — символичные деревянные кружева, напоминающие русское узорочье и деревянный лемех на куполах церквей Севера. Сказочности добавляют свисающие светильники в общем нефе. В общем, в ожидании сезонных блюд, в основе которых исключительно локальные продукты, есть что поразглядывать.

Усадьба Скорняково-Архангельское

Липецкая область

Дворянская усадьба XIX века, протянувшаяся вдоль берега реки Дон, где гости могут остановиться в отреставрированном главном доме, флигелях и дворовых избах. Русская баня на дровах, посиделки у камина, велосипедные и водные прогулки вдоль набережной, рыбалка — здесь есть всевозможные речные активности. А в здании бывшей ткацкой фабрики находится ресторан русско-французской кухни «Бальмонтъ», где отправляют в гастропутешествие в Россию Серебряного века.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Парк «Лога»

Ростовская область

Под Каменском-Шахтинским в Ростовской области за 15 лет художники, реставраторы, плотники, кузнецы создали огромный ландшафтный парк «Лога», где реализовали десятки проектов, вдохновлённых архитектурным наследием Руси. Так, забежав на осетра в сливочно-икорном соусе или зайца с черносливом в ресторан «Бояринъ», вы попадёте в боярские хоромы с золочёным потолком, расписными стенами, сотнями предметов старины.

Усадьба Локо Чимбали

Крым

В парке живой истории «Федюхины высоты» соорудили генуэзскую усадьбу XV века — ту, где жили итальянцы во времена колонизации ими крымского побережья. Это целый комплекс аутентичных построек: таверна, хозяйская спальня, трапезная, комнаты прислуги, мастерские и кузница. Здесь же проводят чимбальскую трапезу — ужин с блюдами, приготовленными по средневековым рецептам. Гости, переодетые в костюмы на средневековый манер, ужинают в окружении свечных фонарей и знакомятся с историей генуэзской культуры.

СМЕНИТЬ **КАРТИНКУ**

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

Берущее истоки у сафари-тентов, появившихся ещё в начале XX века, глэмпинг-движение *[с англ. — glamorous camping]* оформилось в нулевых в Великобритании, а затем покорило весь мир. В национальных парках, сосновых рощах, в горах, на берегах рек и озёр стали появляться шатры, геокуполы, деревянные домики с отельными удобствами, при этом уютно вписанные в природный ландшафт. Глэмпинг — для того, чтобы выспаться, привести мысли и чувства в порядок, познакомиться с местной флорой и фауной, изучить локальную культуру, отведать гастроспециалитеты. Lessis more — достичь баланса, чувства лёгкости и свободы, освободившись от лишнего. Важна экологичная архитектура, уютные интерьеры, досуг, сфокусированный на окружающей среде.

В России открылось уже порядка 500 глэмпингов, но это всё ещё нишевая история. Расширение субсидий и популяризация экотуризма дали бы серьёзный толчок индустрии, считает основатель **«Зелёной Тропы»** Ирина Мамай. Пока большинство отечественных глэмпингов далеки от идеала, но всё же Ирина поделилась с нами своим **топ-5**.

«Зелёная Тропа»

Тульская область

Расположенное рядом с деревней Волковичи, это место — про единение с природой. Шатры, маленькие деревянные домики с панорамными окнами, через которые утром слышно шорох ветвей, петухов из соседней деревни, а ночью — стрекот кузнечиков, пение садовой камышовки, стук колёс электрички. Авторы отказались от заказанного генплана, не учитывающего местную растительность, — так им удалось уберечь деревья, малинник, дикую клубнику. Траву косят минимально, только в проходах, так что повсюду благоденствуют кузнечики и маленькие птицы. Здесь можно отправиться с биологом на лесную прогулку, а во время миграции птиц — выдвинуться на Оку с биноклями.

Пройти мастер-класс по лепке из глины, рисованию, плетению венков, сбору полевых букетов, вечером сходить на массаж и в баню, а после наведаться на ужин в фермерский ресторан, где по-домашнему уютно — с бабушкиными сервантами, картинами современных художников. Меню строится вокруг локальных специалитетов, фермеры часто заглядывают в гости к «Зелёной Тропе» с дегустациями. Мёд в местной бане — с соседской пасеки, летом можно отправиться на рыбалку с катера, а в преддверии сумерек сходить на молочную ферму прямо к вечерней дойке.

«Нас считают эталоном на рынке, потому что мы транслируем философию глэмпингов такой, какая она должна быть: близость к природе, внимание к мелочам, уместность и продуманность всего. Досуг организован вокруг того, что даёт природа. Бильярда, караоке и тирамису у нас не найдёшь, а ими, к сожалению, грешат многие проекты», — рассказывает Ирина.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Собственники “Холмов” — декораторы, и это самый красивый глэмпинг в стране».

«Холмы»

Ульяновская область

Отличное место для отдыха, расположенное в 40 км от Ульяновска, у подножия Тушнинских меловых холмов, входящих в нацпарк «Сенгилеевские горы». Местные прозвали его «ульяновской Швейцарией» за красоту фауны и ландшафта. Здесь меловые склоны, покрытые лесом вершины, глубокие овраги, долины горных речек, богатые разнотравные луга и сухие ковыльные степи.
Чем заняться? Расслабиться в спа-зоне с видом на холмы, приготовить ужин на гриле, посидеть у костра в отличной компании, насмотреться на звёздное небо и выспаться на свежем воздухе, пройтись по экотропе, наблюдая за дикой фауной, взобраться на гору, завершить вечер на террасе с летним кинотеатром.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Глэмпинг на берегу Волги, продуманный в деталях, с внимательным персоналом и отличной кухней».

«Ново-Окатово»

Тверская область

Глэмпинг, расположенный в одноимённой деревне на берегу Волги в сосновом реликтовом лесу среди вековых сосен. У него даже есть собственный причал, поэтому сюда можно не только доехать, но и приплыть — важно лишь, чтобы яхта была не длиннее 10 метров!
Разместят вас в уютных домиках с дизайнерской мебелью из натурального дерева, мягким текстилем ручной работы и керамической посудой. Здесь наслаждаемся променадами по лесу и вдоль реки, паримся в русской бане с горячей и холодной купелями, а также ужинаем в местном ресторане, где концепт-шефом выступил Виктор Белей, шеф-повар московского «Ухвата», отмеченного гидом Michelin. В основе — русская кухня и локальные продукты, приготовленные в дровяной печи.

Nordic SPA

Калининградская область

Минималистичный спа-комплекс, развёрнутый на уединённом пляже в посёлке Янтарном, одном из лучших курортов региона. Здесь на фоне балтийских пейзажей расположены жаркие сауны с панорамными окнами, купелями и зонами отдыха. Море всего в 50 метрах, им можно наслаждаться из любой точки, особенно атмосферно здесь в шторм: отличный контраст лаконичной архитектуры и природной силы.

«Невероятно красиво: море, поросшие травами дюны, чаны, немногословная архитектура».

We Lodge

Ленинградская область

Это пространство вдохновлено африканскими сафари-лоджами, которые хотя и расположены в заповедных зонах, по удобству и сервису не уступают пятизвёздочным гостиницам. We Lodge — комплекс из 16 бунгало, часть из которых — с видом на Медное озеро, а другая разместилась прямо в хвойном лесу. Все домики установлены на свайном фундаменте с минимальным вмешательством в почву: деревья растут прямо сквозь террасы и кровлю. Ни одно из них не пострадало при строительстве объекта. Гуляем по лесным тропам, паримся в травяной сауне, занимаемся йогой, лесным кроссфитом, сапсёрфингом, рыбалкой, смотрим кино под открытым небом. У каждого гостя на террасе лоджа есть гриль-камин, так что можно самостоятельно управиться с ужином. Или же делегировать его Антону Исакову, который устраивает гастровечера в формате chef's table в ресторане лесной кухни Hvoy. А после заглянуть на коктейль в бар-гостиную Roots — там же с пятницы по воскресенье проходят английские чайные церемонии со сконами и викторианскими кексами.

«We Lodge называют себя глэмпингом, но по сути им не являются. Это проект с цельным, продуманным концептом — в более высокой ценовой категории в сравнении с другими объектами, но оно того стоит».

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Делать деньги без рекламы может только монетный двор.

Томас Маколей
британский историк и политик

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

едем на цвет

Валерия Труфакина собрала для вас **лучшие цветочные локации** в Крыму и координаты с лотосами на Кубани.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: НИНО МИРЗАШВИЛИ

КУБАНСКИЕ ЛОТОСЫ

С июля до сентября в Краснодарском крае цветут лотосы. Даже когда цветов нет, засаженные лотосами водоёмы пользуются вниманием туристов.

1. **Долина лотосов на Тамани**

45.229736, 37.293133

Самое популярное и крупнейшее место — это Ахтанизовский лиман со стороны Голубицкой. С индийскими розовыми лотосами советские ученые начали экспериментировать здесь в 1980-х, и проект удался. Но подбираются к лотосам только по воде — наилучший путь по Казачьему ерику от посёлка Стрелка, где нанимают катер или лодку.

2. **Озеро Бам в Абрау-Дюрсо в посёлке Лесничество**

44.740562, 37.567606

Самое тайное место. Здесь было водохранилище для орошения виноградников. В 2002 году из-за дождей разрушилась плотина, и вода утекла по руслу реки Дюрсо. Водоём превратился в озеро, здесь попытались высеивать лотосы — а они взяли и прижились. Добираются сюда только самые упорные туристы, и совсем не ради лотосов. Осматривать красоту можно с берега, есть несколько приличных мест для фото.

3. **«Лотосовый рай» в Лучевом с/п под Лабинском**

44.680864, 40.764606

Самое благоустроенное место. Это база отдыха, где находится большое озеро, в котором высадили лотосы. Плантация разрослась на значительную часть водоёма. Для туристов обустроили инфраструктуру: смотровые мостики с перилами по периметру, беседки с навесами. Выделена зона для рыбалки, есть сувенирная лавка.

4. **Озеро лотосов рядом с Белозёрным**

45.080588, 38.700924

Самая популярная локация с лотосами под Краснодаром. Индийский и каспийский (орехоносный) лотосы в водоём высадил житель посёлка Белозёрного, который взял пруд в аренду в 1993 году. Растения заполонили всё озеро на радость туристам. Для них здесь построили удобные смотровые площадки. Это всего 10 км от краевой столицы по Елизаветинскому шоссе, перед Белозёрным у часовни парковка и дорога к озеру.

5. **Озеро лотосов в Старонижестеблиевской**

45.382866, 38.436807

Самое домашнее место. На маленьком озере рядом с Ангелинским ериком местные высадили лотосы 20 лет назад. Просто так: туристы тут не подразумевались. Когда лотосы покрыли озеро сплошным ковром, целенаправленно стали приезжать желающие полюбоваться цветением. К озеру ведёт узкий мостик, есть небольшая смотровая площадка.

6. **Пруд Штаны в Северском районе**

44.831583, 38.732252

Самое курьёзное место. По дороге на винодельню «Собер-Баш» в сторону Северской можно свернуть к хутору Свободный — и удивиться местной плантации лотосов. В 2010-х годах Николай Денисов, переехав из Краснодара, решил облагородить местный пруд, формой напоминающий штаны. Он благоустроил пляж и посадил в левой «штанине» лотосы, привезённые из посёлка Белозёрного. Спустя 10 лет лотосы пытаются захватить штанину целиком, посетители контролируют их на лодке, которую можно взять у Николая напрокат.

7. **Сквер «Каменный цветок» в Горячем Ключе**

44.626925, 39.108545

Самое лечебное место. Курорт не обижен визитами релаксирующих, и для них неподалёку от аллеи Тысячи Сосен появилось ещё одно место притяжения — сквер «Каменный цветок» с фонтанами и небольшим искусственным водоёмом. Два летних месяца здесь цветут лотосы, а в остальное время барахтаются черепашки, плавают золотые рыбки.

8. **Река Ставок у женского монастыря в Пластуновской, и чуть дальше — река Кочеты в Динской**

45.314351, 39.239635

Самое проезжее место. Прямо с трассы М-4 «Дон», с небольшого мостика в станице Пластуновской видно это лотосовое место с белыми лебедями. Никто не знает, откуда здесь завелись эти магические краснокнижники, но они устилают часть реки Ставок и берег у подворья женского монастыря иконы Божией Матери «Всецарица». Вместе с паломниками на подворье приходят и туристы.

ЦВЕТУЩИЙ КРЫМ

Курортный полуостров обладает особой притягательностью круглый год. Вполне возможно, что для разных крымских мест всегда есть своё время — пусть это будет время, когда там всё в цвету.

ЯНВАРЬ

Розовые цветки красно-книжного эндемика — **цикламена Кузнецова** (он же цикламен косский) — распускаются в конце тёплого января в лесах Белогорска, между посёлками Радостное, Богатое, Тополёвка, Мелехово и Русское. В заказнике «Кубалач». В балке Терен-Джилга (Змеиная) в окрестностях Танкового под Бахчисараем.

ФЕВРАЛЬ

Подснежники: возле Терновки и на вершине Аю-Дага.
Краснокнижный крокус крымский, или **шафран Адама**: на каменистых и травянистых склонах, полянах в Горном Крыму (кроме Южного берега) и под Керчью.
Миндаль: Исторический бульвар и склон Южной бухты в Севастополе. На Малаховом кургане — 200-летний миндаль. В Судаке перед Генуэзской крепостью, в Миндальном, Морском, Плодовом, Межводном.

МАРТ

Кроме подснежников, радует **сон-трава,** она же **прострел:** на яйлах, возле пещерного монастыря Челтер-Мармара.
Магнолия Суланжа расцветает в Ялте и Севастополе, в Японском парке санатория «Айвазовское» в Партените, позднее в Симферополе — в парках и Ботаническом саду.

АПРЕЛЬ

Сакура: в Японском саду Mriya Resort & SPA, в Японском парке санатория «Айвазовское» в Партените. В Никитском ботаническом саду, а также в Ботаническим саду КФУ им. Вернадского и Детском парке Симферополя.
Тюльпаны, в том числе красно-книжный тюльпан Шренка, цветут в Никитском ботаническом саду, в Ботаническим саду КФУ в Симферополе. У розового Кояшского озера и на Кара-Даге.
Персики и вишни: в садах между Бахчисараем и Долинным, возле Терновки, в Железнодорожном и Табачном, в Инкермане, Верхнесадовом, Штурмовом, Танковом.
Дикие пионы — не путайте их с маками: в Красной балке у подножия Белой скалы. Ай-Петри и Чатыр-Даг, Долгоруковская яйла, Караби-яйла, окрестности Коктебеля.
Глициния: ЮБК.

МАЙ

Каштаны: улицы и набережные практически всех городов Крыма.
Ирисы: Ботанический сад в Симферополе (самая большая коллекция). В Никитском ботсаду всего 283 вида. Дикие — в Новом Свете, в реликтовой можжевеловой роще.
Лён: поля в северо-западной части полуострова, например, в Сакском.
Маковые поля: в Бахчисарайском районе, в Севастополе, Балаклаве, Инкермане. Под скалами Кара-Коба.
Эфиромасличные и садовые розы: Тургеневка, Розовый под Алуштой, в Крымской Розе в Белогорье.

ИЮНЬ

Лаванда: Бахчисарайский район, Тургеневка, Красный Мак. Много заброшек по всему Крыму, от Алушты до Оленевки.
Кувшинки: озеро у подножия Аю-Дага, Форосский парк, Никитский ботанический сад.
Ромашка: поля в Байдарской долине, по дороге на Чатыр-Даг.

ИЮЛЬ

Подсолнухи, розы
Опунция начинает давать съедобные плоды, так называемые шишки: мыс Плака.

АВГУСТ

Подсолнух: Белогорский и Красногвардейский районы.

СЕНТЯБРЬ

Шафран, или **крокус** (кроме весеннего шафрана крымского, или Адама): на Крымском предгорье, на горном плато Главной гряды Крымских гор в районе ЮБК, любит склоны Мердвен-Кая у Фороса.
Лимониум, или **кермек:** под Керчью, Симферополем, в Бахчисарае.

ОКТЯБРЬ

Хризантемы

НОЯБРЬ

Виноградники в багрянце и золоте — в зависимости от сорта винограда.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: НИНО МИРЗАШВИЛИ

Встречаемся у «Причала»

Алексей Кузнецов, Мария Кузнецова, Роман Камший

Друзья детства Алексей Кузнецов и Роман Камший родом из Новосибирска. Там они учились в одной школе и гоняли мяч во дворе. В Геленджик первым, уже из Москвы, перебрался Алексей. Физик с опытом работы в продажах, он всегда мечтал о своём ресторане, а тут нашлось подходящее место. Сейчас Алексей называет себя амбассадором Геленджика, потому что перетянул в свой «Причал 93» немало приятелей. Среди них оказался и Роман, на тот момент осевший в Чебоксарах. Название проекта красиво раскладывается на смыслы. Когда-то на этом месте и правда был морской причал, а цифра 93 — автомобильный код Краснодарского края. Как вы лодку назовёте, так она и поплывёт: ресторан стал точкой пересечения жизненных и географических маршрутов разных людей.

Хлеб и вино

Пожалуй, больше нигде в мире вы не встретите паб-пекарню — такую концепцию придумали только для «Причала 93». Идейным вдохновителем пекарни стала Мария Кузнецова, жена Алексея. Врач по образованию, она нашла своё призвание в пекарском деле. Теперь каждый день Мария предлагает гостям свежий хлеб разных сортов, а к зимним праздникам печёт образцовый панеттоне, который главный винодел «Усадьбы Дивноморское» Маттео Колетти даже сравнивает с панеттоне своей бабушки. От паба же здесь не столько пиво, сколько дружелюбная атмосфера. Коктейли тоже смешивают нескучные, а винная составляющая, за которую отвечает Роман, заслуживает особого внимания: гостям предлагают порядка 500 вин, 400 из которых — российские.

Как в любом курортном городе, **всё самое интересное в Геленджике** происходит неподалёку от набережной. Стоит пройти через тенистый сквер Победы — и вот вы в пабе-пекарне **«Причал 93»**, где витает дух винно-гастрономических открытий. Редактор SWN Татьяна Паласова познакомилась с двумя сибиряками, которые строят «лучший ресторан в мире» на берегу Чёрного моря.

● В марте на карте Геленджика появилось ещё одно место силы — многофункциональный центр **«Геленджик Арена»** с концертными залами и выставочной площадкой. Гастрономическую концепцию там взяла на себя команда **«Причала 93»**. Идти надо в ресторан **«Хороший год»**, где регулярно проходят ужины с российскими винами.

Черноморскую барабулю на кухне «Причала 93» жарят в сезон, а хлеб разных видов пекут круглый год. Одну из самых популярных закусок — авокадо с креветками — **Роман Камший** советует попробовать в паре с рислингом **Sikory**

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ РЕСТОРАНА «ПРИЧАЛ 93»

Разрыв шаблона

«Помню, в конце 2015 года я купил на винодельне Алексея Толстого красное “Усадьба Маркотх”, и это был шок. Как такое возможно в России? Некоторые наши гости тоже с недоверием относятся к российскому вину. Порой я предлагаю им попробовать и вернуть бутылку, если не понравится. Так человек решается на эксперимент, и стереотипы ломаются. У нас был гость, который как-то пришёл на Nipozzano, но согласился на Cosaque. В итоге за год выпил полсотни бутылок этого вина от хозяйства “Галицкий и Галицкий”», — рассказывает Роман. В ресторан попадают только избранные вина. Например, здесь можно найти выдающееся «Шардоне Акация» от «Галицкий и Галицкий».

Вкусы юга

«Мы стараемся не морозить рыбу и мясо, не любим вакуум и предлагаем гостям краснодарские овощи и фрукты. Из заготовок — домашние соленья, варенье из фейхоа, айвы и соус из кизила», — рассказывает Алексей. Сейчас в ресторане подают черноморскую камбалу, позже начнётся сезон мидий. Что стоит попробовать из необычных блюд? Роман и Алексей советуют форшмак. Селёдку прокручивают на ручной мясорубке при госте и тут же смешивают с яблоком и яйцом. В пару Роман рекомендует «Мальвазию Оранж» от «Усадьбы Маркотх».

Винный клуб

Винные ценители не только могут найти в пабе-пекарне ассортимент лучших российских вин, но и встретиться за одним столом с их создателями. Михаил Николаев («Лефкадия»), Алёна Целоусова (Sikory), Франк Дюсенёр (Château de Talu), Роман Логунов («Шумринка»), Маттео Колетти («Усадьба Дивноморское»), Ярослав и Юлия Узуновы («Винодельня Узунов») и многие другие уже побывали здесь с визитами. *«На ужине с Олегом Репиным был солд-аут, а владелец и главный идеолог Gai-Kodzor Эдуард Александров удерживал внимание гостей своими удивительными рассказами до часу ночи»,* — вспоминает Роман.

Переосмысляя **народные** промыслы

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

Добавить ко внутреннему туризму элемент полезного шоппинга? Почему бы нет! О мастерах, которые пишут историю современного русского стиля, и вещах, за которыми стоит поохотиться, рассказывает основатель проекта **Glazurmag** Алина Разуваева.

Российская фэшн-индустрия стала бурно развиваться ещё 10 лет назад, когда все пресытились западными брендами: носить громкие, дорогие марки обернулось моветоном, состоятельная публика стала чаще обращаться с кутюрными заказами к талантливым отечественным дизайнерам, к тем же Александру Терехову, Александру Арутюнову, Ульяне Сергеенко. Начали регулярно проходить недели моды, и аудитория их стремительно росла. Уход ряда зарубежных марок дал новый толчок небольшим локальным брендам: сегодня в каждом регионе есть талантливые дизайнеры, создающие качественную, современную одежду, украшения, предметы быта. Вдохновляются они народными промыслами своих регионов, дают новое прочтение традиционным мотивам. Зачастую это штучные, сделанные вручную под заказ вещи — оттого и интереснее. Русский Север — особенно обширная для исследования зона с богатыми, фактурными визуальными кодами. Там и зодчество, и ювелирное, гончарное дело, и вышивка, и роспись, — многих дизайнеров как уровня кутюр, так и небольших артизанов тянет туда. Что же, будем наблюдать! А пока расскажу про уже заявившие о себе российские бренды, к которым стоит заглянуть в гости во время летнего путешествия по России.

Ещё больше подборок самых интересных релизов российских брендов ищите в телеграм-канале Алины Разуваевой ***«Глазурь. Сделано в России».***

Your yool

Казань

Бренд Татьяны Черногузовой, миссия которого — сделать модным татарский визуальный код, стал известен благодаря своим ярким массивным украшениям и одежде в современном национальном ключе. В коллекции дизайнера — хипстерские шапки-докеры, превращённые в тюбетейки, мужские сорочки с длинными рукавами и традиционной вышивкой, латунные накосники-чулпы, ичиги-ботфорты в традиционной технике кожаной мозаики. Творчество Черногузовой — не столько бизнес, сколько исследование современного татарского дизайна, и её вещи можно свободно отнести к арт-объектам.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Valkeda

«Дымов»

Bronski

Lerosha

Kotoma

Lerosha

Рязань

В Рязани есть небольшой шоурум Валерии Калугиной, талантливого мастера татуировки со славянскими мотивами. В 2023 году она начала эксперименты с одеждой с авторскими элементами и парфюмерией. В её коллекции — ароматы бани, храма, чая с молоком, облепихи.

Александр Абросимов

Ярославль

Художник-каллиграф Александр Абросимов — звезда Ярославля. Его стрит-арт, вдохновлённый русской вязью, регулярно привлекает внимание жителей и гостей города. У него также есть шоурум, где можно найти авторские футболки и худи с шелкографией, шоперы с вышивкой и полотна с каллиграфией.

Kotoma

Кострома

Кострома славится своим старинным производством льняного полотна. До недавнего времени такие бренды, как Zara Home, Massimo Dutti, H&M, использовали эту ткань для своих коллекций. Локальный бренд Kotoma начал свой путь около четырёх лет назад с линейки сумок из того же местного льна. Но по-настоящему знаменитым он стал благодаря коллекции венцов и повязок-«листочков» — делают только по индивидуальному заказу. Также бренд коллаборировал с художницами Анной Самойловой и Любой Тепцовой, выпустив головные уборы с их уникальными росписями.

«Дымов»

Суздаль

Семейство Дымовых начало свой путь с экспериментов в мастерской в Суздале, парочки печей для обжига и гончарных кругов, сегодня же они открывают уже второе здание мануфактуры. Вдохновляясь местными народными промыслами, изучая архивы и общаясь с историками, они смогли создать сильный национальный бренд — керамику Дымовых встречаем в лучших российских ресторанах. Благодаря им в городе также появились аутентичные рестораны, чайная, гостевые дома и пространство «Сельская жизнь», где собраны коллекции местных промыслов: гусевский хрусталь,

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Votangi

«Синика»

«Маруся»

Александр Абросимов

Kotoma

«Дымов»

«Синика»

стекло из села Иванищи, мстёрская лаковая миниатюра, а также одежда и текстиль от небольших брендов.

«Маруся»

Чебоксары

Из столицы Чувашской Республики в качестве сувенира везём керамику Марии Агафоновой, вдохновлённую русскими культурными кодами. У неё можно найти вазы с крупным лепным декором и росписью на религиозную тематику, комплекты из блюд и чашек, чайники с каллиграфией, плошки и подсвечники.

Bronski

Архангельск

Михаил Бронский — мастер уникальной архангельской росписи, создал коллекцию одежды по её мотивам, а также линейку травяных чаёв. Платья с его росписью можно поискать в коллекции местного дизайнера Анны Злотко.

«Синика»

Нижний Новгород

Нижегородский бренд сумок из гобелена с рисунками по мотивам русских сказок. «Конёк-Горбунок», «Аленький цветочек», «Птица Финист» — некоторые из названий. «Синика» использует ткани российского ткачества и заявляет о долговечности своих сумок.

Valkeda

Вологда

Столярный бренд из Вологды с концепцией «русский северный минимализм». В ассортименте как крупногабаритная мебель, так и небольшие аксессуары для дома: подсвечники, подставки для книг, разделочные доски. Если вы ищете что-то новенькое для интерьера, стоит заглянуть за идеальным столом, комодом или кроватью — всё это можно пощупать перед покупкой в шоуруме или кофейне Valkeda, которая ещё и детский книжный магазин.

Votangi

Екатеринбург

Из путешествия по Уралу везём сделанные вручную изделия ювелирной мастерской Votangi. Авторы вдохновлялись бронзовой художественной пластикой и украшениями предков, населявших Западную Сибирь и Урал. В основе — изучение корней, а также сочетание древних и современных художественных форм.

Вода живая

От горячих ключей Кавказа до заснеженных сопок Камчатки — рассказываем о самых красивых и благоустроенных **термальных курортах России**. Текст: Анна Бебекина

При фразе «поездка на воды» в голове сразу всплывают картины Карловых Вар или Будапешта, а в нос ударяет запах сероводорода. Но от западных границ до восточных берегов в России из земли бьёт множество геотермальных ключей, совершенно разных по своему составу.

О пользе термальной воды известно давно, и нет смысла перечислять все её положительные свойства: она поднимает иммунитет и укрепляет опорно-двигательный аппарат, лечит ЖКТ, сердечно-сосудистую и нервную системы, устраняет воспалительные процессы и ускоряет метаболизм.

Купальный сезон на бальнеологических курортах открыт круглый год, здесь можно поправить здоровье или просто отдохнуть, если запруженный пляж и агрессивное летнее солнце не для вас.

Правда, инфраструктура в России не везде подойдёт искушённому путешественнику. Не паникуем: сейчас появляется всё больше отелей, которые предлагают первоклассный уровень сервиса.

Кавказские Минеральные Воды

В каждом из городов агломерации Кавминвод есть своя фирменная минеральная вода, даже не одна. Все воды отличаются химическим составом, содержащим чуть ли не четверть таблицы Менделеева, степенью минерализации, показаниями для назначения и способами применения.

Кисловодские нарзаны богаты магнием, кальцием, бромом, фтором, хромом, литием, йодом и серой. В Пятигорске есть свои нарзаны, углекисло-сероводородные минеральные и радоновые источники. «Славяновская» вода Железноводска содержит много магния, кальция и натрия. О Ессентуках рассказывать не надо, их возвращающее к жизни свойство было доказано не раз.

Считается, что начало местным курортам положил Пётр I. Ощутивший на себе целительную силу термальной воды в Европе, он повелел доктору Шоберу изучить местные горячие источники. А дальше — годы конкуренции с самыми прославленными европейскими курортами за внимание знати.

В Кавказских Минеральных Водах множество отелей и санаториев, один из лучших — **Mayrveda** в Кисловодске, объединяющий методику майер-медицины и принципы аюрведы с природной драгоценностью — местной водой. Майер-терапия — это комплексный подход к оздоровлению организма, названный в честь терапевта и диагноста Франца Ксавьера Майера. Но особое внимание в отеле уделяют питанию, так как считают, что путь к здоровью и долголетию лежит через желудочно-кишечный тракт. На первичном чекапе доктор, как полагается, подбирает индивидуальный график приёма воды. А дальше — обмажут грязями, напоят минеральной водой и будут вкусно, но не очень сытно кормить.

Если захочется острых ощущений, отправляйтесь в дикие купальни Пятигорска, где можно полежать в термальной воде прямо в ванне, выбитой в скале.

Адыгея

У Адыгеи нет выхода к морю, зато повезло с горами и термальными ключами. Вода без едкого запаха и красящих свойств отлично подходит для расслабляющих купаний. Остановиться всей семьёй можно в дизайнерских виллах в стиле фахверк отеля **RED Bridge Resort**. У каждого домика есть отдельный бассейн с термальной водой Майкопского минерального источника.

Понежиться в тёплой воде и поправить здоровье можно в парк-отеле **«Псыгупс»**. Он расположен в звенящей тишине Кавказских гор. К услугам постояльцев отеля несколько бассейнов, оснащённых гидромассажным оборудованием, в том числе термальный. Воду для него берут из своего источника на глубине 1800 м и охлаждают с +80 °C до комфортных +38.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

За отдельную плату пускают туристов, не являющихся гостями отеля.
В свободное от водных процедур время стоит покататься на велосипедах или лошадях по горным тропам, погонять на джипах или попробовать рафтинг и, конечно, полюбоваться горными вершинами и водопадами.

Тюмень

Тюменский край богат не только нефтью и газом, но и термальной водой. По своим целебным свойствам она не уступает знаменитым европейским и кавказским водам.
Вокруг города расположено множество санаториев и термальных комплексов, куда приезжают подышать сосновым воздухом, попариться в банях, попробовать блюда сибирской кухни, окунуться в живую воду и помолодеть на десяток лет.
У спа-комплекса санатория **siberia resort & spa** есть своя скважина с минеральной водой, несколько бассейнов и многочисленные программы по оздоровлению.

Байкал

Спа-курорты Байкала — звучит необычно. И правда, сюда приезжают совсем не ради термальной воды. Возможно, многие удивятся, но вокруг озера более двух сотен термальных ключей разного состава, множество диких и не очень купален и санаториев. Правда, как это часто бывает, основной упор сделан на природные красоты, а не инфраструктуру. Но все шероховатости сглаживает незабываемый вид на самое большое пресноводное озеро Евразии.
У подножья Байкальского хребта летом и зимой работает база отдыха **«Мыс Котельниковский»**. Спа-центр обещает современные номера, горячие термальные бассейны и трансфер из Северобайкальска на скоростном катере.

Исследовать местные красоты особенно удобно на поезде, который курсирует по знаменитой Кругобайкальской железной дороге.

Камчатка

Термальные источники Камчатки поражают красотой и разнообразием. На полуострове насчитывается более 150 крупных горячих ключей. До одних сложно добраться без специального внедорожника, другие превратились в популярные туристические центры, и найти их не составит труда. Как, например, долина реки Паратунки, где находятся три группы термальных источников.
Камчатка не самое бюджетное направление, зато легко найти отель, где не придётся жертвовать комфортом.
Сервис уровня люкс предлагает открытый чуть меньше года назад пятизвёздочный **Kamchatka Chalet**. В отеле есть уютные номера, приватные шале и спа-комплекс, а ещё организовывают рыболовные и охотничьи туры. А отдыхать после вертолётной экскурсии и любоваться древней мощью дремлющих вулканов можно прямо из тёплого джакузи с термальной водой.
«Лагуна» — один из самых больших здешних спа-комплексов. В отеле работает центр с тёплым бассейном (около +40 °C) и панорамной сауной, откуда открывается живописный вид на припорошённые снегом сопки. Кстати, вся инфраструктура спа-отеля «Лагуна» доступна и постояльцам глэмпинга **«Микижа»** на берегу одноимённого озера. Это отличный вариант, если вам хочется чего-то чуть ближе к природе. Сам глэмпинг представляет собой 10 сафари-тентов, оснащённых всем необходимым для комфортного отдыха.

Особое удовольствие — окунуться в горячую воду Налычевских источников во время вертолётной экскурсии в Долину гейзеров. Правда, купание придётся заслужить прогулкой по заповеднику.

***Термальные источники Камчатки** поражают красотой и разнообразием. На полуострове насчитывается **более 150 крупных горячих ключей**.*

1. Аюрведа по-кисловодски в Mayrveda

2. Инфраструктура Kamchatka Chalet

3. Одна из множества небольших саун курорта Mayrveda

4. В Kamchatka Chalet всё пятизвёздочное

5. Термальная романтика в спа-комплексе «Лагуна»

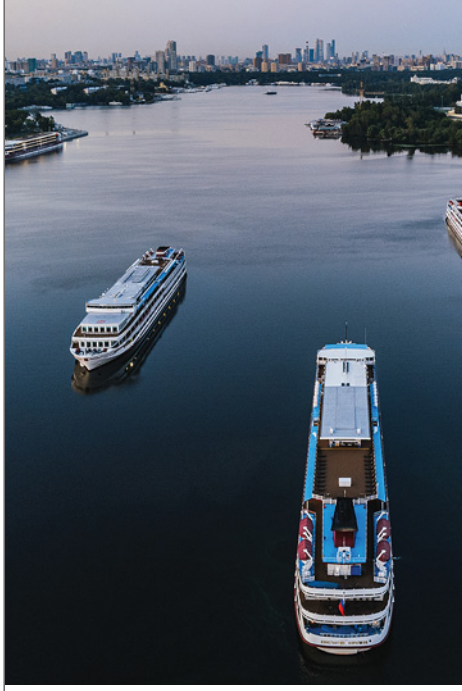
ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

К виноградникам у моря

***РЖД** расширяют программу винных вояжей.*

Прекрасная новость для любителей расслабленных путешествий, ценителей южной кухни и хорошего вина: **РЖД запускают шесть винных круизов в этом году**. Поездка позволит за пять дней познакомиться с новороссийскими винными кластерами и полуостровом Тамань. В ПРОГРАММЕ: посещение Центра энологии **Château Tamagne**, виноделен **«Фанагория»**, **«Шато де Талю»**, **Château Pinot** и Центра винного туризма **«Абрау-Дюрсо»**. Днём вас ждут экскурсии по винодельням, дегустации, лекции, трапезы в ресторанах на территории виноделен, а вечером — комфортный отдых в поезде. Эксперты Simple не дадут заскучать в дороге: в вагоне-ресторане будут проходить дегустации-презентации с винами из портфеля **«Большое Русское Вино»**. Пассажиры смогут попробовать, например, **«Сикоры»**, **«Шумринку»**, **Loco Cimbali**.

Первый эногастрономический тур на юг России состоится 7 июня, а финальный тур сезона — 27 сентября. Более подробно ознакомиться с датами и программой можно на сайте перевозчика.



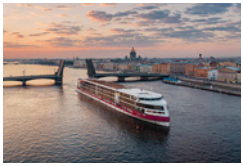
Вояж со вкусом

*Сезон винных дегустаций на борту теплоходов **«ВодоходЪ»** открыт!*

Живописные виды за бортом, старинные города и хорошее вино. Такое сочетание может означать только одно: «ВодоходЪ» вновь запустил тематические круизы **«Академия вина с Simple»**. Вояж объединяет ценителей и гурманов, а также любителей интересного и приятного отдыха. На борту теплоходов **«Мустай Карим»**, **«Санкт-Петербург»** и **«Константин Коротков»** пройдут дегустации и тематические мастер-классы от специалистов Simple. Отдыхающие смогут не только попробовать вина из разных стран, но и узнать об отличиях между сортами винограда и разобраться в особенностях технологий винодельческих хозяйств. Маршруты, как и их продолжительность,

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

разнообразны: можно отправиться на отдых на три дня или устроить большое путешествие длиною в пять, семь или восемь дней. В пути вас ждёт знакомство с древними русскими городами, такими как Мышкин, Углич, Кострома, Плёс, Ярославль и другими. Продолжит тему новых открытий гастрономическая концепция **«Родные берега»**: это традиционные блюда из разных уголков России, локальные продукты и неожиданные вкусовые сочетания.



Всего в этом году состоятся 23 круиза. Более подробно ознакомиться с программой и забронировать каюту на теплоходе можно на сайте «ВодоходЪ».

Московский «Ла-Ла Ленд»

*В столичном театре **«Одеон»** всё лето дают гастромюзикл «Москва слезам не верит»: новый для России формат, объединивший шоу бродвейского уровня, авторскую кухню, вино, атмосферу светской вечеринки и танцы.*

Прямо за своими столиками, на расстоянии вытянутой руки зрители оказываются в центре захватывающего действия, где звучат любимые хиты и разворачивается история влюблённых, которые приезжают из маленького городка завоёвывать Москву.

Специально для постановки шеф-повар сети **Pinskiy & Co** Дмитрий Яковлев разработал меню, вдохновлённое атмосферой Москвы конца XX века.

После спектакля гостей приглашают на вечеринку. Каждый билет на гастромюзикл уже включает **welcome drink** и ужин из четырёх блюд: антре, холодная закуска, горячее и десерт. Гости могут выбрать один из четырёх сетов: мясной, рыбный, вегетарианский или детский. Например, в рыбном на закуску подадут крудо из атлантического тунца с хрустящим горошком и соусом понзу и угольную рыбу с припущенным шпинатом и кабачками с соусом из берёзового сока — на горячее. Всё это можно сопровождать рислингом Семейный Резерв от Имения «Сикоры» 2020.

В июне театр «Одеон» планирует грандиозное открытие малой сцены с зажигательной музыкой и танцами. Стоимость билета на гастромюзикл — от 6 000 рублей.

ОТ МОСКВЫ ДО САМЫХ ДО ОКРАИН

Вина Отечества в приоритете у сомелье-трендсеттеров обеих столиц. С них начинаем **«Зелёный гид»**, а дальше вас ждут советы от опытных путешественников и тревел-профи по множеству городов, локаций и маршрутов по России, а также выборка гастрономических ресторанов с отличными винными картами из разных регионов. Тексты по Москве: Татьяна Паласова, Катерина Медведева. Тексты по Санкт-Петербургу: Анна Бебекина

** По традиции «Зелёного гида» мы попросили сомелье посоветовать актуальные блюда сезона под российские вина, которые они любят.*

Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке

ФОТО: GRAND CRU

СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
₽ до 2000 рублей включительно
₽₽ 2001–5000 рублей
₽₽₽ 5001–8000 рублей
₽₽₽₽ более 8000 рублей

ЦЕНЫ НА ВИНО:
(2500) за бутылку (по умолчанию)
(500) за бокал (подчёркнутые)

МОСКВА

«Кафе Пушкинъ»

«Турандот»

O2 Restaurant

«Белуга»

Savva

Grand Cru / PPPP

Малая Бронная ул., 22, стр. 2

Шеф-повар Grand Cru Давид Эммерле — истинный художник. Вот и искусствовед Третьяковской галереи недавно сравнил утончённое оформление его блюд с работами модернистов, от Анри Матисса до Энди Уорхола.

«Галицкий и Галицкий» Шардоне Акация & Кнели из королевского краба с соусом из белого вина и хрустящим тостом с щучьей икрой (3650)

«Кафе Пушкинъ» / PP

Тверской б-р, 26а

В июне легендарному ресторану исполняется 25 лет. Череда праздников по этому поводу начнётся с запуска «Ретро-меню»: шеф-повар Андрей Махов включил в него самые популярные блюда за всё время работы «Кафе Пушкинъ».

«Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка (9650) & Салат «Ералаш» с жареной утиной грудкой

«Турандот» / PP

Тверской б-р, 26, стр. 3

Пожалуй, единственный ресторан в Москве, где дают балеты и оперы. Кроме того, здесь читают лекции по этикету и проводят чайные церемонии. Всё как в настоящем дворце. Меню преимущественно азиатское, а вот вина в карте собраны со всего света.

«Галицкий и Галицкий» Неббиоло (12 900) & Жареная пекинская утка с блинчиками (8950)

«Белуга» / PP

Моховая ул., 15/1 (отель «Националь»)

Ресторан современной русской кухни с щедрым выбором икры и самой обширной коллекцией водки в мире. У шеф-повара Евгения Викентьева не бывает тривиальных блюд, а у шеф-сомелье Алексея Завёрткина — неинтересных вин.

Sikory Семейное Наследие 2019 (11 500) & Воронежская говяжья щека, соус из копчёного чернослива, кольраби, чёрный чеснок (1360)

O2 Restaurant / PPP

Тверская ул., 3 (The Carlton, Moscow)

Культовый ресторан с цветущей террасой на крыше и открыточным видом на Москву. В обновлённом меню от шеф-повара Владимира Щепилова — орзо с сезонными грибами, ризотто с кремом из спаржи и гребешком, салат с копчёным угрём из Калининграда и другие блюда в средиземноморской традиции.

«Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка (9000) & Томатный суп с морепродуктами (2600)

Savva / PP

Театральный пр-д, 2 (отель «Метрополь»)

Ресторан Savva — легендарный проект бренд-шефа Андрея Шмакова и Аркадия Новикова. В авторском меню — блюда, которые шеф сам любит готовить, есть и рекомендует гостям. Винная карта от шеф-сомелье Янины Мартынюк включает более 300 позиций.

Sikory Шардоне Семейный Резерв 2020 (7500) & Стерлядь, запечённая в капустных листьях (7990, порция на двоих)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Sartoria Lamberti

White Rabbit

#СибирьСибирь

Semifreddo

«Сахалин»

Ruski

Sartoria Lamberti / PPP

Тверская ул., 3 (The Carlton, Moscow)

Атмосфера в ресторане такая, будто праздник устроили в рабочем цеху модного дома. Швея вышивает монограммы на салфетках, манекены стоят в платьях от кутюр. Готовят ризотто с козьим сыром, туно вителло и прочую итальянскую неоклассику. На лето запланирована коллаборация-сюрприз.

«Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc 2020 (8200) & Салат с крабом, маринованные артишоки, томаты и авокадо (1990)

White Rabbit / PP

Смоленская пл., 3 (БЦ «Смоленский пассаж»)

Самый титулованный ресторан Москвы в представлениях не нуждается. Главное впечатление оставит кухня бренд-шефа Владимира Мухина и карта вин от шеф-сомелье Романа Романова, но не проходите мимо и коллекции антикварных самоваров.

«Галицкий и Галицкий» Шардоне Акация (12 800) & Холодец из камчатского краба (1290)

#СибирьСибирь / PP

Смоленская ул., 8 (Azimut Сити Отель)

В меню гастрономического посольства Сибири в Москве — широкая палитра блюд из самого большого региона страны, от строганины из муксуна до пельменей с пелядью, от вырезки оленя до омуля в соли. Летом бренд-шеф Евгений Кузнецов готовит блюда с крапивой, щавелем, сморчками, лисичками и шелковицей.

Sikory Шардоне Семейный Резерв (6800) & Карамелизированный персик с тархуном и соусом блючиз (740)

Semifreddo / PP

Тимура Фрунзе ул., 11, стр. 55

На утопающей в зелени веранде ресторана с мая и по конец октября можно попробовать блюда от легендарного сицилийского шефа Нино Грациано. Обилие овощей и свежей рыбы, классическая паста и южные десерты. Шеф-сомелье Semifreddo Евгений Афанасьев предлагает гостям редкие вина, а порой и вовсе уникальные релизы.

«Галицкий и Галицкий» Неббиоло Красная Горка (9000) & Вырезка оленя по-тирольски (3500)

«Сахалин» / PP

Смоленская ул., 8 (Azimut Сити Отель)

Панорамный ресторан морской кухни. Стиль шеф-повара Алексея Когая описывают как MediterrAsian cuisine: сочетание средиземноморских и азиатских блюд с региональными продуктами. Шеф-сомелье Ольга Лящук тоже всегда найдёт чем удивить гостей.

«Галицкий и Галицкий» Шардоне Акация (12 400) & Салат «Сахалин» с крабом, тобико и соусом руй (1980)

Ruski / PP

1-й Красногвардейский пр-д, 21, стр. 2 (башня «ОКО»)

Бессменный шеф-повар Ruski Александр Волков-Медведев предлагает гостям суп из крапивы, два вида окрошки, пироги с сезонными ягодами и фруктами, а также другие дары сада и огорода. Иногда, хоть это и не просто, советуем оторваться от тарелки, чтобы полюбоваться головокружительным видом на летнюю Москву.

«Галицкий и Галицкий» Шардоне 2020 (7700) & Эклер из щуки (1370)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Обломов»

«Айна»

«Ухват»

Historia

«Гусятникоff»

0.75 Please

«Обломов» / PPP

1-й Монетчиковский пер., 5. стр. 1

Дворянская русская кухня в интерьере нарядного исторического особняка — то, что одобрил бы и знаменитый герой романа Гончарова, в честь которого и назван ресторан. Летом гости мигрируют на залитую солнцем веранду, чтоб насладиться приготовленными на открытом огне мясом или свежим уловом под бокал вина.

«Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (8390) & Фаланги камчатского краба (3870)

Historia / PP

Большая Никитская ул., 58

В проекте Historia ресторатор Уиллиам Ламберти и его команда дали волю фантазии. Интерьер напоминает магическую пещеру, а в кухне объединены традиции разных стран. Весной в ресторане появился десерт «Она», посвящённый Медузе горгоне, а летом гостей ждёт обновление коктейльного меню.

«Галицкий и Галицкий» Cosaque 2020 (7200) & Бифштекс из говядины, перечный соус, картофельное пюре и хрустящий лук (1250)

«Айна» / PP

Остоженка ул., 14/2

В ресторане «Айна» шеф-повар Дмитрий Нечитайлов по-своему интерпретирует блюда, прочно вписанные в культурный код жителей разных регионов России, от Камчатки до Кавказа. В летнем меню мясо и рыба останутся основой, но будут дополнены лёгкими и свежими соусами, сезонными овощами, фруктами и ягодами.

«Шумринка» Петрикор Совиньон Блан (5500) & Палтус в пене из мидий (1490)

«Гусятникоff» / PP

Александра Солженицына ул., 2а, стр. 2

Ресторан русской кухни в усадьбе XVIII века, ранее принадлежавшей знатному роду Гусятниковых, отличается торжественной и вместе с тем уютной обстановкой. Готовят всю классику, от борща и щучьих котлет до астраханской стерлядки, а летним хитом становится окрошка.

Sikory Совиньон Блан (650 за бокал) & Сибас с печёными помидорами (1900)

«Ухват» / PP

Рочдельская ул., 15, стр. 4

Бренд-шеф ресторана «Ухват» Виктор Белей создаёт к лету барбекю-оазис на веранде ресторана. В летнем меню — приготовленные на огне мясо, рыба, птица и колбаски, а также холодные супы. В винной карте впечатляет раздел побокальных позиций.

«Галицкий и Галицкий» Cosaque (1450 за бокал) & Томлёный козлёнок с картофелем и печёным перцем (4600, блюдо на две персоны)

0.75 Please / PPP

Ермолаевский пер., 7

В меню 0.75 Please Moscow от бренд-шефа Александра Кучерова можно отыскать деликатесы из далёких уголков страны. Например, омуля из Якутии с соусом на базе крыжовника и только-только распустившимися почками смородины. Винная карта от бренд-сомелье Александра Волощука стала достопримечательностью ресторана.

«Лефкадия» Холодный Душ Совиньон Блан Амфорное (6500) & Омуль / мелисса / почки смородины (1100)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Niki

Touch

Niki

Touch / PP

Садовническая наб., 7

Touch под руководством бренд-шефа Никиты Кузьменко создаёт такие чудеса, как осетровый сыр на кокосовом молоке или мороженое сарсапарилла с ароматом советской мази «Звёздочка». К лету шеф планирует привезти в Москву новые продукты от подмосковных фермеров.

Golubitskoe Estate Chardonnay Reserve (4250) & Тартар из лосося с устрицей (1350)

Niki / PP

Арбатская пл., 14 (к/т «Художественный»)

В меню от шеф-повара Анатолия Левизова — мини-чебуреки с мясным мармеладом, олюторская сельдь, уха из трёх видов рыбы с чёрной икрой и другие блюда с историей. Сомелье Мария Трыкова предлагает для ознакомительного застолья сразу две закуски и горячее под бутылку отличного российского вина.

«Галицкий и Галицкий» Неббиоло 2021 (8500) & Утиный холодец (740), маринованные белые грибы (920), вареники с печёным картофелем, сморчками и трюфельным соусом (990)

«Матрёшка»

Lucky Izakaya Bar

«Гвидон»

Dacha Gastropub

Loro

Ikura

«Матрёшка» / PP

Кутузовский пр-т., 2/1, стр. 6

Ресторан русской кухни во главе с бренд-шефом Владом Пискуновым летом балует гостей свекольником с тамбовским окороком, щами из молодых овощей, салатом из редиса, ягодным супом и бланманже из варенца. Оленья вырезка — горячая новинка.

«Усадьба Маркотх» Каберне Совиньон (7990) & Оленья вырезка под соусом «красное вино»

Dacha Gastropub / PP

Новый Арбат ул., 28

Большой ресторан с собственной пивоварней, камином и панорамными окнами. Открытый огонь, копчение и печь — основные техники, которые использует шеф-повар Артур Нам. Летом он традиционно уделяет большое внимание блюдам из свежих сезонных овощей, под которые сомелье Яна Гольдберг подбирает блестящие винные пары.

«Лефкадия» Magnatum Cuvée M Blanc de Blancs 2019 (4200) & Овощной салат «Дача» (850)

Lucky Izakaya Bar / PP

Большая Никитская ул., 23/9

Авторская интерпретация японского гастробара на каждый день. В меню от шеф-повара Василия Зайцева — татаки, корейские пельмени, японский удон и кушияки. Сомелье Георгий Елизаров умело подбирает под японскую кухню российское вино из внушительной карты.

«Лефкадия» Magnatum Cuvée M Rosé 2020 (980 за бокал) & Обжаренные на робате перцы падрон с жареным шпинатом, заправкой мисо-винегрет и карамелизованными орехами кешью

Loro / PP

Большая Никитская ул., 21/18

Loro — ресторан итальянской кухни на новый лад, где всё строится вокруг чистого вкуса продукта. Летом в меню можно найти блюда с земляникой, черешней, арбузом и инжиром, а также сморчками, лисичками и белыми грибами. Сомелье Александра Ефремова рекомендует к ним прекрасные вина.

«Галицкий и Галицкий» Неббиоло 2021 (9900) & Стейк филе с томатами и сморчками (3500)

«Гвидон» / PP

Большая Никитская ул., 5

Роскошный ресторан от White Rabbit Family, украшенный дворцовыми люстрами и фресками с сюжетами из русских сказок. В меню — акцент на рыбе и морепродуктах. Нисуаз с жареным тунцом, томатами, мини-романо и анчоусами оценил бы сам князь Гвидон.

Sikory Рислинг Семейный Резерв 2020 (11 500) & Нисуаз (1560)

Ikura / PP

Рождественский б-р, 1 (Центральный рынок)

Никкей — в меню, изакайя — по атмосфере. На открытой кухне Ikura повара отточенными движениями нарезают для татаки лучшую рыбу, какую только можно достать, готовят идеальные суши и крутят роллы. В винной карте ставка сделана на саке, но и без российского вина сомелье Артём Щербаков обойтись не смог.

«Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (8000) & Чилийский сибас мисо (3680)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Горыныч»

Bigati Bar

«Бочка»

Selfie

«Казбек»

«Шинок»

«Горыныч» / PP

Рождественский б-р, 1 (Центральный рынок)

В этом просторном ресторане от White Rabbit Family сложно найти свободный стол даже в будни: у понятной еды, приготовленной на открытом огне, в печах и хоспере, а также первоклассной выпечки слишком много поклонников. Летом надо идти на овощные салаты и гриль.

Selfie / PP

Новинский б-р, 31

В ресторане Selfie за кухню отвечает виртуозный шеф Анатолий Казаков, а за вино — Лучший сомелье России 2024 года и обладательница сертификата Advanced от Court of Master Sommeliers Светлана Добрынина. Вместе они создают уникальный гастрономический опыт для гостей.

Ркацители Турист Chernega-Plotnikov 2019 (10 800) & Лингвини с морским ежом, чёрным чесноком и черемшой (1170)

Bigati Bar / P

Земляной Вал ул., 1/4, стр. 1

В баре у винного энтузиаста Алана Бигати — 24 российских вина, из которых пять по бокалам, и всё по самым дружелюбным ценам. Скоро здесь появится вкладка с лидерами ТОП-100 по итогам проекта «Большая Русская Винная Экспедиция», а знакомиться с чемпионами можно будет на веранде под блюда из сезонных лисичек.

«Лефкадия» Magnatum Cuvée M Rosé Brut (500 за бокал) & Волжский судак бер-блан с печёным картофелем (990)

«Казбек» / PP

1905 года ул., 2

В ресторане «Казбек» чувствуешь себя так, будто заглянул к друзьям в шумную тбилисскую квартиру: на столе громоздятся тарелки с грузинскими сырами, хачапури, пхали и хинкали, а хозяева не забывают подливать вино в бокалы. Летними вечерами на веранде играют диджеи и выступает группа грузинского многоголосия «Акапелла Сакартвело».

«Галицкий и Галицкий» Пино Нуар 2019 (9500) & Цыплёнок табака (1340)

«Бочка» / PP

1905 года ул., 2

Ресторан «Бочка» работает в Москве почти 30 лет и всё это время славится мясными блюдами, приготовленными на открытом огне. Только шашлыков здесь шесть видов. Тем не менее с рыбой шеф-повар Игорь Бедняков справляется не менее виртуозно.

Sikory Рислинг 2022 (5450) & Медальоны из щуки (890)

«Шинок» / PP

1905 года ул., 2

В ресторане «Шинок» домашняя атмосфера дополнена любимой едой: блины с икрой, вареники, жареный картофель с грибами и «уйма всякой всячины». На лето шеф-повар Елена Никифорова готовит салаты из фермерских овощей, холодные супы и лёгкие десерты.

Sikory Шардоне Семейный Резерв 2020 (8700) & Окуньки запечённые (890)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Красота»

«Черетто»

Fish Point

800°C Contemporary Steak

Artest

«Красота» / PPPP

Романов пер., 2, стр. 1

Первый в России иммерсивный гастрономический театр с сет-меню от Владимира Мухина и Ликариона Солнцева. Темы для спектаклей захватывающие. Например, шефы строят из воспоминаний и фантазий «воображаемую Россию» (Imaginary Russia) или обращаются к творчеству художников (Imaginary Art).

В пейрингах к Imaginary Art десерт сопровождает айсвайн Генерал Мороз от «Галицкий и Галицкий».

800°C Contemporary Steak / PPP

Большой Патриарший пер., 6, стр. 1

В мясном ресторане холдинга Il Forno Group работают на печах, поддерживающих температуру 800 градусов. Итог — сочные стейки с корочкой из секретной смеси специй. В 2023 году ресторан занял 46-е место в рейтинге World's 101 Best Steak Restaurants.

Pavel Shvets Pinot Noir Cler Polati 2020 (13 900) & Филе-миньон / фуа-гра / ежевика / эстрагон / соус порто (4200)

«Черетто» на Ленинском / PP

Ленинский пр-т., 95

Семейный ресторан, где итальянские традиции сплетаются с русским гостеприимством. Работа на кухне кипит под руководством бренд-шефа Владимира Сидорова, а сомелье Роман Ерёмин всегда рад подобрать под средиземноморские хиты как итальянские, так и российские вина.

«Черетто Морс» на Удальцова / PP

Удальцова ул., 1а

Королевский краб и магаданские креветки, строганина из муксуна и севиче из гребешка, том-ям с креветками и палтус тандури — с блюдами от шеф-повара Владимира Сидорова не соскучишься. В летнем меню — салаты со страчателлой и фруктами, лёгкие пасты и суп гаспачо. За винную карту отвечает шеф-сомелье Вячеслав Науменко.

«Золотая Балка» Cuvée de Vitmer Rosé (4690) & Рулетики из лосося с крабом, красной икрой и соусом понзу (1290)

Fish Point / PP

Новорижское ш., 29-й км; Симферопольское ш., 41-й км

Речную рыбу вылавливают из собственных водоёмов и готовят шестью способами без единой косточки. А вот устрицы, мидии, крабы и морские ежи попадают в аквариум из разных уголков России. Летом приезжайте на два вида окрошки, гаспачо с камчатским крабом и щи из щавеля с щеками телёнка.

Шардоне «Галицкий и Галицкий» (6900) & Стейк из мурманского палтуса с цветной капустой и брокколи (1550)

Artest / PPP

Трубниковский пер., 15, стр. 2

Ресторан высокой кухни Аркадия Новикова и шеф-повара Артёма Естафьева, где прежде всего стоит пробовать дегустационные сеты: «Время», «Пространство» и Signature с лучшими блюдами за всё время работы проекта. Меню à la carte представлено в Каминном зале. В обширной винной карте — полсотни российских вин, среди которых 10 по бокалам.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Fish Point

«Шануар»

«Шануар» / PP

Тверской б-р, 26

В Москву шеф-повар «Шануар» Эдуард Архипов переехал из Екатеринбурга, где все его рестораны входили в десятку лучших по версии WhereToEat. В гранд-кафе он предлагает всю Францию на тарелке, от кок-о-ван и лукового супа до пате из фуа-гра и пате-ан-крут. Сомелье Павел Брыкин отвечает за винную карту.

Шардоне Акация «Галицкий и Галицкий» 2020 (15 950) & Трюфельный камамбер с печёной хурмой и мёдом из одуванчиков (1090)

«Мари Vanna»

Bistrot

Mandarin Combustible

«Чайковский»

Oltremare

«Страна, которой нет»

«Мари Vanna» / PP

Спиридоньевский пер., 10а

В «Мари Vanna» всё по-домашнему: от интерьера до меню и атмосферы. У шеф-повара ресторана Дмитрия Башкирова — если винегрет, то с запечённой свёклой, а куриный или грибной суп обязательно с пирожком. Проект успешен не только в Москве и Санкт-Петербурге, но и в Нью-Йорке, Лондоне и Баку.

«Чайковский» / PP

Триумфальная пл., 4/31

В кафе «Чайковский», что в здании Московской филармонии на Триумфальной площади, можно попробовать блюда русской кухни в исполнении шеф-повара Алексея Чигака. Летом в меню — окрошка в нескольких версиях, свекольник, оладьи из цукини со сметаной и щучьей икрой, домашний квас. Среди мировых хитов: том-ям, гёдза с креветками, вителло тоннато и гребешки с муссом пармезан.

Bistrot / PP

Большой Саввинский пер., 12, стр. 2

За кухню в элегантном ресторане отвечает веронец Алессио Джини. Летом он советует попробовать тартар из розовых креветок с ананасом и клубникой, салат с морским гребешком, артишоками и апельсином, лингвини с икрой морского ежа, гаспачо с крабом или страчателлой и другие блюда с морепродуктами.

Совиньон Блан Красная Горка «Галицкий и Галицкий» (6700) & Севиче из устрицы с сорбетом из маракуйи

Oltremare / PPPP

Саввинская наб., 13

Итальянский ресторан с впечатляющей винной картой, составленной бренд-сомелье Дмитрием Кипелкиным и сомелье Марией Сюкриной, и выверенным меню от бренд-шефа Эмануэле Поллини — одно из самых обсуждаемых мест года. *«Со страстью и самоотдачей мы готовим по простым рецептам, которые обогащаем опытом и нашей душой»*, — говорит Эмануэле.

Mandarin Combustible / P

Малый Черкасский пер., 2

Коктейльный бар и демократичный азиатский ресторан в одном. За вино отвечает Екатерина Захарова. Кроме вин от звёздных виноделов Алексея Толстого и Олега Репина, в её карте есть пара релизов от крымского бунтаря Никиты Абалихина. Одним из ярких сочетаний Екатерина считает хрустящие баклажаны с мандаринами в сладком чили-соусе и айсвайн Генерал Мороз от «Галицкий и Галицкий».

«Страна, которой нет» / PP

Охотный Ряд ул., 2 (ТГ «Модный Сезон»)

Ресторан славится масштабным меню: пельмени и манты, роллы и поке, тартары и карпаччо — найдётся всё. Салат с арбузом, помело и авокадо от шефа Динара Саитова — новинка, которую лучше всего пробовать на веранде. В винной карте сомелье Егор Антошков создал раздел с российскими винами. Говяжью вырезку со свежим шпинатом и бакинским картофелем он рекомендует под Каберне Фран 2016 от «Виллы Виктория».

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Большой»

Black Thai

«Воронеж»

«Паризьен»

«Dr. Живаго»

Peach

Ресторан «Большой» / PP

Петровка ул., 3, стр. 2

Как и его тёзка-сосед Большой театр, ресторан славится классическим репертуаром, и каждый ужин здесь похож на спектакль. «Большой» был одним из первых ресторанов, где начали продвигать российские вина, и до сих пор держит марку трендсеттера.

Шардоне «Галицкий и Галицкий» (8900) & Жюльен из краба и гребешков с гарниром из двух видов риса (2900)

«Паризьен» / PPP

Ленинградский пр-т, 31, стр. 9

Ресторан в Царском павильоне на Ходынке — изящном особняке, который в былые времена могли посетить только особы царской фамилии. В 1896 году павильон подтвердил своё название, став местом празднования коронации Николая II. Сегодня в торжественной обстановке зала подают классическую французскую кухню.

Сомелье Алёна Осинцева советует карпаччо из осьминога «Ив Буайе» и Совиньон Резерв от «Шато де Талю» (7990)

Black Thai / PP

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1 (Radisson Collection Hotel)

Блюда современной кухни Таиланда в драматически роскошном интерьере и с экзотическими акцентами. За кухню отвечает шеф Артём Мартиросов, почерк которого легко угадывается по ярким вкусам и необычным сочетаниям. В тёплый сезон открыта утопающая в зелени летняя терраса.

***Сомелье Антон Кожуховский** советует: жёлтое тамаринд карри с сёмгой, тайскими баклажанами и капустой бок чой & «Галицкий и Галицкий» Шардоне Красная Горка (всё вместе 8880)*

«Dr. Живаго» / PP

Моховая ул., 15/1, стр. 1

Легендарный ресторан русской кухни Александра Раппопорта на первом этаже гостиницы «Националь» с видом на Кремль и исторический центр города. В меню — идеальный баланс исконно русских традиций и современных веяний в исполнении Андрея Колодяжного. Винную карту курирует сомелье Сергей Журавлёв.

«Воронеж» / PP

Пречистенка ул., 4

Один из лучших мясных ресторанов города занимает четыре этажа в особняке XVIII века. Здесь представлено всё многообразие мясных деликатесов: одних стейков в меню больше 20 видов. Винный пейринг подберёт сомелье Алексей Бузюров.

Татаки из говядины с маринованными чёрными лисичками (1590) & Пино Нуар от Имения «Сикоры» (650)

Peach / PPP

Большой Саввинский пер., 12, стр. 10г

Проект Restaurants by Emin Agalarov с роскошным интерьером и гастрономическим разнообразием. Гостей ждут изысканные блюда от бренд-шефа Кирилла Бергера, а для любителей морепродуктов — аквариум с устрицами, ежами и гребешками.

***Шеф-сомелье Мария Балахнина** рекомендует: карпаччо из гребешка с соусом «Персиковый понзу», трюфельным кремом и чёрной икрой (2990) & Магнатум Блан-де-Блан от «Лефкадии» (7000)*

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Китайская грамота. Бар и Еда»

Ugolёk

«Рыбы нет»

«Рыба моя»

«Мясо & Рыба»

Гранд Кафе «12»

«Китайская грамота. Бар и Еда» / PP

Сретенка ул., 1

В основе меню кантонская кухня — самая распространённая китайская кухня за пределами Поднебесной. Это минимальная тепловая обработка с ограниченным использованием соусов. Шеф-повар Чжан Сяньчэн из гуанчжонской школы придал классическим блюдам современное звучание.

Говядина с кумином & Мерло Резерв от «Усадьбы Маркотх» / Сингапурская лапша & Пино Блан Loco Cimbali

«Рыба моя» / PP

1-я Тверская-Ямская ул., 21; Славянская пл., 2; Цветной б-р, 2

«Правило проекта — максимально сохранять натуральный вкус и морской аромат свежей рыбы», — рассказывает сомелье ресторана на Тверской Ольга Кирилюк.

Салат от шефа с тигровыми креветками, манго, авокадо и имбирным айоли (1250) & «Николаев & Сыновья» Вионье 2020 (1150)

Ugolёk

Большая Никитская ул., 12

Концепция с «огоньком» и мясо, приготовленное десятками разных способов в чугунных печах, — далеко не всё, что может предложить модный ресторан. В этом году кроме традиционных вечеринок с диджеем во дворе планируют званые ужины. Любое блюдо на новой летней веранде дополнит бокал игристого Магнатум (780).

Котлета с соусом «Пять перцев» & Domaine Lipko Блауфранкиш (3900)

«Мясо & Рыба» / PP

Тверская ул., 23/12

Один из восьми ресторанов франчайзинговой сети Сергея Миронова в Москве, а также Ставрополе, Краснодаре и Волгограде. Сочетание стейк-хауса и рыбного ресторана, работа на отечественном продукте. Шеф-сомелье Ольга Миронова с теплотой относится к российскому виноделию и активно добавляет наши позиции в карту. В ресторане можно попробовать около 200 вин и более 30 бокальных позиций по цене от 290 рублей.

«Рыбы нет» / PP

Никольская ул., 12

Один из лучших стейк-хаусов Москвы с кухней француза Камеля Бенмамара и мясной лавкой, где можно купить всё для барбекю. Рыбы в меню и правда нет, а вот морепродукты имеются: под любую позицию отличную винную пару подберёт шеф-сомелье Павел Агафонов.

Филе-миньон & «Сикоры» Пино Нуар Семейный Резерв

Гранд Кафе «12» / PP

Гоголевский б-р, 6, стр. 1

Ресторан Степана Михалкова с кухней шеф-повара Алексея Беликова оформлен в стиле богемных мест начала XX века. Он расположился в усадьбе Замятина-Третьякова, а название получил в честь оскароносного фильма Никиты Михалкова. В меню акценты на высококачественные продукты в изысканной, минималистичной подаче. Шеф сочетает основы французской гастрономической школы с русскими мотивами.

Говяжьи щёчки с полентой (1750) & «Фанагория» Саперави 2016 (1100)

«Карлсон»

Bjorn

«КрабыКутабы»

Пирог с сомом & «Усадьба Маркотх» Мальвазия Оранж

«Магадан» на Красной Пресне

«Клёво»

«Карлсон» / PP

Овчинниковская наб., 20, стр. 1 [БЦ «Централ Сити Тауэр», 14-й эт.]

Здесь можно любоваться видом на Кремль и наблюдать за огнями города с высоты птичьего полёта. Шеф-повар Сергей Баланцев микшует кухни разных континентов. За винную карту отвечает шеф-сомелье Константин Зубков.

Паштет из птицы с чатни из манго (830) & Satera Esse Rosé (450) / Тартар из мраморного бычка со «снегом» из пармезана (950) & «Лефкадия» КабФран (600)

«Бор» / PP

Пятницкая ул., 9/28, стр. 1

Необычные вкусовые сочетания в современных блюдах из отечественных продуктов и при этом сохранение «русского» вкуса в исполнении шеф-повара Андрея Федосеева. Завтраки под пение птиц и ужины на веранде среди спеющих ягод малины в кадках. В минималистичный интерьер вписаны мозаичные панно из сосновой коры и ледниковые валуны.

Пирог с сомом & «Усадьба Маркотх» Мальвазия Оранж

Bjorn / PP

Пятницкая ул., 3

Первый в России zero waste ресторан в этом году отпразднует 10 лет. Его концепция — современная северная кухня и бережное отношение к природе. К началу лета бренд-шеф Андрей Федосеев и шеф-повар Владимир Молчанов представят новый гастрономический сет Sätt («путь» по-шведски). Десять подач позволяют исследовать весь путь развития кулинарии в 2,5 млн лет.

Рёбра лося с соусом из пряных слив & «Лефкадия» Резерв Merci Patrick

«Магадан» на Красной Пресне / PP

Дружинниковская ул., 30, стр. 1

Во флагманском двухэтажном «Магадане» Антона Пинского и Аркадия Новикова акцент сделан на морепродукты и рыбу, но и мясные позиции в меню им не уступают.

Гастрономический па-де-де виртуозно исполнят салат с утиной грудкой, белой спаржей и морошкой и Ballet Blanc с яркими цветочными акцентами от «Галицкий и Галицкий».

«КрабыКутабы» / PP

Лесная ул., 20, стр. 4

В меню ресторана панкавказской кухни более десяти видов краба, которые дополняет авторская интерпретация Артёма Мартиросова на тему паназиатских вкусов с вплетением кавказских кулинарных традиций. В винной карте Владислава Титова найдётся пара и сациви с крабом, и кутабам с красной икрой.

«Сикоры» Шардоне Семейный Резерв (6800) & Паппарделле с голубым крабом (1500)

«Клёво» / PP

Петровка ул., 27

Кроме ресторана на Петровке, «Клёво» есть на Усачёвском рынке, а демократичное «Клёвое бистро» — на Черёмушкинском. Во всех средиземноморская классика: устрицы, ежи, креветки, сибас, угольная треска и другие отменные дары моря. На Петровке и Усачёвском обратите внимание на Russian Wine List с приятными ценами.

Филе сибаса на гриле с узбекским томатом и молодым кабачком (1590) & «Шумринка» Мальвазия Петрикор (4600)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Рыба моя»

ФОТО: РОМАН СУСЛОВ

Il Solo

«Сыроварня»

«Луч»

All Day

«Ласточка»

Russian Wine Bar & Shop

Il Solo / Р

Большой Черкасский пер., 15/17, стр. 1

В проекте Аркадия Новикова Il Solo за кухню отвечают итальянский пиццайоло Иван Дамо и шеф-француз Камель Бенмамар. Открытая кухня с яркой, напоминающей тыкву дровяной печью, а в интерьере эклектика. Здесь пробуем неаполитанскую пиццу и пасту ручной работы.

All Day / Р

Пресненская наб., 12

All Day — городской проект от Lucky Group на первом этаже небоскрёба «Башня Федерация». Пространство сочетает три концепции: Азия, бистро и takeaway. В летнем special меню появятся салат с клубникой и бурратой, утка с булгуром, будут блюда из сезонных овощей и фруктов.

Салат из клубники с буррата и «Сикоры» Шардоне

«Сыроварня» / РР

Сеть ресторанов в России и за рубежом

Семейный ресторан Novikov Group, в центре концепции — собственное производство мягких сыров и десертов, а также использование фермерских продуктов. «Сыроварня» — это центр притяжения для гостей, которые выбирают понятные блюда и большие порции вкупе с высоким сервисом и качественными ингредиентами.

Салат из свёклы с козьим сыром & Рислинг от Имения «Сикоры»

«Чайка» и «Ласточка» / РР

Причал «Красная Пресня», Краснопресненская наб., 12а; причал «Лужники — Южный», Лужнецкая наб., 24

Двухпалубные рестораны с роскошным интерьером из натуральных материалов, виды на Москву-реку и яхтенная романтика. В меню средиземноморская кухня от бренд-шефа Доменико Филиппоне, а также паназия от шефа Дениса Горбачёва.

***Сомелье «Ласточки» Владимир Ипатов** рекомендует: филе балтийского судака с овощной капонатой по-сицилийски с каперсами и таджасскими оливками (1650) & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc Красная Горка (8500)*

«Луч» / РР

Большая Пироговская ул., 27, стр. 1

Легендарный бар «Луч» называют светским клубом без танцев. Здесь играет диджей и миксуют модные коктейли за 30-метровой барной стойкой. Меню объединяет паназиатские хиты вроде дим-самов и том яма и европейскую классику. В карте вин можно встретить такие жемчужины, как Кокур Оранж от Виталия Маринчука и Розе Красная Горка от «Галицкий и Галицкий», Kacha Valley от «Сатеры», а также магнумы «Усадьбы Дивноморское».

Russian Wine Bar & Shop / РР

Большая Дмитровка ул., 23, стр. 1

Проект переехал на новое место в феврале-24. Концепция осталась прежней: исключительно российские вина и неорусская кухня. Бренд-шефом выступает Артур Саркисян. В винной карте постоянно добавляются новые позиции.

***Шеф-сомелье Эрик Элоян** советует попробовать крабовые котлеты со шпинатом в сливках (1530) и Алиготе Дуванкой от Олега Репина 2022 (9000).*

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Гастрономический центр «Зарядье»

Ресторан «Библиотека» в Доме творчества Переделкино

Radisson Collection Hotel, Moscow

«Восход»

Chekhoff Hotel Moscow Curio Collection by Hilton

Ресторан «Ян Примус»

Гастрономический центр «Зарядье» / Р

Варварка ул., 6

Фуд-пространство с видовой верандой, где готовят по рецептам российских регионов. В обновлённом меню все блюда по 400 рублей. В барной карте по «Коктейлям городов» можно изучать географию нашей страны, а винный лист составлен в основном из российских вин.

***Бар-менеджер Анжела Раффи** советует Alma Valley Pinot Blanc и голень индейки на вертеле с йогуртовым соусом.*

«Восход» / РР

Варварка ул., 6, стр. 7, парк «Зарядье»

Проект Александра Раппопорта в парке «Зарядье» элегантно трансформирует знакомую всем кулинарную вселенную постсоветского пространства. Современная русская кухня звучит здесь свежо, легко и иронично, неожиданно интерпретируя разнообразие локальных продуктов.

Ресторан «Библиотека» в Доме творчества Переделкино / РР

пос. Внуковское, Погодина ул., 4

Наполненный светом павильон с интерьерами в стиле mid-century и книжными полками с подборкой произведений переделкинских литераторов. Летом на веранде настоящая дачная атмосфера. Локальные продукты, авторская кухня и чаепития. Ресторан сортирует отходы на 18 фракций, а упаковку сдаёт на переработку.

Пирог с говяжьими щёчками, соусом из сморчков и трюфельной сметаной & «Галицкий и Галицкий» Неббиоло

Chekhoff Hotel Moscow Curio Collection by Hilton / РР

Малая Дмитровка ул., 11

Летнее меню бара при отеле акцентировано на сезонных овощах, фруктах и ягодах. Отель сотрудничает с тульским фермером Михаилом Болотовым и будет закупать у него цветы цукини, томаты, огурцы и мини-цукини для своих новинок.

Ризотто с угольной треской (1200) & Петрикор Совиньон Блан (4600)

Radisson Collection Hotel, Moscow / РР

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1

Лобби-бар — образцовый ресторан отеля в классическом понимании. Полновесное меню с закусками, главными блюдами, салатами, сеты от шеф-повара Александра Тинякова. Арсенал у бара тоже солидный: от миллезимного шампанского до винтажного арманьяка.

Тартар из тунца (1550) & «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар Красная Горка (1330)

Сеть ресторанов «Ян Примус» / РР

Грузинский Вал ул., 11, стр. 3; Вернадского пр-т, 121-1; Осенний б-р, 7, корп. 1; Спартаковская ул., 23; Снежная ул., 26

Участникам программы Primus Clan доступен «Винный безлимит», позволяющий дегустировать без ограничения, а также оплачивать некоторые вина бонусами до 50%. По пятницам и субботам в ресторанах живая музыка и танцы, а по вторникам, средам и четвергам проводят квизы.

Камчатский краб & Magnatum Rosé Extra Brut / Флагманский стейк Primus Clan & «Усадьба Маркотх» Красное

Vasilchuki

Torro Grill

«Главвино»

Steak it easy

Сеть баров «Винный Базар»

Театр Станиславского и Немировича-Данченко (МАМТ)

Vasilchuki / PP

Сеть ресторанов в Москве

Преемник культового бренда «Чайхона №1» и флагман крупнейшего ресторанного холдинга Vasilchuki Restaurant Group, основанного Алексеем и Дмитрием Васильчуками. Днём и ночью семейные вечера или романтические свидания, деловые встречи в VIP-залах или атмосферные вечеринки: здесь каждый найдёт то, что ищет. Для детей есть отдельные островки Vasilchuki Kids.

Steak it easy / PP

Сеть ресторанов в Москве

Доступные, модные и драйвовые бары-рестораны с фирменными стейками и бургерами, приготовленными в хоспере. Проект братьев Дмитрия и Алексея Васильчуков. Советуем обратить внимание на меню из шести тартаров (1090 за порцию) в сопровождении побокальных вин «Шумринки»: Семисам (430) и Петрикор (690), а также «Лефкадии» (590). Если сядете за баром или рядом с краном, то бокал «Шумринки» на розлив обойдётся в 230 рублей.

Torro Grill / PP

Лесная ул., 5б

Флагманский ресторан знаменитой сети стейк-хаусов. Большинство знаковых блюд появились в меню с момента основания сети, к примеру, брускетта с ростбифом, тальятта и, безусловно, стейки. Вино — одна из важнейших причин похода в Torro Grill: выбор производителей и цены вызывают положительные эмоции. В Torro Grill, Magnum на Лесной и Boston Seafood стартует спешел вайнлист по русским игристым винам.

Сеть «Винный Базар»

Комсомольский пр-т, 14/1, стр. 2; Никитский б-р, 12; Петровский б-р, 15, стр. 1

Какой бы из трёх «Винных Базаров» вы ни выбрали, это неизменно место с доступными ценами и широким выбором вин по бокалам и бутылкам. Здесь можно найти новых друзей и провести шумный вечер в компании или выдохнуть после рабочего дня за бокалом вина.

***Сомелье Жанна Киликиди** советует эклер с крабом и тобико (390) & «Дивноморское» Вторая Линия Солист (650)*

«Главвино» / P

Мира пр-т, 119, стр. 510

Павильон «Главвино» открылся на ВДНХ в мае 2023-го. Здесь представлено порядка 500 вин: от авторских проектов вроде Олега Репина, Алексея Толстого или Павла Швеца до гигантов «Фанагории» и «Кубань-Вино». Около 50 позиций можно попробовать по бокалам на месте, а ещё в павильоне работает кухня полного цикла.

Театр Станиславского и Немировича-Данченко (МАМТ)

Большая Дмитровка ул., 17

Один из трёх буфетов МАМТа — единственное театральное кафе в Москве, где можно полноценно поужинать. Здесь меню с горячими блюдами: мясо, стейки из тунца или лосося с овощами, пасты и салаты. Если сделать заказ заранее, ваш ужин будет ждать на столике с именной табличкой в антракте. Также в буфете есть профессиональное кофейное оборудование и интересная винная карта с хорошим выбором российских вин.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Steak it easy

«Свирель» в загородном курорте «Царьград»

«Дача №7»

Яхт-клуб Gals

«Причал»

Ресторан Олега Сироты

Усадьба «Пришвинъ»

«Свирель» в загородном курорте «Царьград» / Р

Серпухов, д. Спас-Тешилово, 3

Видовой ресторан с широким выбором стейков и бургеров из фермерского мяса. Ресторан по праву гордится блюдами традиционной и авторской русской кухни, приготовленными в печи, которая установлена в центре зала, чтобы гости могли любоваться процессом. А по выходным здесь устраивают джазовые вечера.

Стейк рибай на открытом огне & «Галицкий и Галицкий» Cosaque

«Причал» / РР

с. Ильинское, 9, стр. 5

Ресторан Аркадия Новикова на берегу Москвы-реки — лучший ответ на вопрос, где отдохнуть на природе. Интерьер напоминает большой и уютный дачный дом: плетёные абажуры, цветы в горшках и две открытых террасы с видом на спокойную гладь воды. Меню тоже загородное: каре ягнёнка и дорада из тандыра, шашлыки и люля-кебабы с мангала, пицца с хрустящей корочкой и знаменитый наполеон.

Копчёная стерлядь на углях & «Галицкий и Галицкий» Совиньон Блан

«Дача №7» / Р

Красногорск, пос. Архангельское, 23

Ресторан в готическом флигеле усадьбы князя Бориса Юсупова с залитой солнцем верандой. В жаркий день здесь приятно выпить бокал прохладного пино гри Амфитрион от винодельни «Лефкадия» под запечённую камбалу, а потом прогуляться по зелёному парку.

Ресторан Олега Сироты / Р

Истринский р-н, д. Дубровское, 1

Ресторан при Истринской сыроварне Олега Сироты. В большинстве блюд, от закусок и пиццы до горячего, используют натуральные сыры собственного производства и фермерские продукты. Вина в карте исключительно российские, от виноделен «Вилла ди Альма», «Сикоры», «Шато Андре», «Золотая Балка», «Яйла».

Яхт-клуб Gals / РР

д. Болтино, Прибрежная ул., 2в/1

Известный и любимый многими яхт-клуб «Галс» на берегу Пироговского водохранилища ждёт гостей круглый год. На территории клуба уютно разместился стильный ресторан с панорамным остеклением, верандой и незабываемым видом на закат. Винная карта всегда порадует такими хитами, как Семисам от винодельни «Шумринка» или Шардоне от «Галицкий и Галицкий».

Усадьба «Пришвинъ» / РР

Сергиев Посад, Кооперативная ул., 4б

Ресторанно-гостиничный комплекс в центре Сергиева Посада с винным баром под руководством неутомимого популяризатора российских вин Дениса Шапиро. В динамичной карте винотеки есть автохтоны от бутиковых виноделен, выпускаемые микропартиями и редко встречающиеся в рознице.

Тартар из говядины с трюфельным маслом (680) & «Николаев и Сыновья» Коллекция Холостяка Каберне Фран 2014

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

FireLake в Radisson Олимпийский

Кафе «БарБошко»

«Матрёшка» в Сколково

(14 800) / Сахалинские гребешки со шпинатом в сливочно-винном соусе (790) & «Шумринка» Палава/Рислинг (2800)

FireLake в Radisson Олимпийский / PP

Самарская ул., 1

Здесь одинаково приятно пообедать или провести камерный вечер в компании близких. К летнему сезону в ресторане открылась терраса Bruni. Шеф-повар Алексей Сёмушкин разработал новое летнее меню, тонко сочетающее шедевры мировой гастрономии с авторскими ремарками и локальными продуктами. Начать стоит с блюд, приготовленных на открытом огне.

Кафе «БарБошко» / PP

Соловьиная Роща ул., 11

Одно из немногих мест в районе Куркино, где подают блюда изысканной кухни в уютной атмосфере. По выходным играет живая музыка, а утром жители со всего района приходят сюда за вкусными завтраками.

Паппарделле «Три перца» с сыром страчателла (1150) & Cosaque от «Галицкий и Галицкий» (800) / Равиоли со сморчками (1250) & «Шумринка» Петрикор Рислинг (800)

«Матрёшка» в Сколково / PP

Сколково, Блеза Паскаля ул., 2

Ресторан на девятом этаже делового центра предлагает свежий взгляд на мировые гастрономические традиции, объединяя лучшее в русской, европейской и восточной кухне. В расслабленной атмосфере можно насладиться авторской гастрономией, живой музыкой и панорамным видом на территорию Сколково.

САНКТ-ПЕТЕБУРГ

Адмиралтейский

Sea, Signora / PPPP

Большая Морская ул., 30

Средиземноморская тональность этого рыбного ресторана от Антонио Фрезы сочетает аутентичность и современность Италии и Израиля. В холле установлен аквариум на 2300 литров с фермерской и дикой рыбой исключительного качества со всего мира, в raw-баре представлены деликатесы и морепродукты. В ресторане работают открытая кухня, кондитерский цех, лаборатория пасты и пекарня.

Элегантный и свежий рислинг от «Галицкий и Галицкий» (7950) составит идеальную пару рыбе-меч (2500) с соусом на основе сливочного масла, каперсов, солёных лимонов и икрой рыбы-меч.

Petrov-Vodkin / PP

Адмиралтейский пр-т, 6

Ресторан с русской кухней в центре Петербурга уже зарекомендовал себя как место собрания интеллигентов. Здесь хранят атмосферу Серебряного века. Каждую пятницу и субботу играет живая музыка, а ежедневным фоном выступают песни в исполнении русских эмигрантов.

Соте из морепродуктов на морской капусте домашнего маринада с ореховым соусом, томатами черри и перепелиным яйцом (680) & «Сикоры» Рислинг (3500) / Спинка трески со сливочно-лимонной лапшой из сельдерея под соусом «Белое вино» (950) & «Галицкий и Галицкий» Совиньон Блан Красная Горка (6200)

The Lounge, Lotte Hotel St. Petersburg

Антоненко пер., 2

Шеф-повар Анатолий Иванов объединил в меню средиземноморские, паназиатские, мексиканские и традиционные русские рецепты. Отдавая должное истории сети, особый раздел отведён блюдам корейской кухни. В винной карте можно встретить более 200 вин со всего мира. Торжественную атмосферу создаёт величественный витражный купол работы итальянских мастеров.

***Шеф-сомелье Павел Горянский** рекомендует цыплёнка ям нем и рислинг от «Галицкий и Галицкий». Прочтение сорта Алексеем Толстым дало вину умеренное тело, удивительную свежесть и оттенки спелых фруктов, которые подчёркивают кисло-сладкую составляющую блюда.*

Русский винный бар YESENIN / P

Гороховая ул., 2/6

Творческий и бунтарский винный бар пропитан глубокой любовью к родной земле и её дарам. Каждый из 10 дегустационных сетов — путешествие по южным регионам, обласканным вниманием поэтов. Многообразие винной карты (более 140 позиций) радует петнатами и новинками от гаражистов.

Магнатум Кюве М (600) & Камчатский краб, заправленный фермерской сметаной с зелёным яблоком и стеблем сельдерея (750) / «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв 2018 (850) & Ростбиф из филе говядины в трюфельно-сливочном соусе с брюссельской капустой и морковью (1250)

Lamb / P

Конногвардейский б-р, 4

Новый проект в самом центре Санкт-Петербурга предлагает свежий взгляд на кулинарные традиции южных регионов России, Кавказа, Средней Азии с акцентом на мясо. Это лето будет удивительно насыщено событиями, которые придумала команда ресторана. Встречать солнечные дни рекомендуется на террасе, а продолжать — на гостевых коктейльных сменах или неожиданном для концепции фестивале паназиатской кухни.

«Галицкий и Галицкий» Cosaque Красная Горка & Выдержанная сыровяленая баранина и корейка ягнёнка на мангале

«Русская Рюмочная № 1» / PP

Конногвардейский б-р, 4

Ресторан давно стал достопримечательностью города. Интерьер воспроизводит обстановку заведений конца XIX века, а в меню — блюда русской кухни разных периодов. В пару можно выбрать водку (здесь же находится музей традиционного русского напитка), настойку или российское вино.
Сезон в этом году открывает любимая петербуржцами ароматная корюшка, с которой составят специальное летнее меню, а ещё предлагают охлаждаться окрошкой и радовать себя сморчками.

Sea, Signora

Petrov-Vodkin

The Lounge, Lotte Hotel St. Petersburg

Pavlova

Русский винный бар «Есенин»

Lamb

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Центральный / вокруг Невского

Pavlova / PP

Конюшенная пл., 2г

Ресторан предлагает отправиться в путешествие по Франции из самого центра Санкт-Петербурга. В меню — русские и французские блюда, приготовленные с творческим подходом, здесь можно встретить классический борщ в соседстве с луковым супом. В кухне сделан акцент на ингредиенты высочайшего качества и оригинальные сочетания вкусов, в интерьере — на классику и элегантность.

***Сомелье Михаил Красавин** говорит, что «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (5800) и блюда французской кухни ресторана, посвящённого русской балерине, — союз, заключённый на небесах.*

Ресторан Cafe Claret при отеле «Гельвеция» / PP

Марата ул., 11

Этим летом в ресторане-космополите Cafe Claret в меню традиционно локальные продукты, а на бокалах — абсолютный эксклюзив. Гости смогут попробовать редчайшее розовое вино — Сира из Долины Лефкадия (850) от микровинодельческого проекта Once («Однажды») авторства петербуржца Евгения Зимина.

*Тандем **бренд-шефа Александра Богданова и шеф-сомелье Романа Манжукова** к сезону готовит много интересных новинок, а уже сейчас советует попробовать фирменный салат нисуаз (950) или пельмени с диким кабанчиком (750) именно с этим розе.*

Cristal / PPP

Синопская наб., 10

Стильный интерьер ресторана с элементами ар-деко украшают натуральный камень, дерево экзотических пород и гипсовые фризы. Из панорамных окон открывается захватывающий вид на 360 градусов на весь исторический центр города, Неву и Александро-Невскую лавру. Гости непременно оценят свежайших устриц, крабов, осьминогов, моллюсков и авторский подход к гастрономии от бренд-шефа Валерия Порядина, основанный на локальных и сезонных продуктах.

Сомелье Юлия Бусыгина рекомендует:

Гребешки с печёной цветной капустой и красной икрой (1300) & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (7300) / Десерт-яйцо (590) & Le Général Hiver Ice Wine «Галицкий и Галицкий» (7000)

L'Europe в «Гранд Отель Европа» / PPP

Михайловская ул., 1/7

Открытый в 1905 году, «Европа» — первый ресторан в России, где появились электрические лампочки. Большое их количество — одна из характерных черт модерна. В исторических интерьерах с витражами подают блюда европейской и русской кухни в сопровождении живой музыки, а по пятницам проходят ужины с концертной программой в честь великого Чайковского.

***Шеф-повар L'Europe Денис Соболев** готовит фирменное блюдо Egg in Egg — взбитое яйцо с трюфельным маслом и икрой осетра. К нему **шеф-сомелье Константин Коробов** советует игристое Кюве де Витмер Розе.*

Minerals в отеле Wawelberg / PPP

Невский пр-т, 7–9

В элегантных, отделанных мрамором и ониксом интерьерах исторического дома Вавельберга происходит волшебство превращения локальных ингредиентов в произведения высокой современной кухни. Шеф-повар Егор Никонов моделирует стройную историю вокруг каждого регионального продукта, попавшего ему в руки, будь то сахалинский гребешок или ладожский судак.

***Сомелье Анастасия Глазкова рекомендует** попробовать пряное севиче из корюшки с овощами и заправкой на тёмном пиве (890) с «Мантра» Шардоне (6900).*

«48 стульев» / PP

Рубинштейна ул., 5

Прекрасная эпоха продолжает жить в этом джазовом ресторане. В атмосфере старинных лобби-баров гедонисты погружаются в мир авторской кухни, филигранной миксологии и лучших вин. Внутри гармонично сосуществуют два мира: бар и fine dining в концертном зале. Тон задают тёплый свет абажуров, приятная тяжесть дуба и кадры из «Касабланки» на стенах.

Шеф-сомелье Яков Соколкин рекомендует:

Тартар из северной креветки с сорбетом юдзу и вяленой хурмой (880) & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc Красная Горка (6800)

Авторский десерт «Яйцо» — флагман меню ресторана Cristal, завоевавший любовь гостей эффектной подачей и ярким сочетанием вкусов манго, маракуйи и ванильного йогурта

Minerals в отеле Wawelberg. Пряное севиче из корюшки с овощами и заправкой на тёмном пиве

Ресторан Cafe Claret при отеле «Гельвеция»

«48 стульев»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Фирменное блюдо L'Europe — Egg in Egg

«Метаморфоз» в Radisson Sonya Hotel.
Утиная ножка конфи с морковью, кардамоном и грушей

«Блок»

Vino & Voda в отеле Indigo

The Gril' Hilton Saint Petersburg ExpoForum

«Блок» / PP

Потёмкинская ул., 4, лит. А

Мясной ресторан радует гостей сочными стейками высокой степени мраморности, которые можно наблюдать сквозь прозрачные стены шкафа, и авторской кухней шеф-повара Евгения Зубова. Лейтмотивом светлого пространства ресторана стал русский авангард. Винная карта сочетает в себе произведения классических мировых винодельческих регионов и широкий выбор российских вин.

Эклер с камчатским крабом (850) & «Новый Свет» Пино Нуар Брют Розовое (3300) / Говяжьи рёбра Back Ribs (на двоих — 2900) & «Усадьба Дивноморское» Merlot (6500)

Литейный

«Метаморфоз» в Radisson Sonya Hotel

Литейный пр-т, 5/19

Концепция дизайна Radisson Sonya Hotel была разработана по мотивам романа «Преступление и наказание» Достоевского. При этом само меню — увлекательный гастрономический роман. К лету ресторан подготовил несколько особых дегустационных сетов.

Шеф-повар Александр Алпатов рекомендует:

Тартар из тунца с муссом из авокадо и лайма со свежей кинзой & «Шумринка» Семисам Рислинг / Пино Блан (1300) / Утиная ножка конфи с морковью, кардамоном и грушей & «Шумринка» Семисам Мерло (1540)

Vino & Voda в отеле Indigo / PP

Чайковского ул., 17

Ресторан расположился в старинном особняке на аристократической улице Чайковского. С террасы на крыше открывается один из лучших видов на исторический центр города. Пока ждёте свой заказ, можно узнать о доступных взгляду достопримечательностях: «озвучить» великолепные панорамы пригласили эксперта по Литейной части Анну Маркович. Шеф-повар Денис Климонтов построил меню на локальных специалитетах, создав авторские твисты на французскую и итальянскую, русскую и американскую кухню.

Директор ресторанной службы Алексей Афанасьев рекомендует:

Томлёные говяжьи щёчки с полентой и жареными вешенками (1300) & Герць «Сикоры» (900) / Салат с креветками, ананасом, авокадо и азиатским дрессингом (950) & «Сикоры» Рислинг (800)

Загород

The Gril' Hilton Saint Petersburg ExpoForum / PP

Петербургское ш., 62, корп. 1

Ресторан с открытой кухней на Пулковских высотах удивляет гостей элегантным интерьером и меню от шеф-повара Антона Козлова. Атмосфера идеально подойдёт как для делового ужина, так и для уютного вечера в кругу семьи. В блюдах сделан акцент на локальные продукты и овощи. Блюдо, за которым Антон рекомендует специально приехать в ресторан Gril', — утиное филе магре, подкопчённое луговым способом по французской технологии, с картофельным мильфеем, обжаренными белыми грибами и мясным соусом с добавлением трюфельного масла.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Полный романтики СЕВЕРО-ЗАПАД

СЕВЕРО-ЗАПАД. СОВЕТЫ / ГИД

В этом году мы дополнили наш ресторанный гид вдумчивыми рекомендациями по разным локациям от тревел-блогеров, профи туриндустрии и даже от виноделов. Собрать советы по всем городам сложно было бы в одном издании, и кое-кого из «слонов», например Нижний Новгород, мы здесь пропускаем. Но о Нижнем, где гастрокультура бурлит невероятно, мы в последнее время много писали в SWN, и все материалы легко доступны на **swn.ru**. Тексты в гиде: Катерина Медведева, Анна Бебекина

СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
₽ до 2000 рублей включительно
₽₽ 2001–5000 рублей
₽₽₽ 5001–8000 рублей
₽₽₽₽ более 8000 рублей

ЦЕНЫ НА ВИНО:
(2500) за бутылку (по умолчанию)
(500) за бокал (подчёркнутые)

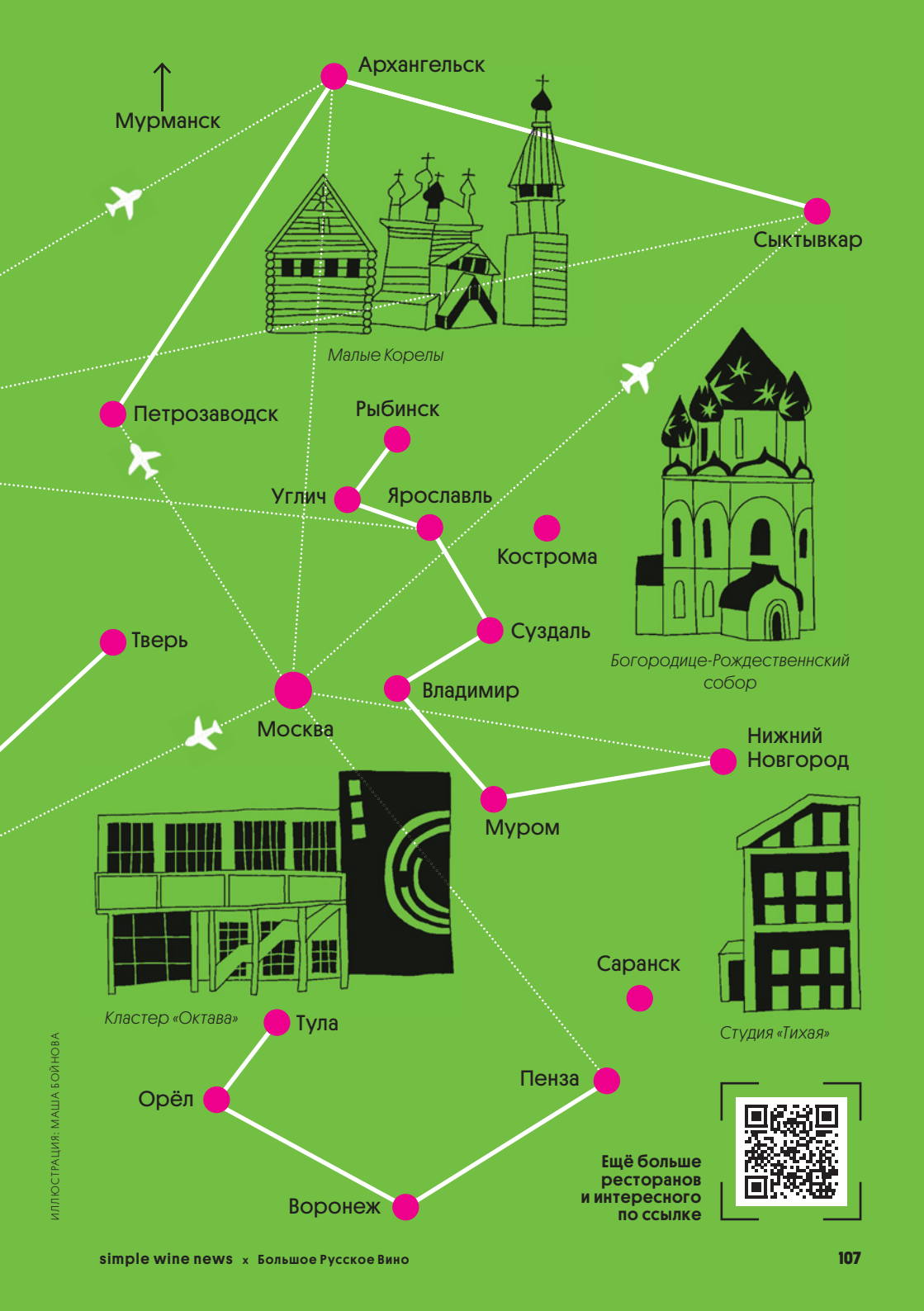


ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

СЕВЕРО-ЗАПАД

ЗАМЕДЛИТЬСЯ СО ВКУСОМ В **КАЛИНИНГРАДЕ** И ОКРЕСТНОСТЯХ

Злата Фетисова,
журналист, автор телеграм-канала «Зона комфорта»

Есть такая международная ассоциация — «медленных городов». В ней состоит один-единственный город России. Светлогорск. Неспешно и осознанно наслаждаться жизнью, как завещает устав «медленных городов», умеют и в соседнем Зеленоградске. Балтийское море, широкие ленты песчаных пляжей, сосновый лес, «пряничная» архитектура и, конечно, европейская география создают в Калининградской области определённый антураж жизни. Немногие, кстати, знают, что Зеленоградск и Светлогорск связывает живописная велодорожка протяжённостью около 25 км. Если возьмёте с собой, помимо велосипеда, зеленоградские крендели и местные сыры (тильзитер, янтарную качотту и белпер кнолле) и устроите по пути пикник на безлюдном пляже, то мгновенно проникнетесь дольче вита по-калининградски.

Гастрономические блага здесь повсюду. В каждом заведении — балтийская сливочная уха, форшмак из сельди, судак, камбала, скумбрия. Блюда из даров Балтики нужно пробовать не щадя себя. А продвинутым пользователям — делать это на местных стритфуд-фестивалях. Хот-дог с сельдью, кесадилья со скумбрией, фиш-ролл с судаком, килька фри и балтийский угорь кушияки затмят вездесущую строганину из пеламиды, которая по большому счёту местным специалитетом не является. Пеламида в Балтийском море не водится, её привозили с Атлантики моряки и ели с тем, что было под рукой: горчицей, луком, гренками. Блюдо прижилось в местных заведениях, а затем снискало славу у туристов.

Избежать типично туристического досуга в Калининграде не так уж сложно. Можно пойти в музей-квартиру Altes Haus, транслирующий обаяние прусских времён, а в кафе при музее взять чашечку кофе из винтажной кофемашины и запечённый марципан. Поклонникам этого десерта стоит также дойти до музея в Бранденбургских воротах — там угощают марципановым кофе. Остальным — дорога в сырную лавку «Нойдам». Купите парочку сыров, а сырный кофе попросите налить с собой — выпьете, пока дойдёте до Центрального рынка. Здесь можно пополнить запас гастросувениров копчёным угрём и марципаном ручной работы.

Уповать на романтику Кёнигсберга и проглядывающий местами флёр старушки Европы, конечно, приятно, но не совсем честно по отношению к Калининграду. Советский период поглотил город основательно, это видно невооружённым глазом. Подружиться с этой страницей в истории региона получится в музее «Дом китобоя», который стилизован под коммунальную квартиру 1960–1980-х и рассказывает о жизни молодого советского города на западном рубеже России. Место любопытное и по степени вдумчивости экспозиции напоминает петербургский музей

ГАСТРОФЕСТИВАЛИ В КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ:

- **«Фиштиваль»** (апрель-май)
- **Зеленоградский гастрономический фестиваль** (март)
- **День селёдки** (первое воскресенье апреля)
- **Kaliningrad Street Food** (сентябрь)

10 СЫРОВ, КОТОРЫЕ СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ В КАЛИНИНГРАДЕ:

- **тильзитер**
- **раклет**
- **янтарная качотта**
- **яблочный сыр**
- **балтиас**
- **белпер кнолле**
- **морбье с кофе**
- **булет д'авен**
- **«Куршский ворон»**
- **нойхаузен**

6 НЕОБЫЧНЫХ СПЕЦИАЛИТЕТОВ:

- **сыр «Куршский ворон»**
- **коктейль KOSA** с ароматом Куршской косы (бар Cult)
- **марципановый кофе**
- **сырный кофе**
- **сердце оленя**
- **десерт «Дом Советов»** (паб «Лондон»)

Музей-квартира Alter Haus в Калининграде

Бродского «Полторы комнаты». Кстати, Бродскому, а точнее его командировке в Калининград, посвятили аудиоспектакль, который озвучили артисты петербургского же БДТ. По возможности придите в музей второй раз — на иммерсивный ужин, который словно бы устраивает жена китобоя по случаю прихода в порт китобойной флотилии. На столе салат «Здоровье» из варёной свёклы, рубленая котлета с варёной картошкой, бутылочка грузинского и «Столичная».
После этого даже «калининградский монстр», Дом Советов, покажется милым. Его, правда, летом, хотят снести. Не расстраивайтесь: у него появился бисквитный двойник в **пабе «Лондон»**. Удачная реинкарнация для рудиментов. Благо Балтийскому побережью и кренделям это не грозит.

ЛИЧНАЯ ИЗБА В **КАРЕЛИИ**

Евгения Розанова,
актриса

Во время съёмок в Карелии тревел-шоу с сервисом RUSSPASS совершенно незабываемым для меня стал гастрономический опыт в «Карьяла Парке». Это туристическая территория, где можно остановиться в коттеджах в скандинавском стиле, попробовать местную кухню, пообщаться с хаски, порыбачить на реке Шуе, а из улова вам сварят отменную уху.
Мы готовили на природе карело-финское блюдо — рыбу на бревне. Всё очень просто: разводится огонь, желательно на берегу Шуи, берётся рыба семейства лососёвых, совершенно точно — местная, посыпается брусникой или другими ягодами — что собрал, тем и приправил. Рыба крепко прибивается шпажками к бревну, кладётся на камни возле огня. Невероятный вкус рыбы становится в разы насыщеннее оттого, что вы сами её приготовили в лесу, где вокруг сосны, хвойный воздух и незабываемые виды.
Мы пробовали калитки, традиционную выпечку карелов и вепсов, этакий открытый пирожок из пресного ржаного теста с начинкой. Думаю, каждый, кто хоть раз был в Карелии, обязательно их ел: их подают и в ресторанах, и в привокзальных лавочках.
Во время съёмок полного метра «Беспринципные в деревне» мы жили в аутентичной деревне Мандроги, где воспроизвели быт XIX века. Здесь можно остановиться, например, в старинной избе, где надо топить печь, а можно — в настоящей усадьбе с личным поваром. На территории есть отличный ресторан, готовят местные специалитеты, но для приверед могут подать и европейские блюда.
Особое удовольствие — попариться в бане, ведь местные банщики знают, как задать жару. В огромных чанах тебя закидывают полынью, хвоей, лавандой и варят, в итоге ты сам немножко становишься блюдом.
В Музей водки неподготовленным туристам я рекомендую заглядывать исключительно в образовательных целях — вам проведут исторический экскурс и дегустацию. Но по своему опыту скажу: каждый день заходить сюда не стоит.
В ремесленных мастерских можно поучаствовать в мастер-классе и купить самые разные и порой невероятные изделия — от кулона из лосиного рога до деревянной короны.

Банный комплекс в Karjala Park

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЗЛАТЫ ФЕТИСОВОЙ; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ; ЯНИНА МИРОНОВА

МУРМАНСК: ПОВОДЫ ЕХАТЬ В ЗАПОЛЯРЬЕ

Иван Васин,
главный редактор Russian Traveler

У Мурманска немало рекордов. Это последний город, основанный в Российской империи (изначально в честь династии Романовых он носил имя Романов-на-Мурмане), и по-прежнему самый крупный за Северным полярным кругом. Для многих путешественников он служит лишь транзитной точкой на пути к прославившейся после выхода «Левиафана» Териберке или офф-роуд-приключениям на полуостровах Средний и Рыбачий — мыс Немецкий на последнем признан самой северной континентальной точкой в европейской части России, так что многие мечтают отметиться на «конце света». У азиатов же — китайцев, тайцев, малайзийцев — мечта иная благодаря широко распространённому поверью: если зачать ребёнка под северным сиянием, то будет ему в жизни счастье. Впрочем, компактные размеры Мурманска и его гастрономическая сцена делают город достойным направлением для поездки на выходные: в конце концов, для большей части россиян это самый близкий и доступный вариант знакомства с Русским Севером.
Осмотр достопримечательностей легко уместить в один насыщенный день. Начать с грандиозного, уступающего лишь изваянию «Родины-матери» в Волгограде памятника «Алёша», полное его название — «Защитникам Советского Заполярья в годы Великой Отечественной войны». Это лучшая смотровая площадка: весь город с его сопками, кварталами, не замерзающим зимой портом как на ладони. Продолжить можно туром по

Блюдо из ресторана Tundra Grill & Bar

ледоколу «Ленин»: первый в мире атомоход давно стал музеем, он работает в определённые часы, но лучше уведомить о визите. Наконец, от центральной площади Пяти углов хорошо пройтись по главным улицам и при желании заглянуть на выставку в первый в регионе центр современного искусства «Сопки 21А» или культурный квартал «Контейнер-холл», натурально сложенный из морских контейнеров.
И все без исключения гости Мурманска не упускают шанс приобщиться к арктической кухне — модному гастрономическому тренду, которому, если честно, всего пять лет. В 2018-м под эгидой местного турофиса ряд шеф-поваров и рестораторов объединились, создали манифест и с тех пор активно популяризируют кулинарные методики, северные блюда и продукты в своих заведениях. Акцент сделан на локальное, сезонное — например, оленину с ловозерских хозяйств (встречаются и тартар, и сердце, и язык,

МАЙСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ВКУС АРКТИКИ»

в центре Мурманска даёт возможность увидеть и попробовать всё и сразу, а вдобавок и забить холодильник понравившимися продуктами. По такому случаю цены даже на изысканные деликатесы удерживают на стритфуд-уровне — по карману всем без исключения.

ТОП ЭКЗОТИЧЕСКИХ ДЕСЕРТОВ В РЕСТОРАНАХ МУРМАНСКА С ЛОГИЧНЫМ АКЦЕНТОМ НА ДАРЫ ТУНДРЫ:

- **сладкие хрустящие чипсы** из ягеля в ягодном соусе
- **брусничный медовик**
- **морошка** с кедровым бисквитом

ТОП НЕОБЫЧНЫХ БЛЮД ЗАПОЛЯРЬЯ (НАЗВАНИЯ МОГУТ ВЫЗВАТЬ УЛЫБКУ, НО ПОПРОБОВАВ, ВЫ ВПЕЧАТЛИТЕСЬ):

- **поморская заебуриха** — напоминающее густой суп или даже рагу блюдо из остатков рыбы
- **дирстроганов** — приготовленный из оленины бефстроганов
- **териберские щи** — то ли щи, то ли уха с крабом, гребешками, кальмарами и креветками

Блюдо из ресторана Tundra Grill & Bar

и окорок с каре), собранные в тундре ягоды (морошка, брусника, черника, вороника), даже травы с Хибин и ягель уже перестали быть чем-то экзотичным. Но прежде всего Мурманск — про морепродукты. В **ресторанах «Царская охота»** и **Tundra Grill & Bar** «король стола» — выходец с Дальнего Востока камчатский краб, интродуцированный в Баренцево море, постепенно ассимилировавшийся и активно расплодившийся в схожем суровом климате. Уступают ему по цене, но не по популярности гребешки, устрицы и икра морских ежей. И конечно, в меню каждого кафе всегда есть треска и палтус, лосось и зубатка, ёрш и щука, салаты из печени трески и морских водорослей. Арктическая кухня представлена даже в фудтраках: популярным стритфудом стали баренцев кармашек (открытый бургер с начинкой из трески или оленьего фарша) и ломоть (рыба или оленина на обжаренном картофельном хлебе под разными соусами).

ПОМОРСКИЕ ПРИЧУДЫ **АРХАНГЕЛЬСКА**

Иван Васин

Не верьте расхожей поговорке, что Архангельск равно «доска, треска, тоска». Деревянного зодчества в этом городе сохранилось немало, трески в любом магазине и на кухне любого кафе навалом, а вот тоска вся выветрилась — это классный город, где скучать не приходится. Прогуляйтесь по местному Арбату — улице Чумбарова-Лучинского (Чумбаровке), заповеднику северной архитектуры с симпатичными домами, тщательно отреставрированными, а иногда и воссозданными по старинным документам. Зайдите в краеведческий музей в Гостином дворе на набережной Северной Двины — он «расквартирован» в самом старом каменном здании Архангельска. Дополните впечатление посещением Северного морского музея — между прочим, этот первый морской торговый порт нашей страны стал отправной точкой для экспедиций в Арктику. И конечно, посвятите минимум полдня музею деревянного зодчества и народного искусства «Малые Корелы», где собраны старинные мельницы, церкви, усадьбы и амбары.
На набережной Северной Двины, в здании, некогда занятом губернским почтамтом, находится **ресторан «Почтовая Контора 1786 г.»**. В его залах с сет-меню из семи подач можно отправиться в «Путешествие по кухне Русского Севера». А потом отослать открытку близким: при выходе есть почтовый ящик! В **пивоварне BrauMeister** представлены блюда по рецептам жителей бывшей Немецкой слободы Архангельска. Здесь, как и в других заведениях города, всё больше работают с локальными продуктами: оленина из северных областей региона; дичь — прежде всего медвежатина и кабанятина; ряпушка и корюшка из Кенозерского национального парка; треска из Белого моря, палтус и зубатка, щука и ёрш, клыкач и селёдка. А ещё маринованный фукус (водоросль), грузди, волнушки и другие грибы, из которых готовят ароматный суп грибовницу (он же губница, ведь грибы на Севере раньше называли губами). В магазинах Архангельского водорослевого комбината — единственного в стране — продают чипсы из ламинарии, энергетические батончики и молочный шоколад с ламинарией, фукусом и мятой или розовой солью.

Ресторан «Почтовая Контора 1786 г.»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

САМАЯ СОЛЬ **КОСТРОМЫ**

Злата Фетисова

Душа России, Кострома — нетипичный старинный город. Здесь нет кремля, зато есть красивейший Ипатьевский монастырь — знаковое место, где был избран на царство Михаил Романов. А ещё Кострома ассоциируется с сюжетами пьес Островского, хотя автор «Грозы» и «Бесприданницы» приезжал в город всего несколько раз. Зато теперь в Костроме можно полюбоваться чудесным видом на Волгу из беседки Островского и посмотреть в местном драмтеатре постановки по его произведениям. Гастрономические реконструкции здесь встретишь едва ли. Но они и не нужны. Костромские фермеры и Волга дают ресторанторам и шеф-поварам достаточно продуктов, которые интересны сами по себе.

О том, что Кострома — сырная столица России, то и дело напоминают вывески магазинов. Устройте себе квест и отыщите «Сусанина» — костромской аналог маасдама, а ещё «Романова» и «Старую Кострому». Но прежде теория. За ней идите в Дом костромского сыровара в недавно отреставрированном особняке XIX века. Понаблюдайте за тем, как созревает в цеху сыр, и отработайте практическую часть: попробуйте в ресторане казончелли качо э пепе, рубленую говядину с моцареллой из печи или авторский тартар с пармезаном.

В гастрономическую экспедицию отправляйтесь в торговые ряды XVIII века, архитектурный символ Костромы. Они дожили до наших дней почти без изменений, только галереи с купеческими лавками и рядами — мучными, рыбными, квасными, пряничными — превратились в магазины местных брендов. В них вы найдёте и четверговую соль, родиной которой является Кострома. Здесь её производят по старинному рецепту. Известный фанат чёрной соли шеф-повар Владимир Мухин покупает её как раз в Костроме. А многие его столичные коллеги положили глаз на осетровую икру Волгореченского рыбного хозяйства. Её можно купить на «Рыбной бирже» в торговых рядах или прямо в рыбном хозяйстве, что в 40 минутах езды от города. Только заранее запишитесь на экскурсию с дегустацией.

Выбраться в окрестности Костромы стоит ради лосиного молока. Его производят на Сумароковской лосиной ферме, крупнейшей в России. Молоком здесь угощают только с мая по сентябрь, когда для него сезон, а в остальное время можно поглазеть на лосей: взрослые охотно едят из рук морковь, а лосята дают себя погладить.

Десерты из лосиного молока представлены и в некоторых костромских ресторанах наряду с рыбным расстегаем и костромскими зелёными щами. Последние, кстати, можно увезти с собой домой: в **ресторане «Гроза»** предлагают гостям стильно оформленную банку консервированных костромских щей.

«Рыбная биржа» в Красных рядах

«ЕДА ПОМОРСКАЯ И ЗАМОРСКАЯ»

- **(21–30 июня 2024 года)** — летний фестиваль со ставкой на гастротрадиции Севера. В десятках кафе и ресторанов Архангельска и Северодвинска к этому событию составляют спецменю, на центральных улицах устраивают рынки, конкурсы и приглашают прохожих на дегустации и мастер-классы. Подключаются и кофейни, представляя на суд публики, например, хвойный раф и кофе по-мезенски с пряником.

ВЫПЕЧКА С МЕСТНЫМ КОЛОРИТОМ:

- **хлеб с водорослями** — можно купить в булочных не каждый день, чаще к выходным
- **архангельский пирог-рыбник** — как правило, с треской
- **беломорский сметанный колоб** — «основа» для горячих блюд, а с вареньем так целый десерт

СЪЕДОБНЫЕ СУВЕНИРЫ ИЗ АРХАНГЕЛЬСКА:

- **мармелад на основе агар-агара** — лучше всего из черники и морошки
- **расписные обрядовые пряники-козули** — можно даже сделать самому на мастер-классе
- **иван-чай из дровяной печи** — с листом смородины или таёжными ягодами

ТОП СПЕЦИАЛИТЕТОВ **ЗОЛОТОГО КОЛЬЦА**

Иван Глушков,
автор телеграм-канала «Соль»

В **Суздале**, помимо обычных варений-джемов-компотов, можно найти томлённые в печи ягоды — без сахара и прочих добавок. Только срок годности у такого лакомства короткий: не откладывайте на завтра то, что можно съесть сегодня. Купить томлёные ягоды можно на рынке на торговой площади, в довесок к свежим и солёным огурцам. Только летом в Суздале делают медовый квас, и именно его, а не медовуху, я бы советовал пить на месте и везти с собой.

В **Сергиевом Посаде**, на площади перед Троице-Сергиевой лаврой, стоят ларьки с самой разной едой. В том, что будет слева, если встать лицом к лавре, продают местный камамбер и опять-таки великолепный квас.

Ржаной медовый толгский пряник купите в **Ярославле**. Рецепт родом из посёлка Толга, образованного вокруг Толгского монастыря.

Как только доберётесь до **Плёса**, ищите на набережной старый амбар, а в нём магазин «Рыбный угол» в дореволюционной стилистике. Там продают треугольные пирожки с копчёной волжской рыбой — «рыбные углы». На самом деле это стилизация — исторически никаких углов в Плёсе не пекли, но, во-первых, в этом тут честно признаются, а во-вторых, сделано все крайне стильно. И вкусно! Там же продают отличные настойки. Советую «Шаляпинский чай» на горьких травах.

А вот по-настоящему традиционный пирог Северного Поволжья — кулейка. По сути, наша версия чизкейка, только тесто дрожжевое. Самая вкусная кулейка — в **«Кофейне Софьи Петровны Кувшинниковой»**, в двух минутах от «Рыбного угла».

ТЫСЯЧЕЛЕТИЕ **СУЗДАЛЯ**

Ольга Каштальян,
гид и соавтор платформы suzdal.pro

Звон истории. В 2024 году Суздаль отмечает тысячелетний юбилей. Отправляясь в Суздаль, вы будто совершаете квантовый скачок во времени. Здесь до сих пор можно увидеть участки, из которых город состоял в XIII веке. Крепостные валы, фортификационные насыпи, кремлёвские и посадские. Возвышаются над городом и купола десятков старинных церквей. Самое древнее каменное здание города — Богородице-Рождественский собор XIII века на территории Суздальского кремля, внесённый в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО. В храм ведут «золотые врата», выполненные в редчайшей технике золочения по меди, а внутри вы увидите царь-фонарь XVII века высотой более двух метров — свечи в нём не затухали даже при сильных порывах ветра. Интересная история у Христорождественской церкви XVIII века: в постсоветское время её убранство восстанавливал настоятель-иконописец Андрей Давыдов вместе с женой,

8 КОСТРОМСКИХ СПЕЦИАЛИТЕТОВ:

- **четверговая соль**
- **осетровая икра**
- **сыр «Сусанинъ», сыр «Романов», сыр «Старая Кострома»**
- **лосиное молоко**
- **костромские зелёные щи**
- **кологривский гусь**
- **галичская щука**
- **голубцы из щуки и из сома**

ФОТО: SHUTTERSTOCK; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

выдающейся вышивальщицей. Все иконы в храме или выполнены в технике энкаустики, когда расплавленный воск смешивают с натуральными пигментами, или вышиты вручную.
Ещё одной колоритной площадкой для гуляний в наши дни стал музей деревянного зодчества под открытым небом: сюда свезли жемчужины русской архитектуры со всей Владимирской области и выстроили здесь губернию XIX века.
Огородники и молочники. Суздаль стоит на плодородной земле, поэтому у нас очень хорошая молочка. Однако Суздальский молочный завод небольшой, и найти наши продукты, кроме Суздаля, можно разве что во Владимире. Превосходные сыры делает и местный сыровар Владимир Ануфриев. Попробовать и купить их можно в арт-пространстве «Лучина», а заодно, если повезёт, послушать живую музыку.
Брендом Суздаля стал огурец, и это неслучайно, ведь мы живём в городе огородников. Найденные на территории Суздаля огуречные семена датируются XI–XIII веками, хотя выращивать огурцы стали только при Петре I. И не только их — у нас был даже свой сорт лука. В XIX веке железная дорога обошла город стороной, поэтому купцы отсюда поуезжали, а простой народ занялся приусадебными хозяйствами. В XX веке огородничество не попало под раскулачивание, и семьи снимали урожай тоннами.
По выходным гости города идут на «обжорные ряды» [торговые ряды в центре города]. Там бабушки и дедушки продают домашние соленья и варенья с суздальских огородов. Есть и «четверговый» рынок, где можно купить молочку, свежие овощи и мясо.
Город-сад. Большую часть города занимают луга: Кремлёвский, Ильинский, Михайловский и другие. Раздолье для пеших или велосипедных прогулок, но можно отправиться и на водную. Поскольку раньше реки были главными дорогами, важные постройки стоят на их берегах, и через платформу suzdal.pro мы предлагаем оформить экскурсию с аудиогидом прямо на сапах. Для тех, кому нравится учиться новому, в городе проводят мастер-классы по народным ремёслам. Например, можно поработать в кузне, освоить плетение из берёсты или гончарное дело, смастерить ватную игрушку или сплести дёрганцы — веревочки-пояса для платьев и кафтанов. Под руководством известных кузнецов Бычковых можно даже выковать нож-куябрик из цельного куска металла, хвостовик клинка в котором образует рукоять. Фильм «Холоп» смотрели? Вот в Суздале весь тот антураж можно организовать в два счёта.

ДЕНЬ ОГУРЦА
празднуют в Суздале в третью субботу июля (в этом году — 20 июля). Этот праздник придумали в 2001-м по примеру праздника чеснока в Голландии. С того времени и пошло: варенье с огурцом, пастила с огурцом, кофе с огурцом, ватрушка с огурцом и другие огуречные деликатесы.

Платформа suzdal.pro поможет составить тур самому: выбираете экскурсии, мастер-классы и дегустации в ресторанах, складываете в корзину и оплачиваете, как при заказе в интернет-магазине.

НЕУЛОВИМАЯ **ВЛАДИМИРСКАЯ** ВИШНЯ

Лена Крутова,
сооснователь винного проекта «Чуть-Чуть», капитан команды — победителя чемпионата по слепой дегустации Luding Blind Tasting Championship 2023

Это удивительно, но во Владимире не так много мест, продвигающих русскую кухню. Одно из таких — только открывшийся **«Гранд-бистро «Меряне»**, сделавший ставку на её современном прочтении. Место находится в самом центре. Ребята потрудились на славу — получились и плотные насыщенные блюда, и брутальный, но камерный дизайн.
Ресторан «Круча» в «Вознесенской слободе» практикует более традиционный подход к русской кухне с различными разносолами и «благолепками», местными пирожками.

Десерт «Владимир» в кофейне «На Чехова»

В **кофейню «На Чехова»** стоит зайти за десертом «Владимир». Это карамельный мусс с прослойкой из фундука в виде льва с барельефа Дмитриевского собора.

Владимир и Суздаль часто ассоциируются с настойками. Для нового **гастробара Игоря Кехтера** это не очередная модная история. В меню встречаются местные специалитеты, например, питейный мёд из владимирской вишни.

Вишня стала брендом. В городе появляется всё больше мест, где пытаются с ней что-то готовить. В **Põma** сделали сидр с владимирской вишней, а в баре **«Четыре пивовара»** сварили пиво.

Мало кто знает, как она выглядит и где растёт. Сама я никогда эту вишню не встречала. Если верить описаниям, она мелкая и кислая. Я думаю, что сорт был утерян; она долгое время росла в Патриаршем саду — поговаривают, там ещё немного осталось.

Не буду рассказывать про Дмитриевский и Успенский соборы, вы и без меня их посмотрите. В городе активно развиваются культурные пространства. Могу рекомендовать два музея: «Старый Владимир» в Водонапорной башне, музей провинциальной жизни города и лучшая смотровая площадка, и музейный центр «Палаты». Сюда пришла новая команда и проводит мультиформатные выставки на интересные темы, делает классные коллаборации с другими проектами. Никакого налёта старости и ветхости.

Мне нравится центр современной культуры «Флигель». Если ещё несколько лет назад его можно было назвать скорее авангардным, словно не каждый мог сюда зайти, сейчас он проводит всё больше проектов для самой широкой публики: выставки местных художников, кинопоказы и лекции.

НОВЫЕ СМЫСЛЫ В **ТУЛЕ**

Злата Фетисова,
автор телеграм-канала «Зона комфорта»

За пряниками в Тулу, кажется, уже почти никто не ездит. Вернее, туристы их, конечно, покупают, и много. Но стоит признать, что в последние годы тульский пряник уступил место и новым гастрономическим брендам, и новым смыслам, с которыми теперь отождествляется город.

В первую очередь Тула ассоциируется с насыщенной культурной жизнью недалеко от Москвы. Кластер «Октава» каждый год проводит заметные выставки и фестивали, куда приезжают хедлайнеры из столицы, а в мультимедийный Музей станка я иду первым делом по приезде, и только потом — гулять по красивой улице Металлистов и набережной близ кремля.

Прекрасен и летний театральный фестиваль «Толстой» в Ясной Поляне. В прошлом году на нём показывали балет Большого театра «Анна Каренина» в постановке Джона Ноймайера.

Есть у Тульской области и собственный гастрофестиваль — «Лёвшинский обед». Назван он в честь тульского помещика Василия Лёвшина, написавшего больше 100 кулинарных книг, что по меркам XVIII века было абсолютно беспрецедентно. Теперь тульские шеф-повара возрождают его рецепты в рамках фестиваля.

Ещё одна бессмертная классика Тулы — анковский пирог Софьи Толстой, жены Льва Николаевича. Софья Андреевна, будучи домовитой хозяйкой, бережно собирала рецепты, доставшиеся ей от матери, Любови Александровны Берс.

7 ГАСТРОСУВЕНИРОВ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПРИВЕЗТИ ИЗ ТУЛЫ, КРОМЕ ПРЯНИКОВ:

- **яснополянский яблочный сок**
- **миндальное печенье** из пекарни «Традиция»
- **болотовские томаты**
- **томатное пиво** пивоварни Salden's
- **суворовские конфеты**
- **белёвская пастила**
- **сыры** от тульских фермеров

СОБЫТИЯ В ТУЛЕ:

- **летний театральный фестиваль «Толстой»** в Ясной Поляне: первая половина июля, даты уточняются
- гастрофестиваль **«Лёвшинскій обѣдъ»:** *ноябрь — январь*

ФОТО: ИЗ ЛИЧНЫХ АРХИВОВ ЕЛЕНЫ КРУТОВОЙ, ЗЛАТЫ ФЕТИСОВОЙ; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Один из них — рецепт лимонного пирога — передал ей знакомый доктор по фамилии Анке. Без анковского пирога в Ясной Поляне не обходился ни один праздник, он буквально стал олицетворением уклада семьи Толстых. В кафе в Ясной Поляне его готовят и сегодня. А ещё — почти во всех загородных отелях и в ресторанах в самой Туле. Но гораздо, по-моему, интереснее поохотиться в Туле на какие-нибудь хитроумные десерты из яснополянских яблок. При Льве Толстом яблоневые сады росли на 40 га и почти все сдавались в аренду. Но яблоки из одного сада Толстые всё же брали себе: раздавали крестьянам, готовили пастилу, пекли с ними берсовские пирожки. До сих пор яблоневые деревья в Ясной Поляне сохранены почти в полном объёме. Часть яблок отправляют в Белёв на изготовление пастилы, а из другой делают бесподобный «Яснополянский сок», производством которого занимается праправнук писателя Илья Толстой.
Ещё одна ключевая фигура для Тульской области — помещик Андрей Болотов. Талантливый изобретатель и учёный-ботаник, один из основателей российской агрономии, которому Екатерина II доверяла управление своими землями. Благодаря стараниям Андрея Тимофеевича в России начали массово выращивать картофель и помидоры. А сегодня томаты с органической фермы Болотовых, Михаила и Ольги (не потомков, но однофамильцев) поставляют на кухни лучших ресторанов Москвы. Туле тоже немного достаётся. На местной пивоварне **Salden's** даже изобрели из болотовских помидоров новый вид пива — томатный гозе (Tomato Gose). Ну и конечно, стоит посетить саму усадьбу-музей Болотова с новой мультимедийной экспозицией, яблоневым садом и прудом.

Арт-квартал «Искра» в Туле

Дом Мейерхольда в Пензе

ЧЕМ ГОРДИТСЯ **ПЕНЗА**

Денис Мухутдинов,
пензенец и автор телеграм-канала «Мухин в тарелке», пиар-куратор Geraldine и Silencio

Пенза построена в 1663 году, при этом культурное наследие в городе не такое и обширное. Музей одной картины, где всегда экспонируют только одно живописное произведение, и Дом Мейерхольда, в котором жил режиссёр Всеволод Мейерхольд, а сейчас располагается «Театр доктора Дапертутто», — первое, на что я советовал бы обратить внимание. Пензенская же область славится музеем-заповедником «Тарханы»: там Лермонтов провёл полжизни. Однажды увидев его дом на коробке конфет «Тарханы», мой дед задумал построить такой же — и теперь живёт на даче, которая точь-в-точь повторяет усадьбу поэта.
Мне нравится, что в Пензе появляются новые звёзды. Например, творческое объединение «Пензфильммаш», которое производит популярные фильмы и сериалы вроде «Зёмы» или «Красавицы и чудовища». Известный пензенец в винном сообществе — Владислав Маркин. Это сейчас он круто разбирается в шампанском, а в юности мы с ним пили на вечеринке горькую настойку «Золотой петушок», которую в те времена даже привозили из Пензы как сувенир.

МЯГКИЕ ЛАПЫ **САРАНСКА**

Елена Куркова,
блогер, экскурсовод, организатор и ведущая частных и корпоративных событий

Самобытная культура коренных народов, аутентичная кухня, храмы и монастыри, музеи и театры — всё это про Мордовию. Каждого, кто прибывает в Саранск на поезде, встречает привокзальная площадь с памятником героям-стратонавтам. Из этой точки и стоит начать маршрут для знакомства с городом. Пройдитесь по одной из старейших улиц — Рождественской, которая в советское время была переименована в проспект Ленина. Сверните на площадь Тысячелетия, где летом работает самый высокий светомузыкальный фонтан в Поволжье. Обратите внимание: с площади отличный вид на главный корпус МГУ им. Н. П. Огарёва, ажурный фасад Театра оперы и балета, а вдалеке виднеется небесно-голубой кафедральный собор святого праведного воина Феодора Ушакова, самый узнаваемый символ города. К собору ведёт Соборная площадь. Там, между домами, можно разглядеть старейший из ныне сохранившихся памятников архитектуры на территории Саранска — церковь Иоанна Богослова 1693 года постройки. В центре города — Советская площадь, административный центр Саранска. Она находится на возвышенности, поэтому отсюда с разных точек открывается вид на набережную реки Саранки. В 1641 году примерно на этом месте располагалась крепость на засечной черте южных рубежей нашего государства, которая и дала начало городу.

Основу мордовской кухни составляют простые и сытные блюда. Одно из самых известных — медвежья лапа. По легенде, стародавние времена мордовский парень, чтобы доказать свою любовь к девушке и продемонстрировать готовность к семейной жизни, должен был пойти в лес, завалить медведя и принести его лапу своей избраннице. Если девушка принимала предложение, она должна была её запечь и угостить жениха. Конечно, в современной «медвежьей лапе» нет ни грамма медвежатины — это котлета из говяжьей печени, запечённая в пшеничных сухарях и стилизованная под когтистую лапу хищника. Попробуйте и пышные пшённые блины пачат — когда-то хозяйки не жарили, а запекали их в печи. Традиционные напитки пури и поза изначально были хмельным овсяным квасом, но сейчас их делают и безалкогольными. Саранчане — гостеприимный народ с горячим сердцем и добрым нравом. Я безгранично люблю свой город и горжусь тем, что он развивается, становится удобнее и современнее.

Собор святого праведного воина Феодора Ушакова

5 ФУД-БРЕНДОВ ПЕНЗЫ:

- **Хлеб**
В Пензе сохранились хлебозаводы, где по-прежнему пекут вкусный хлеб феноменального качества. Попробуйте дарницкий, пеклеванный и батон.

- **Кленовый сироп**
Если вы видите на полке магазина российский кленовый сироп, будьте уверены: произвели его на «Пензенских Кленоварнях». Кленовый сок добывают в лесах Бековского района.

- **Бековские сладости**
Прежде всего речь о легендарном мармеладе и пастиле. Купить их можно в любом городе страны или заказать с доставкой. Мармелад продают в удобной форме — слайсами, чтобы сразу класть на бутерброд.

- **Казы**
Самое большое татарское поселение в Европе находится в Пензенской области, это село Средняя Елюзань. Разумеется, соседство с татарами сказалось на местной гастрономии. Колбаса казы здесь одна из лучших, а купить её можно на рынке и в любом магазине с хорошим мясным отделом.

- **Пензенское пиво**
Каждый раз, приезжая в Пензу, покупаю пиво Penza Beer. Конечно, это больше проявление ностальгии, но если окажетесь в городе, попробовать стоит.

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА; SHUTTERSTOCK

СЕВЕРО-ЗАПАД

Калининград

Ресторан «Альтримо» / ₽

Калининградская обл., п. Рыбачий, Набережная ул., 18

«Альтримо» — это локальная гастрономия, морепродукты и самая большая коллекция вин в регионе. А ещё это потрясающий вид с летней террасы ресторана: залив, дюна Эфа, ухоженная территория и волшебная природа Куршской косы. Неудивительно, что в сезон столик надо бронировать заранее. Российским винам уделено особое внимание: представлены почти все 15 отечественных ЗГУ, и количество российских этикеток в карте растёт каждый месяц.

Пикантный салат с морским гребешком, диким балтийским лососем и миндалём & Рислинг Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» (1700) / Телячьи щёчки с пюре из корня петрушки и чёрной смородиной & Моно Саперави от винодельни «Узунов» (1600)

Ресторан «Штайндамм 99»

Калининград, Житомирская ул., 22

Калининградская кухня, локальные продукты от местных фермеров, рыбаков, охотников, с акцентом на сезонность. В баре вы найдёте настойки и коктейли из 100% натуральных сезонных ингредиентов. В винной карте представлены лучшие русские вина. Ресторан расположен в историческом месте, а название «Штайндамм» (нем. «каменная дамба») происходит от каменной стены, которая была частью городского рва в XVI веке.

Пирог из оленины со сливочным соусом с белыми грибами & «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар / Стейк из листьев салата с запечёнными и вялеными овощами с тофу & «Сикоры» Совиньон Блан

Ресторан Seasons / ₽

Калининград, Мира пр-т, 74–76

Seasons, ресторан современной авторской кухни Балтики, давно известен за пределами региона. В меню главные специалитеты Калининградской области: местная оленина, куршский судак, балтийский угорь и виштынецкий сиг. Шеф обновляет меню каждый месяц, добавляя сезонные продукты: первые грибы — сморчки, весеннюю спаржу, стебли черемши, стрелки чеснока.

Сугудай из виштынецкого сига с ароматным маслом и мочёной брусникой (495) & Алиготе от «Шумринки» (640 за бокал) / Балтийский угорь с унаги из кваса (545) & Рислинг Имения «Сикоры» (600) / На компанию берём стейк мясника с корнеплодами конфи и соусом из чернёного шалота (3500) под аккомпанемент магнума Cosaque (16 200) от «Галицкий и Галицкий».

Ресторан Local Baltic

Калининградская область, Светлогорск, Гагарина ул., 15

Рыбный ресторан с локальными продуктами и философией единения с природой. Балтийский лосось, килька, угорь, судак, гребешок, щука, ставрида — всё свежее и местное. В этом сезоне ресторан запустил формат Chef's Table: камерные ужины для небольших компаний проводит шеф Александрс Потёмкинс.

Запечённая камбала с картофелем и овощами в ореховом соусом (~2000 за 500 г) & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc (3900 за бут.) / Утиная грудка с морковным кремом, пюре из локальных яблок и ягодным соусом демигляс (980) & «Усадьба Маркотх» Merlot Reserve (3300)

Ресторан «Балт»

Калининградская область, Зеленоградск, Курортный пр-т, 16

Команда шеф-поваров и сомелье ищет вдохновение в природных дарах Калининградской области. Блюда, навеянный духом Балтики, прекрасно сочетаются с отечественными винами, которым в «Балте» уделяют особое внимание.

Куршская лепёшка из дровяной печи с овощами & Магнатум Блан-де-Блан / Ножка козлёнка из печи & Каберне Фран от «Лефкадии» / Буррата из собственной сыроварни & Рислинг «Сикоры»

Ресторан Балтийской кухни «Телеграф»

Калининградская область, Зеленоградск, Курортный пр-т, 29

«Телеграф» находится в здании бывшего немецкого почтамта, меню основано на локальных продуктах: сезонная рыба свежего улова, местные грибы, фермерские овощи, сыры и мясо. Винная карта выполнена в тематике времён года, без внимания не остались и российские вина.

Балтийский угорь горячего копчения с бабаганушем из баклажанов и овощным соусом демигляс & «Лефкадия» Magnatum Brut Blanc de Blancs (~1770) / Фермерский камамбер из местной сыроварни «Неман» с ягодно-винным соусом и еловым ганашем из белого шоколада с бокалом красного Карбон от винодельни «Жаков» (~1800)

Wine Market by Vertepov

Сеть из восьми винотек в Калининграде и области

Проект открылся в 2020-м, а за последние пару лет полка с российским вином выросла почти в

«Альтримо» на Куршской косе

Local Baltic, Светлогорск

Виштынецкий сиг с соусом велюте из мидий и салат из весенней спаржи от ресторана Seasons, Калининград

Wine Market by Vertepov

Ростбиф на бриоши с соусом из шпрот в ресторане Балтийской кухни «Телеграф» в Зеленоградске

«Штайндамм 99», Калининград

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

три раза. *«Мы очень осторожно подходили к расширению портфеля русского вина. Сегодня на наших полках более 50 позиций отечественных вин, большинство из них — участники проекта “Большое Русское Вино”»*, — делится сомелье сети Ульяна Балан. *«Любимая игра наших кавистов — предлагать покупателям альтернативу привычным для них иностранным бутылкам в виде российского вина. Удивляются и возвращаются вновь. Нам очень приятно быть частью большой идеи по популяризации русского вина, тем более что это вино, которым хочется гордиться»*.

Гастрономический ужин «История в тарелке»

istoriyavtarelke.ru

Для тех, кому интересно погрузиться в турбулентную историю Калининградской области, бывшей Восточной Пруссии, шеф-повар Вячеслав Вьюник и ресторатор Елизавета Михайлова (ресторан Oblaka, Зеленоградск) создали гастрономический проект «История в тарелке» — ужин с блюдами по мотивам исторических летописей и других подлинных документов разных эпох.
«История в тарелке» — выездное мероприятие, его можно заказать на разные площадки. Премьера состоялась весной 2024 года в Музее истории кёнигсбергских кафе и ресторанов «Блокгауз». В программу ужина входят шесть подач, комплемент и антреме, выстроенные по хронологии: древние пруссы и балты — Ганзейский торговый союз — Немецкий рыцарский орден — Великое посольство из России и первый визит в Кёнигсберг русского царя Петра I — эпоха Просвещения, протагонистом которой был философ Иммануил Кант — прусская королева Луиза, героиня Тильзитского мирного договора. *«Задача не в том, чтобы просто повторить старинные рецепты, а в том, чтобы изучить исторические источники и предложить свою, современную интерпретацию»*, — говорит Вячеслав Вьюник.

Великий Новгород

Бар «Чародейка» / ₽

Великий Новгород, Мерецкова-Волосова ул., 1/1

Интеллигентный бар в центре Великого Новгорода с русской кухней, настойками и купеческой лавкой с сувенирами и напитками. Сюда приходят за русской «домотканной» кухней, аутентичными блюдами из локальных продуктов и дружественной атмосферой. В винной карте более 60 позиций, а в меню можно найти серые щи, румаки, котлеты из щуки по-взвадски, скоблянку из судака, солёные сливы. На лето действует вкладка Большого Русского Вина, где представлены позиции в том числе и по бокалам.

Псков

Винный бар GrandVin

Псков, Октябрьский пр-т, 22

Проект в историческом центре Пскова, который объединяет общей идеей как новичков, так и опытных дегустаторов. Здесь можно посетить тематические дегустации, встречи с бренд-амбассадорами винных хозяйств и профессиональными экспертами винного рынка.

Тверь и область

Ресторан «Pinot Grigio Вино и Море» / ₽

Тверь, Трехсвятская ул., 10

Ресторан для любителей моря и вина. Авторская кухня, аквариум с живыми моллюсками и свежей рыбой. Можно расположиться в отдельном зале на 16 гостей или в основном с барной стойкой и открытой кухней. Ещё есть зимняя веранда с панорамными окнами и летняя на свежем воздухе. По выходным играет живая музыка. Летом в ресторане по традиции пройдёт фестиваль приморского гребешка «На Гребне!» и тверской гастрономический фестиваль Eat Me Set.

Волжский судак с печёной капустой и соусом пармезан-трюфель (590) & «Галицкий и Галицкий» Шардоне (6400)

Ресторан Tsarevna в загородном комплексе Zavidovo SPA Village

Тверская область, с.п. Завидово, д. Вараксино, Чистый Плёс ул., 1

Большая вечнозелёная веранда «Царевны» с видом на реку Дойбицу — любимое место для релакса после бань и спа-процедур гостей Zavidovo SPA Village. Шеф-повар проекта новой русской кухни Сергей Репин актуализирует старинные рецепты на современный лад.

Отведайте: карпаччо из цветной капусты с кремом «пекорино-романо» (830) & Ркацители Резерв'21 «Собер Баш» (3700) / Филе утки с медовой грушей и черничным соусом (1420) & Пино Нуар'21 «Галицкий и Галицкий (6700) / Десерт Пари-Брест (390) & Blanc de Noirs Brut d'Or «Абрау-Дюрсо» (3900).

Суфле из манго, ресторан Tsarevna в загородном комплексе Zavidovo SPA Village

Шеф-повар Вячеслав Вьюник и ресторатор Елизавета Михайлова проводят гастрономический ужин «История в тарелке»

Дикий судак с соусом из печёного перца (670) & «Лефкадия» Белое (450 за бокал) в баре «Чародейка» в Великом Новгороде

Винный бар GrandVin, Псков

«Pinot Grigio Вино и Море», Тверь

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

«Фрегат», Петрозаводск

Пельмени с начинкой из судака и горбуши в шпинатном тесте (510) в «Карелии» советуют сопроводить рислингом Loco Cimbali Winery

«Малые Карелы», Архангельск

Ботвинник, «Малые Карелы», Архангельск

Ресторан «КуропаткинЪ» в отеле-усадьбе «Времена года» / Р

Тверская область, Торопецкий р-н, д. Наговье, Теннисная ул., 1

Комплекс расположен на берегу ледникового озера Наговье, где водятся местные виды рыб. Неудивительно, что фирменное блюдо — щучьи котлеты с гарниром из сезонных овощей и спаржи. Реликтовые леса вокруг усадьбы богаты грибами, из них команда ресторана делает заготовки для жюльенов и засолов. Растёт и фермерское хозяйство усадьбы. Гости уже полюбили домашний творог, сметану, сливки и сгущёнку.
Концепция ресторана — русская кухня, основанная на исторических рецептах провинциальной усадьбы. В планах на лето — гастроужины по мотивам путешествий генерала А. Н. Куропаткина, который жил на берегу озера Наговье: в его честь и назван ресторан. Первый ужин будет называться «Алжирия»: гостей ждёт сет блюд, составленный на основе заметок генерала, на фоне прочтения отрывков из его дневников.

«Сикоры» Каберне Совиньон (580) & Голяшка фермерского ягнёнка с сезонными овощами (1050)

Петрозаводск

Ресторан «Фрегат»

Петрозаводск, Карла Маркса пр-т, 1а

Первый рыбный ресторан Петрозаводска с панорамным видом на Онежское озеро. Здесь можно попробовать национальную карельскую кухню, а также блюда из северной рыбы. Лохикейтто, жареная ряпушка и корюшка, котлеты из щуки, беломорские мидии в белом вине, стейк мурманского палтуса, беломорская зубатка в креветочном соусе — меню ресторана продумано до мелочей. Рыбный улов поставляется прямо с корабля, а заморозка происходит только один раз — прямо на рыболовецком судне по специальной технологии.

Онежский сиг в двух текстурах с сыром страчателла и зелёным маслом (620) & Бутылка рислинга от Имения «Сикоры» (3600)

Ресторан «Карелия» в одноимённом спа-отеле / Р

Петрозаводск, Гюллинга наб., 2

Ресторан «Карелия» находится в самом сердце города. Из его панорамных окон открываются красивые виды на Онежское озеро, летом можно занять столик на террасе. Идеальное место для уютных семейных обедов и неспешных ужинов. В меню представлено большое разнообразие карельской рыбы и дичи, а в винной карте — широкая линейка российских вин.

Пикантный салат с копчёным судаком (550) с Совиньоном Блан от Имения

Винный бар «Рекольтант»

Romaromana, Сыктывкар

Сальмоне, Romaromana, Сыктывкар

«Сикоры» (2500) / Стейки из дикого кабана на гриле (840) с Cosaque Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» (5500)

Архангельск

Ресторан «Малые Карелы» / PP

Архангельская обл., д. Малые Карелы, стр. 1

Ресторан находится в одноимённом туристическом комплексе в 25 км от Архангельска. В основе меню — блюда традиционной северной кухни из местных продуктов. Здесь можно попробовать салат с сердцем оленя и грибами, а летом — ботвинник (он же свекольник) с дикой уткой.
В ресторане проводятся гастровечера в формате сказки, посвящённые истории и кухне Русского Севера. Шеф Роман Заозёрский делится с гостями секретами готовки, а гендиректор комплекса Наталья Боровикова рассказывает об истоках и особенностях места.

Кундюмы с олениной, лесными грибами и фермерской сметаной (890) & Бутылка «Лефкадия» Красное (2900)

Винный бар «Рекольтант» / P

Архангельск, Воскресенская ул., 6

«Рекольтант» — двухэтажный бар в центре города на 37 посадочных мест, где ассортимент вин и крепкого алкоголя полностью представлен российскими производителями. За выбор вин отвечает владелец бара Алексей Чайка. В меню — лаконичные закуски, салаты и горячие блюда. Летом работает веранда. Каждый месяц в баре проходят гастроужины, где можно попробовать такие блюда, как, например, медальоны из оленины со свекольным жу под Loco Cimbali Pinot Meunier; корюшка с понзу под петнат от «Поместья Голубицкое»; студень с хреном и хурмой с гевюрцтраминером от «Мысхако»; вареники с вишней и муссом из сметаны и сгущённого молока с айсвайном из саперави от «Фанагории».

Сыктывкар

Ресторан Romaromana

Республика Коми, с. Выльгорт, Береговая ул., 2

Ресторан в 5 км от столицы Коми в живописном месте с видом на озеро. Здесь встречаются вкус, качество и атмосфера уюта. Кухня современная, с итальянским колоритом: тальятелле с телятиной и томатами; пицца сальмоне с лососем, рукколой, страчателлой и вялеными томатами; стейк из сёмги с кремом из белой фасоли и цукини; меренговый рулет с фисташками и свежей малиной.

Лёгкий салат с креветками, сочным манго и авокадо (710) & «Шумринка» Петрикор Мальвазия (4200)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Рыбинск

Ресторан «Роща»

Ярославская обл., Рыбинск, Бабушкина ул., 29

Ресторан объединил русскую и европейскую кухни. Отдельный раздел меню отведён под блюда из угольной печи. Особое место в кухне занимает стерлядь, ведь эта рыба украшает даже герб Рыбинска. Её готовят в винном белом соусе с зелёной спаржей и шпинатом. Куда же и без местного судака — в меню несколько блюд из него: от ухи до всеми любимого подкопчённого судака на ольховых щепках.

Углич

Ресторан «Сезоны» в отеле «Волжская Ривьера» / Р

Углич, Успенская пл., 8

Из ресторана открывается вид на Волгу, летом можно занять столик на террасе. В меню — блюда русской кухни в современной интерпретации. К каждому времени года команда готовит сезонные предложения. Летом гостей ждут волжская рыба, перепела от местной птицефабрики, органические завтраки из локальных продуктов и мясные блюда из продукции «АгриВолга». Также в меню можно найти сыры от Угличского сырзавода, например обжаренный сыр с клюквенным соусом.

Loco Cimbali Пино Нуар & Медальон из говядины по фирменному рецепту с овощным рагу [Блюдо и бутылка — 6050]

Ярославль

Ресторан «Бирукка» / РР

Ярославль, Волкова пл., 3

Видовой ресторан с открытой террасой на крыше в центре Ярославля. В меню — европейские блюда с акцентом на локальных и сезонных продуктах. Несладкие эклеры с крабом и разной икрой, круглозёрный рис с крабом, кабачками и цитрусовой росой, тефтели из мраморного бычка с хрустящей капустой и трюфелем. Здесь проходят музыкальные вечера, гастрономические ужины, винные дегустации и закаты с DJ-сетами на веранде с видом на город.

Лосось атлантический со сладким картофелем и припущенным шпинатом с чиа-соусом [1250] & Совиньон Блан от Имения «Сикоры» [540 за бокал]

Ресторан «Сказка. Еда и вино» / Р

Ярославль, Свободы ул., 27

Атмосферный ресторан авторской кухни Павла Трифонова в центре Ярославля. Сердце ресторана — угольный гриль, а душа — винная коллекция и виниловые DJ-сеты. Здесь понятная еда на каждый день, кулинарные тренды и локальные фермерские продукты. Этим летом гостей «Сказки» ждёт обновлённое меню.

Одно из новых блюд раздела «Гриль» — обжаренная на решётке утка со свежими листьями салата, фенхелем, дольками апельсина, кремом из яблок и сельдерея, под соусом из ярославской сливянки и фундука [780]. В пару к утке ***сомелье Никита Введенский*** *подобрал бутылку Loco Cimbali Pinot Meunier [3300].*

Суздаль

Ресторан «Гостиный двор»

Суздаль, Ленина ул., 63а

Ресторан расположен в историческом здании известной суздальской достопримечательности — Торговых рядов. За долгие годы работы он и сам стал одним из символов города. Интерьер здесь передаёт ощущение русского быта XIX века — присмотревшись, можно найти много оригинальных предметов той эпохи. Кухня, конечно же, русская, но с поиском новых гастрономических решений. Фирменные блюда — палтус, пельмени ручной лепки и хлеб собственного производства.

Хрустящий пирог с палтусом и соусом из белых грибов [1460] & Совиньон Блан от «Галицкий и Галицкий» [4940 за бут.]

Владимир

Парк-отель «Вознесенская слобода» и ресторан «Круча»

Владимир, Вознесенская ул., 14б

Сервис в ресторане «Круча» направлен на уют и заботу о гостях. Шефы выбирают лучшие региональные продукты, а коллекция российских вин отлично дополняет блюда. Заняв столик на летней веранде, можно увидеть красоту и простор русских полей, который по-особенному открывается на закате солнца. Сомелье ресторана рекомендует Cosaque от «Галицкий и Галицкий». Ароматы спелой вишни, копчёностей и дуба подчеркнут вкус стейка из мраморной говядины, зрелые танины добавят пикантности блюду.

Ресторан «Сезоны» в отеле «Волжская Ривьера»

Ресторан «Гостиный двора» в Суздале

«Роща», Рыбинск

Марина Строева, шеф-повар ресторана «Роща» в Рыбинске

Атмосфера «Гостиного двора» в Суздале

Ресторан «Бирукка» в Ярославле

Ресторан «Сказка. Еда и вино»

Парк-отель «Вознесенская слобода», где находится ресторан «Круча»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Сало венгерской мангалицы (порода свиней, которую выращивают в Нижегородской области) с картофелем и огуречным бербланом & «Лефкадия» Темелион Блан-де-Блан — 1370 за пару, ресторан «19», Нижний Новгород

Кирилл Сулима, сомелье «19»

Сомелье гастробара «Винкульт» Алла Тасецкая

Гастробар «Винкульт», Нижний Новгород

Муром

Городское кафе «УтроВечер»

Муром, Московская ул., 43 [отель «Муром»]

Городское кафе «УтроВечер» — это добрый сосед, с которым начинается утро и заканчивается день. В меню блюда европейской кухни и локальные специалитеты: грузди со сметаной и луком, кислые щи с уткой. На летней веранде по четвергам проходят кинопоказы под открытым небом с винами по бокалам, а главным мероприятием июня станет вечер грузинской кухни от гостей Мурома — питерского ресторана «Шеф Маруся и Ко»!

Тёплый салат с цыплёнком (650) & «Локо Чимбали» Пино Менье (600) / Паста с белыми грибами и рикоттой (650) & «Сикоры» Шардоне (450)

Нижний Новгород

Ресторан Yale / PP

Н. Новгород, Рождественская ул., 30

Рождественская имеет репутацию главной ресторанной улицы города. Здесь в дореволюционном особняке с красивейшими историческими потолками открылся ресторан Yale. Шеф Дмитрий Дмитриенко предлагает свой взгляд на русскую кухню: лучшие российские и нижегородские продукты подаёт в неожиданной интерпретации. Российское вино представлено в отдельном обширном винном листе, подобранном шеф-сомелье Викторией Бродской.

Пончики с мурманской форелью (гравлакс) снаружи и риетом из форели внутри (украшаются стружкой из хрена и свежим укропом) & Совиньон Блан от «Галицкий и Галицкий»

Гранд-кафе «Гусь в яблоках»

Н. Новгород, Рождественская ул., 17

Сюда уместно забежать на обед в будни, прийти всей семьёй на праздничный ужин или привести гостей города. Тем более ресторан занял место в здании бывших торговых рядов XIX века «Скоба». В интерьере — эстетика билибинских орнаментов и намёки на нижегородские достопримечательности и промыслы, а в основе меню — дань ярмарочной традиции Нижнего Новгорода собирать лучшее со всего мира.

Сомелье Сергей Новожилов рекомендует:

«Галицкий и Галицкий» Cosaque Красная Горка (5500) & Каре ягнёнка с огня (790) / ***Бренд-сомелье Вячеслав Уваров советует:*** *«Лефкадия» Magnatum Brut Blanc de Blancs (3300) & Олюторская селёдка (490)*

Татарский пирог с гусем, «Гусь в яблоках»

Артём Журкин, шеф-повар гранд-кафе «Гусь в яблоках» в Нижнем Новгороде

Салат с мясом перепёлки, солёными груздями, мягким перепелиным яйцом и свежими травами в ресторане Yale в Нижнем Новгороде предложат под Пино Нуар Семейный Резерв от Имения «Сикоры»

Ресторан «19» / PP

Н. Новгород, Ошарская ул., 8а

Проект запущен в начале 2024 года. В нём нижегородский шеф Александр Николаенко совместил любовь к необычным локальным продуктам и традиции XIX века. Винную карту составил сомелье Кирилл Сулима, всего в ней 350 позиций, включая 60+ российских вин. Летом гостей ждут более 20 новых блюд из сезонных овощей, фруктов и ягод. Вместе с Аланом Бигати «19» проведёт второй Bigati Fest в Нижнем Новгороде 22 июня.

Гастробар «Винкульт» / P

Н. Новгород, Рождественская ул., 47а

Под сводами старинной усадьбы Голицыных расположился гастробар, полюбившийся жителям города и ставший победителем нескольких ресторанных премий. Проект объединяет страсть к российскому виноделию и стандарты современной европейской кухни. Здесь только лучшее российское вино, винил и дегустации каждую неделю. В рамках фестиваля «Гастрономическая Рождественская» летом пройдут несколько винных вечеринок со спешел-меню, обновлённой картой, welcome-напитками и живой музыкой.

«Галицкий и Галицкий» Шардоне & Ризотто с волжским судаком (всё вместе — 1850)

Margulets Бар & Винотека

Н. Новгород, Октябрьская ул., 16/10

Модная винная точка на карте и главное место, чтобы пить российское. Стильный бар с большой и демократичной бокальной картой и обширная винотека с коллекцией от 65 виноделен, где точно найдётся вино по вашему вкусу. В Margulets собраны вина, которых нет в супермаркете, премиальные серии известных энологов и ограниченные линейки от трендовых гаражистов. Автохтоны и классика. Органика, биодинамика и натуральное. Регулярно проходят вечеринки и дегустации.

Margulets Бар & Винотека

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Bottega Italiana, Тула

Bottega Italiana, Тула

«Пряности & Радости», Тула

Ресторан «Гармошка», Воронеж, торжественный зал

Медальоны из вырезки оленя со свёклой и фенхелем, ресторан «Гармошка»

Тула

Ресторан «Пряности & Радости»

Тула, Октябрьская ул., 1д

Идеальное место для семейного отдыха, где каждый гость найдёт блюдо по вкусу: грузинские специалитеты по старинным рецептам, авторские блюда от шеф-повара или же главные хиты паназии. Из ресторана открывается вид на набережную реки Упы и Тульский музей оружия. К лету команда обновила меню, коктейльную карту и добавила специальный гастросет: Dewar's с профитролями с куриным паштетом и томатным вареньем.

«Золотая Балка» Cuvée de Vitmer Rosé (3900) & Филе судака с орзо (790)

Ресторан Bottega Italiana / ₽

Тула, Менделеевская ул., 12в

Керамика, мандариновые деревья, настенные росписи в стиле палаццо, аквариум с устрицами и морскими ежами: Bottega Italiana приглашает в путешествие по Италии.

Здесь пробуем:

«Лефкадия» Magnatum & Соте из морепродуктов / Рислинг от Имения «Сикоры» & Дорадо в соусе аква-пацца / «Галицкий и Галицкий» Cosaque Красная Горка & Стейк рибай

Воронеж

Ресторан «Гармошка» / ₽₽

Воронеж, Карла Маркса ул., 94

Легендарный дом в историческом центре Воронежа хорошо известен среди горожан, за причудливую архитектуру его называют гармошкой. Здесь и расположился ресторан русской кухни с таким же названием. Интерьер с изразцовым камином воссоздаёт обстановку домов купцов Воронежской губернии начала XX века. По вечерам на антикварном фортепиано играют русские романсы. В меню классика в современном прочтении, а также уникальные предложения блюд из локальных рыбы и дичи.

Медальоны из вырезки оленя в сопровождении фенхеля и свёклы хороши будут с полнотелым Красностопом от «Галицкий и Галицкий» / Щучьи котлеты, которые подают уже 12 лет, советуют сочетать с минеральным Рислингом Семейный Резерв от Имения «Сикоры» / Достойной парой к местной спарже станет ароматное Мальвазия Петрикор от «Шумринки».

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Ресторан «Гоголь»

Анна Жаворонкова, шеф-сомелье ресторана «Камыши»

Ресторан Big Pig

«Камыши» в Воронеже

Ресторан Big Pig

Ресторан «Камыши» / PP

Воронеж, Революции пр-т, 38

Видовой ресторан на седьмом этаже отеля «Марриотт» регулярно радует жителей и гостей города сет-ужинами с необычным винным сопровождением. В основном меню можно найти блюда итальянской, русской и паназиатской кухни. Шеф-сомелье Анна Жаворонкова предлагает сочетать Мускат Оранж от Loco Cimbali с севиче из гребешка в паназиатском стиле. Блан-де-блан Magnatum идеально дополнит фритто мисто. А вот розовый Каберне Фран от Имения «Сикоры» полюбился гостям в сочетании с русскими закусками, например селёдкой собственного посола, соленьями и русскими блинами с икрой.

Средний чек: блюдо + бокал вина ~ 1500 руб. / Средний чек за сет-ужин (4–5 подач) ~ 4000–5000 руб.

Ресторан «Гоголь» / P

Воронеж, Никитинская ул., 8а

Здесь щедро делятся с гостями наследием русской гастрономии. В меню, одно чтение которого — сплошное удовольствие, классический борщ со смальцем и пампушками гармонично соседствует с океанической дорадой, а современные модные десерты — с фирменными варениками ручной лепки с вишней. Гостей душевно встречают в уюте красного кабинета и в роскошных залах в стиле дворянских усадеб.

Сомелье и бар-менеджер Александр Макаревич рекомендует:

Поручик Уткин Нос (он же филей из утиной грудки, 1200) & Каберне Фран Имения «Сикоры» (550) / Рулет из кролика с томлёной полбой и лисичками (740) & Герць Имения «Сикоры» (650) / Донской судак по-деревенски (690) & Совиньон Блан Имения «Сикоры» (550)

Пенза

Ресторан Big Pig / PP

Пенза, Московская ул., 85а

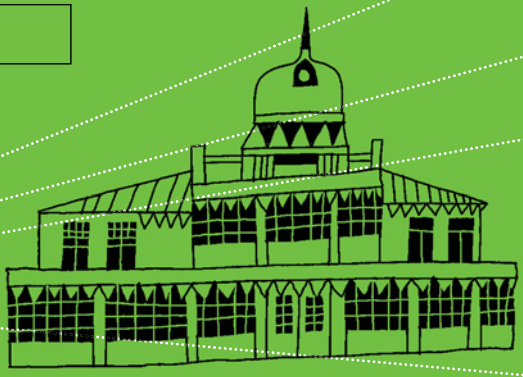
Мясной ресторан на старейшей пешеходной улице города расположился в самом центре, рядом с драмтеатром в бывшем Мясном пассаже. Здание с башенками, напоминающее древнерусскую крепость, — памятник архитектуры, оно было построено в 1895–1897 годах пензенским архитектором Семечкиным. Летняя веранда уже стала излюбленным местом отдыха для местных жителей.

«Большой Гриль» на компанию (6400), в нём стейк вегас, свиное ухо, свиные рёбра Jack Daniel's, свиные и куриные колбаски, куриные крылья / Сомелье Евгений Живаев рекомендует к нему сочный сира от «Лефкадии» (3190).

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ПОВОЛЖЬЕ, УРАЛ, начало Сибири

ЦЕНТР. СОВЕТЫ / ГИД



Летний клуб Дворянского собрания

Москва

Рязань

Тамбов

Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке

Точно помните, **где родина пельменей, чем отличается чак-чак от сяк-сяка и как узнать наличники в стиле сибирского барокко?** Призываем разобраться на местах. Тексты в гиде: Фёдор Прохоров

Арт-объект
«Счастье не за горами»

СЧАСТЬЕ НЕ ЗА ГОРАМИ

Тюмень →

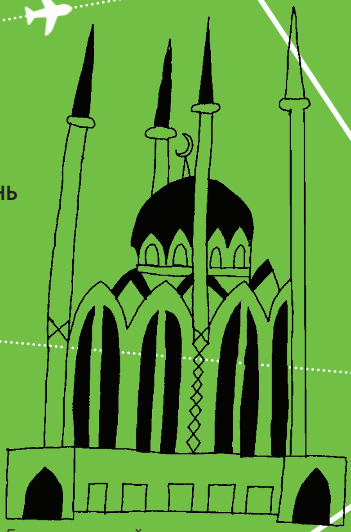
Пермь

Екатеринбург

«Ельцин Центр»

Ижевск

Казань



Белокаменный
Казанский кремль

Уфа

Первая соборная мечеть

Самара

Жигулёвский пивоваренный завод

СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
₽ до 2000 рублей включительно
₽₽ 2001–5000 рублей
₽₽₽ 5001–8000 рублей
₽₽₽₽ более 8000 рублей

ЦЕНЫ НА ВИНО:
(2500) за бутылку (по умолчанию)
(500) за бокал (подчёркнутые)

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

ЦЕНТР

САМАРА: ЦИТАДЕЛЬ ВОЛЖСКОГО ГЕДОНИЗМА

Злата Фетисова,
журналист, автор телеграм-канала «Зона комфорта»

Вдоль центральной набережной Самары тянется широкая полоса песчаного пляжа, где летом в будни уже в 18:05 люди купаются, играют в пляжный волейбол и провожают закаты, сидя на песке. Это ли не дольче вита?

Кроме того, редко встретишь город, где пиво возведено в такой культ, как в Самаре. Причина — Жигулёвский пивоваренный завод прямо в центре города. Экскурсии по нему сейчас не водят, зато можно зайти на дегустацию в **легендарный бар «На дне»**, куда пиво поступает по трубе прямо с завода. Разобраться, чем отличаются «Жигулёвское», «Самарское» и пиво «Фон Вакано», названное по фамилии основателя пивоварни, — святая обязанность каждого туриста.

Недавно в телеграм-каналах завирусился мем: «Утро каждого жителя Самары начинается с тяжёлого выбора». Текст сопровождает фрагмент карты города, на котором отмечены красивая католическая церковь Сердца Иисуса, театр им. Горького и пивоварня «Жигулёвское пиво». И разделяют их всего лишь пять минут пешей прогулки. Этим всё сказано: приехав в Самару, ни в чём себе не отказывайте. Побывав во всех перечисленных местах, загляните в любопытные Музей модерна в старинном особняке и музей-усадьбу Алексея Толстого.

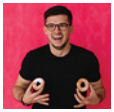
Удивительная вещь: в самом центре города было сосредоточено много фабрик — швейных, меховых, обувных, а когда фабрики закрылись, их здания не сносили много лет. Потом за заброшки взялись предприниматели и открыли в них модные кластеры с барами, кофейнями, мастерскими и магазинами местных брендов. Обойти их все можно за получасовую прогулку по центру. Сохраняйте маршрут: «Станкозавод», «Артист», «8 студий», «Дом77». У каждого кластера особый «характер», вы сразу это почувствуете. Почти наверняка застанете где-нибудь батл окрошек или фестиваль раков и пива. И точно не пропустите идеально дополняющие главный самарский напиток блюда: жареную мойву, щучьи крокеты, волжский фиш-энд-чипс из судака, хинкали со щукой, спринг-роллы с карпом и пасту с волжской боттаргой.

Культура потребления кофе в Самаре на довольно высоком уровне. Многие бариста работают на зерне собственной обжарки. Обязательно попробуйте сырный кофе (в кафе во дворе Музея модерна или в кластере «8 студий») — неочевидный самарский специалитет. Тягаться с ним в нетривиальности может разве что выпечка из пшеницы-белотурки, ещё одной самарской легенды. Этот сорт пшеницы выращивают в Самаре с начала XIX века, и раньше зерно поставляли в 17 стран мира, а мука из белотурки была на европейской бирже на вес золота. Когда-то поля белотуркинской пшеницы вспахивали почти 6000 верблюдов! Сегодня из этой пшеницы пекут ремесленный хлеб, круассаны, ватрушки и киши в большой красивой **пекарне «Белотурка»**.

- **Гастрофестиваль в Самаре «Волжские сезоны»** *(апрель)*

Музей-усадьба Алексея Толстого в Самаре

СЛАДКАЯ ДЕФОРМАЦИЯ **КАЗАНИ**



Денис Мухутдинов,
автор телеграм-канала «Мухин в тарелке», пиар-куратор Geraldine и Silencio

Я вырос в Пензе, но у меня большая татарская семья, поэтому с детства много времени проводил у родственников в Казани и сейчас часто показываю этот город друзьям. В маршрут обязательно входят улица Баумана (казанский Арбат), белокаменный Казанский кремль, мечеть Кул Шариф и наклонённая башня Сююмбике. Одним из символов Новой Казани, части города с современной застройкой, стал Центр семьи «Казан», который здесь называют просто «Чаша» из-за его формы. На крыше «Чаши» есть смотровая площадка с видом на реку Казанку. Если время позволяет, можно поехать одним днём в Иннополис, молодой город — спутник Казани с одноимённым университетом и двумя технопарками. Амбассадором современной татарской кухни для меня стал Булат Ибрагимов, шеф-повар проекта **«Артель»**. Недавно он приезжал с гостевым ужином в Москву и приготовил на нём смалец из конского загривка (конский загривок татары едят вместо свиного сала) и лепёшку кыстыбый по старинному рецепту своей бабушки, с пшённой кашей и тыквой. Моя бабушка готовит более популярную версию кыстыбыя — с мятым картофелем, зеленью и маслом. Покупать эту простую выпечку советую в татарском фастфуде **«Тюбетей»** или кулинарии при продуктовых магазинах **«Бахетле»**, где однажды я совершенно случайно нашёл точно такой же кыстыбый, как в моём детстве. Кулинарии со свежей выпечкой в Казани есть практически в каждом доме. Там всегда можно найти и эчпочмаки — треугольные печёные пирожки с рубленым мясом, картофелем и луком. Круглый печёный пирожок, но с начинкой из курицы и картофеля, называется элеш. В Татарстане также делают чудесную и тонкую, как бумага, яблочную пастилу. Всякий раз, когда мы с семьёй ехали из Казани домой, в Пензу, покупали её в промышленных объёмах. Казань вообще сладкий город. В чайхане и дома здесь постоянно пьют чай с медовым чак-чаком или кортом. Корт — это сухой, рассыпчатый уваренный творог с маслом и сахаром, который хорош и сам по себе (его часто заправляют мёдом), но также становится ингредиентом для сложных блюд. Например, обязательно входит в состав губадии — пирога с рисом и сухофруктами. Изначально губадия была мясным пирогом, но со временем стала праздничным десертом. Мой дедушка за кусок хорошей губадии много отдаст. Вероятно, в силу пищевых привычек баланс вкусов у жителей Казани смещён в пользу сладости. Однажды я ради эксперимента во всех местных барах пил «Кровавую Мэри», и везде она была нетипично сладкой. Когда сказал это своему другу, шеф-бармену Mr. Willard Вако Капанадзе, он улыбнулся: «А чему ты удивляешься? Мы тут все сладкоежки».

Мечеть Кул Шариф

Татарская выпечка и десерты

СУВЕНИРЫ С КАЗАНСКОГО РЫНКА:

- **казы** — сыровяленая колбаса из конины в натуральной оболочке
- **вяленый гусь** — гуси разлетаются с прилавков моментально, так что приходите пораньше
- **конский загривок** — найти татарскую альтернативу салу непросто, но возможно

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЗЛАТЫ ФЕТИСОВОЙ; SHUTTERSTOCK

Наскальные рисунки в пещере Шульган-Таш

УФИМСКИЕ ЗНАКИ ОТЛИЧИЯ

Иван Глушков,
гастрожурналист,
автор телеграм-канала «Соль»

Уфа выглядит современным промышленным городом, причём скорее уральским, чем сибирским, но буквально вся пронизана башкирским духом и культурой. Погулять можно в центре, у Первой соборной мечети, потом пройтись по горам над рекой Белой, дойти до исполинского памятника Салавату Юлаеву, а после обязательно добраться до уфимского лимонария. Там вы увидите огромные теплицы с лимонами — те самые узбекские лимоны вывели именно тут. Ещё здесь растут кофе, папайя, какао. Очень любопытно! Продукты надо покупать на Центральном рынке, где первым делом ищите колбасу казы, вяленую и копчёную конину, а ещё вяленого гуся — в отличие от Казанского рынка, в Уфе его продают в нарезке. Корот — важный молочный продукт Башкирии. Несмотря на схожее название, это не татарский корт, а что-то вроде ближневосточного лабне, густой и кислый, чуть солёный йогурт. Аналог татарского корта — кызыл эремсек, что переводится как «красный творог». Башкирский мёд бывает липовым, донниковым и цветочным. Мёд прекрасного качества вы найдёте в магазинах «Башкирские пасеки». Кроме того, можно встретить дикий лесной мёд. Это совсем другой продукт — менее сладкий, кисловатый, не очищенный от воска и перги. Он стоит бешеных денег, но того достоин. Обратите внимание на сеть магазинов «Матур», тут тоже продают локальные продукты: попробуйте пироги с сухофруктами и с гусем, губадию — пирог с рисом, изюмом и кызыл эремсеком, а иногда ещё и с мясом. Помимо привычного чак-чака, в Уфе можно найти сяк-сяк — башкирскую версию этого десерта. Для него тесто режут более крупными кусками и сильнее зажаривают. Если есть время, поезжайте в пещеру Шульган-Таш (около пяти часов пути), где увидите древние наскальные рисунки.

Колоритные дворы Уфы

ПЕРМЬ: ПРАВИЛЬНЫЕ ШАНЕЖКИ, ПОСИКУНЧИКИ И ВИНО ИЗ РЫЖИКОВ

Ольга Чудинова,
гид по Пермскому краю и экскурсовод промышленного туризма

Пермский край — невероятный сплав культур и традиций, где соседство разных народов и уникальный ландшафт сформировали особую кухню и пищевые привычки. Например, наш речной край богат рыбой, а в лесах много дикоросов: грибов, ягод и трав. Важную часть в рационе занимает дичь — блюда из кабана, лося, медведя. Из-за особенностей климата многое заготавливается впрок, поэтому здесь так распространены техники мо-

Ресторан «Юралс»

Десерт «Сила Преображенского» в «Юралс»

чения, квашения и засолки. Есть мочёные ягоды, разнообразные варенья [даже из томатов], «русские каперсы» — маринованные бутоны одуванчиков и семена настурции. Гордимся мы и своей выпечкой. Например, шанежками. Как в России их только не называют! Ватрушками, перепечами, калитками. Но мы-то знаем, что это абсолютно разные блюда. Наши шаньги — это нежнейшее картофельное пюре на лепёшке из теста, сдобренное сливочным маслом.

Есть в Пермском крае и свои специалитеты. Посикунчики. Или посекунчики. Мы сами спорим, как правильно их называть. Это маленькие пирожки, которые при надкусывании «сикают», то есть брызгают горячим бульоном. Но если с мясом они распространены повсюду, то с пистиками — только в Перми. Пистики — это побеги полевого хвоща, которые собирают ранней весной. Они питательны, богаты микроэлементами, белками и витаминами. Говорят, в голодные времена спасли не одну жизнь. А ещё Пермь борется с другими регионами за звание родины «хлебного уха» — пельменя. Пельмени были первым русским фастфудом, а придумали его ямщики — по сути, дальнобойщики, которым приходилось наматывать километры по Сибирскому тракту. Поскольку тракт пролегал через Пермский край, здесь и были обнаружены первые свидетельства существования пельменей. Пельмени в Перми едят разные: с мясом и капустой, на ржаном или шпинатном тесте, с рыбой, картошкой, редькой, грибами.

В Пермском крае существуют и уникальные алкогольные напитки. Например, вино из грибов рыжиков или пивной напиток сур. Густой и сладковатый сур готовится из ржаного или пшеничного солода по рецепту, которому несколько столетий.

У пермяков есть своя кулинарная книга — «Пермская кухня». В 1980-е этот сборник выходил в СССР миллионными тиражами.

Пермь — нефтяная столица Урала и Поволжья, и в 2023-м здесь появился концептуальный «нефтяной ресторан», названный в честь уральской марки экспортной нефти Urals («Юралс»). Тема нефти вполне раскрыта в интерьере, а в меню всё из фермерских продуктов, многое — с собственного приусадебного хозяйства. Хиты — пельмени «Апстрим» и татаки по-танынски, вкуснейший тартар из рыбы и чёрные меренги.

ЕКАТЕРИНБУРГ ГЛАЗАМИ ЮЖАНИНА

Ирина Яковенко,
главный энолог, заместитель генерального директора по производству хозяйства «Скалистый берег»

Очень нравится Екатеринбург! Была там всего дважды, но город произвёл огромное впечатление, и хочется вернуться снова. Первое, на что обращаешь внимание, — это

ФОТО: SHUTTERSTOCK; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Вид на Дом Севастьянова (слева)

сохранившиеся старые деревянные домики и постройки прошлых веков. Их очень много! А ведь и правда, Вторая мировая не дошла до Урала, и многие здания целы, что для меня, южанки, удивительно и непривычно. Впечатляет город и своей динамикой и современностью: старина перемешана с небоскрёбами с модными кофейнями и ресторанчиками, много молодёжи, и видно, что жизнь в городе кипит. Обязательно нужно прогуляться по набережной реки Исети, наблюдая за уточками и любуясь раскидистыми ивами, насладиться спокойной атмосферой, постоять на огромной «клавиатуре», сфоткаться с памятником «Битлз», рассмотреть давшую жизнь городу Плотинку, полюбоваться Домом Севастьянова и посетить музеи, расположенные рядом. Вообще, всё очень удобно: мало того, что основные достопримечательности находятся неподалёку друг от друга, так ещё и соединены между собой красной линией, которая начерчена прямо на асфальте. Это и есть пеший маршрут по основным местам притяжения в городе — уж точно не заблудишься.

Обязательно нужно посетить Музей камня: много интересных экспонатов, залипательный рассказ об уральских самоцветах и их добыче. И множество ремесленных точек по всему городу с поделками и украшениями из камня. Очень любопытно их разглядывать, я захватила с собой несколько для себя и на подарки.

Обязательно нужно посетить Свердловский областной краеведческий музей. На нескольких этажах — вся мощная история Свердловской области. Идол впечатляет! А ещё достаточно подробно рассказано про последние месяцы жизни Николая II и его семьи — этому посвящён целый этаж. После музея обязательно хочется зайти в Храм на Крови, построенный на месте дома Ипатьева, где были расстреляны последний российский император и его семья. А вот съездить на Ганину Яму я, к сожалению, не успела, но обязательно вернусь ещё и реализую задуманное. И ещё планирую проехать по ближайшим окрестностям: уверена, природа Урала и Свердловской области не менее прекрасна, чем сам Екатеринбург — город, где так много истории и современности.

Да, и обязательно, будучи в Екатеринбурге, не забудьте попробовать настоящие уральские пельмени и пироги с начинкой из лесных грибов и ягод.

ТЮМЕНЬ: ГОРЯЧЕЕ СЕРДЦЕ СИБИРИ

Татьяна Паласова,
тюменка, редактор SWN

Спросите любого тюменца, как он относится к своему городу, и гарантированно услышите, что лучше места на Земле не найти. Тюменцы фанатично любят малую родину, и я не исключение. Каждый раз одобрительно киваю, когда слышу, что кто-то покупает билеты в столицу Западной Сибири, а происходит это всё чаще, поскольку туризм в регионе развивается семимильными шагами.

Не важно, с какой целью вы оказались в Тюмени: первым делом вас непременно отведут на четырёхуровневую набережную реки Туры. Открытая всем ветрам, красивая и монументальная, она давно стала любимым променадом местных жителей. Вечером на всех уровнях зажигаются огни, а на изящно перекинутом через реку мосту Влюблённых включается яркая подсветка, и атмосфера тут же становится романтичной и праздничной. На самом деле не так велика река Тура, как богат антураж, но любовь к широким жестам прочно вписана в культурный код тюменцев. Может быть, дело в том, что город исторически облагораживали зажиточные купцы, а они-то никогда не экономили на красоте. К слову, о купцах. В сердце исторического центра в прошлом году открыли ещё один променад — отреставрированную и торжественно провозглашённую пешеходной улицу Дзержинского. На ней, как игрушечные, выстроились в ряд пёстрые деревянные дома с пышными наличниками в стиле сибирского барокко. Сейчас в купеческие усадьбы вписаны

Крафтовые десерты из таёжных сладостей

Термальный горчий источник в аквапарке «ЛетоЛето»

модные кофейни, бары и сувенирные лавки. Съедобные подарки, впрочем, можно купить и в самом обычном супермаркете — ищите товары с цветным стикером «Покупай тюменское»: под этим брендом объединена продукция локальных производителей. Например, я никогда не уезжаю из Тюмени без конфет фабрики «Квартет», а самые вкусные — фрукты в шоколаде — покупаю почти оптом. На внутренней стороне всех коробок размещены фотографии с городскими видами — чем не «открытки» для друзей? Кондитерская фабрика «БКК и Ко», сколько себя помню, производит в Тюмени витаминизированное печенье, которое раньше называлось «Плазма», а теперь на упаковке видим кокетливое «Тюменочка» [любопытно, что надпись «Плазма» на самом печенье осталась как дань легендарному бренду]. Тюменские хозяйки делают из крошки этого печенья основу для десертов или смешивают её со сгущёнкой и лепят пирожные. Также специалитеты Западной Сибири — это таёжные сладости, а именно кедровые орехи и конфеты с ними, варенье из шишек. Искать продукты с дарами леса надёжнее всего в магазине подарков **«Добыча»** или местных экомагазинах **«Древо жизни»**. Не увезти с собой разве что «Тюменский пломбир», но попробовать его точно стоит: насыщенный, мягкий и очень молочный, он моментально возвращает меня в детство. Туристический центр **Visit Tyumen** для удобства туристов брендирует популярные локальные продукты: тот же пломбир или иван-чай из Ингальской долины, одного из красивейших мест региона. А ещё Visit Tyumen создаёт стильный мерч с ироничными слоганами [чего стоит спорное «В Сибирь по своей воле»]. Если не найдёте в городе, захватите в **аэропорту Рощино** перед вылетом.

Сейчас в Тюмени бурлит ресторанная жизнь. Пару лет назад легендарный тюменский ресторатор Лариса Невидайло открыла по франшизе проект Novikov Group **«Сыроварня»**, а недавно в партнёрстве с бренд-шефом московского Savva Андреем Шмаковым перезапустила **рыбный ресторан «Посейдон»**. Кроме того, вместе с ресторатором Борисом Зарьковым она готовится в скором будущем открыть сразу несколько проектов из портфеля White Rabbit Family. Ресторатор Денис Иванов, в свою очередь, открыл в Тюмени третий **ресторан #СибирьСибирь**.

Мультицентр «Контора пароходства» ищите на набережной. В стильном лофте проводят выставки, читают лекции и организуют мастер-классы, а во дворе с видом на реку гости могут выпить кофе. Следить за афишей можно на сайте **конторапароходства.рф**.

***21 термальный курорт** открыт в Тюменской области. Температура воды в источниках круглый год составляет от +36 до +48 °С. Прямо в черте города расположен аквапарк «ЛетоЛето», где горячие ванны можно совместить с посещением водных горок.*

ФОТО: SHUTTERSTOCK; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Риет из щуки & Темелион в атмосферном ресторане «Лыбедь» в Рязани

Винотека «Виноагент»

Рязань

Ресторан «Лыбедь»

Рязань, Мюнстерская ул., 2

В октябре 2023 года открыл свои двери ресторан русской кухни «Лыбедь». Ресторан посвящён знакомству гостей города с «кухней Рязанского края». Тут готовят из локальных продуктов с использованием старинных рецептов, а интерьер выполнен рязанскими ремесленниками — каждая деталь отражает культуру региона.
Винная карта представлена отечественными винодельнями.

Рекомендации шефа:

Риет из щуки & «Лефкадия» Темелион Винтаж / Драники с икрой и копчёной сметаной & «Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка / Вырезка из конины & «Галицкий и Галицкий» Cosaque Красная Горка

Винотека «Виноагент»

Рязань, Сенная ул., 2

В ноябре 2023-го в сердце Рязани открылась винотека, полностью посвящённая российскму вину. Сейчас в ассортименте уже порядка 800 этикеток, и выбор расширяется.

О пути в деле вина говорит владелец Михаил Киселёв:
«В вине я никогда не работал, но любил всё, что с ним связано. Родом из Рязани, но 14 лет жил в Москве и постоянно посещал выставки, дегустации, мастер-классы. Работал на телевидении. В 2015-м проехали с женой по российским винодельням, тогда и заболели этой темой. Офигели от качества вин Романа Логунова (будущий главный винодел "Шумринки"), распитых у него в гараже, искренне побеседовали с Эдуардом Александровым ("Гай-Кодзор") в его ресторане в Анапе, впечатлились винным баром Brookwin там же. С тех пор мечтали рассказывать и показывать, каким может быть российское вино. Коллеги отговаривали — мол, на российском не уедешь далеко. Друзья, наоборот, подбадривали. И вот я, наконец, осуществил мечту — начал заниматься тем, что люблю».

Тамбов

Ресторан-сыроварня «Марфа»

Маршала Малиновского ул., 39

Ресторан в стиле швейцарского шале в хвойном лесу Тамбова — это про то, как прочувствовать все прелести загородного отдыха, восстановить внутренний баланс сил и энергии и вкусно поесть. Гостей встречают русская печь, украшенная ярославскими изразцами, витрина сыров из собственной сыроварни и «винный базар», где собрана знатная подборка вин со всего света и, конечно, из России.

Ресторан «Митерия» / Р

Тамбов, Октябрьская ул., 11

Летнее меню в хоспер-кафе «Митерия» базируется на локальных продуктах региона: картофельные драники, кабачковые оладьи, свиные рёбра в хоспере, пицца с цыплёнком, салат с рваной уткой и карамельной тыквой.
В 2024-м «Митерии» исполнилось шесть лет. За эти годы ресторан

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Михаил Киселёв, «Виноагент»

В этом году самарский Vivi предлагает гостям персональное сопровождение сомелье, который заранее согласовывает с шеф-поваром меню и подбирает правильный курс напитков, а в течение вечера подробно рассказывает о каждом

«Пряный кролик»

стал особым местом для любителей вина в Тамбове. На четверговых дегустациях было открыто более 6000 бутылок.

Собственник Сергей Коломников лично рекомендует:

Салат из летнего меню с цыплёнком и овощами (450) под Кюве Блан от Алексея Толстого (3900), а любителям красного стоит обратить внимание на свиные рёбра в хоспере (650) в паре с вином Александра Сикорского «Герцъ» (2500). Можно также подобрать к сезонным блюдам русские вина по бокалам (150 мл — от 260).

Самара

«Кухмистерская Альфреда фон Вакано»

Самара, Красноармейская ул., 4

В 1903 году по заказу русско-австрийского дворянина и знаменитого пивовара (основал Жигулёвский пивоваренный завод) Альфреда Филипповича фон Вакано в центре Самары был построен особняк. На первом этаже здания расположилась «кухмистерская» — небольшой ресторан или столовая, названная на немецкий манер. В середине 2021 года здание было тщательно отреставрировано по историческим чертежам и фотографиям, в нём расположились «Гастропаб 1903» с 210 сортами пива, коктейль-парк «Юрик» и элегантный ресторан авторской кухни Alfred. Бренд-шефом при запуске выступил Андрей Голубев из московской «Севичерии». В меню — акцент на фермерские самарские продукты, а в обширной винной карте радует бодрая десятка русских вин.

Ресторан-пиццерия Vivi

Самара, Одесский пер., 20

Vivi — итальянский ресторан-пиццерия премиум-класса. Здесь на 20-метровой открытой кухне в дровяной печи из вулканического камня готовят неаполитанскую пиццу, а также подают редкие специалитеты и мясные деликатесы собственного производства.
К летнему сезону команда кухни под руководством бренд-шефа Андрея Голубева представила гостям «Волжское меню» с лёгким итальянским флёром, а бренд-сомелье Станислав Ухин сделал акцент на российской линейке вин.

Ижевск

«Пряный кролик»

Ижевск, Свободы ул., 173

В винном баре с самой широкой винной картой в городе продвигают идеи всего локального. В винной коллекции — упор на органику, биодинамику и отечественное: из 300 позиций вина треть — российские. Авторская кухня с региональным колоритом предполагает такие блюда, как, например, удмуртские лепёшки табани, рибай из бычка на свободном выгуле и сом с местной фермы.

Сомелье рекомендует попробовать:

Грудку глазовской птицы с пюре вместе с Красностопом На Террасах от Имения «Сикоры», а также удмуртского сома с цукини и горошком в паре с «Маркотх» Кюве Блан (на фото).

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Свежайшая рыба и морепродукты этим летом раскроются по-новому с сезонным предложением от шеф-повара, а уже классические, полюбившиеся гостям блюда Валерий Кожедуб рекомендует попробовать в паре с отечественными винами.

Уфа

Ресторан Del Mare / PP

Уфа, Кирова ул., 5

Этим летом у Уфы юбилей — 450-летие, и расположенный в исторической части города Del Mare окажется в эпицентре праздника. Он распахнул свои двери в далёком 2007-м как первое рыбное заведение Уфы. Вот уже 17 лет опытнейший сомелье Валерий Кожедуб помогает гостям с выбором изысканных вин к дарам моря.
Свежайшая рыба и морепродукты этим летом раскроются по-новому с сезонным предложением от шеф-повара, а уже классические, полюбившиеся гостям блюда Валерий рекомендует попробовать в паре с отечественными винами:

Сет из морепродуктов на гриле & Шардоне Семейный Резерв от «Сикоры» / Сибас, запечённый под солью & Рислинг от «Галицкий и Галицкий» / Лосось татаки & «Лефкадия» Темелион Розе

Пермь

Nolan Wine&Kitchen

Пермь, Петропавловская ул., 55

Ресторан европейской кухни в современном прочтении. Эстетичный светлый интерьер, превосходный сервис и безупречное качество продуктов сделали Nolan одним из любимых мест пермяков и гостей города. Ресторан ежегодно входит в рейтинг лучший ресторанов РФ по версии WhereToEat.
В Nolan готовят потрясающие стейки в угольной печи, а в морской части меню хитами стали креветки карабинерос с Сицилии, чилийский сибас, устрицы. Коллекцию вин в этом году продолжат пополнять, доводя долю Отечества в винной карте до 30%. Летняя терраса поможет оценить по достоинству вина в рамках ежегодно проводимого здесь «Винного пикника».

Интересные сочетания от «Нолана»:

Тартар из гребешка с соусом цитронет & «Галицкий и Галицкий» Шардоне / Тартар из сицилийской креветки & Magnatum Rosé

Екатеринбург

Ресторан «Троскуровъ»

Екатеринбург, Малышева ул., 137

Один из первых ресторанов в новой гастрономической истории Екатеринбурга почитает традиции русского гостеприимства. Каждый сезон шеф-повар предлагает концептуальное гастрономическое меню.

Этим летом, кроме прочего, в «Троекуровъ» обязательно стоит попробовать блюда из локальных продуктов:

Козий сыр в прованских травах с ягодами под «Шумринка» Петрикор Совиньон Блан. Вино обладает яркой фруктовостью, освежающей кислинкой и идеально сочетается с сыром. Ягоды и кусочки ананаса усиливают фруктовость вина, а прованские травы придают пикантную горчинку / Козлёнок, томлённый в печи, с гречневой кашей вместе с розовым вином хозяйства «Галицкий и Галицкий». Нежнейшую текстуру мяса дополняют ягодные клубнично-малиновые оттенки розе, а яркая грейпфрутовая кислинка в послевкусии вина делает блюдо ещё сочнее.

Ресторан «Форест»

Екатеринбург, Горького ул., 36

Ресторан современной гастрономии на набережной главной реки Екатеринбурга. Шеф-повар Виталий Ущаповский использует привычные продукты в необычных сочетаниях на стыке Европы и Азии. Спецменю этого лета выдержано в средиземноморском стиле с акцентом на морепродукты, рыбу и овощи. Летняя веранда с видом на Исеть и самый зелёный парк города помогут прочувствовать свежесть лета.

Рекомендовано Forest:

Крудо из гребешка с яблочным айоли (750) & «Галицкий и Галицкий» Шардоне (4900) / Тартар из говядины с трюфелем (770) & Alma Valley Каберне Фран Резерв (6500) / Мини-кальмары с брокколи в азиатском стиле (850) & Рислинг от Имения «Сикоры» (2220)

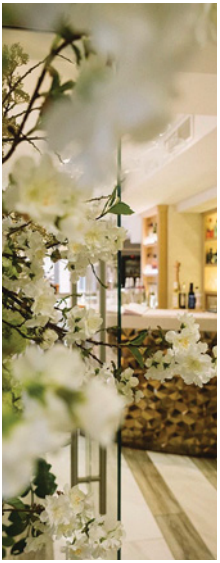
Ресторан «Счастливы вместе» / P

Екатеринбург, Розы Люксембург ул., 4

Семейный ресторан с домашними кухнями мира и самой боль-

Относясь к еде как к искусству, в «Пряном кролике» в Ижевске продвигают местных художников, каждый сезон проводят выставки. Сейчас экспонируются картины Энвиля Касимова, а сердце — работа бармена Юлии Макшаковой

Фирменная роскошь Del Mare в Уфе

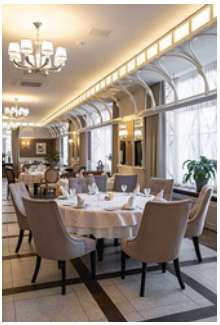


Nolan Wine&Kitchen

Тартар из гребешка с соусом цитронет в Nolan Wine&Kitchen

Ресторан «Форест»

Валерий Кожедуб, сомелье ресторана Del Mare



«Троекуровъ», Екатеринбург

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Ресторан «Счастливы вместе»

Ресторан «Счастливы вместе»

«Винотека Соловьёва»

шой десертной картой в Екатеринбурге радует стильным, немного ностальгическим интерьером, детали которого собирались в антикварных лавках буквально по всему миру. Летом в планах винные гастроужины, новинки меню, участие в гастрофестивалях «На гребне!» и «Уралисички!». В начале июля здесь будут готовить блюда с дальневосточными морскими гребешками, а в конце — со свежими лесными лисичками. Сомелье Андрей Шапарев говорит: *«Наша винная карта не очень большая, но мы делаем в ней акцент на российских винах из Кубани и Крыма, стараясь держать на них дружелюбный ценник».*

Абсолютно летняя история: салат с мясом камчатского краба, страчателлой, томатами и авокадо (1850) под бокал освежающего игристого Пино Нуар Брют Розе «Балаклава» (450) / Не сложное, но достаточно насыщенное белое Шардоне Имения «Сикоры» (480) создаст идеальную пару с гребешком в соусе берблан (1190) за счёт сливочной текстуры / Мерло «Галицкий и Галицкий» (5950) — мощное, строгое вино со стержнем. Его можно хранить ещё долгие годы, но можно открыть и уже сейчас. Отличная пара к нему — жирный и текстурный стейк тибон с перечным соусом (3900). Сочетание, по словам сомелье, получится в лучших традициях итальянской Тосканы, но в российском прочтении.

«Винотека Соловьёва»

Две точки в Екатеринбурге: Радищева ул., 24 и Белинского ул., 32

Две винотеки, открытые командой первого сомелье Урала Семёна Соловьёва, — разные по атмосфере: можно погрузиться в уголок старой Тосканы или современный австрийский винный бар. Но их объединяет широчайший по ценам и географии диапазон вин, представляющий все мировые тренды. Хотите что-то редкое — Aglianico 1956 года, что-то must drink — вам предложат полтора десятка немецких рислингов. То, что у всех на слуху уже лет пять, — широчайшая линейка вин современных российских виноделен. Впрочем, «Винотека Соловьёва» начала этот тренд гораздо раньше, около десяти лет назад, с первых бутылок «Лефкадии», которые приехали на дегустацию с винодельни ещё с пробными этикетками и произвели фурор. Следом за этим команда винотек отправилась в несколько экспедиций на виноградники Краснодарского края и Крыма, чтобы исследовать очно происходящее чудо рождения русского вина. Всё это логично привело к созданию уже традиционного «РусВайнФест».

Винотека «Кино, Домино»

Более 10 точек в Екатеринбурге

Первая сеть винотек на Урале предлагает гостям высокий уровень продукции в разных ценовых категориях. Специализируется на продаже вин и крепких напитков со всего света, в том числе безалкогольных, крафтового пива, сидра. Активно продвигает вина российских виноделен, включая небольшие интересные хозяйства. Здесь также представлен широкий выбор сопутствующей гастрономии: сыры, мясные деликатесы, хлеб собственного производства. Постоянно проводятся мастер-классы, дегустации, лекции о вине.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Ни одно, даже самое верное дело не двигается без рекламы... Обычно думают, что надо рекламировать только дрянь,— хорошая вещь и так пойдет. Это самое неверное мнение. Реклама — это имя вещи... Реклама должна напоминать бесконечно о каждой, даже чудесной вещи... Думайте о рекламе!

Владимир Маяковский
из статьи «Агитация и реклама»

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook
facebook.com/SimpleWineNews

simple wine news
СЕРИЯ КНИГ

ДО САМОГО тихого океана

ВОСТОК. СОВЕТЫ / ГИД

Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке

В Сибири и на Камчатке гастроэнтузиасты и одни из лучших шеф-поваров страны придумали устраивать гала-ужины с выездом в тайгу или с видом на вулканы. Дальневосточные гастрофестивали становятся культовыми, и уж как минимум **Красноярск и Владивосток** обязательны для изучения с точки зрения ресторанной культуры. Тексты в гиде: Фёдор Прохоров

СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
₽ до 2000 рублей включительно
₽₽ 2001–5000 рублей
₽₽₽ 5001–8000 рублей
₽₽₽₽ более 8000 рублей

ЦЕНЫ НА ВИНО:
(2500) за бутылку (по умолчанию)
(500) за бокал (подчёркнутые)

Камчатка

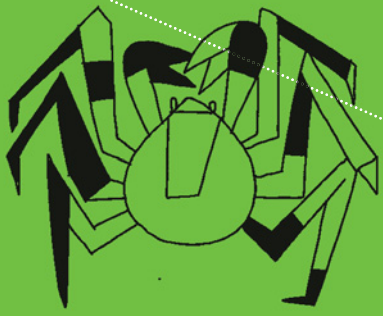
Вулкан Ключевская Сопка на Камчатке

Чита

Южно-Сахалинск

Хабаровск

Маяк Токарёвского



Владивосток

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

ВОСТОК

СЪЕДЕНО **В НОВОСИБИРСКЕ**

Иван Васин,
главный редактор Russian Traveler

Третий в стране мегаполис по числу жителей — в прошлом году Новосибирск разменял лишь 13-й десяток лет: возраст по сравнению со многими городами в европейской части России совсем юный!

Эмблема города — самый большой в России театр оперы и балета на 1800 зрителей, построенный в духе заветов Мейерхольда, предлагавшего «перепрыгнуть объективные данные современности» и перенестись «лет на сто вперед». Услышать его историю и увидеть сложные инженерные коммуникации получится во время экскурсии по закулисью.

Гигантский круглогодичный Новосибирский зоопарк, дом для более 11 000 животных, — настоящий город в городе, при этом расположенный на его зелёной окраине.

Обязательно стоит прогуляться и по Михайловской набережной, сделать селфи на фоне первого железнодорожного моста через Обь, части Транссибирской магистрали, благодаря которому и зародился Новосибирск.

Нельзя пропустить наукоград Академгородок: здесь на экскурсиях показывают коллайдер и проводят по официально (это зафиксировано в Книге рекордов Гиннесса) «самой умной улице мира» — проспекту Академика Лаврентьева, где сосредоточено под 20 НИИ.

Новосибирск по заслугам считается одним из центров сибирской гастрономии. Во многих городских заведениях представлены неизбывные пельмени (самые популярные у гостей города — сибирские, с четырьмя видами мяса, то есть с говядиной, свининой, курятиной и индюшатиной, даже дегустационные сеты имеются), а также блюда из северной рыбы (муксуна, нельмы, енисейской форели и омуля), дикоросов (тех же белых грибов, северной ягоды, кедровых орешков) и дичи (оленя, марала, лося, тетерева). В самом знаменитом кулинарном заведении города **PuppenHaus** — в его интерьере много отсылок к куклам и марионеткам, которые коллекционирует хозяин и шеф-повар ресторана Владимир Бурковский, — многие блюда подают «по-театральному» и приглашают поучаствовать в гастрономическом спектакле, где может быть под 15 перемен блюд.

ГАСТРОФЕСТ В НОВОСИБИРСКЕ

«В Сибири — есть!» в июле (в этом году 12–14 июля). Проходит на Михайловской набережной и помогает продвижению местных продуктов и кухни. Профессионалам — форумы, кулинарные батлы и мастер-классы от старших товарищей, а туристам — возможность «с пылу с жару» попробовать необычные сибирские специалитеты и приобрести свежайшие продукты на ярмарке.

ТОП НЕОБЫЧНЫХ НАЧИНОК ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

- **краб и шпинат**
- **морской гребешок**
- **оленина с брусничным соусом**
- **пелядь в шампанском с тремя видами икры**
- **свёкла**

ТОП СИБИРСКИХ НАПИТКОВ

- **квас из чёрной смородины**
- **брусничный кисель**
- **морс из черноплодной рябины**

ТОП АУТЕНТИЧНЫХ БАНЬ НОВОСИБИРСКА

Нельзя приехать в Сибирь и хотя бы раз (а лучше несколько) не попариться в настоящей сибирской бане. Вот главные:

«Мира Термы» — огромный панорамный комплекс с бассейнами, саунами, тематическими банями и опытными пармейстерами

«Сандуны Сибирь» — ответ знаменитым московским баням, ничуть не уступающий тем в пышности

«Паровозовъ» — для полноты впечатлений тут можно заказать парение в стилизованном вагоне

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Пельмени с пелядью в шампанском с тремя видами икры в ресторане #СибирьСибирь

Горнолыжный курорт Шерегеш в Кемеровской области

ШЕРЕГЕШ: ГОТОВИМ САНИ ЛЕТОМ

Надежда Шамбер,
сноубордистка, действующий спортсмен FWTQ, автор проекта «зож инстинкт»

В июне мы покупаем билеты в Шерегеш, а осенью ноги сами рвутся впрыгнуть в горнолыжные или сноубордические боты и нестись со скоростью ветра с вершины горы, взрывая тонны свежего снега и оставляя за собой вихрь сверкающей пудры.

В Шерегеше — параллельный мир: снег, холодно очень (в прошлом декабре было минус 40, кататься на горе в такую погоду — настоящий экстрим), железорудная шахта, небольшой посёлок с пятиэтажками и своим укладом жизни. Здесь невероятно красивая природа с кедровыми, пихтовыми и сосновыми лесами, ледяными ручьями, шапками-курумниками и солнечными полянами. Вы можете уехать на весь день кататься далеко-далеко от курорта, где нет подъёмников, доставлять на вершину вас будет ратрак или снегоход. Можно заняться скитуром — это когда вы идёте вверх сами на лыжах или сплитборде на камусах. Вас ждёт скала Пегас и посвящение во фрирайдеры. Нужно пройти по узенькой тропинке сквозь щель между шершавыми каменными стенами, поднимаете голову вверх и видите небо, а если повезёт, на вас будет падать пёрышками снег.

Туристов здесь очень много, много и прекрасных локаций, а ресторанов и баров больше, чем можно успеть обойти. Есть настоящая оленья ферма, каток, несметное количество бань с купелями посреди сугробов, спа. Например, в **WOW.Aparts** вы найдёте прекрасный спа-центр с панорамным видом на горы.

Ресторан **«Каритшал»** стоит прямо на вершине горы. Приезжаете сюда на лыжах, сноуборде или снегоходе, потом уезжаете так же. Здесь атмосфера европейского альпийского шале, а в меню — блюда таёжной кухни и много дичи.

В кафе **«Трамплин»** на вершине горы подают вкуснейшие блины с разными начинками. Быстрый обед прямо на горе — и скорее опять кататься. Уже после катания можно отдохнуть, послушать живую музыку и попробовать изысканные блюда в ресторане **«Горный»**, который находится внизу горы.

«Юрта» работает только в горнолыжный сезон, это настоящая монгольская юрта с оленьими рогами и старыми шорскими фотографиями на стенах. Вокруг круглого очага очень уютно усесться и погреть замёрзшие ноги. В меню — строганина, шорские пельмени с кедровыми орешками, казы из конины.

Ещё я очень люблю покупать здешний мёд и мороженую бруснику у бабушек на улице.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ; UNSPLASH

ТОМСК: **СИБИРСКИЕ АФИНЫ**

Иван Васин

Своё второе название Томск получил благодаря основанному в конце XIX века университету — первому в нашей стране, расположенному к востоку от Волги. Сегодня ТГУ — по-прежнему важный центр образования для всей Сибири, а для туристов — интересный объект для посещения: по его музеям и парадным залам проводят экскурсии. Интересно пройтись по набережной реки Томи с памятником Чехову (он показан, как гласит надпись, глазами пьяного мужика, лежащего в канаве и не читавшего «Каштанку») и посетить кукольный театр «2+КУ», чьи спектакли, исполняемые марионетками, похожи на философские притчи. Но всё это гарнир к главному томскому блюду — потрясающему деревянному зодчеству: в городе можно увидеть несколько сотен доходных домов, купеческих усадеб и похожих на терема особняков разной степени сохранности. Один из них стал прообразом дворца Гудвина в «Волшебнике Изумрудного города».
Пусть не всё в Томске происходит по мановению волшебной палочки, зато уже несколько лет в городе работает программа «Дом за рубль»: желающие могут за свой счёт реконструировать нуждающееся в этом здание и потом квартировать в нём практически бесплатно. В одном уже открылся бутик-отель, в другом — чайная (ударение на букву «а»), которая и была там исторически. Самый интересный городской ресторан **«Нарым»** с минималистичным интерьером и меню, посвящённым new nordic cuisine, тоже разместился в бывшем «доме за рубль». Это название первого острога на территории Томской области: когда-то туда ссылали стрельцов, декабристов, революционеров. И именно там придумали селькупскую «царскую» уху из стерляди. Сибирские ингредиенты — оленину и маралятину, муксуна и стерлядь, боровики и грузди — используют и в авторском ресторане **«Кухтерин»** (там ещё делают сибирское кимчи — из облепихи, жжёных перцев и хвои; крапивные пельмени с олениной и мороженое из белых грибов). В других же заведениях вы найдёте кабанятину и медвежатину, пельмени с начинкой из свинины с апельсином и баранины с мятой, вареники с томской жимолостью и фирменные советские «чебурята» с мясом, курицей или картофелем. А ещё в прошлом году в городском Доме искусств воссоздали рецепт пирогов по письмам сибирского писателя **Вячеслава Шишкова** и теперь возрождают литературные встречи с чаем и выпечкой.

Кедровое пралине фабрики «Сибирский кедр»

СОБЫТИЕ В ТОМСКЕ

- **«Жимолость»** — однодневный гастрономический фестиваль в июне, воспевающий эти нежные и чрезвычайно полезные сибирские ягоды.

ТОП СЪЕДОБНЫХ СУВЕНИРОВ ИЗ ТОМСКА

- **торт «Томск»** — местный ответ австрийскому «Захеру». Его выпекают по запатентованному рецепту с использованием мёда, кедрового ореха и жимолости, добавляя заварной крем из иван-чая
- авторские сыры от томских брендов **Mer du Plaisir** и **Van Classen** — как мягкие, так и твёрдые
- **конфеты «Томская птичка»** — нежный аналог птичьего молока

ТОП ПРОМЫШЛЕННЫХ ЭКСКУРСИЙ С ДЕГУСТАЦИЯМИ

Проникните в гастрономическое закулисье

- В Томске исторически больше кедров, чем в других регионах России. Две здешние кондитерские фабрики — **«Сибирский кедр»** и **«Территория тайги»** — принимают туристов.
- Алкогольные напитки (тихие и игристые) на основе сока сибирских ягод — жимолости, черники, чёрной смородины, облепихи, малины, брусники и клюквы — можно попробовать на экскурсии по винзаводу **«Кахети»**. Это первое такое производство в Сибири.
- Продукция знаменитой пивоварни, основанной выходцем из Пруссии Карлом Крюгером в конце XIX века, — главная тема тура по современному заводу **«Томское пиво»**.

Десерт «Бордовая Павлова» в ресторане Tunguska

Рулет из говядины с тыквенным гратеном и равиоли из тыквы в ресторане Fresco

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ **В КРАСНОЯРСКЕ?**

Хайям Аминов,

основатель и бренд-шеф красноярского ресторана Fresco

Икра хариуса

Очень жаль, что про икру хариуса узнали в Москве. Теперь она дороже красной. У нас её солят, коптят, вялят. Однажды во **Fresco** мы выжали сок из икры хариуса и 20 дней держали его в камере вызревания. Получился густой соус оранжевого оттенка, который мы подавали к строганине для взрывного рыбного вкуса.

Лисички

У красноярских лисичек сливочный и чуть сладковатый вкус. Можно просто нацепить грибы на палочку и пожарить на углях, как шашлык.

Сушёные сморчки

В свежем виде сморчки водянистые, но стоит высушить, и они превратятся в красноярский «трюфель» с невероятным ароматом и ярким вкусом.

Дикая спаржа

Однажды в наш ресторан зашёл лесник. Мы разговорились, он стал рассказывать, как полезна дикая спаржа, а я не понимал, о чём вообще речь. Через несколько дней он привёз её на пробу, и я просто обалдел. Спаржа из сибирских лесов настолько тонкая и хрустящая, что её даже чистить не надо, а по вкусу напоминает молодой зелёный горошек.

Панты марала

Продукт редкий, и **Fresco** — один из немногих, а может, и единственный ресторан в России, где их готовят. Оказавшись в мараловодческом хозяйстве, я попросил два рога на пробу. Мы выжали из них всё содержимое под прессом, и получился удивительный соус, который развивается во вкусе и аромате, как вино. Мы подаём с ним хакасского ягнёнка.

Сиг-валек и тугунок

В реках Енисейской Сибири водится много эндемичных пород рыб. Например, сиг-валек, обитающий только в самой чистой воде. У этой рыбы белоснежное мясо, которое тает во рту, как сливочное масло. Также популярен тугунок: его я раньше воспринимал как селёдку и не мог понять, почему этой крошечной рыбкой все восхищаются. А потом попробовал и был в восторге.

Морошка

Морошку мы ферментировали, делали из неё соус понзу, лимонады, чаи. А ещё эта ягода чудесно сочетается с мандаринами.

Николай Бобров,

бренд-шеф ресторана Tunguska

Ягоды

Сибирь богата ягодами: **брусника, клюква, морошка, красная смородина, облепиха, жимолость, калина** — всё наше. И ягода хорошо себя чувствует во всём меню **Tunguska**: брусника — в сугудае из нельмы в канеле из родниковой воды, ежевика — в соусе к утиной грудке. Даже в хот-дог, который мы придумали для нового сет-меню, пойдёт релиш с вяленой клюквой. И конечно, ягод много в десертах — **«Золотая баба»**, шоколадный фондан, конфеты. В работе мне сильно полюбились калина и жимолость. Обе ягоды обладают характерным горьким вкусом, даже умамным, что особенно интересно в жанре гастрономических десертов. Жимолость бывает дикой, мощной и яркой, и садовой, с мягким и ровным ягодным вкусом. Таёжная мне нравится больше. Сорбет из таёжной жимолости хорошо вписался в десерт **«Бордовая Павлова».** Меренговая основа, конфи из пряной черники, крем «щавель — зелёное яблоко» и сорбет из жимолости. С калиной я работал в сете **«Ритуалы»**. В курсе, посвящённом Спасу на воде, мы подаём калинник. К киселю из калины добавили холодную воду из красного апельсина и красной смородины, вместо калиновых косточек — миниатюрные овсяные печенья, а для плотного «тела» — сырный крем.

Блюда из ресторана Mishka в камчатском отеле «Лагуна»

***Chef's Table** в камчатском стиле — выездные гастрономические ужины с меню à la carte, полной сервировкой и видом на вулканы. Кстати, готовится выезд за полярный круг с интересным локальным меню. Но это пока секрет!*

КАМЧАТКА: **НЕ ТОЛЬКО КРАБ**

Михаил Некрасов,
бренд-шеф Fantalis Group («Аврора», Cherdak, Mishka, «Лось… Лосось!», «Белая Лиса», «Булочная»)

Говорят, что на Камчатке нет ничего, кроме краба и лосося, но это неправда. Этот край поражает своим богатством. Здесь очень много дикоросов, грибов и ягод, жимолости, папоротника и черемши. Растёт потрясающий шиповник размером с конфету «Трюфель» или яблоко-ранетку. Мы переработали уникального командорского кальмара, добавили сливок, васильки и методом су-вид превратили в нежное покрывало, по консистенции больше напоминающее плавленый сырок, которым покрываем салат. Готовим олюторскую сельдь: она очень отличается по вкусу и текстуре от атлантической — более жирная и плотная. Готовим мороженое из сахалинского гребешка с ледяным грибом, делаем чипсы из ягеля, восстановили рецепт алкогольных устричных шутеров, они были ещё в меню на «Титанике».
Пожалуй, единственное, что я не готовлю из местных специалитетов, это медведя: как-то я им отравился в Мурманске. Его мясо очень сложное в приготовлении, его надо долго вываривать: медведь — падальщик и ест всё подряд. Зато на живого медведя можно поехать посмотреть на Курильское озеро. На Камчатке на каждые шесть человек приходится один медведь.
Мы готовим очень крутого лося: в советский период сюда завезли крупное стадо, и так как на него не нашлось хищника, он прекрасно тут расплодился.
Коренные жители показывают мне местные травы и продукты. Правда, не всё подходит нам по вкусу: например, они едят неприятно пахнущее сало нерпы, намазывая его на хлеб, как мы масло на завтрак. Мы стараемся работать с более понятными локальными вкусами, например, делаем сугудай и строганину.
Ещё мы единственные, кто квасит морскую капусту, с ней подаём кушияки из трубача.
Моё личное изобретение — камчатские щи из квашеной морской капусты с морепродуктами. Туда же добавляю ещё один удивительный дар океана — кукумарию: этот продукт обладает уникальными свойствами, за которые его называют морским женьшенем. В советское время его закатывали в банки, но мне было интересно использовать его без обработки.

СЕЗОН НА КАМЧАТКЕ

15 мая начинается период рыбалки: сюда будет заходить чавыча, её ещё называют королевским лососем, после пойдёт кета, горбуша и нерка. В отеле организуют рыбалку для гостей, а мы тут же разделываем этот улов и готовим из него сашими.

У Fantalis Group сейчас в разработке осенний гастрономический фестиваль.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ; UNSPLASH

Открыточные виды острова Сахалин

ЭКЗОТИКА **ВОСТОКА**

Павел Чистяков,
основатель клуба путешествий Just Go

Мы изначально определили для себя, что будем делать путешествия с хорошим уровнем комфорта в нестандартные, зачастую отдалённые места. Нашими первыми направлениями стали Гималаи: Непал, Королевство Бутан, Королевство Мустанг, Северо-Восточная Индия и Тибет. Но мы не обошли вниманием и регионы России.

На Сахалине и Итурупе каждый день оказываешься словно в разных уголках планеты. Мы отправляемся по самым красивым местам острова Итуруп на джипах и устраиваем пикники то на берегу Тихого океана с морепродуктами, то на берегу Охотского моря с икрой и настойкой из красники (у местных — «клоповка»), а также фуршеты на вулкане Баранского с икрой и шампанским, полевые обеды у Белых скал и Чёрных камней с ухой из свежевыловленного лосося.

На Сахалине мы посещаем эпичный маяк Анива, куда можно подняться и окинуть взглядом неукротимую стихию Охотского моря. Также обязательно приезжаем к лагуне Буссе, чтобы попробовать дикие устрицы, которые при вас собирают и подают как в сыром, так и в запечённом виде.

В августе на Шантарских островах можно поплавать на сапах с гренландскими китами, которые приходят в бухту Врангеля, и наловить себе горы свежих ежей и гребешков. Это место входит в топ-5 на Земле по наблюдению за китами, а в короткий августовский сезон дарит почти стопроцентный шанс встречи с ними. Полярные киты собираются в небольших мелководных бухтах, на сапах к ним можно подходить очень близко.

В конце февраля мы делали туры на Байкал, где из местных специалитетов особенно запомнился омуль, который едят замороженным.

На Кольском полуострове в Териберке мы выходим на большом рыболовном катере и ловим треску, а лицензированный дайвер достаёт крабов, морских ежей и гребешков, которые команда готовит прямо на борту.

В путешествии по Соловецким островам наши гости ловят нежнейшую селёдку, которая готова уже через 15 минут после засолки, а также камбалу, её мы сами жарим на гриле.

Подводя черту, я бы сказал, что локальная гастрономическая история в удалённых уголках нашей страны только развивается. Можно найти много восхитительных аутентичных продуктов, но, к сожалению, уровень их приготовления, к которому привыкли жители больших городов, находится пока на начальном этапе.

Морские пейзажи Владивостока

ВЛАДИВОСТОК: **МОРСКИЕ ПРОСТОРЫ**

Никита Рудницкий,
сомелье ресторанного проекта «Миллионка»

Однажды я приехал во Владивосток из Хабаровского края на учёбу, и с тех пор этот город стал моим домом. Домом, где чайки делят воздух с голубями, а из окон выстроенных на сопках многоэтажек открывается вид на морскую гладь. Для того, чтобы посмотреть на Владивосток с высоты птичьего полёта, поднимитесь на фуникулёре на обзорную площадку. Если не будет тумана, увидите с неё залив Золотой Рог, Театр оперы и балета, мыс Чуркин, мыс Эгершельд и, конечно же, Золотой мост. Затем спуститесь и рассмотрите всё хорошенько вблизи. Если идти по улице Светланской в сторону центра, по пути встретите пёстрые Николаевские ворота (Арка Цесаревича), возведённые в 1891-м в честь визита во Владивосток будущего императора Николая II. Неподалёку, на берегу бухты Золотой Рог, найдёте Корабельную набережную и набережную Цесаревича. Ежедневно в полдень на Корабельной набережной раздаётся пушечный залп — это военно-морская традиция. Ещё одна важная набережная — Спортивная гавань. По пути к ней вы окажетесь в лабиринтах Миллионки. Кварталы под этим необычным названием появились в городе в начале 1880-х годов. Исторически в районе селились эмигранты и торговцы из Китая и Кореи, а также бедные русские. Население быстро росло, и казалось, что вскоре перевалило за миллион человек. Дома строили хаотично, а комнаты делили на несколько отсеков фанерными перегородками. На каждом шагу тут появлялись торговые лавки, парикмахерские, закусочные, а сейчас открыты отличные рестораны. Сегодня это культовый исторический район Владивостока. На такси можно доехать до «Токарёвской кошки». Так называется маяк Токарёвского, самый старый на Дальнем Востоке. С него открывается головокружительный вид на город, море и Русский остров с вантовым мостом. Сам остров, конечно, тоже стоит посетить.

Пробовать во Владивостоке в первую очередь нужно морепродукты. Крабы, креветки, гребешки, устрицы, кальмары, осьминоги — все они обитают в нашей акватории. В сентябре заходит даже тунец. Ну а настоящим местным деликатесом стал трепанг. По-китайски Владивосток даже называется Хайшеньвэй, что в переводе означает «залив трепанга». На Дальнем Востоке произошло слияние классических русских и азиатских кулинарных традиций. Рекомендую попробовать китайскую лапшу в заведениях формата чи-фань, корейский пирожок пян-се и японский десерт моти. А если окажетесь во Владивостоке зимой, не упустите возможности отведать корюшку подлёдного лова. Говорят, вкуснее питерской.

ФОТО: UNSPLASH; СВЕТЛАНА ШУМИЛОВА

ARTEST

RESTAURANT

ТОНКАЯ ОГРАНКА ЧИСТОГО ВКУСА В КАМИННОМ ЗАЛЕ ARTEST

Москва,
Трубниковский переулок, д. 15, стр. 2

тел.:
+7 (499) 530 80 87

Анжей Дворецкий, сомелье «ФедяДичь» в Омске

Гастропара этого лета в ресторане «Нарым» в Томске: кролик конфи, тыква в трёх текстурах: маринованная, икорная, крем из тыквы. Дополняется соусом из телячьих щёк. Винный курс — Loco Cimbali Оранж. Богатая ароматика с оттенками кураги и изюма прекрасно дополнит сладость тыквы и не позволит затеряться нежному мясу кролика.

Этим летом PuppenHaus ждёт гостей на новые гастропары сезона:

«Золотая пара»: ледяной муксун с обскими водорослями, щучьей икрой и золотом с сибирских приисков в сопровождении Cuvée de Vitmer Blanc de Blancs от «Золотой Балки»;

«Соль земли Сибирской»: олень-raw на сезонном салате и бурлинской соли в сопровождении Cosaque Красная Горка, «Галицкий и Галицкий».

Стоимость гастропар — 1800 рублей.

Рекомендации от Port42:
Куриная грудка с муссом из пармезана и печёным бататом с ароматом трюфеля (990) & Krasnaia Gorka Ballet Blanc Galitskiy & Galitskiy (7900)
Каре фермерского ягнёнка с картофельным гратеном и ягодным соусом (890) & Krasnaia Gorka Cosaque Galitskiy & Galitskiy (7900)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ВОСТОК

Омск

Ресторан «Сенкевич»

Омск, Съездовская ул., 1

Ресторан на набережной с видом на реку Иртыш — легендарное место в Омске: именно здесь 22 года назад начались «путешествия на вершину вкуса». Это слоган ресторана, раскрывающий концепцию странствий по разным кухням мира с авторской подачей. В винной карте тоже прослеживается тема путешествий, у неё широкий охват — от классики Бургундии, Бордо, Шампани и Тосканы до трендовых Жюры с арбуа или Луары с савеньером, биодинамики, натюра и даже вин в стиле глю-глю. В российском разделе представлены вина полуострова Тамань.

Паштет из печени цыплёнка с чатни из подкопчённого абрикоса, клюквенным хлебом и фундуком & Golubitskoe Estate Совиньон Блан / Шатобриан из вырезки телятины в перечном соусе & Golubitskoe Estate Пино Нуар

Ресторан «ФедяДичь» / Р

Омск, Карла Либкнехта ул., 11

Ресторан с северной душой и сибирским характером в центре Омска. Основная идея — чистота вкусов локальных продуктов, взращённых местным климатом. В меню можно встретить как блюда северных народов, так и авторские изыски. Винная карта, названная «Юг и Север», акцентирует внимание на противоположностях: умеренности, мудрости Севера и южной экспрессии, темпераменте.

В летнем меню — свежесть местных продуктов: салат с фермерским сыром, артишоком и миксом томатов, биточки из северных рыб с карамельным морковным пюре и главное блюдо зелёного сезона — окрошка.

Сомелье Анжей Дворецкий рекомендует:

Шардоне «Сикоры» 2022 [470/2800] & Салат с чёрными лисичками, цыплёнком и заправкой из ореха и трюфеля (620) / «Никита Абалихин» Дикий Пино Нуар (540/3200) & Паштет из оленины с вяленой свёклой и соусом из диких ягод

Томск

Ресторан «Нарым»

Томск, Кирова пр-т, 27а

Ресторан новой северной кухни назван в честь первого русского поселения края, где столкнулись две культуры. Кухня отличается инновациями в приготовлении локальных продуктов: консервация, ферментирование, дегидрирование, — благодаря которым тут ищут и находят новые вкусы и сочетания с уважением к древней культуре и местным дарам.

Новосибирск

Гастрономический театр PuppenHaus / РР

Новосибирск, Чаплыгина ул., 65/1

Первый сибирский гастрономический театр «ПуппенХаус» Владимира и Анжелики Бурковских, отмеченный «Пальмовой ветвью» в Швейцарии, входит в пятёрку известных гастротеатров страны. В меню множество сибирских специалитетов и деликатесов, а в винной карте 150 этикеток, в том числе вина проекта БРВ.

Кемерово

Ресторан Port42

Кемерово, Притомская наб., 7

Ресторан Port42 расположен в старейшем и красивейшем в городе здании отеля «Томь River Plaza». Интерьер создаёт изысканную атмосферу и передаёт речной колорит. На утопающей в зелени всесезонной веранде с панорамными окнами на набережную реки Томи особенно чувствуется гармония изменчивой сибирской природы и комфорта, а по пятницам и субботам звучит живая музыка.
Этим летом в меню будет сделан акцент на морепродукты, которые обитают здесь же, в аквариуме: четыре вида устриц, нежнейшие гребешки, морские ежи и крабы.

Винный ресторан «На Дне»

Кемерово, Притомская наб., 15а

Камерное уютное место, чтобы любоваться сибирской природой, дегустируя вина из широкой карты с блюдами высокой кухни, в которых подача — достойный конкурент вкусу.
К летнему сезону обновили меню с понятными и элегантными сочетаниями: ароматные медальоны, подкопчённые на яблоневой щепе, с картофельным гратеном дофинуа; норвежские воздушные эклеры с икорным кремом и королевские финики с кремом из сыра мон блю и вареньем из чёрной смородины; паштет на дереве и окрошка на игристом вине.

Алтай

Ресторан «Дико | Вкусно» / PP

Алтайский край, зона «Бирюзовая Катунь», Айский тракт, 82, корп. 1

«Дико | Вкусно» расположен всего в 30 минутах езды от аэропорта Горно-Алтайска на берегу реки Катунь и прекрасно подходит для начала знакомства с Алтаем. Четырёхметровые панорамные окна, почти касающиеся водной глади, создают ощущение единения с природой. Кухня построена вокруг любви к местности: локальные травы, рыба и мясо. Презентация блюд немного похожа на таинство.
Этим летом в гриль-зоне у костра будут проводить дружеские гастропати. Чем именно станут потчевать, зависит от погоды, но Катунь славна радужной форелью, а горы Алтая — маралом, ягодами и грибами.

Особые рекомендации от Юлии Полуяновой, владелицы ресторана:
Тартар «Молодой бык» с грибным дюкселем и трюфельным маслом на чёрном хлебе & бокал Герцъ от Имения «Сикоры» / Строганина из местной рыбы из Катуни, подаётся на ледяном камне с солью, перцем и соусом понзу & Балаклава Пино Нуар Брют Розе

Шерегеш

Парк-отель «Горный»

Шерегеш, Олимпийская ул., 4/7

Четырёхзвёздочный отель в сердце курорта Шерегеш, где есть всё, чего может пожелать душа горнолыжника. В ресторане отеля с камином, дизайнерским интерьером и живой музыкой шеф-повар создаёт оригинальные блюда из местных продуктов в эффектной подаче — открытие для ценителей всего автохтонного. Гордость ресторана — собственная пивоварня. Цитата из меню: «Бычий хвост в соусе из кваса с печённым на углях картофелем & “Галицкий и Галицкий” Cosaque Красная Горка».

Красноярск

Ресторан 0.75 please

Красноярск, Мира пр-т, 86

Ресторан 0.75 please — достопримечательность города, где внимательны к мировым трендам и локальным продуктам. В основе динамичного меню — современный взгляд на северную кухню, эногастрономические сочетания, в том числе пары с яркими российскими винами.
Главное событие лета в 0.75 please — открытие террасы VoDvore, без которой уже сложно представить центр Красноярска, а в меню всегда есть сезонные/фестивальные сеты от шефа.

Ресторан Fresco

Красноярск, Перенсона ул., 4, стр. 1

Современный интерьер ресторана насыщен мелочами со смыслом и историей: одна только гостевая раковина выполнена из огромного камня весом в 4 тонны, специально привезённого из Иркутска.
Душа ресторана — открытая кухня-театр: здесь нет секретов, всё от чистого сердца.
В меню многообразие локальных продуктов, сезонных трав, овощей и ягод. Шеф-сомелье Вячеслав Прядко регулярно обновляет винную карту, а глава барного зала Роман Шорох со своей командой создаёт авторские коктейли и фирменные настойки и проводит гесты с коллегами из других городов.

Tunguska / PP

Красноярск, Весны ул., 30

Tunguska — воплощение Сибири. В мистический интерьер вплетены природные и культурные паттерны региона. Команда кухни во главе с бренд-шефом Николаем Бобровым возрождает этногастрономические традиции Енисейской Сибири в новаторском прочтении и поддерживает коренные народы через сотрудничество и сотворчество.
На летний сезон у команды Tunguska и ресторанной группы Berrywood Family большие планы: запуск нового гастросета от бренд-шефа и летнего меню на сезонных продуктах с винными special-позициями от бренд-сомелье Катерины Бобровой, всероссийский гастрономический фестиваль «Тайгастро» и опен-эйр «Тайгэйр».

Быстрые пары от Tunguska:
К новинке — форели с угольным картофелем и трюфельным соусом с каперсами из одуванчика — рекомендуют Рислинг Петрикор от «Шумринки» / К хиту — «Хрустящим енисейским камням» — стоит взять столь же хрустящее игристое — Magnatum Blanc de Blancs Brut от «Лефкадии»

Гастропары от ресторана «На Дне»:

— К тартару из тунца еллоуфин с томатами и соусом гуакамоле (938) идеальным компаньоном станет лёгкое, освежающее розе Спелая Роза от «Шумринки» (2700)

— Баклажан, запечённый в тайском соусе с муссом из фермерской сметаны (438), хорошо сопроводить оранжем Loco Cimbali (3600)

Ресторан «Дико|Вкусно»

Ресторан Fresco

Этим летом команда ресторана Fresco проводит второй сезон фестиваля «Диких ужинов», который будет проходить в двух локациях: Мраморный карьер (150 км от Красноярска) и плато Путорана (Заполярье, Норильск).

Несколько гастропар от 0.75 please:

Карпаччо из говядины / ромеско / пекорино (790) & Belmäs Katya Syrah (640)

Татаки из говядины / капуста / соус фуа-гра (800) & «Галицкий и Галицкий» Балет Блан Красная Горка 2020 (4900)

Катерина Боброва, бренд-сомелье ресторана Tunguska

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Franky Woo / PP

Красноярск, Взлётная ул., 57

Бар-ресторан с панорамным видом на Красноярск удивляет интерьером в стиле гонконгского ретрофутуризма, паназиатской кухней и сильной коктейльной картой. В основе концепции — история любви, объединяющей Запад и Восток, Азию и Сибирь. Команда шефа Петра Хрущёва рассказывает её как через классику и традиции, так и через смелые эксперименты.
Летом здесь будут радовать блюдами с отпускным настроением: морской гребешок с трюфельным шисо и сорбетом манго-маракуйя, палтус терияки с пюре из брокколи и горошка со сливочно-икорным соусом, а в конце июня пройдут фестивали «На Гребне!» и «Тайгастро», планируется участие в «VK-Фесте».

Ролл с угрём, томаго, авокадо, сливочным сыром и соусом унаги & Оранж Loco Cimbali / Ролл с тигровой креветкой, манго, авокадо, лососем и сливочным сыром & Петрикор Мальвазия / На десерт — Alladin Yuzu: кокосовый бисквит с ганашем из белого шоколада, с соусом манго-маракуйя & Саке с добавлением натурального сока юдзу

Винотека Winestory

Красноярск, Речной пер., 1

В центре Красноярска уже 10 лет приобщает к винной культуре и эстетике винный бутик Winestory. Приятная атмосфера, профессиональные консультанты и серьёзный выбор вина и крепкого алкоголя. Бутик идёт в ногу со временем, пополняя ассортимент российским вином. На полках представлены как эксклюзивные коллекции российских виноделов, так и популярные, любимые позиции клиентов.

Чита

Ресторан «Старик и Бароло» / P

Чита, Ленина ул., 52а

Ресторан с винотекой на 400+ этикеток, где цены всего на 100–200 рублей выше, чем на сайтах импортёров. Дровяная печь и неаполитанская пицца на выдержанном 72 часа тесте. Летом уютный, скрытый от глаз прохожих дворик превращается в террасу, где в тени раскидистого вяза можно пить охлаждённое вино из тонкого стекла и макать багет в соус в кастрюльке мидий. Летнее меню удивит окрошкой на брюте, клешнями дальневосточного краба и тайским том ямом. Локальные специалитеты представлены паштетом из забайкальского изюбря, чемугой (мозговые косточки с черемшой), домашним лимонадом с чабрецом и сосновыми шишками.

Рекомендации блюд с бокалом:
Тартар из алтайской мраморной говядины + Пино Нуар «Сикоры» (860+385) / Оливье с крабом + Шардоне Магнатум (595+420) / Салат с лососем и соусом манго + Петрикор Мальвазия от «Шумринки» (596+450) / Утиная грудка на гриле + Лефкадия Красное (950+375)

Владивосток

«Миллионка»

Владивосток, Семёновская ул., 1д

Ресторанный проект «Миллионка» — самое объёмное олицетворение Дальнего Востока. Здесь воссоздана атмосфера исторического района Владивостока, единственного Чайна-тауна, существовавшего ещё в императорской России. Интерьер оформлен по историческим справкам. Коллекция китайского антиквариата и российского фарфора, предметы русской старины, китайские падаваны и образы купчих с картин Бориса Кустодиева — всё сливается в образ исторического квартала. Микс русской и азиатской культур прослеживается в меню с акцентами на локальные продукты и специи.

Ресторан «Шервуд»

Владивосток, Светланская ул., 66б

Лаундж-бар с одной из самых живописных открытых террас города V, которая погружает гостей в приморский колорит. Столики на открытом воздухе с морским бризом и криками чаек дополняют авторская кухня и чудесные вина.
К новому летнему сезону обновлено как меню, так и винная карта. Свежая терраса ждёт гостей на морских гадов и легендарный фестиваль дальневосточных гребешков.

Шашлычки из креветок в азиатском стиле с миксом салата & Loco Cimbali Рислинг / Тартар из лосося & «Усадьба Маркотх» Кюве Блан

Vladivostok Grand Hotel & SPA 5*, ресторан AquaTerra

Владивосток, Корабельная наб., 10

Роскошный отель открылся на берегу бухты Золотой Рог осенью 2022 года. Главный ресторан отеля AquaTerra олицетворяет слияние России и Азии. Элегантный романтичный интерьер наполнен светом. Шеф-повар виртуозно работает с местным разнообразием свежих морепродуктов, в то же время продумывая

Ресторан Franky Woo

В рамках акции Wine'n'Roll сомелье Franky Woo Владимир Жилин предложит необычные сочетания авторских роллов с вином по цене 788 рублей

Ресторан «Старик и Бароло»

Ресторан «Шервуд». Стейк мясника с овощами гриль & Имение «Сикоры» Герцъ

Ресторан «Миллионка». Рекомендации сомелье Никиты Рудницкого: Magnatum Шардоне 2020 & Карпаччо из дальневосточного осьминога «Галицкий и Галицкий» Рислинг 2020 & Тартар из форели в азиатском соусе

ФОТО: СВЕТЛАНА ШУМИЛОВА; АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Vladivostok Grand Hotel & SPA 5*, ресторан AquaTerra

Бянси с щукой и аухой (720) из ресторана «Амур», Хабаровск

логистику доставки лучших фермерских деликатесов из других регионов, например, брянской говядины. На идею сочетания блюд из мяса и морепродуктов намекает и название ресторана («вода» и «земля»).

Рекомендации:

Карпаччо из гребешка (1600) & Рислинг Красная Горка «Галицкий & Галицкий» (7900) / Осьминог харисса (1600) & Семисам «Шумринка» (2500) / Тартар из говядины (1400) & Каберне Тонкая Красная Линия от Loco Cimbali (7900)

TOKYO Morc

Владивосток, Бурачка ул., 1б

Флагманский проект от ресторанов TOKYO, где с огромной любовью относятся к локальному продукту и с удовольствием используют его для приготовления авторских блюд дальневосточной и японской кухни.

Гастропаб iz brasserie

Владивосток, Пограничная ул., 14

Лёгкая и аутентичная атмосфера, локальные морепродукты на гриле, итальянская паста, перуанское севиче, сочные стейки открывают гостям гастропаба двери к новым вкусовым впечатлениям. Безупречные подача и сервис ровно 15 лет делают iz brasserie одним из лучших ресторанов Владивостока.

Рекомендации Iz brasserie:

Карпаччо из тунца & Шардоне от «Маркотх» / Севиче из лосося & Алиготе Петрикор / Бифштекс из оленины с пряными травами & Мерло Красная Горка от «Галицкий и Галицкий»

Хабаровск

Ресторан «Амур»

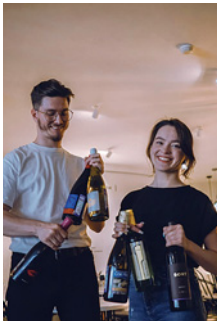
Хабаровск, Ленина ул., 29

В ресторане авторской гастрономии с дальневосточным акцентом вот уже 12 лет исследуют кулинарные традиции родного края, собирая и переосмысливая рецепты коренных народов.

TOKYO рекомендует: Балаклава Шардоне & Дальневосточный гребешок, обжаренный в сливочном масле с чесноком / Кюве де Витмер Блан-де-Блан & Фаланга камчатского краба с лимоном и топлёным сливочным маслом / «Шумринка» Спелая Роза & Гёдза том ям

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Сомелье ресторана «Амур» Анна Зубенко подготовила особые гастрономические сочетания: Петрикор Совиньон Блан (4500) & Бянси с щукой и аухой (720; фото на предыдущей странице) / Петрикор Мальвазия (4650) & Котлета из краба с брокколи и чили айоли (990) / «Лефкадия» Каберне Фран (5370) & Томлёная щека телёнка с полбой и соусом чимичурри (1300; здесь на фото) / Петрикор Красное (4500) & Филе оленя с пюре из сельдерея (1300)



Устрицы и радостная атмосфера в ресторане «Мускатный кит», Хабаровск

Музыкальный бар «Агутин»

«Мускатный кит» / Р

Хабаровск, Калинина ул., 82

Название «Мускатный кит» отсылает к сорту винограда и добродушному таинственному морскому животному — такая остроумная концепция у команды, увлечённой гастропейрингом. На кухне есть аквариум с живыми морепродуктами. Летом планируется акцент на полезные сочетания фермерских продуктов. Через меню шеф расскажет, что правильное питание бывает разным. Фестиваль летних вин скрасит жаркое хабаровское лето, а сезонные винные ужины стали неотъемлемой частью китовой культуры.

Гастропары с российскими винами от «Кита»:

Гратен с ростбифом и сырным соусом (590) & Семисам Мерло / Каберне Совиньон (480) / Паштет из копчёной курицы с луковым конфитюром (490) & Имение «Сикоры» Каберне Фран (460) / Свежие устрицы (1020) & Магнатум Кюве М Брют (3400)

Музыкальный бар «Агутин» / РР

Хабаровск, Муравьёва-Амурского ул., 36

Ресторан-бар «Агутин» — легендарное место Хабаровска с честной кухней с локальным акцентом, где всегда весело, в том числе благодаря выступлениям музыкальных групп и диджеев. В летнем меню шеф сделал акцент на свежесть: сытные позиции уступят место более лёгким, ориентированным на сезонные дальневосточные продукты: приморский гребешок, лисички, ягоды, сезонную речную рыбу, тартар из оленины, салат с морепродуктами и кишмишем, мильфей с дальневосточной жимолостью.

Рекомендации:

Салат с ростбифом, яйцом пашот, картофелем пай и имбирным соусом (490) & Имение «Сикоры» Герцъ (2400) / Севиче из лосося с авокадо (580) & Имение «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв (3390)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Винодельня «СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА» приглашает всех гостей и жителей солнечного Крыма окунуться в историю, традиции и культуру легендарных вин «Солнечной Долины»!

«Солнечная Долина» – старейшее винодельческое хозяйство России, расположенное в одном из самых восхитительных уголков юго-восточного Крыма, на берегу теплого Черного моря, среди живописных горных хребтов и архитектурных памятников, близ загадочного мыса Меганом.

Экскурсии «Солнечной Долины» открывают двери в историю, традиции и культуру крымского виноделия. Знакомство с легендарными винами хозяйства будто прокладывает воображаемый мост из века князей Голицына и Горчакова в наши дни.

Посещение винодельни «Солнечная Долина» – это уникальная возможность:

- окунуться в таинственную атмосферу старинных винных подвалов «Архадерессе», основанных в 1888 году, прогуляться по их длинным галереям среди дубовых бочек и бутов;
- узнать о секретах виноградарства и виноделия в одном из самых засушливых терруаров Крыма;
- продегустировать как флагманские марки Черный Доктор, Черный Полковник, Меганом, так и познакомиться с новинками.

Наши экскурсоводы и сомелье – не просто квалифицированные специалисты, но гостеприимные проводники в завораживающий мир вина.

Начало экскурсий: 10:00, 11:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00 – ежедневно.

Бронирование по телефону +7 (978) 956-33-22 с 10:00 до 17:00 без выходных.

При предъявлении данного сертификата – экскурсия по подвалам «Архадерессе» в подарок!

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ПРАВО ЕГО ВЛАДЕЛЬЦУ НА БЕСПЛАТНУЮ:

ЭКСКУРСИЮ по старинным винным подвалам

"Архадерессе", основанным в 1888 году.

Действителен до: 31 декабря 2024 г.

Предварительная запись обязательна.
Обращайтесь по тел. +7 (978) 956 33 22

реклама

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КРУИЗНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

ЮГ. СОВЕТЫ / ГИД

Кубанские казаки

Ростов-на-Дону

Таганрог

Станица Голубицкая

КРЫМ

Анапа

Абрау-Дюрсо

Краснодар

Новороссийск

Геленджик

Сочи

Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке

Южные регионы России, где сосредоточено и отечественное виноделие, с каждым летом всё более востребованы у отпускников и туристов на выходные. *Торопитесь, пока ещё не всё забронировано: туры по винодельням сейчас в тренде.* Если собираетесь к Чёрному морю и хотите разнообразить поездку винной и продвинутой гастропрограммой, то **огромное количество полезной информации и маршрутов вы найдёте на нашем сайте swn.ru по тегу #внутреннийтуризм**. А в этом выпуске гуру-эксперты советуют кое-что не столь ожидаемое. Тексты в гиде: Каролина Бредфорд, Анна Бебекина, Фёдор Прохоров, Катерина Медведева

Волгоград

СРЕДНИЕ ЧЕКИ В РЕСТОРАНАХ:
₽ до 2000 рублей включительно
₽₽ 2001–5000 рублей
₽₽₽ 5001–8000 рублей
₽₽₽₽ более 8000 рублей

ЦЕНЫ НА ВИНО:
(2500) за бутылку (по умолчанию)
(500) за бокал (подчёркнутые)

Родина-мать

Астрахань

Ессентуки

Пятигорск

Кисловодск

Курортный парк

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА

ЮГ

АСТРАХАНЬ: ИКРИНКА К ИКРИНКЕ

Злата Фетисова,
журналист, автор телеграм-канала «Зона комфорта»

Моя малая родина Астрахань — город, который нужно суметь разглядеть. И я не про один из самых красивых кремлей в России, широченную Волгу с её магическими закатами, лотосы, пустыню и биосферный заповедник с цаплями, пеликанами, верблюдами и дикими лошадьми.
Как и многие регионы России, где нет крупных производящих компаний, Астрахань, некогда богатый купеческий город, теперь кажется неустроенной. Архитектурное наследство, которое оставили здесь не только русские купцы и татары, но даже персы и арабы, почти не реставрируют. Что, впрочем, не мешает гостям города любоваться колоритным Персидским подворьем в первозданном виде.
Когда глаз привыкает, обостряется вкус. Тут главное — не сойти с ума. Астрахань в смысле гастрономии не совсем типичный город Поволжья. Здесь соседствовали разные народы, и это сильно повлияло на местную кухню, в которой уха и котлеты из судака и щуки шли наравне с беляшами и блюдами из конины. Свою лепту вносили и купцы: арабские, китайские, индийские. Сейчас энтузиасты хотят напомнить астраханцам о том, как сильны здесь восточные корни, и открывают кафе и рестораны, где предлагают балык экмек, бастурму, каймак, казы, гюрзе, таджин. И, надо сказать, хорошего качества.
И всё-таки, как говорят, настоящего астраханца можно узнать по тому, как он чистит воблу. Воистину так. Поэтому начинать знакомство с регионом стоит, конечно, классическим путём, как это делала в прошлом году чета известных московских рестораторов — Борис и Ирина Зарьковы. Сазан, судак, щука, сом, вобла, осетровая и щучья икра. Кстати, пробовать икру можно прямо на местной рыбоводческой ферме, где вам дадут не только продегустировать свежайшие икринки вместе с игристым, но и научат, как икру солить.

Астраханский кремль

Что касается рыбных блюд — в Астрахани у вас карт-бланш. Котлеты, блины, салаты, пельмени, уха, вяленое, копчёное — пробуйте всё. Особенно в гостях: домашний вариант астраханской поволжской кухни — самый правильный. Вкус щучьих котлет, ухи из сазана и осетрины, жаркого из сома и картошки и жареного сазана в кляре, которые готовила моя бабушка, я помню до сих пор.
Выпечку в Астрахани тоже жалуют. Михайловские пироги с ягодами, орехами, капустой и мясом настолько полюбились местным, что вышли с домашних кухонь в крупные магазины и пользуются большим спросом. У туристов, кстати, тоже. На борту самолёта Астрахань — Москва присмотритесь к коробочкам, которые кладут пассажиры на багажные полки, и сразу всё поймёте.

РОСТОВ-НА-ДОНУ: ЧТО ИСКАТЬ НА РЫНКЕ?

Иван Глушков,
гастрожурналист, автор телеграм-канала «Соль»

Ростов-на-Дону — ворота российского юга и самый важный хаб для всех продуктов, которые есть в этой части страны. Искать их надо, конечно, на ростовском Центральном рынке, который

Донские разносолы из ресторана «Казачий курень»

Пирог из ресторана «Казачий курень»

местные называют **Старый базар**. Целый город в городе, он раскинулся рядом с кафедральным собором Рождества Пресвятой Богородицы, построенным в 1850-х по проекту архитектора Константина Андреевича Тона (до этого он возвёл в Москве храм Христа Спасителя). Большие торговые павильоны, которые поставили посреди шумного южного базара в начале XX века, в предреволюционной России считались эталонными. В будние дни на рынке потише, можно спокойно осмотреться (но товара будет меньше), в выходные — суета и шум, зато все прилавки заняты.

В молочных рядах ищите варенец и каймак. Варенец — аналог ряженки, только его чуть иначе заквашивают, а каймак напоминает о кавказском и турецком следе в культурном коде Ростова. По сути, это густые и очень жирные сливки, свежие или слегка подквашенные. Надо пробовать на месте, выбирать любимый вариант и потом добавлять каймак буквально во всё, как это делают местные.

На углу мясного ряда увидите даму, которая продаёт сыровяленые продукты со всех окрестностей. Например, у неё есть калмыцкая колбаса из конины пополам с говядиной, козья колбаса, вяленая говядина с неожиданными специями вроде гвоздики и мускатного ореха, колбаса из индейки и утки. Всё это можно и нужно пробовать. Затем выходите в бесконечные овощные ряды и, конечно же, ищите лучшие в России кривянские помидоры из станицы Кривянской, что неподалёку от Новочеркасска. Просто гуляйте вдоль рядов и смотрите, где продают только томаты и ничего больше — такие фермеры знают о них всё.

Среди солений нужно брать то, что не доезжает до северных краёв: мочёный виноград, мочёные сливы и особенно мочёный тёрн, который встречается только осенью, по сезону. Терпкость плодов тёрна здорово сочетается с солоноватым рассолом. Это потрясающая вещь! А вот мочёные арбузы — продукт на любителя. Ещё одна интересная закрутка — чапра: пюре из перетёртых солёных помидоров. Среди сладких заготовок рекомендую варенье из жерделы, дикого абрикоса.

Не пропустите прилавки с пахучим подсолнечным маслом. Оно бывает всевозможных видов. Советую взять из сырых и жареных семечек 50/50. Там же есть кукурузное масло, а ещё горчичное масло с Волги.

В рядах сухофруктов обязательно найдите копчёные груши. Лучше брать большие, мягкие чёрные груши с дымным ароматом. По силе аромата и универсальности применения это донской «трюфель». Копчёную грушу можно тереть на сыр, настаивать на ней масло и чачу, добавлять в борщ, тушёную фасоль. Я ел пельмени с бараниной и копчёной грушей, и это был совершенно новый уровень вкуса знакомого блюда.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЗЛАТЫ ФЕТИСОВОЙ; АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ РЕСТОРАНА «КАЗАЧИЙ КУРЕНЬ»

Раки в ресторане «Казачий курень»

Санаторий им. С. Орджоникидзе в Сочи

РОСТОВ-НА-ДОНУ: РАКИ С РОЗОВЫМ БРЮТОМ

Екатерина Юдина,
главный винодел Имения «Сикоры», родом из Ростовской области

Сочетание города Ростова-на-Дону, местной кухни и вина вызывает у меня мурашки по телу, неподдельный детский восторг. Скучаю по родным краям!

Первая и самая важная рекомендация от моего сердца — это сам город. Колоритный, разнообразный и очень душевный. То, как в последнее время развилась гастрономия в Ростове, ещё больше привлекает к нему внимание. Сама по себе донская кухня крайне выразительна и, как правило, построена на гастросочетаниях, связанных с местной рыбой, непосредственно местной.

По приезде в Ростов надо помнить про раков, без их пробы нельзя уезжать. Правильному употреблению раков вас научит любой ростовчанин. Самое главное — попробуйте раков в сочетании с розовым игристым. Это потрясающе!

А в моих личных гастрономических заметках уха из осетра, щучья икра, курники на атмосферном левом берегу Дона — идеальная гастропара для **Рислинга Сикоры** и **Рислинга Семейный Резерв**.

СОЧИ: ЛЮБИМЫЕ ПОКУПКИ

Иван Глушков

В Сочи два рынка — **Адлеровский** и **Центральный**. Идти надо на Центральный, в старом Сочи, потому что он менее туристический. Сразу берите курс на сырные ряды. Там, в самом первом угловом ларьке, можно купить все северокавказские копчёные сыры: козьи, овечьи, буйволиные. Я рекомендую брать хорошо подкопчённые: они бывают совсем без соли, и тогда усиливать вкус можно с помощью соуса или аджики. На втором этаже не проходите мимо огромной вывески «Чурчхела 2004»: за ней вы найдёте прилавок с лучшей чурчхелой в мире — классической в виноградном соке и красной в гранатовом. Из авторских версий попробуйте мини-чурчхелу в гранатовом соке, где грецкий орех чередуется с вяленым инжиром или курагой. Кроме того, в этом же павильоне возьмите листы фруктового лаваша: те, что из инжира и абрикоса, — сладкие, а вот кислые лаваши без сахара можно добавлять в супы и соусы. Напротив лавки с чурчхелой торгуют вяленой хурмой, гранатовым соком, соусом наршараб и тутовым сиропом дошаб, который нужно пить по утрам по чайной ложке, чтобы жить до ста лет. Продавцу, дружелюбному парню, можно подмигнуть и спросить: «Чача есть?»

Абхазские лимоны — отдельный вид цитруса, гибрид цитрона с мандарином и помело — надо

Фиагдонское ущелье в Северной Осетии

Сочинская чурчхела

обязательно покупать по сезону, зимой. А ещё абхазские апельсины: они не самые сладкие, их трудно чистить, но сочнее вы не найдёте.
Если время позволяет, поезжайте в Дагомыс и сразу ставьте на карте точку на чайные плантации. Они тянутся вдоль гребня горы, спускаясь по склону, — живописно невероятно. А вот пить (и покупать) чай лучше в селе Солохаул: там тоже есть плантации, не такие, может, красивые, но зато старейшие на российском юге. Сам чай здесь получается своеобразным — не очень крепким (здесь чайному кусту всё-таки холодновато, и он не успевает набрать насыщенности), но чрезвычайно ароматным!

СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ

Алексей Толстой,
сооснователь «Усадьбы Маркотх» и руководитель проекта «Галицкий и Галицкий»

Очень любим посещать Северную Осетию с её прекрасными людьми, местами, горами, заповедниками, водопадами. Со всей зримой аутентикой, с национальной кухней, с памятниками старины, музеями, театрами. Огромное удовольствие готовимся получить вновь — уже третий год подряд собираемся в дорогу. Садимся на собственную внедорожно-винодельческую машину — и по горным дорогам. Любимые места для посещения уже есть: величественная природа и монументальность **Кармадона**, **Фиагдон** с обилием достопримечательностей, самое горнолыжно-альпинистское **Цейское ущелье**. Владикавказ открыли для себя как исторически развитый город, где переплелись многочисленные национальности, строило его зажиточное купечество и поддерживали меценаты, работало огромное количество деятелей культуры. Центр с его старинными домами, аллеями и современными кафе и ресторанами очень впечатляет. При этом город спокойный, в лучшем смысле провинциальный, и этим для меня он оказался очень симпатичен.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН, ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА; АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ РЕСТОРАНА «КАЗАЧИЙ КУРЕНЬ»; UNSPLASH; SHUTTERSTOCK

Вид на Эльбрус и дорогу на Джилы-Су

КИСЛОВОДСК: ЛЕРМОНТОВСКИЕ МЕСТА

Злата Фетисова

Поездки «на воды» уже не те. В Нарзанной галерее 1858 года, разумеется, по-прежнему можно испить несколько видов легендарной минеральной воды, но спасаются от хандры и промозглой столичной погоды здесь всё чаще другими способами. Пытаются, например, обойти или даже оббежать (фитнес-путешествия в эти места стали весьма популярны) Курортный парк, самый большой в России и Европе. Понадобится на это несколько дней. Если у вас их нет, пользуйтесь канатной дорогой 1973 года: она в считаные минуты доставит к верхней части парка, откуда в безоблачную погоду виден Эльбрус. Эффект усиливают взятые с собой свежеиспечённые хычины, особенно тонкие балкарские.

«У нас есть что закусывать», — хвастают в регионах юга России. Не умаляю достоинств местных коньяков, вин и чачи, но абсолютно убеждена, что в обратную сторону это работает даже лучше. Такое разнообразие кавказских блюд, какое встречаешь в Кавминводах, способно вскружить голову. Тут и Грузия, и Адыгея, и Карачаево-Черкесия, Дагестан, Азербайджан.

Кисловодск ближе всех своих «соседей» расположен к Карачаево-Черкесии. До красивейших **плато Бермамыт**, **урочища Джилы-Су**, **Домбая** и **Архыза** от 1 до 3 часов езды на машине. Ещё ближе — этнографический музей **«Карачаевское подворье»**, куда стоит ехать не только за водопадами и прогулкой верхом, но и за тем, чтобы поесть шашлык из чёрной карачаевской баранки, шорпу, карачаевский плов и жареную форель. Похожий опыт ждёт и в современном комплексе **«Мёд»** в 10 минутах от Кисловодска. Летом здесь можно полетать на воздушных шарах, а потом уплетать хычины с бараниной с видом на Берёзовское ущелье.

В самом же Кисловодске, который в последние годы заметно прирос новыми ресторанами, стоит попробовать что-то менее типичное. Легче всего сделать это на завтрак: сырники с мацони, мамалыга с сулугуни, яичница по-кабардински или кабардинская пшённая каша со сметаной и домашним сыром разбавят шашлычно-хинкальный рацион.

ГАСТРОСУВЕНИРЫ ИЗ КИСЛОВОДСКА

- **Если местные рассольные сыры не успеют вам надоесть, купите пару видов, чтобы захватить домой. Домашние сулугуни, чанах, чечил, а ещё травяные чаи, варенье из кизила и абрикосов, горный мёд и другой улов с Центрального рынка Кисловодска так же хороши, как и пару столетий назад. Только у Лермонтова и Пушкина не было возможности, соскучившись по этому благоухающему краю, долететь сюда за пару часов.**

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА

SAVVA

RESTAURANT

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ В ОБРАМЛЕНИИ ЭЛЕГАНТНЫХ ВИН

Москва,
Театральный проезд, д. 2

тел.:
+7 (499) 795 99 99

The Atelier

Движение Slow Food, противостоящее быстрому питанию, возникло в Италии в 1986 году. В его основе лежит создание заведений с упором на здоровое питание, а также сохранение традиций национальной и региональной кухни, поддержка культуры традиционного застолья.

The Atelier

The Atelier

«Онегин Дача»

Волгоград

The Atelier / PP

Волгоград, Балахнинская ул., 3

Ресторан новой русской кухни с собственным садом, огородом и фермой. The Atelier работает на премиальных продуктах и продукции своего фермерского хозяйства, расположенного на территории Светлоярского района Волгоградской области. Это единственный ресторан Волгограда, в котором бренд-шеф имеет сертификат международного движения Slow Food и принят в Альянс шеф-поваров всемирной организации.

Основная идея летнего меню ресторана – «Лето. История. Волга». Это обращение к историческому Царицыну *[так город назывался до 1925 года. — Прим. SWN]*, его ресторанам «Конкордия» и «Люкс», к продуктам региона и его гастрономическим традициям.

Телячья отбивная с соусом из сморчков и луковым конфи [2600] & STN Pinot Noir [4200/700] / Фермерская спаржа с лимоном и пармезаном [650] & «Лефкадия» Magnatum Chardonnay [4200/700] / Открытый ягодный пирог [600] & «Галицкий и Галицкий» Генерал Мороз [5100/650]

Ростов-на-Дону

«Онегин Дача» / PP

Ростов-на-Дону, Чехова пр-т, 45б

В меню соседствуют классические блюда русской и французской кухни в новом прочтении: борщ, домашние пельмени, донская уха, яйца бенедикт с лососем, тартар из говядины. Лейтмотивом в интерьере звучит тема русского дворянства первой четверти XIX века. Гордость заведения — потолок в зале «Зимний сад», инсталляции на котором меняются каждый сезон. В жару особенно приятно выпить вина из богатой карты на террасе.

Шеф-сомелье Владимир Приходько рекомендует:

Мурманская камбала на гриле с томатами и пряными травами [1750] & «Галицкий и Галицкий» Красная Горка Розе [640] / Сметанник с курагой [420] & «Николаев и Сыновья» Пти Мансан Сладкое [1290]

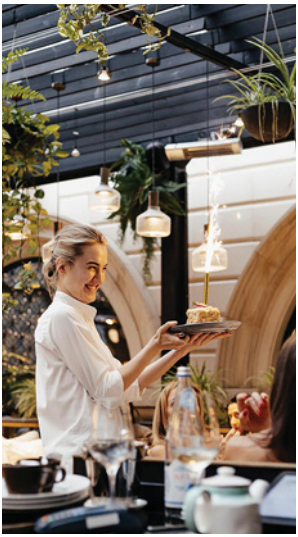
Lilo / P

Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 114а

Ресторан в отеле ARKA объединяет в себе пространство в стиле парижского брассери, зал с панорамными окнами и тенистую летнюю веранду. Бренд-шеф Изо Дзандзава творчески переосмысливает традиции кавказской кухни. Блюда готовятся по фирменным рецептам, которые передают из поколения в поколение. Летом планируют проводить гастроужины и участвовать в городских фестивалях.

«Сикоры» Рислинг [3700] & Филе дорады с киноа и тартаром из огурца [1190] /

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Lilo

La Fabbrica

FireLake в отеле Radisson Blu

Этим летом ресторан «Корова» проводит фестиваль тартара на всероссийском уровне: участвуют Ростов-на-Дону, Екатеринбург, Краснодар и Волгоград.

«Галицкий & Галицкий» Cosaque (6900) & Седло ягнёнка на пряном хлебе (1290)

La Fabbrica / PP

Ростов-на-Дону, Красноармейская ул., 168/99

Ресторан находится в здании бывшей табачной фабрики Асмолова, основанной ещё в середине XIX века. Внутри — открытая кухня, мозаика с мотивами стимпанка, элементы стиля индустриальной Европы и посуда ручной работы. Шеф-повар Олег Колисниченко активно сотрудничает с местными фермерами, обновляя меню соответственно календарю: цветы цукини, местная спаржа, лисички и сморчки. По предзаказу доступны специальные сеты от шефа.

***Шеф-сомелье Сергей Стругов** рекомендует: пинч с пате из курицы, вяленый дикий гусь (450) и «Галицкий и Галицкий» Розе (5900) / Гребешки с трюфельным соусом, тыква, белые грибы (1390) и «Сикоры» Шардоне (550).*

Radisson Blu Hotel, Rostov-on-Don / PP

Ростов-на-Дону, Береговая ул., 25г/4

Шеф-повар Вадим Воробьёв любит эксперименты и нестандартные сочетания ингредиентов. В своих блюдах он совмещает донские традиции с международным характером, в основе которого лежит принцип SOL: сезонный, органический и местный. На втором этаже работает новая летняя терраса с видом на реку Дон и колоритную набережную. В номерах категории люкс проводят тематические ужины.

Сет с винами от «Галицкий и Галицкий» (5300) / Салат с баклажанами, помидорами и кешью & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc Красная Горка / Стейк «Нью-Йорк» & Мерло Красная Горка

«Корова» / P

Ростов-на-Дону, Газетный пер., 84

Мясной ресторан в этом году отметил десятилетие. Мясо для стейков привозят из Брянской и Ростовской областей и Ставропольского края. Бар примечателен большой коллекцией дистиллятов и самодельных настоек, виски и бурбонов. Отдельная гордость — коллекция вин автохтонных сортов Долины Дона.

«Вина Арпачина» Кумшацкий Белый (3475) & Говяжья требуха в сметанно-креветочном соусе (395) / «Дача Сердюка» Поречное (3275) и тартар из быка с мясистым черносливом и побегами редиса (565) / «Усадьба Маркотх» Сира Резерв (5250) и стейк «Санта-Мария» (1475)

Ресторан «Платоv» / P

Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 100

Ресторан на главной улице города — своеобразное посвящение истории славных побед казачьего атамана графа Матвея Ивановича Платова и тонкое сплетение ростовского колорита и эффектного

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Здесь всё проникнуто любовью к донскому казачеству и его колориту: вас окружает посуда ручной работы, выполненная мастерицами из Семикаракорска, расписные стены, деревянные резные изделия и, конечно, местные специалитеты.

антуража. Посещая «Platov», гости открывают для себя донское виноделие и аутентичные южные вкусы.

Филе маринованной барабули с печёным картофелем, имбирными огурчиками и зелёной руколой (750) & «Лефкадия» Магнатум Блан-де-Блан (3600) / Утиная ножка с креветочно-тыквенным птитимом, маринованными яблоками, зелёным шпинатом, томатным и кукурузным маслом (650) & Loco Cimbali Пино Менье (2900)

«Казачий Курень» / PP

Ростов-на-Дону, Левобережная ул., 5

Это место предлагает не только локальные блюда с акцентом на донскую кухню, но и уникальные впечатления. Сюда приезжают, чтобы вдали от городской суеты почувствовать атмосферу настоящего казачьего дома, поужинать в своё удовольствие с видом на реку и выпить хорошего вина.

Манычские раки & Loco Cimbali Рислинг — сет 8000 / Жареная донская сельдь & «Лефкадия» Белое — около 4000

«Казак» / PP

Ростов-на-Дону, Чехова пр-т, 92/196

Здесь всё проникнуто любовью к донскому казачеству и его колориту: вас окружает посуда ручной работы, выполненная мастерицами из Семикаракорска, расписные стены, деревянные резные изделия и, конечно, местные специалитеты. Обязательно оставьте место для пирожков и закруток, приготовленных по старинным рецептам.

Сугудай из судака с соусом из перцев (550) & «Вина Арпачина» Кумшацкий (820) / Голубцы из кролика с соусом мясной жюс и муссом из миндаля (900) & «Вина Арпачина» Этюд № 9 Розовое (750)

Ресторан «1460» / PP

Ростов-на-Дону, Будённовский пр-т, 25

Ресторан европейской и локальной кухни, расположенный в памятнике архитектуры 1952 года на центральном проспекте донской столицы. Концепция отсылает к истории зарождения стейковой культуры, начало которой было положено в 1460 году в старой Англии. Главный акцент — камера сухого вызревания, где происходит ферментация мяса в течение 21 дня.
Ресторан организует гастроужины в коллаборации с именитыми шефами и участвует в фестивалях, например, «Сделано на Дону».

Шеф-сомелье Максим Калиниченко рекомендует:

Стейк рибай (цена за 100 г — 1000, средний вес от 350 г) & «Усадьба Маркотх» Кюве №1 (6200) / Тартар тунец с манго, малиной и кремом из авокадо (790) & «Сикоры» Совиньон Блан (550)

«Матадор» / PP

Ростов-на-Дону, Красноармейская ул., 90

Сюда приходят послушать live-выступления в стиле фьюжн и съесть первоклассный стейк. Шеф-повар Никита Спиро собрал в меню разнообразные блюда средиземноморской, скандинавской и российской кухни. На обоих этажах ресторана регулярно проходят гастрономические ужины и музыкальные мероприятия.

Костный мозг и песто из трав (970) & «Сикоры» Красностоп Золотовский На Террасах (10 900) / Буррата / томаты / песто из трав (690) & «Усадьба Маркотх» Ркацители (4900)

Таганрог

Feola's Kitchen & Wine / P

Таганрог, Шмидта ул., 16а

Ресторан в новой локации с самым красивым видом на Азовское море и летней террасой разделён на две части: светлый основной зал и более камерная барная зона. Авторская кухня со всеми любимой классикой, сезонное меню из локальных продуктов и обширная винная карта, в которой более 60 позиций вин по бокалам, — то, что покоряет гостей.

Шеф-сомелье Владимир Уколов рекомендует гастропару:

Филе-миньон из мраморной говядины с вешенками и трюфельным соусом (1890) & «Галицкий и Галицкий» Красностоп (1300)

Ресторан «Платоv»

«Казак»

«Казачий Курень»

«Матадор»

Максим Калиниченко, шеф-сомелье «1460»

Ресторан «1460»

Стейк рибай (цена за 100 г — 1000, средний вес от 350 г) & «Усадьба Маркотх» Кюве №1 (6200)

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

*Исторические и арт-ужины, тематические дегустации виски летом в **Doctor Whisky** проводятся практически еженедельно. До самой осени здесь продлится Первый Черноморский фестиваль устриц.*

Ресторан «Дон Марио»

Таганрог, Петровская ул., 51

Ресторан возрождает развитие локальной кухни в Южном регионе: азово-черноморский концепт. Локальные продукты в яркой подаче, тёплый климат, местное радушие и бокал русского вина в руке погружают в состояние «хорошо жить на юге».

Гастросеты от «Дона Марио»:

Nesterov Winery Солярис & Каштановый хумус с хрустящей бриошью (бокал + блюдо = 1035) / Цимлянское Премиум Оранж & Рапаны с сырным соусом сулугуни с подвяленными томатами и маслом из кинзы (1135) / «Винодельня Ведерниковъ» Сибирьковый & Стейк из азовской камбалы (1480)

Крым

Ялта, Алушта

Винотека «Винторг»

Ялта, наб. им. В. И. Ленина, 5; Киевская ул., 12

Алушта, Ленина ул., 1; Багликова ул., 21; Ревкомовский пер., 4

«Винторг — радость и восторг». Так звучит девиз предприятия, основанного в 2006-м. Восторг вызывают вина, о которых кависты рассказывают гостям. Радость испытывают гости от вкусовых оттенков вин лучших крымских виноделов. Стиль оформления и атмосферу винотек описывают как «уют и величие, куда хочется вернуться».

Магазин в Алуште на Ленина находится в легендарном месте: в 1966 году в этом помещении был ресторан «Волна», где снимали сцену из фильма «Кавказская пленница», а именитые артисты завтракали и ужинали, обсуждая рабочие моменты. В честь этого Юрий Никулин в образе Балбеса увековечен в кованой скульптуре перед входом, и это самая посещаемая фотозона Алушты.

«Винторг» в Ялте на Ленина был признан лучшим магазином России на конкурсе «Торговля России 2021», проводимом Минпромторгом.

Ялта

WineKitchen в Mriya Resort & SPA / PP

Респ. Крым, г.о. Ялта, с. Оползневое

Ресторан в сердце Винного парка «Мрия» гордится самым лучшим видом на закат и крымские горы, который открывается из панорамных окон.

WineKitchen — первый в Крыму ресторан локаворской кухни, основанной на продуктах «нулевого километра» — всём, что выращено на полуострове, всём сезонном и натуральном. Хлеб и сыры производят прямо в ресторане, в собственных сыроварне и пекарне. Здесь представлена одна из самых обширных винных карт по ассортименту крымских и российских вин.

Попробовать рекомендуют брускетту с олениной, сливочным кремом и печёными перцами в паре с ассамбляжем WinePark Симбиоз. Шардоне WinePark прекрасно дополнит филе горбыля с лимонным ризотто, лаймовым гелем и спаржей. Идеальной парой для утиной грудки с цитрусовым жу и пряной посыпкой из крымских трав станет Pavel Shvets Pinot Noir.

***Крымский ресторан WineKitchen** ведёт грандиозный проект **«Два шефа — одна кухня»**: второй год подряд в разных городах в лучших ресторанах России проходят ужины с участием шефов — амбассадоров Mriya и шефов-хозяев. За расписанием проекта можно следить на сайте 2шефа.рф.*

Doctor Whisky / PP

Ялта, Пушкинская ул., 9б

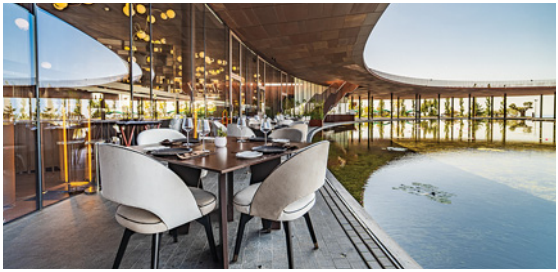
Doctor Whisky, расположенный в историческом центре Ялты, является действующим обладателем титула «Лучший ресторан Республики Крым» по версии конкурса, проводимого Министерством промышленной политики Республики Крым.

Здесь находится самая большая коллекция виски в России: титульный напиток представлен почти 600 релизами со всего света. К наполнению винной комнаты шеф-сомелье Doctor Whisky Леонид Ярков также относится с большим вниманием, со многими виноделями и виноделами Крыма

Ресторан «Дон Марио»

«Винторг» в Алуште

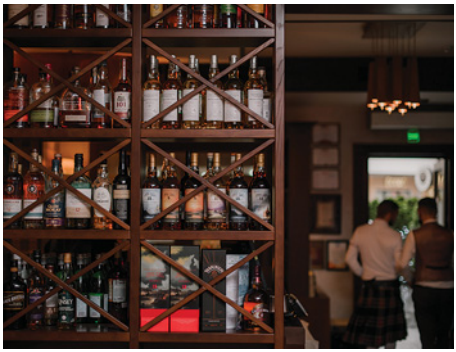
Винотека «Винторг» в Ялте



WineKitchen в Mriya Resort & SPA

WineKitchen в Mriya Resort & SPA

Doctor Whisky



Doctor Whisky

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

*Чтобы при первом же визите составить **объёмное представление** о кухне ресторана, рекомендуем заказать дегустационный сет. До 1 июля доступны «Морской» или «Мясной» сеты стоимостью 3000 рублей.*

и Краснодарского края он знаком лично. Doctor Whisky удостоен ряда наград Russian Wine Awards: за лучшую короткую винную карту и как место с лучшим предложением российских вин.
Doctor Whisky располагает единственной в Крыму зоной chef's table, где, в частности, проводят тематические эногастроужины. В числе популярных программ: «Россия — от классики до авангарда» (основана на линейке БРВ от Simple), «Открываем Россию» (в формате слепой дегустации), «Золотая классика Европы».
Чтобы при первом же визите составить объёмное представление о кухне ресторана, рекомендуем заказать дегустационный сет. До 1 июля доступны «Морской» или «Мясной» сеты стоимостью 3000 рублей. В каждом — пять авторских блюд, основанных на исторических рецептах и локальных крымских продуктах.

Севастополь

Apolo Bistro / ₽

Севастополь, Большая Морская ул., 13а

Итальянское бистро в центре Севастополя с видом на Большую Морскую и огромными арочными окнами. Фокус меню — итальянская кухня из локальных продуктов, неаполитанская пицца, паста, итальянские и крымские вина. В интерьере классические детали: красный лакированный шкаф из советского детства, винтажная люстра «Арктика», колонны и натуральное дерево. В центре открытой кухни — итальянская пиццепечь в красной мозаике.

Рекомендации сомелье:
Вителло тоннато (610) & Cuvée de Vitmer Розе (3500) / Флорентийский стейк (3520) & Loco Cimbali Тонкая Красная Линия (8000)

Рестобар «Соль» / ₽

Севастополь, Героев Сталинграда пр-т, 61

«Соль» — не про шаблонную еду. Общая концепция — эксперименты, необычные сочетания и авторские решения из продуктов с рынков города, меню не стоит на месте, развиваясь от сезона к сезону, задавая кулинарную моду всему Севастополю. Неизменные фавориты — черноморская рапана с луковым пюре, хумус с бараниной и форшмак из сельди. В винной карте более 170 позиций с акцентом на лучших крымских виноделов.

Бар «Меркурий»

Севастополь, Матросский б-р

Меркурий» расположен в самом сердце Севастополя с потрясающим видом на центральную часть города. Концепция бара — исключительно российская карта вин, от Крыма до Нижней Волги. Акцент на небольшие авторские винодельни и лучшие релизы крупных хозяйств. Практически все вина можно попробовать побокально.
У бара высшая оценка (три звезды) в номинации «Лучшее предложение российских вин» в Russian Wine Awards 2021.
Среди закусок к вину большой выбор крымских сыров, коровьих, козьих и овечьих. Хамон в баре тоже российский.
В «Меркурии» часто проводят дегустации с участием виноделов. Обязательное условие таких мероприятий — присутствие какого-нибудь «эксклюзива», это может быть «неизданный» релиз или экспериментальное вино.

Ресторан «Сосновый Бор»

Севастополь, Камышовое ш., 26

Пусть леса в городе нет, в «Сосновом Бору» можно прикоснуться к природе, не выезжая на десятки километров. Уют загородного дома, красота лесных пейзажей и многообразие крымской кухни — прямо в городе. Каждую среду в ресторане проводятся тематические вечеринки со специальными блюдами в сопровождении вин полуострова.

Лучшие сочетания:
Шардоне от Имения «Сикоры» (450/2000) & Морепродукты в сливочном соусе (795) и куриная грудка су-вид на картофельном креме с беконом и грибами (475) / Имение «Сикоры» Рислинг (470/2200) & Сёмга гриль (750 за 100 г) и салат с ростбифом и свежими овощами (485) / «Шумринка» Семисам Пробус (400/1875) & Каре ягнёнка на мангале (695 за 100 г) и стейк рибай (900 за 100 г)

Apolo Bistro

Ресторан «Сосновый Бор»

Рестобар «Соль»

Бар «Меркурий»

Ресторан «Сосновый Бор»

Ресторан «Сосновый Бор»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

*Несомненно, сегодня **Абрау-Дюрсо — это Мекка для любителей игристых**. И где, как не здесь, праздновать день рождения шампанского? 3 августа курорт устраивает грандиозный фестиваль: звёзды сцены, танцпол, пузыри рекой!*

Станица Голубицкая

Бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA, ресторан «Романов» / РР

Станица Голубицкая, Красная ул., 260

Пристегните ремни и отправляйтесь в настоящий винный тур по России, ибо здесь вас ждут более двух сотен этикеток исключительно отечественных вин! Меню ресторана осознанно отходит от чётких границ национальных кухонь. Шеф проработал свои интерпретации с акцентом на локальные продукты. К каждому блюду уже подобрана гастропара из винной карты ресторана. Гастрономическое путешествие предлагаем начать с такого сочетания: паштет из куриной печени с яблочками порто (550) & «Усадьба Маркотх» Мальвазия Оранж (5500).

Анапа

Nacional / РР

Анапа, Маяковского ул., 2б

Уютный ресторан на территории комплекса «Утёсов» с летней террасой и видом на безграничное море. Меню — фьюжн европейской и средиземноморской кухни. В основе его — гастрономическая классика Европы и блюда из свежих морепродуктов. Винная карта широка и богата. Наслаждение гарантировано вместе с бокалом прохладного шардоне от «Галицкий и Галицкий» (7100) в сочетании с карпаччо из тунца с копчёным тоннато (1440).

Ресторан «Море» / РР

Анапа, Набережная ул., 2

Игра вкусовых оттенков и неуловимая грань между кулинарией и искусством. Фокус на блюда из рыбы и морепродуктов. Салаты, супы, паста и ризотто, суши с рыбой, креветки, икра, мидии, рапаны (куда же без них?) и прочие дары моря. Подаются под аккомпанемент тщательно отобранных локальных вин.

Ловите рекомендацию от команды ресторана:

Тёплый салат с морепродуктами frutti di mare (990) & игристое по классике Экстра Брют от хозяйства «Шумринка» (4200)

Абрау-Дюрсо

Гранд Кафе «Абрау-Дюрсо» / Р

Село Абрау-Дюрсо, Промышленная ул., 12

Дегустировать брют и дышать полной грудью в окружении хвойных деревьев. Именно так предлагаем начать день в арт-парке «Абрау-Дюрсо». Гранд Кафе — первое заведение, которое открылось при музейном комплексе. Выполнено в стилистике Русского винного дома. Отсюда началось развитие гастрономического стиля курорта. Сегодня он проявляется в смешении европейских, перуанских и паназиатских приёмов от бренд-шефа Сергея Альшевского.

Томлёные мидии в фирменном игристом соусе (990) & Riesling Loco Cimbali (7900)

Новороссийск

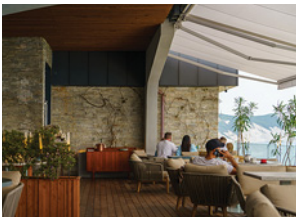
Ресторан «Бочка 1969» / Р

Новороссийск, Толстого ул., 2

Местная достопримечательность с 1969 года. В те времена гостей потчевали свежим пивом из дубовых бочек с солёными сушками. Необычное архитектурное сооружение выдержало смену эпох и стало местом притяжения гурманов. В 2024-м легендарное кафе открылось после реконструкции. Невозможно побывать в Новороссийске, не сделав фото на фоне «бочки» и не отведав сковороду местного улова на компанию (5490). Свежая черноморская рыба: хамса, сарган, барабулька, ставрида, пеленгас, камбала — 2 килограмма чистого удовольствия, которое непременно стоит разделить с друзьями за бутылочкой «Усадьба Маркотх» Алиготе (3300).

Бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA, ресторан «Романов»

Бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA, ресторан «Романов»



Nacional в Анапе

Гранд Кафе «Абрау-Дюрсо»

Ресторан «Бочка 1969»

Ресторан «Бочка 1969»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Ресторан «Винотеррия» / РР

Пос. Семигорье, 24-й км трассы А-290, напротив хутора Семигорского

Ресторан авторской черноморской кухни на пересечении винных дорог Краснодарского края, между Новороссийском и Анапой. Идеален для любителей вина и умиротворённого отдыха. Евгений Вийтык, президент Гильдии шеф-поваров Черноморского побережья, создал меню с преобладанием блюд из местных ингредиентов. К примеру, можно попробовать «Камни Чёрного моря», паштет из камбалы и кефали в дуэте с цитрусовым соусом (695). Дополнит блюдо бокал шардоне от Имения «Сикоры» (5500).

Ресторан «Вижу Море» / РР

Новороссийск, Адмирала Серебрякова наб., 27а

Ресторан в стиле средиземноморской виллы с панорамным видом на Цемесскую бухту. Кухня ресторана начинается уже в зале, где из аквариума для гостей достают живых моллюсков. Вы и сами можете выбрать и поймать свой обед в аквариуме. Например, живого краба или дюжину устриц. В меню предусмотрено не только «море», но и блюда Кавказа и Европы, объединённые авторским видением шефа. Если не выловите краба, попробуйте филе утки с пюре из корня сельдерея и соусом из вишни (870) & невероятный ассамбляж «Сикоры» Герцъ (650).

Краснодар

Café Krasnodar / Р

Краснодар, Разведчика Леонова ул., 4

Стильный ресторан в знаменитом парке «Краснодар», с панорамными окнами, летней террасой с видом на стадион, современной южной кухней и винной картой на более чем 400 наименований. Акцент сделан на российских винах: более 90 вин от 32 хозяйств Краснодарского края, Долины Дона и Крыма. Встречайте закат с бокалом «Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка (1100) в сочетании с сахалинским гребешком с томатами (890).

Ресторан «The Печь» / Р

Краснодар, Ленина ул., 38

«The Печь» — первый гастрономический проект Андрея Матюхи, самого титулованного шеф-повара юга России. Здесь Андрей отражает авторское прочтение кубанских традиций с помощью разных способов приготовления в русской дровяной печи: томление, запекание на горящих дровах, готовка при низкой температуре и затем быстрая обжарка в печи. Большинство блюд готовится «из-под ножа». Винная карта достойно сопровождает меню, большая часть коллекции — от именитых местных виноделов.

Сом из печи с картофельным суфле, карамельным луком, маринованной редькой и соусом из копчёной сметаны (890) & «Усадьба Маркотх» Белое (580)

Ресторан «Племя» / РР

Краснодарский край, Апшеронский р-н, Мезмайское лесничество, 26б

Единственный в России ресторан, где готовят без электричества. Идея проекта — объединить людей у очага. Не только готовить на огне, как в первобытные времена, но и общаться с единомышленниками, открывать для себя новые вкусы и сочетания, стать частью племени, увлечённого гастрономией и близостью к природе. Мясо и сыры команда «Племени» покупает у местных фермеров, грибы, зелень и цветы собирает в соседнем лесу. Тандем двух шефов — Андрея Матюхи и Артура Гаджибалаева — приводит в восторг и гостей, и жюри национальных конкурсов. Атмосферный интерьер ресторана выполнен с элементами пещеры.

Слиться с природой предлагаем под баранину в двух текстурах: жаренная на пихтовых ветках, томлённая в собственном соку (1280) в сопровождении «Лефкадия» Красное (450).

Ресторан «Мадьяр» / РР

Краснодар, 40-летия Победы ул., 33г

Легенда Краснодара в новом формате и новом месте. Здесь переплетаются традиции и национальные кухни стран реки Дунай и Черноморского побережья. Интерьер заведения — современное переосмысление этнических и стилистических особенностей региона, где воплотились все четыре стихии: встречает огонь, по правую руку воздух, по левую вода, а под ногами — земля. Истинные гурманы оценят щедрые и яркие подачи культовых блюд придунайской кухни от бренд-шефа Ариши Задунайской.

***Команда «Мадьяра» рекомендует** к знаменитому австрийскому тафельшпицу на бычьих хвостах с говядиной (1490) заказать Петрикор от хозяйства «Шумринка» (4900).*

Café Krasnodar

Ресторан «Вижу Море»

Ресторан «Мадьяр»

Ресторан «The Печь»

«The Печь»

«Винотеррия»

«Племя»

Идея проекта «Племя» *— объединить людей у очага. Не только готовить на огне, как в первобытные времена, но и общаться с единомышленниками, открывать для себя новые вкусы и сочетания, стать частью племени, увлечённого гастрономией и близостью к природе.*

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Ресторан «Скотина» / PP

Краснодар, Суворова ул., 64

Первый и единственный мясной ресторан в стране с концепцией приготовления мяса полного цикла. Здесь самостоятельно разделывают туши и помещают в специальную камеру для вызревания. Имеется собственный колбасный цех.
В рецептах используются все части туши, так как вкусное мясо не ограничивается стейками из премиальных отрубов. Рекомендуем попробовать всё, начиная с медальонов из вырезки с мясным соусом и лечо (1290) & абсолютный хит, «Усадьба Маркотх» Кюве №1 Резерв (5200).

MясоLove / PP

Краснодар, Красная ул., 109

Место, где кубанское мясо встречается с аргентинским грилем, на котором, впрочем, здесь жарят не только отличные стейки всех мастей, но и котлеты для бургеров, свиные рёбрышки и спаржу. Один из безусловных хитов ресторана — нежный и пикантный тартар из говядины зернового откорма (620), к которому стоит заказать Loco Cimbali Pinot Meunier (575), — и правильное начало гастрономического путешествия обеспечено!

Yiayiá / PP

Краснодар, Николая Кондратенко ул., 14

Византийская неотаверна Yiayiá — это большой семейный дом в историческом центре Краснодара. Стены расписаны художниками вручную, а интерьер украшен деталями ручной работы с аутентичной керамикой. Поймать свою dolce vita можно за столиком вечнозелёной террасы с фонтаном или созерцая со второго этажа панораму с видом на Александро-Невский собор. Пока будете наслаждаться видами, не забудьте заказать томлённую в течение 24 часов баранью голень под соусом демигляс с пастой орзо, сырным соусом из пармезана (1190) в сопровождении насыщенного красного вина «Усадьба Маркотх» Marselan Reserve (5900).

Геленджик

Паб-пекарня «Причал 93» / P

Геленджик, Революционная ул., 47

Здесь всегда свежая черноморская рыба, а хлеб вызывает зависимость. Заглянуть в «Причал 93» можно на суперзавтраки со всего мира. А вечером собраться под лего-рыбой из 70 тыс. деталей. По стенам течёт стекло из тысячи расплавленных бутылок. Итальянский панеттоне подают круглый год. В баре порядка 500 вин, включая эксклюзивные образцы, 30 видов пива, коктейли со свежими персиками и клубникой. А ещё хорошее настроение, улыбки, чайки, сосны и удивительные закаты. Регулярно проходят дружеские ужины с виноделами.

Стейк черноморской камбалы с молодой местной спаржей (3000) & «Галицкий и Галицкий» Шардоне Акация (11 900) / Запечённый авокадо с креветками (790) & Бокал «Сикоры» Рислинг (650)

Ресторан «Маринад» / PP

Геленджик, Шмидта ул., 1

Сочные стейки, локальные продукты, свежая рыба и внушительная винная карта с обилием лучших российских вин. Всё это красиво засервируют по взмаху волшебной палочки на летней террасе с видом на море. Такое неизбежное удовольствие настигнет в ресторане «Маринад». Уже можно начинать визуализировать щучьи котлеты с зелёным пюре (550) в сочетании с белым и ароматным Петрикор Мальвазия от винодельни «Шумринка» (3850).

Ресторан «Мясо и Вино» / P

Геленджик, Революционная ул., 21а

Локальный ресторан на берегу моря под руководством бренд-шефа Дмитрия Волочаева. Сюда отправляемся отведать лучший на побережье стейк рибай из говядины наивысшей селекции (1190 за 100 г) — в паре со статным «Галицкий и Галицкий» Cosaque (5950) и видом на Чёрное море и Маркотхский хребет.

Club House / P

Геленджик, Стартовая ул., 1

Ресторан на живописной территории гольф-клуба. В ресторанный комплекс входят винный погреб, ресторан с уютными светлыми интерьерами и банкетный зал с витражными окнами. А также патио-зона под открытым небом, где гости ловят солнечные лучи с потрясающим видом на морскую бухту. Меню от шеф-повара Аделя Хаматова состоит из блюд европейской и черноморской кухни, фокус — на локальный продукт.

Вырезка ягнёнка (950) & Mantra Estate Cabernet Franc (7950)

Ресторан «Скотина»

MясоLove

Yiayiá

Yiayiá

Паб-пекарня «Причал 93»

Ресторан «Мясо и Вино»

Ресторан «Маринад»

Club House

Club House

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Развлекательный комплекс «Лагуна» / Р

Геленджик, Лермонтовский б-р, 8а

Если прийти сюда на завтрак, есть шанс уйти только следующим утром. После завтрака на летней террасе можно полежать у бассейна. Днём скрыться от солнца в ресторане с панорамным видом на бухту, пока дети заняты с аниматорами. А вечером сходить на шоу-программу в ночной клуб, где играют лучшие DJ со всей России. На открытой кухне команда поваров под руководством Хачатура Антоняна готовит европейские и средиземноморские блюда с использованием местных продуктов: черноморской рыбы, фермерских овощей и фруктов.

Салат с крабом, авокадо и икрой летучей рыбы (840) & Mantra Estate Sauvignon Blanc (7950)

Ресторан «Рыбинск» / РР

Геленджик, Лермонтовский б-р, 9

Второй проект Аркадия Новикова в Геленджике, посвящённый культуре и гастрономии Средиземноморья. Кухня сфокусирована на свежих морепродуктах и принципах локаворства.

Ресторан «Трофей» / РР

Геленджик, Мира ул., 21, корп. 2

Ресторан кавказской кухни, где часто проводятся эногастрономические ужины. Здесь очень просторно, много света, зелёная территория и большая веранда.

Сочи

Ресторан «Баран-Рапан» / РР

Сочи, Театральная ул., 11

«Баран-Рапан» давно стал гастрономическим оазисом не только Сочи, но и страны. Гости приходят сюда за свежими морепродуктами, нескучной кухней и вином по честным ценам. Шеф Андрей Грязев постоянно находится в поиске новых идей через взаимодействие с местной культурой, изучение традиций сочинского быта и обычаев народов, живущих на этой земле. Лучший сомелье России по версии премии WhereToEat-2024 Максим Кочнев также активно работает в рамках главного винодельческого региона страны, но не ограничивает свой кругозор только этим.

Севиче из горбыля с огурцом и щучьей икрой (1290) & Бокал «Усадьба Маркотх» Алиготе (650)

«Барселонета» / РР

Сочи, Несебрская ул., 6

Красивый атмосферный ресторан с лучшей в городе каталонской паэльей от бренд-шефа Алексея Павлова. Паэлья доступна в нескольких исполнениях: с морепродуктами, цыплёнком и шафраном, хамоном и ростбифом. Открытая кухня, стильный интерьер, качественный живой звук и внушительная винная карта от сомелье Маргариты Крупской. Отличная подборка российских вин, которая летом станет ещё богаче и расширится до 55 наименований. Топовую паэлью с хамоном и ростбифом (850) сочетайте с «Галицкий и Галицкий» Мерло Красная Горка (7950).

Sea Zone / РР

Сочи, Приморская ул., 17а

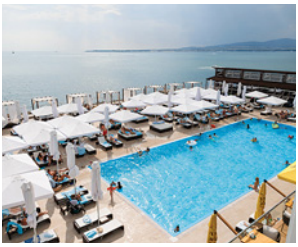
Один из проектов London Restaurant Group, ресторан черноморской рыбной кухни с видом на маяк и морской порт. Шеф-повар Дмитрий Лесной сделал акцент на свежие морепродукты и местную рыбу, а также на паназиатскую и японскую кухню. Сомелье Георгий Льянов собрал коллекцию из более чем 80 российских вин. Особое место занимают отечественные рислинги, ассортимент которых пополняется каждые полгода. Рекомендуем собраться большой компанией и заказать ассорти тартаров и морепродуктов.

Тартар из морского окуня с авокадо и огурцом (690) в сопровождении «Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка (7950)

Magellan / РР

Пгт. Сириус, Урицкого ул., 18а, корп. 2

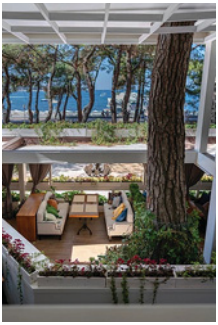
Ресторан черноморской кухни с видом на акваторию Чёрного моря. Один из проектов London Restaurant Group. Сомелье Александр Моисеев кропотливо собирал коллекцию российских вин. Его главный посыл: локальное вино должно быть качественным и доступным! В винной комнате можно ознакомиться с полной коллекцией вин из России, их более 90 этикеток. Большая часть — белые и игристые, ведь жизнь на юге требует охлаждённых напитков. Обязательно попробуйте черноморскую рапану (690) с элегантным «Усадьба Маркотх» Алиготе (5450). Незабываемый закат — в подарок!


Развлекательный комплекс «Лагуна»

Ресторан «Рыбинск»

Максим Кочнев, звёздный сомелье ресторана «Баран-Рапан»

Ресторан «Трофей»


«Трофей»

«Баран-Рапан»

«Барселонета»

Sea Zone

Magellan

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Попробуйте вино «Усадьба Маркотх» Кюве №1 Резерв (5500) и печень телёнка на углях (2380): по словам шеф-сомелье Mamai-Calé Ивана Калинко, эта пара стала классической

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Ресторан «Хмели & Сунели»

Kaf-Kas

Ресторан «Крыша»

Mamai-Calé / PPP

Сочи, Виноградная ул., 284/1

Загородный клуб на территории Сочинского национального парка объединяет ресторан, винный бар, кинотеатр, бассейн и открытые террасы. К лету шеф-повар Андрей Кошкодан и концепт-шеф Максим Микшис обновили меню: 25 сезонных блюд, среди которых английский пирог моряка с морским гребешком, лангустинами, лососем и осетром в соусе сюпрем, а также паста фреска с фалангой камчатского краба в соусе из розовых томатов и другие блюда. В винной коллекции ресторана 5500 бутылок.

Ресторан «Хмели & Сунели» / P

Сочи, Несебрская ул., 4

За колоритной сочинской кухней нужно идти в «Хмели & Сунели». Здесь все вкусы юга — от знакомого с детства пышнобокого аджарского хачапури до нежных черноморских рапан. Готовит и подаёт блюда шеф-повар Аркадий Арутюнян: мясо и рыба на углях, хинкали с бараниной, тархуном и дзирой, сочинское фондю, свежие овощи и зелень. Также в ресторане представлена коллекция российских вин. Особое внимание уделено красным и розовым от наших виноделов. Закажите домашние голубцы с лечо (630) и «Шумринка» Семисам Красное (360), и будет вам атмосфера семейного застолья, как говорят в Сочи, «с кайфом!»

Kaf-Kas / P

Сочи, курорт «Роза Хутор», Лаванда наб., 5

Ресторан кавказской кухни в сердце курорта «Роза Хутор». В горном шале с панорамным видом на горы соседствуют стиль, гостеприимство и восточный колорит. Шеф Александр Шаповалов соединил лучшие традиции Кавказа и современные тренды. В основу рецептов легли локальные южные продукты, восточные специи, кавказские травы и свежие овощи. От души: щедрый турецкий завтрак (1590) из глазуньи или омлета, бабагануша и матбуха, солений и свежих овощей, сыров и варенья, домашнего хлеба, сухофруктов и орехов. Это изобилие предлагаем дополнить игристым «Золотая Балка» Балаклава Пино Нуар (3300).

Пеленгас с дзаваром в сливочно-грибном соусе (890) & Sikory Рислинг (3450)

Пятигорск

Ресторан «Крыша» / PP

Пятигорск, Кирова пр-т, 65

Расположен в историческом центре Пятигорска и притягивает панорамой гор и улиц города. В меню представлены блюда с лёгким кавказским акцентом, нежные десерты, а также авторские коктейли. В вечернее время

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Ресторан «Крыша»

Park City Resto

Ресторан «Чайный домик»

Ресторанный комплекс «Мёд»

атмосфера располагает к неспешным беседам с бокалом вина под музыкальное сопровождение. Созерцая горы Машук и Бештау, заказав шашлык из барашка на кости (1390), попробуем узнать, какой же на вкус «лёгкий кавказский акцент». Для усиления гедонистического эффекта возьмите «Усадьба Маркотх» Кюве №1 Резерв (3850).

Ессентуки

Park City Resto / PP

Ессентуки, Интернациональная ул., 18

Гастрономическое пространство в центре курортного города Ессентуки. В меню представлено изобилие авторских блюд в исполнении шеф-повара. Ресторан может похвастаться самой большой винной картой в городе и эксклюзивными коктейлями от шеф-бармена. Фирменное блюдо — сочные говяжьи рёбра на гриле (1200) — рекомендуем сопроводить полнотелым красным Петрикор от хозяйства «Шумринка» (3600). Летом ресторан презентует гастроужин в коллаборации кухонь мира с приготовлением блюд из локальных продуктов.

Кисловодск

Ресторанный комплекс «Мёд» / P

Пос. Левоберёзовский, 7-й Берёзовый пр-д, 1, стр. 1

Загородный комплекс включает в себя непосредственно ресторан, прокат квадроциклов, конный клуб и стритфуд. У «Мёда» этим летом много новостей. Обновлённая терраса с завораживающим видом на ущелье, детская площадка, новый маршрут — увлекательная получасовая прогулка на квадроцикле, расширенное меню и эксклюзивная карта вин!

Рекомендации из «Мёда»:

Одно из самых популярных блюд — мякоть ягнёнка, приготовленная на углях (1300). Её вкус усилит кубанское выдержанное мерло со склонов хребта Семисам от винодельни «Шумринка» (540). Всё это на фоне одного из самых прекрасных видов в Ставрополье!

Ресторан «Чайный домик» / P

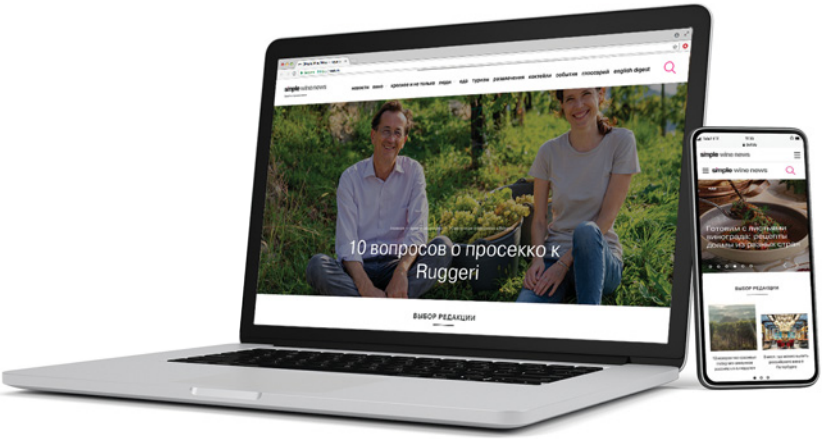
Кисловодск, Курортный парк, 2

В самом сердце национального парка солнечного города-курорта Кисловодска среди живописного ландшафта расположился «Чайный домик». Любуясь природой, гости могут продегустировать образцы российских вин в сочетании с блюдами европейской кухни с кавказским колоритом. А в зимнее время — согреться горячим авторским чаем.
На лоне природы хочется с аппетитом есть каре ягнёнка с овощами на гриле (765 за 100 г) и пить большими глотками Петрикор от «Шумринки» (3750).

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ЧИТАЙТЕ **SWN.RU**

Популярный ресурс о вине и гастрономии



ЛЕТОПИСЬ РОССИЙСКОГО РЫНКА ВИНА ▌
ГАСТРОНОМИЯ, РЕСТОРАНЫ, ШЕФЫ ▌ ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЛУЧШИХ
ВИНОДЕЛОВ МИРА ▌ РЕЙТИНГИ И ДЕГУСТАЦИИ

ВСЕ ВЫПУСКИ
SIMPLE WINE NEWS

ПОПУЛЯРНАЯ СЕРИЯ КНИГ О ВИНЕ,
ВИНОДЕЛИИ И ВЫСОКОЙ КУХНЕ

ПОПОЛНИТЕ
СВОЮ
БИБЛИОТЕКУ

А ТАКЖЕ ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ

SAN BENEDETTO
SAN BENEDETTO
MILLENNIUM WATER
Premium Water
PRODUCT OF ITALY
STILL - PLATE
ANTICA
FONTE
DELLA
SALUTE
ACQUA MINERALE NATURALE
РЕКЛАМА