

simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

# wine news

■ ГИД 2022  
БОЛЬШОЕ  
РУССКОЕ  
ВИНО



Новости  
российского  
виноделия

Рестораны  
в городах  
и сёлах

Маршруты  
по стране для  
любителей вина



9 785427 400992 >  
ISBN 978-5-4274-0099-2

simplewaters  
different water



antipodes

STILL

To be at your table today this water has  
simply risen to the surface of the world.  
Sourced from New Zealand's highest mountains.

# Вода из лучших мировых источников



Отличная вода. Отличная от всех. [Вы ей понравитесь](#)  
Simple Waters — официальный дистрибьютор на территории РФ  
Заказ и доставка: [+7 495 510 50 01](tel:+74955105001) | [vip@simple.ru](mailto:vip@simple.ru)  
[simplewaters.ru](http://simplewaters.ru)





Ресторан Feola's Kitchen & Wine, Таганрог

- 6 **Новости винодельческих хозяйств** — партнёров проекта **«Большое Русское Вино»**: Имение «Сикоры» [6], «Галицкий и Галицкий» [8], «Лефкадия» [10], «Маркотх» [12], «Мантра» [14], «Золотая Балка» [15]
- 18 **Alma Valley**: библиотека урожаев и планы
- 24 **«Дом Захарыных»**, «Бурлюк» и 75 автохтонов
- 30 **Феномен успехов «Шумринки»**. Разговор с основателем хозяйства Александром Кислицыным
- 38 **Рестораны с Большим Русским** в картах в Москве, Санкт-Петербурге и Сочи

УДК 663.2 / 3  
ББК 36.87  
K28

**РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ**

главный редактор **Анастасия Прохорова**  
арт-директор **Нино Мирзашвили**  
редакторы **Валерия Труфакина**,  
**Татьяна Паласова**, **Яков Лысенко**  
выпускающий редактор **Татьяна Платонова**

ведущий эксперт **Сандро Хаташвили**  
креативный директор **Дмитрий Мережко**  
препресс **Алексей Клак**  
корректоры **Анна Хяккинен**, **Софья Конева**  
над номером также работали: **Олег Бородин**,  
**Анна Кукулина**, **Галина Воронцова**

**swp.ru**

главный редактор сайта  
**Мария Гонжарова**  
выпускающий редактор сайта  
**Ксения Никифорова**



Ресторан «Урожай», Краснодар

## 58 **Города**, где будет хорошо этим летом: просто идеи для путешествий и хорошие рестораны в разных регионах России

Анапа — Геленджик — Новороссийск — Лаго-Наки — Архыз — Эссентуки [60–65]; Краснодар [66]; Ростов-на-Дону [68]; Крым [71]; Самара [74]; Ставрополь [75]; Волгоград [76]; Тула [77]; Брянск [78]; Тамбов [79]; Пенза [80]; Тверь [81]; Кострома [81]; Череповец [82]; Иваново [83]; Суздаль и Владимир [84]; Уфа [85]; Нижний Новгород [86]; Екатеринбург [88]; Новосибирск [90]; Красноярск [92]; Иркутск [94]; Алтай [96]

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.

**Гид Большое Русское Вино.**  
Серия Simple Wine News;  
Редактор: А. Прохорова (глав. ред.)  
и др. — М.: Издательство «СМПЛ»,  
2022. — 96 с.

ISBN: 978-5-4274-0099-2

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

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:

Агентство Universon Community  
**Наталья Кокорина**  
nkokorina@simple-adv.ru

[www.universon.ru.com](http://www.universon.ru.com)

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ  
**Мария Семёнова**

ИЗДАТЕЛЬ

**Александр Щуренок**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА  
**Анатолий Корнеев**

КОЛЛАЖ НА ОБЛОЖКЕ:  
**Олег Бородин**



Дорогие читатели!

В издании, которое вы держите в руках, Издательство Simple Wine News решило рассказать вам о новостях участников проекта «Большое Русское Вино», который был инициирован Simple Group, и о том, как по всей России сомелье со всё большим энтузиазмом представляют качественные отечественные вина. Мы также предлагаем вам идеи для путешествий по стране в те города и веси, где вас ждут не только бесконечная красота природы, неповторимый колорит разных регионов, но и современная туристическая инфраструктура, включая отличные рестораны.

Проект «Большое Русское Вино» был запущен Simple Group в 2020 году и сейчас быстро и органично растёт, потому что как раз пришёл тот момент, когда значительные инвестиции, сделанные в российское виноделие в предыдущие десятилетия, полноценно начали давать свои плоды: виноградники повзрослели, сформировались сплочённые команды специалистов, чей опыт уже позволяет соединять терруарный подход и стремление создавать предельно выразительные авторские вина с хорошо освоенными мировыми технологиями. По нашим прогнозам, в ближайшие годы стоит ожи-

дать удвоения объёма российского вина в сегменте качественного виноделия. По Югу России проложены яркие маршруты эногастрономического туризма. Только стоит учесть: интерес к ним сейчас очень высокий, поэтому планировать винные путешествия нужно заранее и лучше всего со специализированным туроператором. Напомним, агентство Simple Wine Travel уже более 15 лет занимается организацией эксклюзивных путешествий для поклонников винной культуры по лучшим винодельческим регионам мира, а в последние годы предлагает всё больше интересных программ по России.

Сейчас к проекту «Большое Русское Вино» присоединились несколько новых хозяйств [«Шумринка», «Дом Захарыных»] и новая линейка Locantita от Alma Valley], и скоро мы ожидаем дальнейшего пополнение портфеля, о чём сообщим вам в ближайшее время.

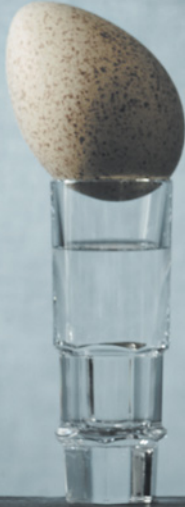
В первом Гиде «Большое Русское Вино» мы рассказываем о новоприбывших поставщиках, а также о свежих релизах всех наших партнёров: Имения «Сикоры», Лефкадии, хозяйств «Галицкий и Галицкий», «Золотая Балка», «Маркотх» и «Мантра». Этим летом вместе с ними мы будем проводить локальные фестивали российских вин в разных городах. Следите за афишей гастролей виноделов и событий в ресторанах из группы поддержки «Большого Русского Вина» на [swv.ru](http://swv.ru).

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



# BELUGA

*Cold Line*



УДЕЗМЕДНОЕ УГОТРЕДТЕЛНЕ ИНОГОРНОБРЕДТЕДТЕДБАЛЕВУ СТОПОВЕО  
ИДЕЗМЕДНОЕ УГОТРЕДТЕЛНЕ ИНОГОРНОБРЕДТЕДТЕДБАЛЕВУ СТОПОВЕО



## Имение «Сикоры»

Всего за 10 лет Александр Сикорский вместе с командой смог создать в долине Семигорье, расположенной между Новороссийском и Анапой, самые стильные, эстетичные и ухоженные виноградники в стране, построить ультрасовременную винодельню, на которой производят вина высочайшего качества и которая в 2021 году вошла в двадцатку лучших мировых винодельческих хозяйств по мнению World's Best Vineyards. У хозяйства 47,4 га виноградников, на которых высажены рислинг, шардоне, совиньон блан, пино нуар, каберне совиньон, мерло, каберне фран и автохтон красностоп золотовский, для которого были специально возведены каменные террасы. [ТЕКСТ: ЯКОВ ЛЫСЕНКО]

### Новинки

🍷 В этом году Имение «Сикоры» презентовали розовое вино «Красностоп на Террасах» и красное «Герц Сикоры» — это первый ассамбляж международных сортов с российским автохтоном красностопом золотовским. «Мы выявили условия, в которых этот сорт наиболее ярко себя раскрывает. Не планируем работать с другими автохтонами, но красностоп пробуем в разных направлениях», — говорит главный винодел.

🍷 У хозяйства также большие планы на игристые вина — с ними работа началась в 2018 году. К выходу на подиум готовятся рислинг и ассамбляж шардоне с пино нуаром, сделанные классическим методом.



## Что нового на виноградниках

Имение «Сикоры» привержено традиционным, классическим практикам виноделия. 10-летняя исследовательская работа помогла оценить перспективы терруара и понять, какие шаги необходимы для вывода продукта на мировой уровень.

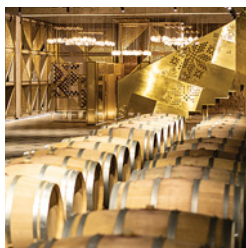
«За последний год мы провели большие работы на виноградниках с нашим австралийским консультантом. Продолжительное время мы наблюдаем за поведением всех сортов и клонов на нашем терруаре. Мы приняли решение увеличить посадки рислинга рейнского, так как именно он очень хорошо себя здесь проявляет. Более года вели подготовку почвы с научным подходом и в конце апреля этого года высадили саженцы из австрийского питомника. Клоны выбрали немецкие и австрийские, а также именно для них мы приобрели австрийский и славонский буты», — говорит главный винодел Алёна Целоусова.

Оборудование подбирается точно под конкретные сорта — так, для недавно высаженного в 2020 году дополнительного участка пино нуара были куплены дубовые винификаторы из бондарни Seguin Moreau.

«В перспективе на 5–10 лет мы безусловно продолжим работу над формированием здорового и стабильного виноградника. И здесь важно, что у нас сформировавшаяся команда единомышленников. Уже пять лет в нашей команде работает винодел Екатерина Юдина, она впитала философию винодельни и стала её частью со своими мыслями и планами», — отмечает Целоусова.



Рислинг — визитная карточка Имения «Сикоры». Вино 2016 года урожая стало первым российским белым вином, получившим 90 из 100 баллов от Wine Advocate Роберта Паркера, такой же высокой оценки удостоились и Рислинги 2019 и 2020 годов урожая.



## В гостях у Имения «Сикоры»

Те, кто лично добрался до винодельни, смогут посетить экскурсию, прогуляться по виноградникам и винодельне, посетить смотровую площадку с видом на долину Семигорье, узнать историю Имения и тонкости производства вин, а завершить всё дегустацией в стеклянном зале, из которого можно наблюдать за всеми этапами производства вина.

В этом году «Сикоры» подготовили новые дегустационные сеты — «Высшая оценка» и «Бестселлер»: гости смогут познакомиться с винами, получившими самые высокие баллы на конкурсах, и с самыми популярными винами хозяйства. Также создан дегустационный сет, который включает в себя редкие вина из экспериментальных и ограниченных партий — на дегустации с гостями будут присутствовать Александр Павлович Сикорский или главный винодел Алёна Целоусова. Это редкие, эксклюзивные встречи — рекомендуем бронировать места заранее.

На въезде к виноградникам идёт строительство нового магазина с дегустационным залом, завершить которое планируется к 2023 году.

«Мы обратили внимание, что самые активные туристы и путешественники — это молодое поколение. Посещая винодельню, знакомясь с вином и производством, наслаждаясь прекрасными видами и природой, они увозят с собой эмоции, воспоминания и самое главное — доверие к продукту, потому что видели своими глазами, где, кем и как он производится. Развивая туристическое направление, мы тем самым даём толчок культуре потребления вина. Интерес к российскому вину стремительно растёт последние годы — вместе с уровнем продукции. И это подтверждается высокими оценками на международных конкурсах», — говорит Алёна.



## «Галицкий и Галицкий»

Виноградники винодельни «Галицкий и Галицкий» — одни из самых прохладных в стране. Они расположены в предгорьях Кавказа, в границах природного заказника «Красная Горка» в 15 км от моря — на холмах, где раньше были поселения казаков, охранявших южные рубежи Российской империи.

Совместный проект Сергея Галицкого и Сергея Галицкого-мл. с главным виноделом в лице Алексея Толстого — про любовь к родной земле, биоразнообразию и винодельческие техники, призванные раскрыть невероятный потенциал этих благодатных мест. Из 200 га земли лишь 68,55 засажены виноградниками, остальные отданы лесу, где живут зайцы, олени, косули и кабаны, а также лугам, где можно гулять и пасти животных.

«На территории нашего заказника «Красная Горка» — это государственный природный объект — живут дикие звери и с удовольствием едят наш виноград. Но мы не ругаемся по этому поводу, а радуемся, потому что знаем, что это их земля. Мы пришли сюда, а они здесь всегда были и будут. Поэтому мы с радостью разрешаем им есть часть винограда», — говорит Толстой.

Работы здесь начались в 2016 году, а первый релиз случился через три года кропотливого труда на виноградниках. Теперь же «Галицкий и Галицкий» могут похвастаться эталонными шардоне, совиньоном блан и рислингом, розе из каберне совиньона, цимлянского чёрного и пино нуара, а также мощным блендом бордоских сортов с цимлянским чёрным и красностопом золотовским — Cosaque. [ТЕКСТ: ЯКОВ ЛЫСЕНКО]

## Что изменилось за год

На сегодняшний день винодельня выпускает около 200 тыс. бутылок — в пике, когда будет доделана вся инфраструктура, ожидается до 300–350 тыс. бутылок в год. Но это максимум, другие объёмы хозяйству неинтересны — они хотят делать высококачественный продукт в этих масштабах.

«Лозы стали старше, и мы стали на год умнее. 2021-й был очень непростой год — он дал нам много знаний о том, что нужно и чего не нужно делать на нашей земле. Мы экспериментируем с разными способами зимней подрезки лоз, систематизируя результаты и составляя статистические данные для будущего анализа. Также мы приобретаем дополнительную сельхозтехнику для работ на виноградниках, которая ведётся порой в очень непростых погодных условиях на наших склонах», — говорит Алексей Толстой.

За год у хозяйства появились новые бочки, в том числе большие дубовые буты от одной из лучших бондарен севера Италии Gamba, которая является главным поставщиком великого пьемонтского винодела Анджело Гайи. Были установлены удобные стеллажи для бочек, помогающие оптимизировать пространство.

Текущий год объявлен годом рабочего проектирования будущей гравитационной винодельни на одном из холмов «Красной Горки» — проектные изыскания идут полным ходом.



ФОТО: ИГОРЬ РОДИН



## Ожидаемые релизы у «Галицкий и Галицкий»

🍷 Этим летом выходит долгожданный айсвайн — вино, сделанное из рислинга рейнского, замороженного на лозе.

«Мы уверены в том, что вопросы и сомнения насчёт климатических и технологических возможностей создавать такое вино в России отпадут с первым глотком. Ягоды были частично ботритизированы, а затем заморожены на лозе — это даёт очень интересную вкусоароматическую композицию. Это вино, которое не оставит равнодушным никого», — поделился Алексей Толстой.

🍷 Весной 2023 года хозяйство представит сет игристых вин по традиционному методу — Blanc de Blancs 100% шардоне, Blanc de Noirs 100% пино нуар и вино с рабочим названием Cuvée из 55% шардоне и 45% пино нуара. В августе будет три года, как вино

находится на осадке, к моменту выхода на рынок пойдёт четвертый год выдержки.

«Мы сейчас прорабатываем создание розового игристого вина из российского автохтонного сорта цимлянский чёрный, который хотим сделать в нежном розовом цвете. Кроме того, есть наработки, и уже сейчас будет бутилирована небольшая партия игристого из рислинга — по аналогии с немецким зектом. Это микропартии, виноград с лучшего участка — с нашим уровнем кислотности это будет очень интересно. Надеюсь, мы сделаем шаг вперёд в развитии этой стилистики», — отметил Алексей.

🍷 Впереди ещё один важнейший релиз — вино из сорта неббиоло. Этот сорт, особенно в обличьях бароло и барбареско, — особая любовь авторов проекта. Он

очень вдохновляет, к тому же пьемонтские холмы весьма схожи с гостагаевскими. «Мы всегда это подмечали, находясь в Пьемонте. Климатические факторы невероятно близки, и мы поверили в то, что несмотря на неудачи, которые преследуют виноделов всего мира с этим сортом на других терруарах, кроме Пьемонта и окрестностей, у нас всё получится. Сейчас выдерживаем вино 2020 года урожая в больших бочках из славонского дуба, как завещал великий Бартоло Маскарелло. Мы принципиально не используем баррики, идём по традиционному направлению. Представим наше неббиоло к концу 2023 года или в начале 2024-го — пока точно не решили, наблюдаем за ним. Но уверен, что это будет новое слово в терруарном российском вине», — поделился Толстой.



## Бережное виноградарство

В перспективе 3–5 лет «Галицкий и Галицкий» хотят увеличить виноградные насаждения с 68,55 до 100 га. Остальные 100 га будут по-прежнему вкладываться в биоразнообразие.

Хозяйство не стремится поскорее написать на бутылке заветные «organic», «bio» и нарисовать зелёный листочек, хотя постепенно переходит на органические методы возделывания лоз. Негативные атмосферные явления прошлого года дали много знаний в этом направлении. «Галицкий и Галицкий» стремятся выстроить всё таким образом, чтобы потом не пришлось доставать со склада средства защиты растений и резко уходить от органического направления в индустриальное.

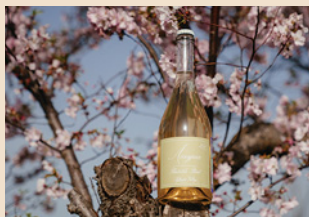
«Когда научимся это делать, тогда сертифицируемся. 60% обработок у нас уже переведены на органику — только для самых чувствительных сортов мы минимально используем традиционные средства. Более того, это средства самые передовые и щадящие от ведущих производителей мира. Как люди, живущие на этой земле, родившиеся на ней, мы точно знаем, что чем меньше средств защиты попадает на растения, тем ягоды вкуснее. А если вкуснее ягоды, то лучше и вино! Мы постепенно идём к полной органике, ведь хотим жить в безопасном месте», — объясняет Алексей Толстой.



## «Лефкадия»

Тяжёлая глина и известняки, прохладное влияние Большого Кавказского хребта и тёплое — Чёрного моря, разные высоты и микроклиматы — за 16 лет исследований терруара семья Николаевых поняла, на что способна «Долина Лефкадия». Местные вина получают высокие оценки на международных конкурсах, они неоднократно отмечены Wine Advocate Роберта Паркера, что доказывает — на этой территории можно делать интересное вино, развивающееся с годами. Николаевы счастливы делиться секретами успеха с соседями и общими усилиями развивать потенциал аппелласьона. [ТЕКСТ: ЯКОВ ЛЫСЕНКО]

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН; СЕМЁН КУЗЬМИН



## Что нового на виноградниках?

В этом году сделаны небольшие посадки пино нуара, саперави, мальбека и каберне франа.

«В 2021-м на нас сильно повлияла погода, в крае был потоп, так что сейчас хотим наверстать упущенное. Мы надеемся на хороший урожай и планируем, что треть его пойдёт на игристые вина. Также хотим расширять количество и разнообразие ассортимента розовых вин», — говорит Михаил Николаев-младший, совладелец хозяйства «Лефкадия».

Планируются посадки виноградника на территории коммунальной винодельни. «Во-первых, это красиво — виноградные лозы, окружённые каменной стеной. Во-вторых, туристы смогут увидеть, как растёт виноградник, посмотреть на разную формировку и даже попробовать отдельные сорта».

## А на винодельне?

Активно идёт реконструкция исторического здания. Николаевы называют его храмом вина: у здания толстые каменные стены, оно напоминает погреб, только над землёй. В этом году туда переедет часть оборудования, работы планируется завершить в 2023-м.

Также планируется увеличить объём цементноёмкостного парка на гравитационной винодельне. Хозяйству повезло с рельефом, поэтому даже при больших объёмах производства можно заниматься полной гравитацией.

## Ожидаемые релизы

🍷 В этом году был представлен петнат «Ликурия Ркацители», и долго на прилавке он не задержался: уже к концу майских было продано 75% этого вина. Скоро на рынке появятся ещё две «Ликурии»: «Совиньон Блан Резерв» и «Каберне Фран Резерв», оба выдерживались в дубе.

🍷 Продолжится совместный проект с сомелье Дмитрием Фроловым «Облако», в рамках которого вышло верментино на диких дрожжах с мацерацией. Планируются коллаборации с ещё несколькими винными опинионмейкерами из Санкт-Петербурга.

🍷 Продолжаются эксперименты с кавказскими сортами саперави и александроули. Идут большие работы с сира. Также «Лефкадия» планирует развивать направление альбариньо, мальвазии и греческой малагузии. «Эти сорта очень ароматные, что я люблю, к тому же сейчас возвращается глобальный интерес к таким винам. Они одинаково хорошо получаются как в оранжевом, так и в классическом белом стиле».

🍷 Но в целом «Лефкадия» планирует оптимизировать линейку, в перспективе оставив самые-самые удачные и узнаваемые позиции. «В ближайшее время вы увидите, что некоторые вина выйдут, как, например, “Ликурия Ркацители” в классическом стиле. Однако виноград с этого вина мы уже перенаправили на новые проекты», — добавляет Михаил.

## Побывать в «Долине Лефкадия»

У «Лефкадии» насыщенная программа для гостей — туры по винодельне и виноградникам, экскурсии по музею вина, дегустации, ланч с трюфельной пиццей, ужин в ресторане «Амфора», отдых в SPA-центре.

В ближайшие годы должны появиться две новые гостиницы, ещё один оздоровительный центр, а также ресторан высокой кухни. Идёт строительство фермы, где будет выращиваться всё для местных ресторанов. «Есть очень редкие и интересные разновидности птиц, овцы, появились собственные коровы — будем открывать новую сыроварню».

«Долина Лефкадия» славится живописными видами, свежим воздухом, поэтому в планах — развитие отдыха на природе, чего-то наподобие глэмпинга. Также к запуску в этом году готовится тур по коммунальной винодельне, расположенной в посёлке Саук-Дере.





## «Маркотх»

У небольшого хозяйства, расположенного у подножия Маркотхского хребта в окрестностях Геленджика, одни из самых жарких и засушливых виноградников России. Здесь всего 300–400 мм осадков за сезон, и вина получаются концентрированными фруктовыми бомбами. Лозы растут на пологом южном склоне, и весь ветер, дующий с холмов, направлен на них. Он продувает растения и предупреждает болезни, что позволяет практически полностью отказаться от защитных средств.

Первые лозы Алексей Толстой с партнёрами высадил в 2012 году. Сейчас же 9,4 из 12 га земли засажены виноградом. У команды проекта огромная палитра для экспериментов — аж 12 сортов: каберне совиньон, мерло, сира, марселан, анчелотта, саперави, шардоне, совиньон блан и вионье, алиготе, мальвазия ароматная и ркацители. [ТЕКСТ: ЯКОВ ЛЫСЕНКО]

### Что изменилось за год

Изучение терруара — работа длиною в жизнь, и здесь она продолжается непрерывно. «Наши лозы стали на год взрослее. Это значит, что они способны давать более интересные, глубокие, комплексные вина. И мы подошли к возделыванию лоз и винификации тоже на год сильнее, мудрее и умнее. Всё это безусловно нам в копилку», — говорит Толстой.

Хозяйство активно модернизировалось — были введены в эксплуатацию новые помещения, закуплены дополнительные ёмкости, новые сельхозагрегаты. Недавно купили агрегат для мульчирования лозы в междурядье, чтобы она оставалась в винограднике, превращалась со временем в удобрение.

### Ожидаемые релизы у «Маркотх»

🍷 Последний раз лозы здесь закладывались в 2015 году — это были два грузинских сорта ркацители и саперави. Ркацители в этом году наконец готовы выйти на рынок — «Маркотх» выпустит ограниченную партию вина, сделанного в европейском стиле. «Мы думаем над тем, как всё это классно оформить и донести до продвинутого потребителя живую энергию сорта ркацители».

🍷 А к новому году выйдет также и оранж из ркацители. Вино почти полгода находилось в контакте с кожей, гребнями. Тоже лимитированная партия — всего 600 бутылок.

🍷 Саперави по плану выйдет на сцену в 2023 году — пока он находится на выдержке в бочках, но предварительные результаты уже очень убедительные.

🍷 Также в следующем году ожидается релиз двух мальвазий: одна сделана в оранжевом стиле, а вторая — по технологии аппассименто. «Вино долго созревало, и очень долго мы занимались получением необходимых бутылок, этикеток — всё это будет очень круто выглядеть. Это мальвазия 2019 года урожая, сделанная по самым жёстким, традиционным канонам технологии аппассименто. Увяливание сначала происходит на лозе, а затем — под навесом винодельни в перфорированных кассетных ящиках, продуваемых ветром», — рассказывает Толстой.



Команда «Маркотх» постепенно формирует инфраструктуру для приёма гостей, облагораживает территорию и подъездные пути. «Маркотх» — камерная винодельня, она физически не может принимать большой поток туристов. Пока небольшие группы посетителей Алексей встречает лично: рассказывает о терруаре, технологиях производства, знакомит с линейкой вин. «Надеюсь, что в этом году мы подготовимся ещё лучше и в следующем будем готовы принимать больше людей», — говорит он.

**МЕСТО,  
ГДЕ РОЖДАЕТСЯ ВИНО**

**Château  
TAMAGNE**

• ШАТО ТАМАНЬ •



**ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE -  
ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ ВИНО,  
ЦЕНИТ ТОНКИЙ ВКУС АВТОРСКИХ БЛЮД  
И ПРИЯТНУЮ СТИЛЬНУЮ АТМОСФЕРУ.**

ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE

Краснодарский край, ст-ца Тамань,

ул. Карла Маркса, 1.

Тел.: +7 (989) 839-57-00

[www.chateautamagne.ru](http://www.chateautamagne.ru)



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНО ВАМ ЗДОРОВЬЮ 18+

реклама

## «Мантра»

Вдохновившись опытом бордоских виноделов и заручившись знаниями о терруаре Долины Лефкадия своих соседей Николаевых, с 2017 года хозяйство «Мантра» создаёт высококачественные классические вина.

У винодельни 12 га виноградников, расположенных в самой живописной части долины, — они дают порядка 30 тыс. бутылок за сезон. И хотя эти вина склонны к долгой выдержке и благородному старению, они прекрасны и в молодости. Так, Мерло «Мантра» 2019 года попало в топ лучших вин по версии журнала Forbes с 93 баллами, полученными в слепой дегустации.

Сира, мерло и шардоне были посажены в 2007–2010 годах, а последнее обновление виноградников случилось в 2018 году. Тогда ряды лоз «Мантры» пополнились пино нуаром, но вино из него ещё придется подождать, ведь этот сорт не любит суеты — надо дать лозам набрать полную силу. В то же время хозяйство высадило совиньон блан на склоне с северной экспозицией, что будет способствовать продлению времени созревания винограда и препятствовать быстрому накоплению сахара. [ТЕКСТ: ЯКОВ ЛЫСЕНКО]

### Ожидаемые релизы у «Мантры»

🍷 Этим летом будет первый релиз совиньона блан, 2021 года урожая: несмотря на молодость лозы, вино получилось интересным и многогранным. Оно объединило в себе как классический стиль совиньона с его свежестью и ароматичностью, так и новосветский с яркой фруктовыми.

🍷 В 2022-м винодельня также представит Blanc de Blancs «Мантра», сделанный по традиционной технологии и выдержанный два года на осадке: бриошь и медовые тона в ароматике, ярко выраженная фруктово-кислотность в вкусе.



### Рост

Пока «Мантра» винифицирует на мощностях цехов «Саук-Дере», где установлено самое передовое оборудование, но активно думает о собственной винодельне. Под неё уже выбрано место — живописные холмы недалеко от Геленджика, где будут высажены новые виноградники и построена гравитационная винодельня.

## События Севастополя

В Ассоциации виноградарей и виноделов «Севастополь» сейчас более 30 членов, это потенциально 30 реальных виноделен. В Севастополе стихийно образовались два анклава-терруара. Первый — в районе села Родного, где всё началось с драйвера Павла Швеца (UPPA), а теперь там целая коллекция: «Мрия» посадила свой второй виноградник, здесь же свои угодья у КФХ Le K2 Киры Ефимовой, КФХ «Баррик» Александра Плотникова, КФХ «Чоргун» Александра Сарычева, семьи Бельмас, «Усадьбы Мангуп», КФХ «Птица» Владимира Комолова и т. д.

Второй терруар — в зоне Бельбек, там, где виноградники Олега Репина «Листва», Сергея Бескоровайного, Алексея и Ивана Липко, «Винодельня 78», КФХ «Кара-тау 5.34», КФХ «Братья Мельниковы» и т. д. Плюс отдельно — крупные хозяйства, как «Золотая Балка», «Сатера» и «Инкерман», в хорошем тонусе.

Два винодельческих хаба для проектов без собственных виноделен образовались на базе «Усадьбы Перовских» и на заводе «Сатеры». В планах КФХ «Чоргун» — создание в Севастополе большой и современной кооперативной винодельни, чтобы предоставлять коллегам необходимые мощности для переработки урожая. А также сделать точку притяжения винолюбов с туристической историей и идеями. [ТЕКСТ: ВАЛЕРИЯ ТРУФАКИНА]





В «Шампанерии» новый ресторан «Терруар» с обновлённым меню, созданным Ильёй Кокотовским после стажировки в Noma и Atera и работы в Smørrebrød и Molto Buono

## Что ждём из Балаклавской долины

Как правильно должны работать вместе виноградарь и винодел и на какие вина настраиваться, рассказывают Вячеслав Гаркавий, директор по сельскому хозяйству «Золотой Балки», и Олег Релин, руководитель и винодел проекта Loco Cimbali Winery.

**Вячеслав Гаркавий:** Ежегодно для «Золотой Балки» мы меняем по 100–150 га старых насаждений. Сорта не повторяются, мы выводим из оборота неактуальные — например, меньше сажаем алиготе. Зато добавили много шардоне на белёсой известково-меловой почве, а также кокур: нам нужно увеличить площади под классические игристые. Нашли очень хороший участок для муската белого — должно широко получиться для игристого. Пино блан активно добавляем в посадку. Он потенциально будет использован и в классических игристых, и в шарма.

**Олег Релин:** Продолжаем эксперименты и со старыми, и с новыми сортами в рамках проекта Loco Cimbali. Пино блан — в прошлом году впервые начали с ним

работать и сделали его в двух версиях. Первое вино вот-вот выйдет в серии «Генузцы», где уже успешно выступили Riesling, Orange [на базе муската белого и оттеняя, а также рислинга] и Pinot Meunier — это вина без выдержки, только в стали, лёгкого демократичного стиля. Второе вино заложили на выдержку в дуб, возможно, в итоге будет ассамбляж с шардоне. Он добавится в линейку Barrique, в которой белые бочковые Rkatsiteli и Chardonnay, красные Pinot Noir, Merlot и Cabernet Sauvignon, а также Red — красный ассамбляж.

**В. Г.:** У нас появилась испано-французско-крымская история: посадили альбариньо, семилён и кокур на одном из самых прохладных и высотных участков. Северная экспозиция, хорошая



На этикетках серии «Генузцы», появившейся у Loco Cimbali в прошлом году, изображены генузцы — жители Локо Чимбали, маленьких деревенок XV века, находившихся на территории нынешних виноградников Балаклавской долины, где в том числе занимались виноградарством и виноделием. Линейка включает Pinot Meunier, Riesling и Orange, скоро в ней также выйдет вино из пино блана.



В августе 2021 года появилось «Тонкая красная линия» — топовая позиция Loco Cimbali на основе саперави, с добавками мерло и кабсова, с меловых почв холма Араб-Табия близ Федюхиных высот. The Thin Red Line посвящено эпизоду Крымской войны в 1854 году.



А линейка Barrique зимой 2022-го прислала вином из 100% ркацители — как моносорту в Балаклавской долине его не выпускали с советских времён. Виноград для него вырастили на единственном в Севастополе полностью вулканическом терруаре — на отдельном участке экспозиции Горной высоты.



*Сейчас мы пошли по пути унификации — чтобы на участке 20–40 га была более или менее однородная история, если условия терруара позволяют, высаживаем крупными блоками. Но есть множество маленьких интересных участков, которые идут в Loco Cimbali, это точечный подход.*

почва как раз для белых сочных минеральных вин. Сверху тонкий плодородный слой глины, а под ним известняк в разных вариациях. Участок неофициально называется «Курская Дуга», оттуда мы целыми никогда не уходили, техника просто горит — порядка 10 машин камней оттуда вывезли. На высоком участке в районе крепости Чембало возле моря высадили две группы. В красной каберне фран, каберне совиньон, мерло, пти вердо, гренаш. В белой кокур, шардоне и вионье, там часть склона с северо-западной экспозицией. Участок готовился три года, чистый и сухой — и перед самой посадкой весной мы столкнулись с проблемами: после влажной осени и зимы появилось большое количество родников, с которыми мы и боролись, мелиорацию проводили. Удачно выбрали премиальный клон пино нуара с очень низкой урожайностью, маленькой гроздью и высоким качеством урожая. А также крымскую кефесио и шенен блан. Небольшой участок сира на очень хорошем прохладном месте — под розе. Саперави высадили и продолжим посадки, нашли достойные саженцы из местных питомников.

**О. Р.:** Если взять карту виноградников 2015–2016 годов, она как лоскутное одеяло: там на одном

участке и красные, и белые сорта росли, или сортосмесь разных периодов созревания. Сейчас мы пошли по пути унификации — чтобы на участке 20–40 га была более или менее однородная история, если условия терруара позволяют, высаживаем крупными блоками. Но есть множество маленьких интересных участков, это точечный подход. Высаживаем именно то, что считаем интересным для конкретного участка и направления моей линейки. Из 1500 га, которые идут в мою программу Loco Cimbali, мы выбрали особые 65 га и работаем с ними индивидуально.

**В. Г.:** Освоили новые участки, где почвы отдыхали 5–10 лет, наши консультанты от них в восторге — там такой интересный потенциал, настолько почвы уникальны, что мы ожидаем новых вкусов. Хорошо проверяется, находится в чудесном живописном месте, на Сапун-горе. Там когда-то «Золотая Балка» выращивала алиготе, самые минеральные, которые только могут быть в Крыму. Мы их возродили, вернули — высадили особый премиальный клон. И там же высадили шенен блан.

**О. Р.:** Ещё в этом году посадили гренаш на очень тёплом участке, добавили шардоне. Вионье

посадки 2017 года в прошлом году дал первый сигнальный урожай с молодых лоз, всего две 500-литровые бочки, оказалось, он тоже неплохо себя показывает — там также крайне интересный участок с мергелем наподобие сланца, он очень плодородный и очень подходит вионье.

**В. Г.:** Для «Золотой Балки» много сажали в этом году, и в основном красные сорта — в первую очередь саперави, в котором большая потребность. Из белых специально завезли рислинг итальянский.

В этом году большие сложности с влажностью: после дождливого окончания 2021 года чересчур много воды в почве. Весна снова прохладная, поздняя, со сдвигом температур примерно на 10 дней, чему могут только молоденькие виноградники порадоваться. У взрослых цветение начнется только в начале июня, если ничто не помешает. Из последних лет только 2018-й оказался с ранней весной. Не то что всё плохо последние годы, но не типично.

реклама  
ЧРЕЗМЕРНО  
ПОТРЕБЛЯТЬ  
АЛКОГОЛЬ  
ВРЕДИТ  
ВАШЕМУ  
ЗДОРОВЬЮ



CHATEAU CÔTES  
DE SAINT DANIEL

КРЫМСКИЕ ВИНА  
С ИСТОРИЧЕСКОГО  
ВИНОГРАДНИКА АЙ-ДАНИЛЬ,  
МЕСТА, ГДЕ РОЖДАЕТСЯ ВКУС  
САМОЙ ЖИЗНИ...



- УНИКАЛЬНЫЙ ТЕРРУАР
- ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА
- ЛИМИТИРОВАННЫЙ ВЫПУСК

МОСКВА  
ВИННЫЙ БУТИК «ДЖАННЕТ»  
СРЕТЕНСКИЙ БУЛЬВАР, Д. 9/2, СТР. 2  
ТЕЛ: +7 495 792 5616

 T.ME/CHATEAUCOTESDESAINTDANIEL  
 VK.COM/CHATEAUCOTESDESAINTDANIEL

SAINTDANIEL.WINE  
LRV-WINES.RU

# Флагман- ский курс

Одна из первых виноделен так называемой новой волны Крыма, успешно прошедшая период взросления и нашедшая свой узнаваемый стиль, **Alma Valley** подаёт отличный пример идущим следом. Рассказываем о последних новостях: что происходит на винодельне и каких новинок ожидать. Текст: Валерия Труфакина



ФОТО: ALMA VALLEY

Ещё в 2005 году группа швейцарских и немецких специалистов высадила в Альминской долине, чтобы оценить её потенциал для возделывания классических европейских сортов винограда и для строительства большой гравитационной винодельни. Первые вина специалисты и знатоки смогли оценить только в 2016 году, и с тех пор комьюнити не выпускает винодельню из поля зрения.

### Вино рождает виноградники

Эти виноградники в Альминской долине легко отнести к эталонным, настолько они выверенные, красивые и естественные. Они окружены фруктовыми деревьями, шуршанием ящериц в злаково-бобовых смесях в междурядьях, с заботливо протянутой оросительной системой на крайний случай засухи. Медитативное пространство с атмосферой крымскости, скифских артефактов, историческим наследием и самыми современными технологиями.

Кроме вин из уже привычных сортов линеек Alma Valley, в этом году будут выпущены вина урожая прошлого года из новеньких: кокура, коломбара, семильона и пино гри.

На севастопольских виноградниках тоже движ — здесь появились совершенно другие сорта: мурведр, саперави, ркацители.

Казалось бы, земля простаивает, почему бы не высадить все 500 га сразу и побыстрее? Но сельское хозяйство, как и 1000 лет назад, не терпит суеты: последние пару лет в год высаживалось по 100 га, и это значительная нагрузка и на агрослужбу, и на сами виноградники. Да и необходимого качества саженцы добываются тяжёлым ручным трудом — при том что у Alma Valley есть свой собственный питомник, основанный в 2018 году. И в этом году впервые из маточника вышли собственного разведения подвои Кобер 5ББ, СО4, Ружери 140, не импорт. Винодельня пока сознательно притормаживает

## Alma Valley

---

### НАЧАЛО

**2008 год** — высадка первых виноградников

**2013 год** — постройка ультрасовременного завода в Вилино

**2015 год** — первый коммерческий винтаж

### ВИНОГРАДНИКИ

В Вилино и Песчаном (ЗГУ Крым)

**370 га**, из них **280 га** — плодоносящие виноградники и **90 га** — молодые

### В ЗОНЕ СЕВАСТОПОЛЯ

**500 га** земли под виноградники, из них **240 га** уже засажены, **150 га** уже плодоносят

### ПРОИЗВОДСТВО

**2,5 млн** бутылок в год — выпускается сегодня **4 млн** бутылок — планируется с урожая 2024 года



**АНОНС:**  
**Кокур в этом году впервые появится как моносорт, а также в ассамбляжах, ведь он очень гибкий. Кефесия, к сожалению, настолько тонок, что его встретим только в ансамблях.**

выпуск саженцев вдвое против проектной мощности (1,4 млн прививок вместо проектных 3 млн) — хочется сначала вырастить уже прижившиеся лозы, винифицировать, увидеть результат и тогда решать, какие сорта ещё стоило бы добавить в коллекцию на конкретном терруаре. Например, под Севастополем есть юные лозочки санджовезе и кариньяна, но это пока секрет. Проблемы, если уж откровенно, тоже есть — с клонами отдельных сортов: они или не районированы у нас, или их сложно привезти — например, действительно сложно заcontractовать особый клон шардоне под игристые, доезжают до виноградников крохи. Это всё, конечно, виноградарские подробности, но речь в итоге идёт о вине для нас.

### **Местные, отзовитесь!**

А теперь вопрос на засыпку: какое количество автохтонов воспитывает винодельня в своём питомнике? Не только известную пару кокур и кефесию. Почему-то от широкой общественности оказался скрыт тот факт, что у Alma Valley порядка 70 сортов-эндемиков, взятых черенками (буквально по 10 штук) несколько лет назад в ВНИИВиВ «Магарач»: айбатлы, дардаган, крона, танагоз, шабаш, богос зерва, яных якуб, асма и т. д. И только две крымские винодельни обладают таким богатством (вторая — «Дом Захарьиных») и с большим тщанием трудятся над их воспроизводством,

чтобы вытянуть хотя бы до 1000 лоз, чтобы потенциально можно было запустить производство вина. Также важно сохранить коллекцию в селекционном плане (инвентарь, в частности). Туристы, кстати, могут увидеть возле питомника эти лозы самой разнообразной архитектуры, от «корзинок» меж камней до «беседки».

### **Команда**

Здесь нет главных, только молодые специалисты. Alma Valley сегодня — дружная десятка молодых агрономов, учёных и практиков. Владимир Губин с помощником Иваном Захаровым по-прежнему отвечает за красные и розе, Марина Бурылёва за белые, оба работают с «оранжевыми» кюве и прочими экспериментами. С ними рядом трудятся и консультанты из Германии, более 15 лет на посту.

### **Винодельня тоже растёт**

Подрастающие виноградники дают всё больший урожай, объём продукции в прошлом году увеличился до 1 млн литров, и поэтому на винодельню приехали новенькие стальные чаны, а с ними пятиэтажные системы для хранения барриков 225 л и четырёхэтажные для 500-литровых бочек. Но при росте объёмов былая тщательность переработки не должна пострадать — и Alma Valley приобрела линию оптической сортировки винограда, которая позволяет сортировать и белые, и красные ягоды.



Эксперименты — вот самая секретная часть работы Alma Valley. Но нам стало известно, что здесь вырос парк ферментеров для микровиноделия на 1, 2, 3 тыс. литров. И это не только сталь, но и бетон, причём самой фантазийной формы: теперь на винодельне можно обнаружить итальянского производства «пирамиды», «Тюльпаны» Nico Vele [такие стоят в WinePark Мгуга] и «сферы» Galileo [которые так всем полюбились в Имени «Сикоры»] — виноделы Alma Valley смогут поиграть не только с медленной микрооксидацией вина за счёт разной пористости материала, но и с движением вина внутри ёмкости. Такое разнообразие сосудов позволит им подчеркнуть разные терруары.

## Игристая история

В прошлом году Alma Valley получила лицензию на производство игристых вин по классическому



**Новая линейка Locantita от Alma Valley призвана вызвать яркую и задиристую эмоцию отдыха, прежде всего в Крыму:**

- Семильон — кокур (с добавкой траминера)
  - Пино гри — коломбар (с небольшой долей рислинга)
- 
- Мерло — каберне совиньон (с выдержкой в бочках второго-третьего пассажа)
  - Каберне совиньон — сира (с добавкой саперави и выдержкой в дубе)



**Андрей Анисимов**, генеральный директор Alma Valley с 2019 года: «Я большой поклонник шампанского и игристых вин по классике — потому что это всегда ощущение эмоционального подъёма, вдохновения. Вино, и игристое, и тихое, в первую очередь предназначено рождать хорошие эмоции».

«шампанскому» методу и в январе уже заложила первый официальный тираж. А в сентябре этого года мы попробуем и первые игристые: они были сделаны в качестве эксперимента, с выдержкой 48 месяцев на осадке в бутылке — Blanc de Blancs из шардоне и Blanc de Noirs из пино нуара, оба zero dosage. Есть закладка урожая 2020 года из тех же сортов, а также из пино блана. Возможно, выдержка станет больше — 60 месяцев, например.

**Собственно, есть план разделить игристые на два потока:**

■ французский, с неошампанской историей 36/48/60 месяцев выдержки в бутылке, из классических сортов шардоне и пино нуар (возможно, позднее добавится и пино мёнье);

■ испанский, быстрый в стиле кавы, с выдержкой 12–24 месяца, с другими сортами, как пино блан.

В хозяйстве говорят, что их игристые кюве будут предназначены для продвинутой публики. Так что российских пузырьков высокого класса станет больше!

## **Sustainability как часть рабочего процесса**

Под природосообразным землепользованием здесь понимают в первую очередь бережное возделывание и потребление ресурсов. Минимальное применение даже органических удобрений, наличие самого современного

оборудования, вода с производства после очистки идёт на капельное орошение, используются сидераты, переработка жмыха в компост, обрезанные ветки — для мульчирования. Видно программное понимание, для чего всё это требуется. Правда, соседи, особенно работающие с зерновыми и плодовыми культурами, не всегда разделяют стремление к поддержанию природного естества. Но Alma исторически была одной из первых российских виноделен с научным взглядом на обустройство экологичного хозяйства и в этом вопросе остаётся флагманом.

## **Слепой тест**

Alma Valley в конце сентября 2021 года провела совместно с WineIncognito экспертную оценку порядка 80 образцов вин, выпущенных за историю хозяйства под его брендом, — всего, что есть на полках или в раритетной «библиотеке» и в погребе. Результаты превзошли любые прогнозы: наверное, такого количество поздравлений винодельня ещё не собирала. Вслепую многие вина «отправляли» в лучшие регионы Европы, и в особенности сложно было угадать, что все они — из одной «семьи». К тому же Alma получила картину работы виноделов, уровня и развития собственных вин и сверила свои представления о стилистике с восприятием незаинтересованной стороны.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

не казаться,  
а быть первым ...



# BARRISTER GIN

джин #1 в России\*

100% ПЕРЕРАБОТАННОЕ СТЕКЛО  
И МАТЕРИАЛ УПАКОВКИ

ОРГАНИЧЕСКИЙ СПИРТ

НАТУРАЛЬНЫЕ БОТАНИКАЛЫ



*Juniper*



*Lemon Peel*



*Star Anise*



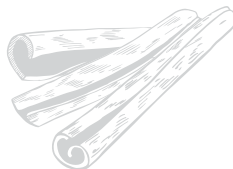
*Angelica Root*



*Caraway*



*Cardamom*



*Coriander*



*Cinnamon*

# organic



WWW.LADOGASPB.RU

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПОСТАВЩИК В РФ  
АО «ЛАДОГА ДИСТРИБЬЮШЕН»

+7 (812) 336 96 69; LDistribution@ladogaspb.ru

\*согласно IWSR Report Russia 2021

реклама

# Манифест Валерия Захарьина

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

**Валерий Захарьин**, основатель хозяйства «Дом Захарьиных» и один из самых оригинальных и активных виноделов Крыма, привык удивлять: и своими планами, и обилием автохтонов, и новыми приобретениями. С мая 2022 года его вина представлены в портфеле компании Simple. Текст: Валерия Труфакина

### **Футуризм как стиль виноделия**

Мой манифест, моя винодельня называется «Бурлюк». Это имя винодельческого совхоза в селе Каштаны Бахчисарайского района 1932 года рождения, с заводом постройки 1944 года, ему почти 80 лет. В СССР совхоз-завод «Бурлюк» был ведущим хозяйством Альминской долины, где, пожалуй, одни из лучших в Крыму почвенно-климатических условий для винограда. Меня эта винодельня заинтересовала как площадка для производства всех наших вин, в том числе премиальных и экспериментальных. Два года назад мы приобрели его на открытых торгах, за год и за 300 млн рублей восстановили, переоснастили и запустили. В 2021 году сразу переработали

3 тыс. тонн винограда. Итоги перезапуска «Бурлюка» в новом виде — 2,5 млн бутылок в первый же год. В планах — 7 млн бутылок в год. Но от былого великолепия не осталось ничего — всё оборудование было престарелое. Завод был на балансе государства и простоял лет пять заброшенным. Мы поставили газовую котельную, обеспечили водоподготовку, приобрели мощные чиллеры Della Toffola, азотогенераторы, поставили и оборудование для первичной обработки Enoveneta, пневмопресс и т. д., парк нержавеющей (700 тыс. литров) и бетонных (700 тыс. литров) чанов, вакуумный фильтр Spadoni. Плюс оснастили цех розлива на 30 тыс. бутылок, которого здесь отродясь не было,



включая стальные ёмкости для «холодного отдыха». Сейчас у нас собственная сертифицированная лаборатория. А ещё мы сделали настоящий подвал под бочковую выдержку в 150 кв. м и оснастили его французскими бочками на 225 и 400 литров. И самое главное — мы собрали профессиональную команду.

Про «Манифест» я не пошутил. Давид Бурлюк, стильный и эпатажный художник и поэт, один из

основоположников футуризма, рассказывал: его предки из местечка Бурлюк, так почти 325 лет (до 1948-го) называлось соседнее Вилино. Вот и винодельня «Бурлюк» выходит на рынок как первая в России футуристическая винодельня. Мы занимаемся авангардными купажами автохтонных сортов винограда и переосмыслием принципы фудпейринга — вин бренда «Бурлюк» и крымской черноморской кухни. Это то, что сделает новый бренд интересным для широкой аудитории ценителей вина, ищущих что-то новое и свежее на современном рынке российских вин.

Хотели использовать картины Давида Бурлюка в качестве этикеток, а они являются национальным достоянием США, можно только полотна до 1923 года, времени его переезда, — хотя признание Бурлюка началось с 1910-х. Привлекло меня то, что у футуристов абсолютно нет догм в вопросе формы, — а поскольку вопрос качества вина решён, мы обратились к его имиджу. Отсюда и названия линеек произведений

**Авторский туристический маршрут Валерия Захарьина включает виноградники с автохтонными сортами, поход по горной тропе к столетним диким лозам *Vitis sylvestris*, осмотр города древних виноделов Качи-Кальон, дегустацию в специальном зале. В планах — мини-отель в старых бетонных чанах.**

футуристов [«Я хочу один плясать», «Флейта-позвоночник»], и дизайн этикеток с обращением к стрит-арту, а мы теперь строим планы проведения выставок на винодельне. Допустим, как задействовать 150-тонные старые бетонные чаны с винным камнем на стенах — и чтобы сохранить весь советский шарм, и сделать интересным современнику.

### Значение автохтонов

Работа с автохтонами и терруаром — это и общемировой тренд, и возвращение к истокам виноградарства и виноделия в Крыму. Ведь аборигенные сорта воплощают особенности местности, отображая присущую ей палитру органолептических свойств. Меня заинтересовал и увлёк опыт наших друзей в Италии, которые за последние 30–40 лет своими автохтонами покорили весь мир.

Наша коллекция состоит из тех сортов винограда, которые в своё время выращивали херсонеситы, генуэзцы, жители княжества Феодоро и Боспорского царства. Мы заложили в 2015 году 75 сортов из коллекции Всероссийского национального научно-исследовательского института виноградарства и виноделия «Магарач»: кокур-дес белый, бияс айбатлы, богос зерва, яных зерва, кок пандас, солдаёя, танагоз и т. д. Идея была довести лучшие из них до промышленного производства, до районирования новых сортов. Хочется получить собственное «кьянти», эндемичное и неповторимое вино, чтобы оно завоевало потребительские симпатии, вывести его на международный рынок. Из 63 автохтонов мы реально уже попробовали делать вино. Есть лозы, которые оставались в единственном экземпляре, — так было с сортом херсонесский. Сейчас благодаря технологии



Новая линейка вин **Paterum**, произведённых в хозяйстве «Бурлюк», — ассамбляжи на основе крымских автохтонов.

- Саперави — бастардо — кефесия
- Алиготе — кокур — сары пандас
- Кокур — кефесия розе

*Нельзя ожидать, что малоизвестный автохтон сразу победит популярный каберне совиньон. Поэтому мы всегда в поиске интересных сочетаний местных сортов.*



В 2019 году вышел из печати путеводитель по крымскому виноградарству и виноделию с описанием аборигенных сортов — книга Валерия Захарьина «Автохтоны Крыма. Виноград и вино».

*В засушливом Крыму можно просто минимальным образом использовать препараты, которые влияют и на почву, и на окружающую среду. Всё должно быть осознанно, бережно и в комплексе с современной агротехникой и контролем метеостанции.*

ФОТО: ВАНЯ БЕЗЪКИН; АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

инвитро [выращивание в пробирке по безвирусной технологии], а также нашей работе этого сорта уже 300–400 кустов.

В 2021 году я зарегистрировал в Госреестре селекционных достижений семь эндемичных крымских сортов как оригинатор. В течение семи лет с моей командой, Инной Дарчевой и Инной Пытель, мы вели кропотливую работу по их исследованию, и теперь мы имеем право официально производить из них вино и писать на этикетке: капитан яни кара, херсонесский, альбурла, манжил ал, кокурдес чёрный, фирский ранний, демир кара.

## Крымский размах

Сейчас основные усилия направлены на закладку виноградников. Все наши посадки с разной экспозицией и разнообразным почвенным составом, от мергеля до суглинков.

Первый кластер — в Альминской долине при винодельне «Бурлюк», близ сёл Кочергино и Каштаны, там под лозы отведено 720 га земли, а почвы напоминают французский Грав. Гравийная почва этих мест обеспечивает хороший дренаж и прекрасно держит тепло, что ускоряет созревание винограда. На 46 га там старые виноградники, среди них 19 га алейтико — специально для сухого красного и розе. В прошлом году мы высадили 37 га, в этом 147 га: в молодых посадках крымские кефесия, кокур, сары пандас и бастардо магарацкий, саперави, мерло, каберне совиньон. Планируем ежегодно закладывать по 100 гектаров.

Второй кластер — бывший завод-совхоз «Заветное» в Новосёловке, там мне принадлежит 1431 га земли, из которых 516 га виноградников, в том числе 111 га — молодых четырёхлетних: совиньон блан, бастардо, пино нуар, ркацители, мускат,

мерло, каберне совиньон, траминер, шардоне. Это зона с прекрасным климатом: полузасушливое лето, тёплая, мягкая зима, прохладные морские бризы с Каркинитского залива.

Третий кластер — «терруар Баккал Су» в Кочергино (носившем до 1948-го название Баккал Су), он находится между реками Альма и Кача. Там 40 га виноградников на южных карбонатных чернозёмах на подстилающей плиоценовой глине — и это те самые плантации с коллекцией крымских автохтонов, а также международные сорта.

А четвёртый кластер — горный, два подготовленных участка прохладной северной экспозиции в районе пещерного города Качи-Кальон по 12 и 25 га, которые мы только ещё будем высаживать. Именно там найдены следы 126 древних виноделен (начиная с VI в. до н. э.) с винодавильнями-тарапанами. Здесь я хочу попробовать биодинамические принципы работы.

## Природосообразное земледелие

Sustainability — это требование сегодняшнего дня, мы это осознали, работая с нашими крымскими терруарами. В частности, обработка виноградников для их защиты должна проводиться лишь в случае крайней необходимости, а не по графику стадий развития растения. Листовёртка полетела — не надо хвататься за инсектициды, да посмотри же, сколько там её. Если есть маркеры угрозы винограднику — ты работаешь средствами защиты, нет их — значит, не работаешь. В засушливом Крыму можно просто минимальным образом использовать препараты, которые влияют и на почву, и на окружающую среду. Всё должно быть осознанно, бережно и в комплексе с современной агротехникой, контролем станций защиты растений и метеостанции.

# РУССКИЙ ЮГ С СЕВЕРНЫМ ХАРАКТЕРОМ



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ «ШУМРИНКИ»



**«Шумринка»** — винодельня, которая в прошлом году всколыхнула отечественную винолюбивую общественность высокими баллами с престижных международных конкурсов. А ведь с её винами, появившимися только в 2019 году, ещё мало кто знаком. Как появиться вовремя и правильно войти в тему русского виноделия, мы беседуем с основателем «Шумринки» **Александром Кислицыным**.

Винодельня «Шумринка» находится в хорошо известном винолюбуем селе Гай-Кодзор Анапского района Краснодарского края, её виноградники — в долине реки Шумринка.

Вина создаёт в совокупности дружный триумвират: владелец Александр Кислицын, главный агроном Владо Юричич и главный винодел Роман Логунов. Энолог Роман Логунов — профессиональный винодел, работал на крупных предприятиях края. Любителям отечественного виноделия он известен по собственному проекту «Майстра».

Последнее место работы гравного агронома Владо Юричича — одна из лучших сербских виноделен Vinarija Aleksandrovic в Шумадии.

### **Мощь VS лёгкость**

Винодельня оснащена всей необходимой современной техникой: стальные ёмкости с терморегулированием и инертной средой, а также небольшие чаны для экспериментов, пневматические прессы, линия розлива и оформления. Для выдержки вина используются бочки лучших европейских бондарен, преимущественно из французского дуба.

Принципы, положенные в основу предприятия: — техническая оснащённость;

— современный подход к виноградарству и виноделию;

— производство свежих, лёгких в восприятии вин.

## **Факты «Шумринки»**

**56** га

**2016** год — первые посадки

**5208** саженцев на гектар

**400** тонн винограда в год

Около **250 тыс.** бутылок вина

**17 сортов винограда:** совиньон блан, алиготе, шардоне, рислинг, пино блан, мальвазия, саперави, пино нуар, мерло, каберне фран, каберне совиньон, мальбек, сира, марселан, палава, пробус.

Виноградники лежат на склонах хребта Семисам — название можно перевести с тюркского как «скалистый».

**Перепад высот — 100 метров.** Есть все типы экспозиций.

**Преимущества терруара:** сочетание морского бриза и горной прохлады, мягкость подобного средиземноморскому климата без экстремальных температур.

**Почвы:** красноватые глинистые с примесью песчано-глинистых, известковые и мергелевые.



*Идея для этикеток «Петрикор» — это живописные фрагменты многолетней лозы. Каждое вино имеет своё лицо.*

« Мы начинали с опытно-промышленной эксплуатации: на 1500 кв. м разместили помещение под винификацию, здесь же линию розлива и оформления продукции. Дальше — помещение под выдержку в дубовых бочках с микроклиматом и склад готовой продукции. В планах — строительство винного погреба.

« Вина «Шумринки» по стилю — это вина для современного человека, не задубленные, приятно пьющиеся. Чтобы их полюбили, наши вина должны быть качественными.

### **Набор сортов**

« Сегодня «Шумринка» выращивает 17 сортов винограда. Среди них мерло, мальбек, пино блан, мальвазия, марселан, другие сорта. В качестве эксперимента высажен редкий сербский сорт пробус.

« Пробус назван в честь римского императора Проба, уроженца территории Сербии. Экспериментальный участок — всего 2,5 га, сорт поздний, требует особого подхода.

« Мальвазия — это наша фишка. Достаточно сложный в работе сорт. Вино приятно удивляет.

### **Будущая карта вин**

« Великие вина создаются в ассамбляжах. Поэтому мы начинали не с моносепажных вин. Мы их позже добавили, и они не главная цель. С красными у нас всё в порядке. Мерло оказалось неожиданно самодостаточным, мальбек в розе отлично себя показал. И теперь мы предлагаем вина на любой вкус, включая авторские с особыми селекциями и технологиями. Планируем сделать реплику нашего саперави/сира.

« У нас хорошо получаются белые, и мы наметили их программу: кроме ассамбляжей будем выпускать в хорошие годы усложнённый совиньон, алиготе, мальвазию, которую представляет только наша винодельня. Шардоне, пино блан, рислинг с высокой кислотностью отправятся в классические игристые. Но всё зависит от года: если получим классный рислинг или шардоне — они тоже выйдут моносепажными. Это гибкий подход, линейка год от года может отличаться.

### **Игристое уйдёт в гору**

« Погреб, который планируется внутри горы, под виноградниками, включит и игристое производство с пюпитрами и жиропалетами. Я раньше

редко пил игристые, но когда попробовал своё — заинтересовался.

« Будем серьёзно развивать наши игристые. Попробовали первые результаты — впечатлили. У нас для них все условия — и почвы, и экспозиция, и необходимые сорта. Скоро вы увидите первую партию “Шумринского”, 10 тыс. бутылок.

### Виноделие — это вызов

« Однажды мне показали земли, где раньше были виноградники совхоза-миллионера, лучшие земли Краснодарского края, холмистые, виноградопригодные. Предложили посадить здесь виноградники.

Я не торопился. Искал для себя интерес. И удовлетворился, когда прочёл, что виноделие — один из самых сложных видов человеческой деятельности. Это и стало триггером. Так появилась идея сделать своё вино.

« Это было время, когда как раз возник тренд российского вина, условия созрели, появились люди, интерес. Так что я оказался в правильном месте в правильное время.

## Вина «Шумринки» в портфеле SimpleWine



- 1 Базовые «Семисам», по имени первого хребта Кавказских гор, начинающегося от Анапы и тянущегося по морскому побережью до хребта Маркотх: ● Белое [рислинг / мальвазия / пино блан / алиготе] ● Рислинг / пино блан ● Совиньон блан ● Шардоне / совиньон блан ● Шардоне Резерв ● Красное [мальбек / мерло / сира / кабфран / кабсов] ● Мерло Резерв ● Сира ● Пробув



- 2 Флагманское «Сурб Геворг» 2017 [каберне фран / сира / мерло] названо в честь армянского храма на окраине Гай-Кодзора, который виден с виноградников.
- 3 Два спецалитета: ● Розе «Спелая Роза» [мальбек] ● Десертные «Палава»
- 4 Премиальные «Петрикор», этот термин означает запах земли после дождя. Вина из самотёка и сока первого отжима: ● Алиготе ● Рислинг ● Совиньон блан ● Мальвазия ● Красное [мерло / кабфран / мальбек]



## Блиц-ответы

### Кроме Анапы где бы вы ещё занялись виноделием?

Живу здесь, понимаю анапский терруар, вижу себя только в Шумринке.

### Какой сорт самый любимый?

Назову не сорт, а любимое вино — собственное игристое шардоне/мальвазия.

### Какой сорт хотели бы высадить?

Нечто для усложнения игристых — пино мёнье, например.

### Что бы вы поменяли в нашем винном законодательстве?

Я бы облегчил правила торговли вином и упростил бы для небольших производств систему ЕГАИС, сейчас она избыточна.

### Где проводите отпуск?

Путешествую по различным странам мира.

### Кот или собака?

Кошка Муся.

### Самый большой стереотип, связанный с вашими винами?

Во-первых, что у нас не может получиться хорошее красное вино. Второй — наши вина не похожи на русские, особенно в слепой дегустации.

### Эталонное вино мира?

В прошлом году я попробовал Opus One, был впечатлён.

### Предпочитаете пить или дегустировать?

Дегустировать — это удел специалистов, профессиональный процесс. Я наслаждаюсь вином, это часть трапезы, культуры потребления.

### Сколько вина выпиваете в день?

Когда встречаюсь с друзьями — это может быть бутылка. Если игристое — может, и больше.

### Идеальное сочетание еды с вашими винами?

Хорошие ароматные сыры. Правильно приготовленное мясо. Морские гады, особенно с мальвазией.

### Что вы обычно готовите?

Готовлю редко и просто. Например, пенне алио-олио пепперончино.

### Хобби?

Я занимаюсь выращиванием редких реликтовых растений. В моём саду растут гинко-билоба, калифорнийская сосна, метасеквойя, самые древние растения на Земле.

### Посоветуйте хорошие рестораны в Анапе и окрестностях.

«Ла Веранда», «Мацони» и «Форт Утриш».

УМЕРЕННО И ЧЕСТНО В ВЕСЕЛИЕ И ОТРАДУ,  
А НЕ В ПАГУБУ СВОЕЙ ДУШИ



ЗОЛОТОЕ  
ПЬЮЩИМ

САНКТ  
ПЕТЕР  
БУРГ



ОСОБЫЙ РЕЛИЗ ВОДКИ «ЦАРСКАЯ»,  
ВЫПУЩЕННЫЙ К 350-ЛЕТИЮ  
СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ПЕТРА I –  
ПЕРВОГО ИМПЕРАТОРА ВСЕРОССИЙСКОГО.

 LADOGA

WWW.LADOGASPB.RU

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПОСТАВЩИК В РФ  
АО «ЛАДОГА ДИСТРИБЬЮШЕН»  
+7 (812) 336 96 69; LDistribution@ladogaspb.ru

УМЕРЕННО И ЧЕСТНО В ВЕСЕЛИЕ И ОТРАДУ,  
А НЕ В ПАГУБУ СВОЕЙ ДУШИ

реклама

# Tête de Cheval:

## УНИКАЛЬНАЯ ЗЕМЛЯ И ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Каким бы суперсовременным оборудованием, дорогими саженцами ни обладало хозяйство, успех и качество продукта в первую очередь зависят от терруара. У винодельни **«Помесье Голубицкое»** он по-настоящему уникален.



ФОТО: НИКОЛАЙ ДУНАЕВСКИЙ

Виноградники расположились на Голубицкой стрелке, узкой полосе земли между двумя водными бассейнами: солёным Азовским морем и пресноводным озером Ахтановский лиман, которое омывает южный склон спящего вулкана. Объятые солоноватым морским воздухом лозы растут на богатых микроэлементами вулканических почвах — водоёмы берегут их во время резких перепадов температур, а северо-восточный бриз спасает от болезней.

На этих землях уже около 10 лет развиваются шардоне, пино нуар, рислинг и пино гри из итальянских и австрийских питомников. Именно эти международные сорта используются для производства премиальных игристых вин Tête de Cheval. Объединив силы, эта четвёрка делает вина сложными и многогранными, а классическая технология производства позволяет им достичь высочайшего качества.

В коллекцию Tête de Cheval входят традиционные Brut, Rose Brut, элегантные, не теряющие



популярность сладкие позиции Semi-dry, Sweet и Rose Sweet, также произведённые «шампанским» методом, и вина для искушённых ценителей игристых — нежный Blanc de Blancs, хрустящий Zero Dosage и элегантный Brut Reserve 2017. Каждое вино с разных сторон раскрывает уникальные особенности терруара Голубицкой стрелки. Вина этой линейки появились в продаже лишь два года назад, но уже успели завоевать сердца потребителей и российских винных экспертов — Tête de Cheval считают одним из лучших игристых в стране.

## КОЛЛЕКЦИЯ

**Tête de Cheval Brut** — классика, с ходу задаёт высокую планку для остальных ассамбляжей: светло-соломенный цвет, липа и белая акация в аромате, зелёное яблоко и тона цитрусовых во вкусе, интенсивное минеральное послевкусие.

**Tête de Cheval Rose Brut** — с ним проводим время на солнечной летней веранде или на берегу моря: светло-розовое вино с медным оттенком, ароматами калины, красной смородины и сливочного парфе, вино свежее, ягодное, минеральное в послевкусии.

**Tête de Cheval Semi-dry** — отличный спутник для отдыха на природе с друзьями: в букете преобладают ноты белого клевера, жёлтых фруктов и мёда, у него сбалансированный вкус с оттенками зелёного яблока и сливочное послевкусие.



**Tête de Cheval Sweet** станет прекрасным завершением трапезы, а также идеальным компаньоном для сложных десертов: вино светло-соломенного цвета с оттенком полированного белого золота, в носу аромат абрикоса и персика, тонкие нюансы миндаля и бриоши.

**Tête de Cheval Rose Sweet** подаём с сетом насыщенных сыров и спелыми фруктами: в букете преобладают тона красной смородины и барбариса, у него яркий ягодный вкус и свежее послевкусие.



**Tête de Cheval Zero Dosage** — вино без дозажного ликёра, которое идеально раскрывает уникальный характер винограда «Помесья Голубицкое». Яркий цветочный аромат с тонами лайма, зелёного яблока и приятный вкус с выраженной кислотностью.

**Tête de Cheval Blanc de Blancs** — нежный дрожжевой тон, бриошь, липа, это вино походит на серьёзную Шампань. 100% шардоне дают спелую грушу и яблоко во вкусе, а также ноты миндаля и крауссана в послевкусии.

## НОВИНКИ

### Tête de Cheval Brut Reserve

Вино, которому не нужно сопровождение, оно само по себе — высказывание. В ассамбляж вошли рислинг и шардоне 2017. Первый дал свежий аромат и вкус, а второй поработал над телом и структурой. Выдержанное на осадке 36 месяцев, это вино обладает тонким, интенсивным перлажем, элегантным ароматом спелых фруктов, бриоши и сливочного крема, многослойным и динамичным вкусом с освежающей кислотностью и минеральными оттенками в долгом послевкусии. Tête de Cheval Brut Reserve можно заложить на выдержку — с годами оно будет удивлять всё больше.

# Столичные **звёзды &** Большое Русское **Вино**



«Крыжовник», сет «Время» в Artest



В сотнях ресторанов Москвы, Санкт-Петербурга и Сочи сомелье уделяют много внимания российскому разделу в своих винных картах. Мы попросили их предложить **гастрономические пары с блюдами разных кухонь и стилей**, чтобы подчеркнуть многогранность и универсальность отечественных вин. Материал кропотливо собрали Татьяна Паласова и Анна Кукулина.

## МОСКВА



### Artest

📍 Трубниковский пер., 15, стр. 2

🌿🌿 Michelin Moscow 2022

Проект haute cuisine Аркадия Новикова и шеф-повара Артёма Естафьева. На первом этаже исторического особняка находится chef's table, на втором — основной зал с камином. Команда поваров экспериментирует с ферментацией, заготавливает свои уксусы и мисо.

*Шеф-сомелье Дмитрий Савин советует Темелион 60 Брют от «Лефкадии» к авторскому блюду «Крыжовник» в стиле таджасской оливки из сета «Время»*



### Savva

📍 Театральный проезд, 2

🌿 Michelin Moscow 2022

Исторический ресторан в отеле «Метрополь» с пятизвездочным сервисом и кухней Андрея Шмакова [он же — бренд-шеф отеля] — классической и новаторской одновременно. За винную карту из 360 отборных позиций отвечает шеф-сомелье Янина Мартынюк.

*«Галицкий и Галицкий» Cosaque 2019 & Филе оленя с ремуладом из сельдерея*



### Grand Cru

📍 Малая Бронная ул., 22, стр. 2

🌿 Michelin Moscow 2022

Ресторан-винотека с тонкой, на нюансах, кухней Давида Эммерле. Уважительное отношение к продукту, внимание к деталям и страсть к поиску новых вкусовых сочетаний — ключевые статьи его поварского кодекса. Своим наставником Давид считает Янника Аллено, с которым работал в Париже и Дубае.

*«Галицкий и Галицкий» Рислинг 2020 & Морские гребешки крудо с томатным сердцем и авокадо с соком из узбекских томатов*



### «Большой»

📍 Петровка ул., 3/б, стр. 2

Парадный классический ресторан по соседству с Большим театром. Гастрономические премьеры тут дают сразу два шефа: Кодыр Азимуродов и Маруф Хамидов.

*Sikory Cabernet Sauvignon Family Reserve 2016 & Бычьи хвосты, томлённые в собственном соку, с запечённым сладким перцем*



### «Белуга»

📍 Моховая ул., 15/1, стр. 1 (отель «Националь»)

🌸 Michelin Moscow 2022

Икра на любой вкус, одна из самых больших водочных карт в мире и авангардная кухня Евгения Викентьева с видом на Кремль. Сейчас в ресторане сервируют сет «Теория новых деликатесов» со страусом, конём и черноморским калканом.

*«Галицкий и Галицкий» Рислинг & Егорьевская спаржа с осетровой икрой, муссом из щавеля и сметаной с водорослями*



### White Rabbit

📍 Смоленская пл., 3

🌸 Michelin Moscow 2022

Ресторан must visit для всех неравнодушных к высокой гастрономии. Каждый сезон Владимир Мухин представляет авторские сет, где удивительные комбинации вкусов неизменно подкреплены особой идеей. Место также значится в рейтинге The World's 50 Best Restaurants 2021.

*Sikory Riesling Family Reserve & Балтийский угорь с соусом из петрушки и кислой полбой*



### Balzi Rossi

📍 Кудринская пл., 1

Классический ресторан в высотке на Кудринской площади с меню, построенным на хитах итальянской и средиземноморской кухонь в авторском прочтении. Во главе поварской команды — итальянский шеф Эмануэле Монджилло.

*«Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв & Говядина в перечном соусе*



### Ruski

📍 1-й Красногвардейский проезд, 21, стр. 2

Самый высокий ресторан Европы занимает весь 85-й этаж башни «Око» и будто парит в облаках. В меню — заливное, пельмени, валаамские щи и другие блюда русской кухни в авторском исполнении. В панорамный зал вписаны русская печь и ледяной водочный бар.

*«Усадьба Маркотх» Кюве №1 Резерв 2018 & Подкопчённый олень с томлёным пореем и вишней*



### Кафе «Кранцлер» отеля

«Балчуг Кемпински Москва»

📍 Балчуг ул., 1

С открытой террасы европейского кафе знаменитого гранд-отеля всё лето можно будет наслаждаться панорамой Кремля, пробуя новинки сезонного меню, в том числе и с российскими винами.

*Сомелье Евгений Ильницкий рекомендует нежный и элегантный Совиньон Блан Красная Горка винодельни «Галицкий и Галицкий» к лёгкому летнему тартару из печёной свёклы и брокколи с молодым козым сыром и гранатом*



### «Сахалин»

📍 Смоленская ул., 8

*(гостиница Azimut)*

Свежие морепродукты и рыба Дальнего Востока в исполнении шеф-повара Алексея Когаля. Из зала с аквариумами (откуда ракушки и устрицы и попадают на стол) открывается захватывающий вид на Москву с высоты птичьего полёта.



### «Матрёшка»

📍 Кутузовский проспект, 2/1, стр. 6

Ресторан русской кухни возглавляет бренд-шеф Влад Пискунов. В меню — рецепты XIX века, переведённые на язык современной гастрономии. Основной акцент — на лучших продуктах из разных уголков России. Салат оливье готовят с раковыми шейками и чёрной икрой, а фарш для котлет делают из перепелиной грудки и дальневосточной наваги.

**«Галицкий и Галицкий» Шардоне & Салат оливье**



### Londri

📍 Дмитровский пер., 1а

«Околобутиковый» ресторан находится в «квадрате моды», на пересечении самых модных улиц столицы. Приятно зайти на отельный завтрак перед шопингом или на ланч сразу после. Шеф Александр Штепа составил лаконичное нескудное меню.

**Sikory Riesling Family Reserve 2017 & Перец рамиро с тоннато**



### Niki

📍 Арбатская пл., 14

*(кинотеатр «Художественный»)*

Ресторан при самом старом кинотеатре Москвы с интерьером в стиле модерн и меню, в котором шеф-повар Александр Шуба искусно обыгрывает хиты дореволюционного и советского рациона.

**«Льфакдия» Совиньон Блан / Шардоне 2018 & Морской окунь по-киевски**



### «Рыбы Нет»

📍 Никольская ул., 12

Один из лучших мясных ресторанов в Москве, открытый Аркадием Новиковым в партнёрстве с компанией «Мираторг». За рибом, каре ягнёнка и телятиной осособуко — только сюда, а некоторые приготовленные в технике су-вид блюда от французского шефа Камеля Бенмамара можно брать с собой.

**Loce Simbal, Пино Мёнье 2020 & Стейк топ-блейд с трюфельным пюре**



### «Клёво»

📍 Петровка ул., 27

В ресторане представлены российская рыба и морепродукты в разном исполнении: барабульку и корюшку подают на раскалённой сковороде, копчёную треску — на бруснетте, форшмак из сельди со щучьей икрой предлагают намазать на свежую лепёшку.

**«Усадьба Маркотх» Кюве Блан & Камбала в соусе по-средиземноморски**

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ РЕСТОРАНОВ



### «Шинок»

📍 1905 года ул., 2

Ресторан традиционной русской и украинской кухни со щедрым выбором сала и солений. Летом на тарелку просятся новинки меню: самолепные вареники с сёмгой и рыба сайда. Пообедать с вином особенно приятно на террасе с видом на набережную.

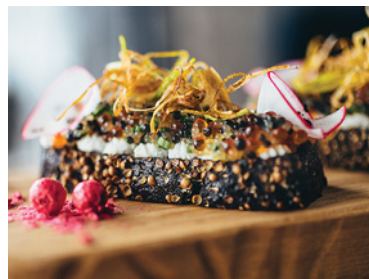
«Сикоры» Шардоне Семейный Резерв & Пелагическая сайда с пюре из сельдерея и чипсами из пастернака



### [КУ:]

📍 Смоленская ул., 8 (гостиница Azimut);  
Большая Грузинская ул., 69; Пресненская наб., 10/2; Лесная ул., 20, стр. 3

Рамен изакая бар с самым вкусным раменом в Москве, лапшу для которого повара делают сами. Японские закуски — от поке и гёдза до хрустящего баклажана и кимчи — прекрасно дополняют совињон и рислинг от винодельни «Сикоры» или розовое от «Галицкий и Галицкий».



### #СибирьСибирь

📍 Смоленская ул., 8  
(гостиница Azimut)

Новое меню ресторана сибирской кухни полностью состоит из локальных продуктов, а в винной карте широко представлены российские вина. Идти надо на оленину, уху с дычком и хруст [тот же сморреброд, только интереснее] с тартаром из сахаринского гребешка.



### Russian Wine Bar & Shop

📍 Бутырский Вал ул., 5

Винный бар, где российское вино встречается с так называемой неорусской кухней от шефа Игоря Котова. Хиты обновлённого меню: салат из печени трески или с сыровяленой говядиной. Внушительную винную карту составлял Артур Саркисян, опираясь на собственный ежегодный гид «Российские вина».

«Галицкий и Галицкий» Шардоне & Зубатка с соусом из изюма и цветной капусты



### Björn

📍 Пятницкая ул., 3

Форпост нордической кухни в Москве со сморребродами, северной рыбой, олениной и культовым «Некрасивым шоколадным пирогом» на десерт. Недавно кухню ресторана возглавил новый шеф Андрей Федосеев.

«Сикоры» Пино Нуар & Подкопчённая утка с исландским сыром



### Uhvat

📍 Рочдельская ул., 15, стр. 41

Ресторан с настоящими русскими печами, в которых долго томятся каши, наваристые супы и пирожки. Например, щи со свиным ребром готовят на медленном огне целые сутки. За аутентичную кухню отвечает Виктор Белей.

«Сикоры» Каберне Совињон Семейный Резерв & Томлённая в печи лопатка телятины с рагу из девяти овощей под соусом жу



### «КрабыКутабы»

📍 Лесная ул., 20, стр. 4

Дружелюбный ресторан с крабами из разных уголков света и блюдами грузинской кухни в авторской интерпретации: кутабы, шаурму и хинкали здесь тоже готовят с дарами моря.



### «Черетто Море»

📍 Пятницкая ул., 52, стр. 1;

Удальцова ул., 1а

Классические рестораны с универсальным рыбным меню и уютным интерьером с эффектно интегрированными в барную зону аквариумами. Ставка сделана на российскую рыбу, которая здесь гармонично сочетается с российским вином.

*«Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка 2020 & Мини-чебуреки с креветками и кальмарами*



### «Воронеж»

📍 Пречистенка ул., 4

Большой ресторан с одним из лучших предложений по стейкам в мире. На первом уровне располагается шумная закусочная, где едят отменные бургеры и домашние сосиски, на втором — основной зал с внушительным меню, на третьем — «мясной клуб» для ценителей.



### Il Pittore

📍 Нахимовский проспект, 45, стр. 1

Ресторан-замок с итальянской кухней от главного «художника» места Марчелло Марай. Вино к ужину в ресторане выбирают в отдельной винотеке, где представлено более 600 наименований.

*«Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc & Филе дорадо со спаржей на гриле*



### «Рыба Моя»

📍 1-я Тверская-Ямская ул., 21; Славянская пл., 2

В ресторанах «Рыба моя» гостей всегда ждёт большой ассортимент свежей рыбы и отборных морепродуктов. Традиционно самые популярные разделы в меню: raw-бар, роллы и суши. За отличное исполнение блюд в каждом из них отвечает бренд-шеф Дмитрий Париков.

*«Галицкий и Галицкий» Шардоне & Тальятелле с сезонными грибами*



### Bigati Bar

📍 Земляной Вал ул., 1/4, стр. 1

Стильный винный бар с отличной кухней и хорошим выбором блюд на компанию, от густого рыбного супа до целой стерляди с овощами на гриле. Приятно, что при высоком уровне кухни цены на еду очень дружелюбные, а на вино — в карте 450 позиций — и вовсе одни из лучших в стране.

*«Галицкий и Галицкий» Красностоп Золотовский & Запечённая голень ягнёнка с овощным рагу*



## BURO. TSUM

📍 Петровка ул., 2 [ЦУМ]

Ресторан, рекомендованный гидом Michelin Moscow 2022, расположен в самом модном универмаге страны и соответствует локации: в меню классика круто замешана с гастрономическими трендами, а великие вина в карте соседствуют с актуальными российскими релизами.

«Сикоры» Каберне Совиньон & Филе говядины с чёрными лисичками



## Touch

📍 Садовническая наб., 7

[ЖК Balchug Viewpoint]

Ресторан с экспериментальной русской кухней от бренд-шефа Никиты Кузьменко, во многом построенной на использовании разных техник ферментации. Важную часть кухни Touch составляют комбучи, укусы и гарумы собственного производства.

«Сикоры» Рислинг Семейный Резерв & Зубатка с ледяным грибом и велюте



## Fish Point

📍 29-й км Новорижского шоссе

[11 км от МКАД]; 41-й км Симферопольского шоссе [22 км от МКАД]

Рестораны на территории рыболовных клубов «Золотой Сазан». Главные герои меню — осётр, форель и карп. Повара обладают особой техникой разделки карпа, так что рыба попадает на тарелку без единой косточки.

«Сикоры» Рислинг Семейный Резерв & Карп, приготовленный на гриле



## «Сыроварня»

📍 Большая Никитская ул., 60, стр. 2

Флагманский ресторан сети одноимённых заведений с европейской comfort food: пастой, пиццей из дровяной печи, приготовленным на открытом огне мясом, ягодными пирогами и целым ассортиментом салатов с сырами собственного производства.



## Л.Е.С.

📍 Тверской б-р, 9

На кухне ресторана творит гастро-ботаник Андрей Колодяжный, приверженец экологичности и чистых вкусов. Основу меню составляют дикоросы, лесные ягоды, грибы, а также другие растительные ингредиенты местного происхождения.

«Сикоры» Рислинг Семейный Резерв & Салат грибиш



## Atlantica Seafood

📍 Кутузовский проспект, 36а

Морепродукты поступают на кухню с Дальнего Востока несколько раз в неделю. Морские плато, а также самые большие в Москве краб-доги и угорь-доги советуем запивать российским белым вином. Каждый день один из деликатесов гостям предлагают по себестоимости.



### Лила Азия

📍 *Сретенка ул., 22/1, стр. 1*

Ресторан паназийской кухни с отсылками к стритфуду. Кроме суши, гёдза и роллов здесь есть, например, паровые булочки бао, напоминающие бургеры. За коктейли в Lila Asia отвечают Владимир Маяков и Андрей Большаков из бара-лаборатории Insider.



### «Зойка»

📍 *Большой Патриарший пер., 8, стр. 1*

Ресторан с фотогеничным интерьером в стиле 20-х, буржуйской едой (например, фаршированная фуа-гра котлета à la russe с соусом из двух видов икры), которую приносят на художественно «битой» посуде, и российскими винами — среди них есть пино мёнье от Loco Simbali и красный blend Proprietary R от «Лэфкадии».



### Дача № 7

📍 *Территория музея-усадьбы*

*«Архангельское»*

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 «Лэфкадия» под запечённую камбалу, а потом прогуляться по зелёному парку.



### «Винный базар»

📍 *vinniybazar.ru*

Сеть винных баров с авторской, но понятной кухней без сложносочинённых подач. Вдобавок здесь часто проходят уютные винные дегустации по разным темам. В коллекции вин, составленной шефом-сомелье Матвеем Селивановым, есть как популярные, так и редкие образцы.

*Loco Simbali Пино Мёнье & Салат с индейкой, булгуром и маринованным баклажаном*



### Мясо & Рыба

📍 *meat-and-fish.ru*

Франшизные рестораны Сергея Миронова в формате стейк-энд-фиш-хауса. Для того чтобы все гости могли выбрать подходящее вино, в карте от шефа-сомелье Дмитрия Замотаева значатся около 200 вин, а более 30 наливают по бокалам, причём по ценам от 290 рублей.

*«Сикоры» Рислинг & Морские ежи*



### «Чайхона № 1»

📍 *chaihona.ru*

В ресторанах сети есть как европейские блюда, так и хиты восточной кухни, вроде лепёшек пичча нон или плова. Именно разнообразное меню сделало заведения столь популярными. Салатом с козьим сыром из летнего меню можно наслаждаться под бокал пино нуара «Балаклава».

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖЬ РЕСТОРАНОВ



## Magnum Wine Bar

📍 Лесная ул., 5Б

Винный бар с авторской кухней, который регулярно получает рекомендацию Wine Spectator и World of Fine Wine за винную карту, где много биодинамики и позиций с высокими оценками мировых критиков. Среди российских вин в ней есть рислинг от «Галицкий и Галицкий».



## Steak It Easy

📍 [steakiteasy.ru](http://steakiteasy.ru)

Рестораны с большим выбором первоклассных стейков, от классического филе миньон до фирменного рибая с трюфельным маслом, под который стоит взять бутылку красного бленда Кюве №1 Резерв [каберне совиньон, сира и мерло] от хозяйства «Усадьба Маркотх».



## Petrovsky Park Congress Hotel

📍 Ленинградский проспект, 36, стр. 33

Отель премиального уровня расположен в непосредственной близости от исторического центра Москвы. Гостям предлагается посетить ресторан русской кухни Heritage, где они смогут по достоинству оценить винные позиции от российских производителей.

*Рекомендация от шефа: утиная грудка и Каберне Совиньон Семейный Резерв хозяйства «Сикоры» — отличное сочетание, где сыр и грецкий орех придадут пикантный вкус напитку и оттенят его терпкость.*



## Курорт «Царьград»

📍 д. Спас-Тешилово, 3

Подмосковный курорт в древнерусском стиле с шестью ресторанами, где под национальную кухню рекой льётся российское вино. В мясном гриль-ресторане «Дружина» мерло от винодельни «Сикоры» можно заказать к приготовленному в квасе ягнёнку из русской печи.



## Ресторан Олега Сироты

📍 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 «Лефкадия», «Сикоры» и «Усадьба Маркотх».



## DoubleTree by Hilton Moscow — Marina

📍 Ленинградское шоссе, 39, стр. 1

Marina, флагманский отель DoubleTree by Hilton в Москве, находится в нескольких шагах от единственного на территории столицы водохранилища и располагает парком с вековыми деревьями. Гости могут отдохнуть от городской суеты в живописном природном анклав. Этим летом в ресторане La Veranda и лобби отеля представлена целая страница российских вин, включая топ от «Лефкадии» — Резерв.



## САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



Lotte Hotel



### Lotte Hotel

📍 Антоненко пер., 2

Флагманская концепция всей сети Lotte — японский ресторан Megumi, славящийся феноменальным качеством продуктов и ювелирной точностью работы поваров. Кроме Megumi в отеле работает ресторан The Lounge, сочетающий средиземноморские, паназиатские, мексиканские, корейские и русские рецепты. *Темелион Брют Розе & Креветки кандазури*



### Four Seasons Hotel Lion Palace

📍 Вознесенский проспект, 1

В легендарном «доме со львами» работают два ресторана: японский Sintoхо и итальянский Percorso. Percorso — редкий для наших широт пример роскошного вечернего итальянского ресторана. Sintoхо представляет блюда тех трёх городов, которые соединились в его названии (Сингапур, Токио и Гонконг), а также внушительную коллекцию не только вин, но и sake.



### Astoria

📍 Большая Морская ул., 39

Ресторан «Астория» на первом этаже легендарного отеля в настоящий момент определяет себя как haute casual — отличное качество продуктов, меньше белых скатертей и более неформальный сервис.

*«Галицкий и Галицкий» Cosaque Кюве №1 & Тушённая 24 часа Баранина с копчёной красной паприкой, картофелем, горчицей и эстрагоном*



## Bellevue

📍 *Набережная Мойки, 22*

Один из самых известных панорамных ресторанов города на девятом этаже отеля Kempinski Moika 22. Летом работают сразу три террасы. В меню — современное прочтение петербургской кухни, которая легко сочетала русские вкусы и продукты с французскими рецептами.



## La Vue

📍 *Пироговская набережная, 5/2*

Ресторан La Vue на крыше отеля «Санкт-Петербург» известен роскошными видами. Их дополняет европейская кухня с упором на морепродукты, круглогодичное трюфельное меню и винная карта с большим разделом российских вин.

*«Галицкий & Галицкий» Красная Горка Пино Нуар & Сочное филе утиной грудки, обжаренное в jospreg до хрустящей корочки, с пюре из корня сельдерея и свёклы*



## L'Europe в «Гранд Отель Европа»

📍 *Михайловская ул., 1/7*

Один из старейших ресторанов и отелей города. «Европа» открылась в 1905 году, и с тех пор здесь кормят в исторических интерьерах блюдами европейской кухни, а два раза в месяц, по воскресеньям, устраивают шикарные бранчи.

*«Усадьба Маркотх» Сира Резерв & Жареная перепёлка с картофельным круассаном и ароматным трюфелем, с зелёной спаржей и грибным соусом*



## The Gril Hilton Saint Petersburg ExpoForum

📍 *Петербургское шоссе, 62, корп. 1*

Ресторан отеля Hilton предлагает обширный выбор блюд с гриля, а также стейки из собственной камеры для выдержки мяса, где гости могут сами выбрать понравившийся кусок.



## «Птички и ягоды» в «Президент-Отеле»

📍 *Приморское шоссе, 572*

Ресторан у Финского залива в «Президент-отеле» в Зеленогорске состоит из основного зала, террасы с видом на воду и нескольких беседок. В меню царит подходящая к загородной расслабленности эклектика, сочетающая всё на свете, от борща и пасты до хумуса и запечённого авокадо.



## R-terrace

📍 *Почтамтская ул., 4*

Летняя терраса на шестом этаже отеля Renaissance St. Petersburg Baltic с видом на Исаакиевский собор. Заметное место в меню занимают бургеры, кроме них — европейская классика: стейки, паста, салаты и закуски.



### «Строганов Стейк Хаус»

📍 Конногвардейский бульвар, 4

Легендарный стейк-хаус в этом году отметил 15-летие, и за это время его концепция не претерпела изменений: «мясная классика» от тартаров до стейков. В карте среди вин Франции и Нового Света вполне уютно себя чувствуют тщательно отобранные российские.



### «Русская Рюмочная №1»

📍 Конногвардейский бульвар, 4

Несмотря на название, это полноформатный ресторан, да ещё и ставший уже достопримечательностью города. К блюдам русской кухни можно выбрать водки или настойки из огромной коллекции, а можно и российское вино.



### «Блок»

📍 Потёмкинская ул., 4

Мясной ресторан Александра Раппопорта с роскошным панорамным видом и внушительным выбором стейков располагает хорошо скомпонованной винной картой с очевидным упором на красные.

*«Галицкий & Галицкий» Розе & Карпаччо из пикань с огурцом и редисом*



### «Банщики»

📍 Дегтярная ул., 1а

Большой и уютный ресторан современной русской кухни в историческом здании Дегтярных бань. Шеф-повар Станислав Лехово переосмысливает старинные русские рецепты, применяя и традиционные, и новейшие техники. В «Банщиках» коптят и вялят оленину и утку, солят сало, готовят собственные соленья и пекут хлеб примерно так же, как это делали в Санкт-Петербурге 200 лет назад, и одновременно используют в блюдах сочетания продуктов и вкусов, которые раньше не существовали, но идеально ложатся в привычную российским фудди вкусовую палитру. Один из самых популярных разделов меню — «Пельмени и вареники», где есть и ставшие городским хитом ржаные вареники с сулугуни, творогом и зеленью, и даже чёрные вареники с рыбой и красной икрой. Строганину делают из копчёного гуся и подают с соусом из моршки, крокеты из трески сервируют с домашним майонезом из черемши, ромовую бабу дополняют мороженым из ряженки и чёрной смородиной, а знакомый с детства «Наполеон» — клубникой, нектаринами, фисташковым и карамельным кремом. В винной карте российские вина занимают значительное пространство.





## Nordic

📍 Пулковское шоссе, 107

В ресторане новой северной кухни Санкт-Петербурга есть как а ля карт, так и дегустационный сет «Пульс Севера», который разработали шведские шефы Даниэль Хогландер и Никлас Йонссон [Aloë, \*\* Michelin].

*«Галицкий & Галицкий» Красная Горка Розе & Тартар из нерки с облепихой и морковью*



## Kapital Bar

📍 Проспект Добролюбова, 11

Бар неподалёку от Harvest выделяется даже на таком фоне, сделал ставку на российские вина и кофе. В карте несколько десятков отечественных позиций, некоторые редкие дорогие вина можно попробовать по бокалам через Coravin.



## «Штакеншнейдер»

📍 Миллионная ул., 10

Шикарно оформленный ресторан в историческом доме архитектора Андрея Штакеншнейдера. Посуду изготовили на заказ на Императорском фарфоровом заводе, а подают на ней блюда русской кухни.

*Loco Cimbali Red Barrique 2018 & Утка разварная с капустным взваром*



## Le Courage

📍 Басков пер., 2

Ресторан русской кухни с удивительным интерьером, который построили сразу как «состаренный»: потёртые стены, лепнина со сколами, антикварная мебель. В таком антураже подают соленья, пирожки, блины, тартины-бутерброды и т. д.



## «Гуси-Лебеди»

📍 Коломяжский проспект, 19/2

Грандиозный по размеру ресторан на втором этаже ТЦ «Капитолий» с широким меню. Здесьняя версия русской кухни позиционируется как «в гостях у бабушки»: холодец, домашняя тушёнка из разной дичи, жаркое в горшочке, котлеты и пирожки всех видов и сортов.



## «Литературное кафе»

📍 Невский проспект, 18

Один из старейших ресторанов города находится на том месте, где в начале XIX века была кондитерская Вольфа и Беранже, в которой бывали все известные русские писатели. И здесь по-прежнему предлагают русско-европейскую кухню с изящными французскими акцентами.



## Monza

📍 *Конюшенная площадь, 2г*

Средиземноморский ресторан в стиле ар-деко с огромными окнами, вдохновлённый королевской виллой в Монце. В меню много блюд из рыбы и морепродуктов, но и про мясоедов здесь не забывают.

*Имение «Сикоры» Рислинг 2019 & Чёрная треска с кремом из вяленых томатов*



## Minerals

📍 *Невский проспект, 7–9*

Недавнее пополнение компании петербургских ресторанов высокой кухни находится в превращённом в пятизвёздочный отель историческом доме Вавельберга. Интерьер отделан чароитом, мрамором и ониксом, за кухню отвечает шеф-повар Валерий Горинов, который представляет своё видение лучших региональных продуктов России, от ладожского судака до камчатского краба.

*«Лефкадия» Шардоне & Карельский белый гриб, квасное сусло, цветная капуста*



## Tesla Bar

📍 *Рубинштейна ул., 30*

Бар на самой коктейльной улице города отличается от соседней интерьером в стиле стимпанк, наличием винной карты и привычкой подавать к коктейлям «гарниры», то есть лёгкую закуску. В меню современная городская классика от бургеров до том-яма.



## Этаж 41

📍 *Площадь Конституции, 3/2*

Самый высокий в Санкт-Петербурге панорамный ресторан на высоте 150 метров. Меню сочетает блюда европейской, русской и паназиатской кухни.



## Cococouture

📍 *Набережная Адмиралтейского канала, 2и*

Ресторан высокой кухни Матильды Шнуровой и шеф-повара Игоря Гришечкина на острове Новая Голландия. Сервируют один из двух дегустационных сетов, а в баре можно попробовать самые известные блюда шеф-повара по короткому меню а ля карт. Игорь Гришечкин — один из пионеров новой русской кухни, соединившей локальные сезонные продукты с актуальными техниками и подачами.



## all Seasons

📍 *Большая Морская ул., 34*

Согласно названию, меню в ресторане обновляется каждый сезон. Кухня шеф-повара Сергея Ярославцева довольно затейливая: утиную грудку он подаёт с морковью, бузиной и луковым демиглясом, а ферментированную и обжаренную цветную капусту — с солёным желтком и муссом из пармезана.



## Вилбао

📍 *Суворовский проспект, 17*

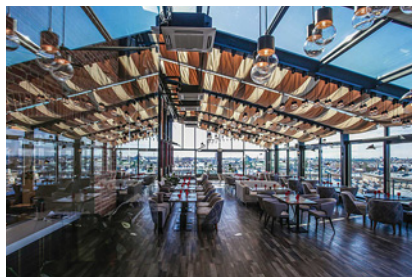
Единственный в Санкт-Петербурге ресторан баскской кухни. В меню — сеты пинчос (хамон, манчего и т. п.), крокеты из трески, плато из разных видов рыбы и т. д. В разделе десертов лидирует баскский чизкейк. Винную карту составил Евгений Шамов с упором на Испанию и Португалию, но и российские вина здесь представлены вполне убедительно.



## «Нихао Москва-Пекин»

📍 *Аптекарская набережная, 8*

Премиальный китайский ресторан с чисто китайской командой на кухне и удивительными редкостями вроде грибов мацутаке, которые возят из Китая, как и почти все соусы и приправы. Меню соединяет традиции шаньдунской, гуандунской и пекинской кухни. Есть также раздел с европейской кухней, представленный французским шефом.



## «Невесомость»

📍 *Большой проспект П.С., 37*

На 10-м этаже отеля «Введенский» находится ресторан с впечатляющим видом на центр Петербурга. Кухней руководит Игнат Гаврилов, прежде работавший под руководством Адриана Кеттласа. Кроме авторских изобретений в меню много блюд с угольного гриля.

*Обширную винную карту разработал Александр Рассадкин.*



## Romeo's

📍 *Проспект Римского-Корсакова, 43*

Итальянский ресторан с собственной кондитерской. Кроме классики итальянской кухни есть и русские, и европейские блюда. Но главные хиты родом, конечно, из Италии: пицца, паста, равиоли и яркие итальянские десерты.



## Gorki Golf & Resort

📍 *Ленинградская область,*

*Ломоносовский район,  
посёлок Горки Гольф, стр. 2*

Ресторан загородного гольф-клуба с панорамным видом на игровое поле. Команда кухни плотно работает с местными фермерами, по максимуму используя локальные продукты.

*Имение «Сикоры» Рислинг & Паназитский салат с креветками и кальмаром*



## Загородный клуб «Скандинавия»

📍 *Парковая ул., 16*

Загородный клуб и отель в Сестрорецке на берегу Финского залива. В ресторане «Бельвью Брассери» на даче Шелепина предлагают европейскую кухню, а в винном баре «Скандинавия» — блюда на гриле.

*«Галицкий и Галицкий» Красная Горка Со-виньон Блан & Хрустящий лосось с брокколи, крем из тыквы с красным карри*

*Лосо Cimbali Красное & Телятина с кремом из зелёного горошка и томатами*

Чёрная икра с оладьями и воздушным сливочным кремом в ресторане «Брунелло»



### «Брунелло»

📍 Эстонская ул., 51

*[«Казино Сочи», Красная Поляна]*

Ресторан высокой кухни под руководством бренд-шефа Ильи Захарова. Превосходного качества морепродукты здесь подают сольно и в составе авторских блюд. Например, ризотто готовят с гребешком и угрём, а к стерляди добавляют мидии и вонголе.

*«Лефкадия» Magnatum Rose Extra Brut & Чёрная икра с оладьями и воздушным сливочным кремом*

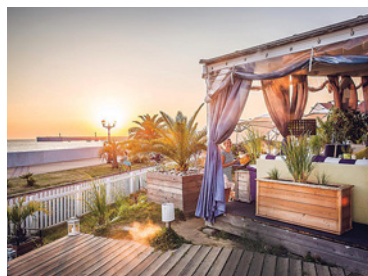


### «Высота 5642»

📍 65 лет Победы ул., 50

Самый популярный ресторан на Имеретинской набережной. Адыгская и кавказская кухня здесь встречается с американской, а в кондитерской пекут хрустящие круассаны, как в Париже. Для ценителей российского вина есть такие редкие релизы, как красностоп золотовский от «Галицкий и Галицкий».

*«Лефкадия» Темелион Розе Брют & Хинкали с креветкой и бурратой*



### «Парус»

📍 Парусная ул., 7

Кафе авторской черноморской кухни с пляжем для гостей, где днём яблоку негде упасть, а во время заката аншлаги уже на веранде с ротанговыми креслами. Под российские белые вина, апельси и петнаты здесь подают фиш энд чипс из кефали и рапанов, только что снятых с мангала.



### «Яблоки печём»

📍 Комсомольский пер., 4а

*(Красная Поляна)*

Ресторан современной деревенской кухни Геры Митрош в сердце Красной Поляны. Блюда готовят в русской печи и подают их с вином со всего света. В карте есть лучшие релизы российских хозяйств, а игристое Cuvée de Vitmer наливают и по бокалам.

*Имение «Сикоры» Каберне Совиньон & Филе утки с полбой и лесными ягодами*



### «Раки и Гады»

📍 Бестужева ул., 1/1

Гастропаб, куда непременно стоит идти на раков — их здесь готовят десятками способов: варят в тёмном стауте, жарят в специях, подают с кукурузой, грибами, яблоками и лимоном. Сочетать раков лучше всего с ледяным игристыми «Балаклава» от «Золотой Балки».



### «Сыроварня»

📍 [syrovarnya.com](http://syrovarnya.com)

В Сочи три ресторана «Сыроварня», и каждый со своим цехом по производству сыра. В меню — мидии в соусе «Три сыра», сырный суп с беконом и брокколи, тартар из говядины со стрчателлой и другие самобытные блюда. К открытию сезона российских вин в карте заведения стало ещё больше.



### La Luna

📍 Таврическая ул., 1

Ресторан в Имеретинской бухте, которым больше 20 лет владеет одна семья. Место популярно среди сочинцев и гостей города-курорта как локация для больших праздников — в меню, где хинкали и шашлыки соседствуют с пастой и морепродуктами, найдётся блюдо для каждого гостя.



### Sel Marin

📍 Орджоникидзе ул., 1а

*(отель Pullman Sochi Centre)*

В ресторан стоит зайти, даже если вы остановились не в отеле Pullman. Веские поводы — попробовать новый винтаж розового вина «Галицкий и Галицкий» в паре с салатом из манго, креветок и киноа, а также оценить сочетание шардоне Loco Cimbali и пасты с ragu из телятины.

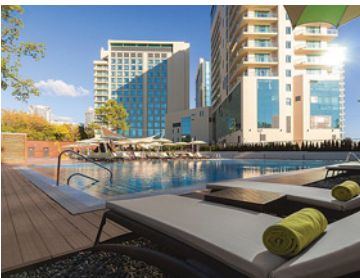


### «Фабрика Вкуса»

📍 Нижнеимеретинская ул., 171

Двухэтажный ресторан с детской комнатой и просторной террасой. Устрицы, паста в сырной голове от шефа Владимира Сутовкецкого и приготовленная на углях форель будут ещё вкуснее под шардоне Loco Cimbali, которое здесь наливают по бокалам.





## Отель Mercure

📍 **Орджоникидзе, 1а**

Отель удобно расположен в самом сердце Сочи и в сезон открывает для гостей частный пляж [общий с отелем Pullman]. После отдыха у моря или бассейна хорошо выпить на террасе бара бокал красnodарского рислинга от хозяйства «Сикоры» или совинона от «Лефкадии».



## Mare d'Amore

📍 **Нижнемеретинская ул., 3б**

*(посёлок Сириус)*

Ресторан на берегу моря, где всегда есть живые морепродукты и игристое, а также приготовленные на огне рыба и мясо под более плотные вина. К стейку мясника стоит заказать мощное вино Cosaque от хозяйства «Галицкий и Галицкий».

*«Галицкий и Галицкий» Рислинг & Фирменные черноморские мидии в соусе дорблю*



## «Океан»

📍 **Воровского ул., 35а**

Ресторан средиземноморской кухни, где пасту делают вручную, а тесто для пиццы выдерживают 36 часов по традиционному итальянскому рецепту. Шеф-сомелье Delmar Family Анастасия Вильянова отмечает, что к ужину гости всё чаще выбирают российское вино.

*«Балаклава» Брют Розе Резерв & Лингвини с морепродуктами и томатами*



## Mamai-Calé

📍 **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 обновил меню, в нём 25 сезонных блюд, среди которых нисуаз со стейком из тунца и спаржей, авокадо «Фаберже» с камчатским крабом, филе судака с эспумой из чоризо и пюре из цветной капусты. В винной коллекции клуба 5000 бутылок, но, если хотите избавить себя от мук выбора, попробуйте Cosaque от «Галицкий и Галицкий» и каре косули с муссом из корней и соусом бордолез — по словам шефа-сомелье Ивана Калинко, эта пара стала классической. А к красностопу «Галицкий и Галицкий» **Иван советует** осетинский мини-пирог фиджин с бараниной.





## ЛuckyDze

📍 Бестужева ул., 1/1 (ТРЦ «Мандарин»)

Купаты от шефа, хачапури по-аджарски с форелью и известный далеко за пределами Сочи «Наполеон» — на кавказскую кухню в этот ресторан съезжаются со всех концов Краснодарского края. Пино нуар или совиньон от «Галицкий и Галицкий» составят отличные пары к большинству блюд.



## «Черетто Море»

📍 Курортный проспект, 105

[ЖК «Актёр Гэлакси»]

Ресторан в морском стиле с уютным балконом. В широком меню, где блюда паназитатской кухни сочетаются с итальянскими хитами, гости с разными предпочтениями найдут что-то для себя. Черноморского калкана и командорского кальмара готовят на открытом огне.

*Имение «Сикоры» Рислинг & Свежие гребешки или морские ежи из аквариума*



## Гастробар «Море»

📍 Приморская ул., 3, стр. 1

Гастробар с устрицами, мидиями, авторскими блюдами из локальных продуктов и разнообразной винной картой. Вдобавок с террасы открывается великолепный вид на море и закат. Команда заведения также предлагает первоклассный кейтеринг для прогулок на яхте и пикников.



## «Баран-Рапан»

📍 Театральная ул., 11

На первом этаже ресторана действует простое меню на каждый день, на втором подают деликатесы из аквариума и изысканные блюда шефа Андрея Грязева. Вино к еде виртуозно подбирает шеф-сомелье Максим Кочнев, выпускник московской «Энотрии» и L'Ecole du Vin de Bordeaux в Бордо.

*«Лефкадия» Magnatum Rose Extra Brut & Pary из черноморского рапана со сморчками в сливочном соусе и лимонным сабайном*



# СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА

— 1 8 8 8 —



[www.sunvalley1888.ru](http://www.sunvalley1888.ru)

«Солнечная Долина» – винодельческое предприятие, расположенное в живописном уголке юго-восточного Крыма. Со времен греков и генуэзцев здесь сохранилось особое отношение виноделию. Гармоничное сочетание влияния солнца, моря, богатых кремнием почв позволяет выращивать уникальные автохтоны: Эким Кара, Джеват Кара, Сары Пандас, Кок Пандас, Кефесия.

В 1888 году князь А.С. Голицын обратил внимание на терруар Солнечной Долины и, при поддержке князя К.А. Горчакова, создал винодельческое хозяйство «Архадерессе». Вина хозяйства удостоивались международных наград, были известны в России и за рубежом, поставлялись к императорскому двору, кагоры закупались епархиями Православной Церкви.

На экскурсиях и дегустациях «Солнечной Долины» вы почувствуете связь вина с природой и историей. Неизгладимое впечатление произведут подвалы, основанные Голицыным, с длинными галереями дубовых бочек. Посещение современного завода виноделия погрузит в тонкости мастерства виноделов.

Известная легендарными ликерными винами, «Солнечная Долина» не останавливается на достигнутом и представляет новинки: игристое Меганом, сделанное «по классике», сухие красные Марселан Reserve и Кариньян.

Россия, Республика Крым, г. Судак, с. Солнечная Долина, ул. Черноморская, д. 23

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Идеи для путешествий по России

Опытные путешественники знают: классно и вкусно там, где есть сомелье и хорошие винные карты. Ок, не только там, но там-то уж точно. Добавив в принцип выбора внимание к российским винам, **мы составили свой шорт-лист для нетривиальных и удобных путешествий по России этим летом.**

Ловите: здесь маршруты от SWN, а также проекта **Inspirator Travel\***.

В первой части обзора вы найдёте маршрут под лозунгом «Осваиваем Юг, или Не Сочи единым» [с винодельнями!], а далее — летаем по всей стране и каждые выходные открываем новый российский город. В путь! Авторы текстов: Яков Лысенко, Валерия Труфакина, Анна Пестова, Анастасия Прохорова и сомелье из группы поддержки проекта **«Большое Русское Вино»**

*\* На сайте [inspirator.travel](https://inspirator.travel) — гайды по всему миру для тех, кто не любит планировать, но хочет насыщенно проводить время в путешествиях, не потратив ни минуты на поиск. Inspirator вдохновляет на спонтанные поездки и предлагает уже готовые маршруты.*

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ РЕСТОРАНОВ



# АНАПА — НОВОРОССИЙСК — ГЕЛЕНДЖИК — ЛАГО-НАКИ — АРХЫЗ — ЭССЕНТУКИ

## Осваиваем Юг

Черноморское побережье — про чистое море, горный воздух и нетронутую природу. В Анапу едем смотреть на болотные кипарисы на озере Сукко, дышать ароматами хвои и морских водорослей в заповеднике «Утриш», а затем поднимаемся на скалу Ласточкины Гнёзда, с которой открывается захватывающий вид на горы и бескрайнее море. Также отдыхаем в гольф-клубе «Раевский» и дегустируем местные вина в Имении «Сикоры» и хозяйстве «Гай-Кодзор».

В часе езды расположился **Новороссийск** — здесь гуляем по набережной Адмирала Серебрякова, посещаем мемориальный комплекс «Малая земля» и крейсер-музей «Михаил Кутузов». Освежаемся в озере Абрау, а затем отправляемся на экскурсию по винодельням «Абрау-Дюрсо» и Chateau Pinot.

Отдельный день стоит выделить на посещение «Долины Лефкадия» — лавандовые поля, трюфельные плантации и дегустации прямо на виноградниках.

Продвигаясь чуть южнее, оказываемся в **Геленджике**. Живописная бухта, самая длинная в России набережная, гастроточки от топовых ресторанов, современные винодельни — курорт на глазах превращается в русские Канны. Смотрим на город с высоты птичьего полёта, взбираясь на Маркотхский хребет по канатной дороге, и плаваем в кристально чистом бирюзовом море в лагуне Голубая Бездна, расположившейся между селом Дивноморским и посёлком Джанхот. Ещё одно уникальное место — высокогорное плато **Лаго-Наки**, здесь сразу несколько природных зон: от широколиственных лесов до альпийских лугов, цветущих с середины весны до середины осени. Дышим горным воздухом, наслаждаемся рододендронами, фиалками, лютиками и «дикими тюльпанами», гуляем по местным пещерам Нежная и Большая Азишская



«Море»

и смотрим на водопады Руфабго. Удивляет и **Архыз** — село и одноимённый все-сезонный курорт в горной части Зеленчукского района Карачаево-Черкесской Республики. Это край горных озёр, минеральной воды, водопадов и бурных рек. Лето — прекрасная пора для горных походов по Тебердинскому заповеднику, конных прогулок и сплаву по реке Большой Зеленчук.

В **Ессентуках**, на земле минеральных источников, гуляем по Курортному парку с гротами, фонтанами и старинными зданиями, пьем минеральную воду в галерее «Пятитысячник», а затем отправляемся на оздоровительные процедуры в грязелечебницу им. Семашко.

## Ресторан Nacional

📍 Анапа, Маяковского ул., 26

Интерьер, сочетающий в себе несколько направлений искусства, вид на Чёрное море — в Nacional идём встречать живописные закаты и наслаждаться блюдами европейской и средиземноморской кухни в сопровождении вин от хозяйств «Лефкадия», «Маркотх», «Галицкий и Галицкий».

## Ресторан «Море»

📍 Анапа, Набережная ул., 2

Ресторан в центре города на берегу моря с открытой кухней и панорамными окнами, где можно попробовать блюда черноморской и средиземноморской кухни, а также лучшие локальные вина. Садитесь на террасе и наслаждайтесь морским бризом, джазовыми композициями.

*Рислинг Sikory & Дорада на гриле*

*Совиньон Блан от «Галицкий и Галицкий» & Мидии под соусом горгонзола*

## Ресторан Brookwin

📍 Анапа, Ленина ул., 10

Семь лет назад этот ресторан стал первым в стране с винной картой, состоящей исключительно из российских позиций. Здесь нет классического меню: блюда меняются в зависимости от сезонности продуктов, выхода на рынок новых винтажей вин и вдохновения команды. Но в летний сезон делается акцент на черноморские деликатесы свежего улова.

## Гриль-бар «Кусто»

📍 Анапа, Маяковского ул., 26

Морской бриз, крики чаек и пленительный закат — в «Кусто» великолепная открытая терраса, которая идеально подойдёт для летних романтических вечеров за бокалом вина. И ему найдётся прекрасное сопровождение — здесь богатый выбор блюд из морепродуктов на гриле.



Nacional



«Кусто»



Оказавшись в гостях у Brookwin, нельзя пройти мимо камбалы, запечённой с пряными травами в соусе из оливок, — она магически сочетается с бокалом Шардоне от «Усадьбы Маркотх».



Рыбка из ресторана «Племя» в Лаго-Наки (описание на следующем развороте)



«Причал 93»

## Отель Mövenpick Resort & SPA Anapa Miracleon

📍 Анапа, Пионерский проспект, 253/1

Расположенный на большой зелёной территории с собственным песчаным пляжем, этот отель — отличное место для семейного отдыха и гастрономических впечатлений. Последние подарит ресторан Grape, где подают блюда средиземноморской кухни в сочетании с локальными винами.

## Grand Hotel Anapa

📍 Анапа, проезд Голубые Дали, 1

Бассейны, пляж с лечебным кварцевым песком, SPA-центр, лаунж-зоны — в Grand Hotel Anapa, который напоминает девятипалубный круизный лайнер, просторно и комфортно. Рестораны Sunset и Prime радуют европейской кухней и панорамным видом на море, а бар Sam First — авторскими коктейлями. В винном бутике отеля можно набрать отпускных сувениров: здесь представлены вина 35 хозяйств со всей страны, включая Кубань, Ростовскую область, Крым и Владикавказ.

## Ресторан «Маринад»

📍 Геленджик, Шмида ул., 1

Локальные продукты, гастрономические встречи с шеф-поваром, музыкальные и стендап-вечера — «Маринад» — отличное место для встречи с друзьями. Оно найдёт, чем удивить даже самого продвинутого винного эксперта, ведь в карте ресторана более 180 вин, и 42 из них — от южных виноделен России.

Рислинг Семейный Резерв Имени «Сикоры» & Черноморский пеленгас с бамией и тремя видами пюре

Cosaque от винодельни «Галицкий и Галицкий» & Рёбра молодого бычка

## Отель «Метрополь»

📍 Геленджик, Революционная ул., 53

Здесь одна из самых обширных вариаций гастрономии на побережье. В ресторане «Ривьера» — изысканные завтраки и тематические ужины с черноморской, европейской, азиатской и восточной кухней. В ресторане «Мистраль» — мясо,

рыба и морепродукты, приготовленные на керамическом экогриле Kamado. И не забудьте попробовать стритфуд-позиции в баре «Азур».

Игристое Магнатум Розе от «Лефкадии» & Плато из морепродуктов в ресторане «Мистраль»

## Паб-пекарня «Причал 93»

📍 Геленджик, Революционная ул., 47

Место с обширной винной картой, только российских вин — более 300 позиций. Здесь пекут легендарный хлеб, который гости везут друзьям и близким в другие города. Здесь готовят свежайшую черноморскую рыбу, варят лучший том-ям и устраивают гастрономические встречи с сетовым меню и местными виноделами. Фирменное блюдо — авокадо с креветками, к которому великолепно подходит Рислинг Имени «Сикоры».





Бар «55»



Ресторан кавказской кухни «Трофей» в Геленджике на улице Мира

## Ресторан «На Круче»

📍 Геленджик, Черноморская набережная, 8

Ресторан расположен на 18-метровом обрыве скалистого южного берега — здесь невероятный вид на бескрайние просторы Чёрного моря и прекрасная локальная кухня.

**& Заказывайте нежнейшую голяшку ягнёнка с молодым картофелем в сопровождении Мерло от «Усадьбы Маркотх».**

## Ресторан «Мясо и вино»

📍 Геленджик, Революционная ул., 21а

Место, где умело жарят мясо и сервируют сыры локальных фермерских хозяйств в сопровождении российских вин. Идеальное сочетание — стейк филе миньон и Созаце от винодельни «Галицкий и Галицкий».

## Ресторан «Рыбинск»

📍 Геленджик, Лермонтовский бульвар, 9

Летняя веранда, спрятанная в тени растений, вид на Геленджикскую бухту, блюда из местных морепродуктов, сезонных овощей и фруктов — в «Рыбинске» наслаждаемся морским бризом и пробуем кальмара гриль в паре с Рислингом Имения «Сикоры».

## Ресторан «Сыроварня»

📍 Геленджик, Лермонтовский бульвар, 11

Ещё один проект Аркадия Новикова в Геленджике. У «Сыроварни» две большие веранды, собственный оборудованный пляж с шезлонгами и бунгало, откуда можно заказать блюда итальянской кухни. Ресторан напоминает оранжерею — с любой его точки открывается панорамный вид на бухту. Берём паппарделле со шпинатом и креветками и бутылку Алиготе от «Усадьбы Маркотх».



«Маринад»



«На Круче»



Ресторан «Рыбинск» с видом на Геленджикскую бухту

## Ресторан «Трофей»

📍 Геленджик, Мира ул., 21, корп. 2

Ресторан кавказской кухни, где часто проводятся эногастрономические ужины. Здесь очень просторно, много света, зелёная территория и большая веранда. Пробуем хачапури по-мегрельски с Ширазом от винодельни «Мантра».

## Бар «55»

📍 Новороссийск, Советов ул., 55

Дегустации с виноделами, черноморская кухня и диджей-сеты по вечерам — бар «55» собрал отличную коллекцию российского вина: здесь представлены как крупнейшие отечественные хозяйства, так и микровинодельни. Обязательно попробуйте улиток в сочетании с Шардоне от «Усадьбы Маркотх», а также запечённый камамбер с Пино Мёнье от Loco Cimbali.

## Ресторан «Племя»

📍 Лаго-Наки, территория парк-отеля «Пихтовый бор»

Расположенный на высоте 1200 метров над уровнем моря в пихтовом лесу, это единственный в стране ресторан без электричества — блюда здесь готовятся на открытом огне. Сдержанный интерьер в скандинавском экостиле, не отвлекающий от авторских блюд средневековых японской и французской кухонь. Советуем попробовать скумбрию с запечённым баклажаном и щавелем — в сопровождении розе Красностоп Золотовский На террасах Имения «Сикоры».

## Ресторан «Высоцкий»

📍 Архыз, посёлок Романтик, Горная ул., 2,

Расположен в сердце горнолыжного курорта Архыз на территории отеля «Вертикаль». Это ресторан традиционной кавказской кухни, все блюда готовятся

из локальных продуктов. Обязательно стоит попробовать кыйму — кавказскую колбасу из говядины, которая обжаривается и подаётся с гарниром из пюре и домашнего сыра. Она идеально сочетается с Каберне Франом от «Лефкадии».

## Кафе «У Серёжи»

📍 Ессентуки, Пятигорская ул., 149

Заведение кавказской и европейской кухни, отлично сочетающейся с российскими винами. Советуем попробовать корейку барашка на мангале в сочетании с красным вином Cosaque от винодельни «Галицкий и Галицкий».

ЧИТАЙТЕ **SWN.RU**

Популярный ресурс о вине и гастрономии



ЛЕТОПИСЬ РОССИЙСКОГО РЫНКА ВИНА |  
ГАСТРОНОМИЯ, РЕСТОРАНЫ, ШЕФЫ | ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЛУЧШИХ  
ВИНОДЕЛОВ МИРА | РЕЙТИНГИ И ДЕГУСТАЦИИ

ПОПОЛНИТЕ СВОЮ БИБЛИОТЕКУ ПОЛНЫМ НАБОРОМ **SWN** ЗА 2021 ГОД  
ПОДРОБНЕЕ: [info@simplewinenews.ru](mailto:info@simplewinenews.ru)



А ТАКЖЕ ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ





«Угли-Угли»

## КРАСНОДАР

Полюбить Краснодар труда не составит — стремительно развивающийся, гостеприимный, богатый на памятники архитектуры, парковые ансамбли и рестораны локальной кухни, это город, которому стоит уделить уикенд. Гуляем по улице Красной, наслаждаясь памятниками модерна, устраиваем пикник в Ботаническом саду или на «Солнечном острове», изучаем парк «Краснодар» с его полями с шалфеем, японским садом с водопадом, прудами с карпами и арт-объектами. На следующий день оцениваем коллекцию Краснодарского краевого художественного музея и знакомимся с винодельней «Собер Баш», с террасы которой открывается живописный вид на одноимённую гору и виноградники.



Сомелье «Урожая»  
Евгений Бухтуев

### Ресторан «Урожай»

📍 Краснодар,  
Красноармейская ул., 58

Ресторан расположен в здании-памятнике архитектуры в центре города, его интерьер — яркое сочетание неоклассицизма и стиля лофт. Здесь собраны рецепты XVIII–XIX веков, прошедшие через призму времени и авторского взгляда брендшефа Александра Вяхерева, демонстрируемые в формате гастрономического театра под названием Chef's Table.

### Ресторан «Скотина»

📍 Краснодар, Суворова ул., 64

Это первый и единственный мясной ресторан в стране с концепцией приготовления мяса полного цикла. В ресторане есть собственный мясной цех, где полностью разделяется туша, и камера вызревания, где мясо проходит этап ферментации. Отведать фирменный кубанский стейк 100 дней сухого вызревания в сочетании с Cuvee №1 Reserve от «Усадьбы Маркотх».



Каберне Семейный Резерв Имения «Сикоры» & Шашлык из ягнёнка с нежным пюре из кубанской крапивы, сезонными сморчками, ферментированной сливой в шоколаде и с соусом из аджики и елового масла в «Урожае»



В Bellini обязательно попробуйте чёрные спагетти с чернилами каракатицы и морепродуктами в томатном соусе — просытая в пару с Cosaque от «Галицкий и Галицкий»



Оригинальное сочетание из ресторана «Скотина»: Рислинг Имения «Сикоры» под тартар из баранины с овечьим сыром и гелем из яичного желтка, рецепт которого не менялся с 2013 года

## Ресторан Bellini

📍 Краснодар,  
Гимназическая ул., 36/2

Расположенный в парке Жукова ресторан итальянской кухни с уютной зелёной террасой с видом на фонтан, живой музыкой и большой винной картой.

## Кафе Varabulka

📍 Краснодар,  
Платановый бульвар, 17/1

Летняя терраса, живая музыка по выходным, локальная кухня и интересные гастрономические сетсы — уютное домашнее кафе отлично подойдёт для встреч с друзьями, свиданий и семейных посиделок. Не уходите, не попробовав щёчки телёнка в компании Пино Нуара от винодельни «Галицкий и Галицкий».

## Ресторан Cafe Krasnodar

📍 Краснодар,  
Разведчика Леонова ул., 4

В Cafe Krasnodar стильный дизайн с природными мотивами, панорамные окна с видом на парк, а в винной карте на 450 наименований акцент сделан на местных: более 50 позиций Кубани и Крыма. Садитесь на летнюю террасу и попробуйте сахалинские гребешки с томатами в сочетании с розе из красностопа, выращенного на террасированных виноградниках Имения «Сикоры».

## Гастробар «Культура»

📍 Краснодар, Красная ул., 20

Кухня с акцентом на черноморские специалитеты и обширная карта российских вин. К риету из сома берём бокал Magnatum Extra Brut Rose от «Лефкадии», а к чахохбили из осьминога — Пино Нуар от Loco Cimbali.

## Ресторан «Угли-Угли»

📍 Краснодар,  
Тургенева ул., 126/1

Авторский проект шеф-повара Андрея Матюхи с фокусом на блюда, приготовленные на открытом огне — на спицах, вертеле, решётке, в сетке и не только. Контрастные сочетания вкусов, интересная подача и органичный интерьер с преобладанием дерева, камня и натуральных тканей. Заказываем баранину на углях с жареными вешенками и маринованной черемшой в компании с красным блендом «Лефкадии».

## Ресторан «Катенька-Катюша»

📍 Краснодар, Красная ул., 16

Интересное прочтение русской кухни в ресторане со стильным, современным интерьером. Стоит попробовать курику с соусом из щуцкой икры и казачье блюдо яхны.

## РОСТОВ-НА-ДОНУ — ТАГАНРОГ

«Ростов-на-Дону стоит посетить хотя бы потому, что это гастрономическая столица юга. Аутентичная донская кухня, знаменитый центральный рынок, череда баров, ресторанов, буфетов — и конечно, южное гостеприимство и колорит», — говорит сомелье винного бара «Камни» Дмитрий Товпинец.

Гуляем по улице Большой Садовой, рассматривая лепнину доходных домов и роскошных особняков, разгадываем смысл мозаичных панно, расположенных в подземных переходах. Затем сворачиваем на улицу Пушкинскую, где разглядываем особняки Шпильрейн, Супрунова, Гавала и Парамонова, а также монументальную Донскую публичную библиотеку. Вечером прохаживаемся по ухоженной современной набережной и наслаждаемся закатом на берегу Дона.

На следующий день отправляемся на концерт в местную филармонию, а после выдвигаемся на левый берег Дона — здесь удивительная природа, кавказско-донская кухня и много пляжей, где можно устроить пикник. Заканчиваем день балетом в Ростовском музыкальном театре.

Полтора часа на электричке или машине, и вы в Таганроге — на родине Антона Чехова, в городе, расположенном на побережье Азовского моря. Идём на экскурсию в дом, где родился писатель, смотрим знаменитые чеховские пьесы в местном драмтеатре. Таганрог — также отличное место для любителей парусного спорта: здесь можно взять уроки яхтинга, арендовать лодку и отправиться на морскую прогулку.

### ● СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

**Ольга Цигульская, винный эксперт и организатор туров по российским винодельням, коренная ростовчанка:**

*Если хотите ощутить настоящий донской колорит, надо ехать в гости к местным виноделам. В 40 минутах езды от города расположилась винодельня «Вина Арпачина», где стоит продегустировать вина из цимлянского чёрного, сибирьковского и других автохтонных сортов с видом на удивительную природу. Ещё час езды на северо-восток, и мы оказываемся на «Винодельне Ведерниковъ», чьи виноградники находятся прямо на берегу Дона. Здесь вы оцените эталонные красные из красностопа, а также сет игристых из автохтонов, сделанных классическим методом.*



*Шеф-сомелье бара «Камни» Дмитрий Товпинец советует: Рислинг Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» & Запечённый фенхель под сливочно-сырным соусом с мускатным орехом*

### Винный бар «Камни»

📍 Ростов-на-Дону, Максима Горького ул., 151

Русский винный бар «Камни» с уникальным выбором вин только от российских производителей. Побокальное предложение меняется каждую неделю, к тому же здесь действует бутл-шеринг\*: можно попробовать даже самое эксклюзивное вино, не покупая целую бутылку. Фишка бара — вулканические камни для жарки мяса, морепродуктов и птицы, которые подают на стол раскалёнными: степень прожарки определяет гость. А ещё — свежие устрицы по самой демократичной цене [1 шт. — 120 р., дюжина — 1000 р.] и запечённые улитки.

### Level — Restaurant & Cocktail Bar

📍 Ростов-на-Дону, Суворова ул., 30/35

Стильный ресторан с авторской кухней и коктейлями во дворике культурного кластера «Вокруг Центр». Славится продуманным лаконичным меню кухни европейского стиля и авторскими коктейлями. Компактная и прекрасно сбалансированная винная карта предлагает вино под любое блюдо и настроение. Каждую пятницу и субботу играют диджеи, так что столики бронируют уже в среду.



«Усадьба Маркотх» *Suvee Blanc & Обжаренная барабулька с хрустящей корочкой с соусом ткемали в Lilo*



Балаклава Пино Нуар Брют Розе & Тартар лосось, ресторан *Level*



«Сыроварня Власенко»

## Age и Сыроварня Власенко

📍 Ростов-на-Дону, Семашко пер., 51

В одном пространстве, в историческом здании, где в конце XIX века работала школа поварского искусства и домашнего хозяйства, объединились ресторан с большим залом и летним двориком и сыроварня. Грань между залом, кухней и баром стёрта, авторская кухня сочетает сыры собственного производства и европейскую классику, пронизанную ароматом огненного гриля Josper.

К Балаклава Пино Нуар Брют Розе предлагают гребешок с пюре из корня сельдерея и трюфельным маслом, под «Сикоры» Пино Нуар интересно смотрится утиное филе с бататом и клюквой. В гастролавке можно выбрать сыр домой или попробовать здесь же: самую интересную компанию, например, с мягкими сырами с белой плесенью или брускеттами со страчателлой составит Амфитрион Совиньон Блан, а с бурратой — «Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка.

## Lilo

📍 Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 114а

Гастрономическое пространство с интерьером в стиле парижской brasserie и аутентичной кавказской кухни. Традиции грузинской культуры воплощаются в авторском исполнении бренд-шефа Изо Дзандзавы. Фишка — локальные продукты: мясо и овощи от местных фермеров, специи из Грузии.

«Усадьба Маркотх» *Syrah Reserve & Кучмачи, говьяжи потроха в густом пряном томатном соусе с зёрнами граната и специями кондари в Lilo*

## Ten June

📍 Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 114а

В том же отелем комплексе ARKA Hotel by Ginza Project, где находится Lilo, в пентхаусе располагается панорамный ресторан паназийской кухни. Кроме видов на центральную улицу города — Большую Садовую, стадион «Ростов-Арена» и Гребной канал здесь приятно наслаждаться суши,



Приготовление на камнях в баре «Камни»



Лофт-интерьер Age

сашими, роллами, а также горячими блюдами в азиатском стиле. Стоит обратить внимание на салат с тунцом таtaki, под который красиво смотрится «Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка. Одно из популярных сочетаний: сашими лосося, обжаренного в кляре с водорослями вакаме и карамелизированным луком, соусом сашими и унаги и Sikory Рислинг Семейный Резерв.



Знаменитая La Fabbrica

## La Fabbrica

📍 Ростов-на-Дону, Красноармейская ул., 168/99

Ресторан находится в здании бывшей табачной фабрики им. Асмолова, открытой в дореволюционное время и проработавшей до 1990-х. В интерьере разработки Роберта Данцева много элементов промышленного лофта в сочетании с деревянными панелями буазери в бургундском стиле. Стимпанк, открытая кухня, посуда ручной работы креативно сочетаются с блюдами неподражаемого Мирко Джаго и оригинального Олега Колисниченко. Убедиться можно с бродетто-соте из морепродуктов под Амфитрион Розе Брют или с тальятелле с копчёной говядиной и сыром пекорино в компании Мерло от Sikory.

## «Макао»

📍 Ростов-на-Дону, Красноармейская ул., 168/99

Ещё один популярный ресторан в здании фабрики Асмолова гарантирует встречу Запада и Востока. Буддийская гармония и умение

наслаждаться жизнью подталкивают отведать кальмара со шпинатом по-сучуански под шёлк и свежесть Темелиона Блан де Блан. И нельзя избежать утки по-пекински в сопровождении фруктового бархата «Усадьба Маркотх» Syrah Reserve.

## Feola's Kitchen & Wine

📍 Таганрог, Петровская ул., 80

После прогулки по улицам старинного города-музея Таганрога стоит отдохнуть в этом уютном семейном ресторане в историческом здании в самом центре города, с обширной винной картой, каждое вино из которой можно заказать по бокалам, а также авторской кухней и сезонными меню из локальных продуктов.



«Макао»

Шеф-сомелье Владимир Уколов рекомендует:

Рислинг Имение «Сикоры» & Крем-суп из зелёного горошка с подкопчённым лососем и томатами конфи

«Галицкий и Галицкий» Cosaque & Утиная ножка с запечённой молодой капустой и соусом мисо





Шеф-поваром нового ресторана «Золотой Балки» в Балаклаве стал Илья Кокотовский, подробнее далее



«Терруар» у «Золотой Балки» — все хиты этого лета

## КРЫМ

### Бар-хоппинг с БРВ

#### СЕВАСТОПОЛЬ

После осмотра Херсонеса Таврического, особенно неплохо сохранившегося дома винодела с каменным древним оборудованием, стоит переместиться в центр и на Матросском бульваре освежиться бокалом-другим в баре **«Меркурий»**. Здесь предложат под «Темелион 60» брускетту с яблочным чатни и курицей или кростини с тунцом. *Cuvee de Vitmer Rose* заслуживает сопровождения в виде хумуса или куриного паштета. **«Галицкий и Галицкий» Cosaque** удостоится козьего сыра «Шевре» от Михаила Бабошина, террина из свинины или хамона «Сибирский» — из Новосибирска. Для *Merlot Loco Cimbali* — хумус с вялеными томатами, а под *Кюве №1 «Усадьбы Маркотх»* — террин из кролика или козы мягкие сыры Бабошина, например «Хмельная Княжна». Теперь можно прогуляться про проспекту Нахимова, перейти на набережную Севастопольской бухты. С видом на знаковое место — памятник

затопленным кораблям, можно устроиться в ресторане **«Мекензи 1783»** [площадь Нахимова, 2] с авторской средиземноморской кухней. Здесь под оливье с камчатским крабом и красной икрой предложат *Cuvee de Vitmer Brut*, к каннеллони из сахалинской креветки с сыром страчателла — *Loco Cimbali Rkatsiteli*, а к филе миньон, маринованному в ферментированном чесночке, — **«Тонкую красную линию»** от *Loco Cimbali*. На другой стороне Артиллерийской бухты — в ресторане **«Баркас»** [Капитанская ул., 2а] — вас ждёт дуэт черноморских паштетов: паштет из черноморской рапаны с крымским карамелизированным луком и паштет из черноморской барабули с вялеными крымскими томатами под **«Петрикор» Алиготе**. Или котелок из морепродуктов на компанию, приготовленных в сливочном соусе под **«Петрикор» Мальвазию**.



Мрия



Парковая территория Mriya Resort & Spa

## БАЛАКЛАВА

---

Набережная — постоянное место па-ломничества яхтсменов, туристов на ка-терах. А также любителей **«Маринары»** [ул. Рубцова, 1]. Ресторан предложит тар-тар из говядины с каперсами, вялеными томатами, пармезаном и соусом айоли с розмарином под **«Балаклаву» Брют Розе Пино Нуар**. Или буррату с крым-скими томатами к **Cuvee de Vitmer Brut**. Не пропустите язычки бахчисарайского ягнёнка с кускусом, белыми грибами и маслинами в паре с **Loco Cimbali Merlot**.

В «Шампанерии» новый ресторан **«Тер-руар»** [ул. Крестовского, 66а] и любимая горожанами и туристами терраса. В меню новые блюда — точные и яркие по вкусу. Рекомендуем к запечённому крымскому камамберу **«Балаклаву» Брют**, под мидии в соусе **«Балаклаву» Брют Розе**, а шашлык из черноморских рапанов на гриле удостоим **Cuvee de Vitmer Brut**.

## РОДНОЕ

---

Belmas Winery совместно с винодель-ней «Усадьба Родное гнездо» запускают дегустационную террасу **«Гнездо»** с ви-дом на виноградники — семь вин и заку-ски из фермерских продуктов и даров моря, а также эногастрономические ужины на закате, шесть блюд и семь вин.

## ЯЛТА

---

Если отправитесь в Ялту, непременно посетите Винный парк «Мрия». Первое, на что стоит обратить внимание в Wine Kitchen, — черноморский сарган, рыба с мягким и нежным мясом. Его предла-гают под **Шардоне Семейный Резерв Имения «Сикоры»**. От крымских ферме-ров — утиная грудка, которую готовят с соусом из пьяной вишни. Отличный компаньон к ней — **Пино Нуар Красная Горка хозяйства «Галицкий и Галицкий»**. А теперь — прогулка по набережной Ялты.



На террасе «Гнездо» у Belmas Winery



«Баркас» в Севастополе

## Новая жизнь «Шампанерии» и «Терруар»

Стильное пространство ресторана, открытого шесть лет назад и моментально обаявшего любителей игристого и расслабленного отдыха, переросло себя. Теперь «Шампанерия» — это вся винодельня «Золотой Балки», с её погребами с бочками, цехами с блестящими чанами, линией розлива, где залипают туристы, арт-пространством, бутиком и всем-всем, что мы привыкли связывать с Золотой Балкой.

Шеф-поваром нового ресторана «Балки» — «Терруар» — стал Илья Кокотовский, успешно стажировавшийся в копенгагенском Noma и нью-йоркском Atera. В России он был шефом московского проекта Smørrebrød и петербургского Molto Buono. Стиль Ильи Кокотовского — понятные блюда из минимального количества

ингредиентов, точные и яркие по вкусу.

Основной акцент на сезонные и местные продукты, особенно рыбу, сыры и овощи. Среди холодных закусок появилось ассорти крымских фермерских сыров. Запечённый крымский камамбер, мидии в соусе и шашлык из черноморских рапанов на гриле подружатся с сухими белыми: **игристыми из линеек Balaklava и Cuvee de Vitmer и тихими ZBWine.**

Одно из главных блюд балаклавских рыбаков, барабуля, предстанет в жареном виде с печёным картофелем или в формате ароматной ухи. Обращает на себя внимание десерт под патиной «Золото тавров» в форме грифона — эмблемы «Золотой Балки». А приготовленные по классическим канонам лавандовые эклеры с заварным кремом напоминают о цветущих крымских полях.

### ● ОБЪЕКТЫ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ПРОПУСТИТЬ:

*Шампанерия «Золотая Балка», участник большинства этнотуристических маршрутов*

*Херсонес Таврический*

*Графская пристань*

*Малахов курган*

*Панорама «Оборона Севастополя 1854–1855 годов»*

*35-я береговая батарея*

*Сапун-гора с диорамой*

*Комплекс «Константиновская батарея»*

*Балаклавский подземный музейный комплекс*

*Свято-Никольский храм*

*Мыс Фиолент*

*Мыс Айя*

*Парк живой истории «Федюхины высоты»*



Утиная грудка с соусом из чёрной смородины и печёной грушей, «Магадан»

## САМАРА

Самара удивляет эклектичной архитектурой: здесь можно встретить массу памятников готики, модерна и конструктивизма. Яркий представитель последнего — фабрика-кухня, здание, построенное в 1932 году для завода им. Масленикова. Сейчас его активно реконструируют под филиал Третьяковской галереи, но можно пройтись по территории. Также обязателен к посещению Музей модерна, расположенный в особняке Курлиной, — это единственный в России музей, посвящённый модерну в живописи, архитектуре и моде начала XX века.

После культурной программы гуляем по набережной Волги, которая протянулась на несколько километров вдоль города. Днём здесь доступны все виды пляжных развлечений, от волейбола до гидромоточиков, а ночью можно отдохнуть с друзьями или потанцевать в местных барах. Также советуем побывать в Струковском саду и сходить на экскурсию на Жигулёвский пивоваренный завод, один из старейших в России.

### Ресторан «Магадан»

📍 Самара, Московское шоссе, 4, корп. 4

Магаданские крабы и креветки, сахалинские морские ежи, черноморская барабуля — у «Магадана» налажены прямые поставки от рыболовных компаний, здесь подают максимально свежие морские деликатесы. Заказывайте ассорти морепродуктов в сопровождении Brut Rose Reserve от «Балаклавы».



Андрей Перевалов,  
«Невинный Бар»



«Ти-Бон»



Филе миньон с зелёным маслом, брокколи и цветной капустой в «Зун-Зан» — вы сможете следить за его приготовлением на открытой кухне

## Ресторан «Зун-Зан»

📍 **Ставрополь,**  
**Доваторцев ул., 65а**

Мясной ресторан с турецким акцентом — сюда идём за стейками сухого вызревания и восточными десертами.

## «Невинный Бар»

📍 **Ставрополь,**  
**50 лет ВЛКСМ ул., 8**

Большой выбор вина и европейская кухня с демократичными ценами. Здесь также проводят винные дегустации, играют в винное казино, слушают живую музыку, скрипку, саксофон и гитару, а иногда даже танцуют.

## Бар «Сплетни»

📍 **Ставрополь,**  
**Дзержинского ул., 131а**

Место с московским вайбом «Симача» и интерьером «Колокола». Микс европейской, русской и азиатской кухни, большой выбор российского вина, регулярные вечеринки — в «Сплетни» идём провонять пятницу вместе с друзьями.

## Ресторан «Ти-Бон»

**Ставрополь,**  
**Советская ул., 16**

Мясной ресторан с авторскими сезонными блюдами. Здесь также часто проводятся дегустации вин.

## СТАВРОПОЛЬ

Мощёные улицы, цветники, зелёные насаждения, памятники архитектуры — Ставрополь в некоторых местах напоминает старый европейский городок.

Гуляем по Центральному и Александровскому паркам, знакомимся с историей региона в краеведческом музее, дышим свежим воздухом в Таманском лесу и устраиваем пикник на берегу Комсомольского пруда. В другой день едем на Травertiновые источники: водопады, крутые склоны, живописная природа — это идеальное место для медитации.

### ● СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

#### Инна Ищенко, «Зун-Зан»

Не каждый город может похвастаться тем, что через него проходит 45-я параллель — незримая полоса, разделяющая Северный полюс и экватор. Ставрополь три раза подряд занимал первое место по уровню озеленения и благоустроенности.

Чуть больше 100 км на авто или общественном транспорте, и вы на территории Кавказских Минеральных Вод — это уникальная в своём роде группа курортов, куда приятно отправиться в любое время года.

# ВОЛГОГРАД

## Целебное локаворство

В Волгограде 120 солнечных дней в году, а летом это один из самых жарких городов России. В регионе 190 рек и речек, есть хорошие песчаные пляжи и инфраструктура для занятий яхтингом и сапсёрфингом. Город считают хорошим местом для семейного и оздоровительного отдыха. А ещё в прекрасном климате логичным кажется процветание фермерских хозяйств, так что и лучшие рестораны наирают на тему с локаворством и концепцию нулевого километра.

### ● СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

**Максим Тимофеев, The Atelier:** Волгоград развивается как туристический регион, где кроме канонизированных путешествий по Волге и памятников времён Второй мировой войны появились маршруты и агро-, и винного туризма, такие как наша ферма в Обломово или винное хозяйство Дмитрия Гусева в Дубовке, солёное озеро Эльтон и немецкая слобода Сарепта, озеро лотосов и дубравы с кемпингами в Ахтубинской пойме, креативное пространство «ЛОФТ1890» с галереями, домашним театром и баром русского вина.

### Ресторан The Atelier

📍 Волгоград,

Балахнинская ул., 3

Здесь вам и шикарный спа-комплекс с аквазоной, массажами и новейшей аппаратной косметологией, и ресторан, созданный как локаворский. И не только продукты на кухне почти все местные, с собственной фермы, но и вина региона Нижняя Волга в The Atelier особенно привечают. Всего же в карте больше полусотни российских вин. Ферма в Обломово обеспечивает не только овощами и фруктами: стадо коров джерси даёт сыры. Хамон из мангалицы 18-месячной выдержки — один из деликатесов собственного производства. Отдельное внимание стоит уделить ремесленному хлебу.

### Кафе Massimo

📍 Волгоград, Мира ул., 12

«Речная рыба — специалитет этих мест, от занесённой теперь в Красную книгу белуги до судака, селёдки и щучьей икры. Привычные гости стола — дичь, птица и баранина с местных подворий. Выпас скота в бескрайних волжских степях делает вкус мяса до настоящего деликатесным. А ещё Волгоград — абрикосовый рай», — так вот отлично нас встречают в локаворском кафе с итальянским именем. Этим летом сезонные блюда будут сопровождать вина из волжских автохтонов, таких как мариновский. Например, петнат от Гусева идеально идёт к судачу с щавельным кремом из каймака и трав. А ещё с петнатом будет окрошка. Сибирьковский сомелье Сергей Степашкин считает нашим достойным ответом пышному новозеландскому совблану. А если гостям хочется классики, то:

**Облачко из сала с бородинским хлебом и горчицей Сарепты & Кюве №1 от «Маркотх»**

**Котлета из щуки & Шардоне Имения «Сикоры»**



Кафе Massimo



The Atelier, спа и ресторан



Волжский судак с пюре из корня сельдерея в сочетании с розе хозяйства «Галицкий и Галицкий», ресторан The Atelier

## ТУЛА

### Ясная голова

**i** Маршрут от Inspirator Travel

Сложно не влюбиться в Тулу, этот древний русский город с европейским духом. А Тульская область запоминается надолго своими нереальными видами. Первый день лучше провести в самом городе: гулять по стильным современным пространствам, заходить в модные кофейни за десертами.

Пряники и кремль — классно, но вот совет, как разнообразить визит сюда: отправляйтесь на улицы Металлистов — здесь впечатляющий музейный кластер. Стильное пространство «Искра», интерактивный музей станка в «Октаве» с диджитал-спектаклями. Погуляйте по обновлённой Казанской набережной, а вечером можно потусить с местной молодёжью в «Ликёрке Лофт».

Следующие два дня хорошо провести в поездке по области.

В первый — любоваться бирюзовыми водоёмами в Кондуках, где карьеры и шахты были затоплены, а сейчас местность похожа на марсианский пейзаж. А вечером — в глэмпинг «Зелёная тропа», заземляться и смотреть на звёзды из своего шатра.

Третий день идеальной поездки в Тульскую область выделите для Ясной Поляны. Послушайте про Льва Толстого, его образ жизни и распорядок дня в усадьбе. Здесь — любоваться русской природой и невероятными пейзажами, как сам писатель, дышать свежим воздухом и гулять, гулять!

### Гостиница «Азимут Тула» и ресторан «Светски»

**📍** Тула, Советская ул., 3

Новый, свежий, всем видом и сервисом европейский отель высокого класса в трёх минутах от Казанской набережной и Тульского кремля располагает и рестораном с дизайнерским интерьером, и авторской кухней. В меню русская классика в современном прочтении: локальные продукты, переосмысленные рецепты, инновативные техники.



Ответ на вопрос, где бросить якорь в Туле



Панно в «Светски»: места-то толстовские

## БРЯНСК

### Продлись, очарованье!

Один из старейших русских городов был основан в 985 году, отсюда родом богатырь Пересвет, герой Куликовской битвы: к копылю его памятника брянские молодожёны привязывают цветные ленточки на счастье. А у бронзового Юрия Гагарина (памятник под названием «Шаг в бессмертие») — шнурки развязаны. «Продлись, продлись, очарованье» — частый слоган для культурной программы по уютным местам брянщины, таинственного лесного края.



Wine Connection

### Ресторан Wine Connection

📍 **Брянск, Набережная ул., 16**

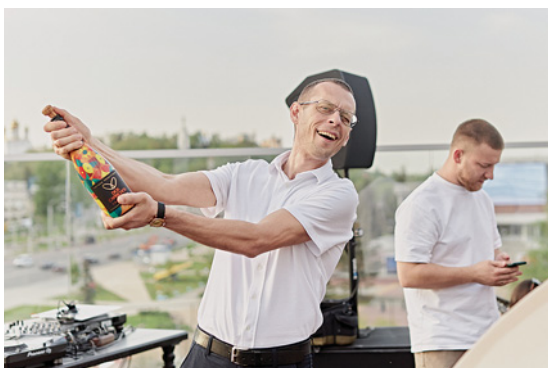
Панорамный ресторан, где мясо, рыбу и морепродукты жарят на японских грилях якинику прямо на столиках, с лучшей видовой террасой на крыше с прекрасным видом на набережную.

**Шеф-сомелье Александр Волков рекомендует меню идеального летнего ужина с российскими винами:**

Салат «Апельсин / алоэ / вяленая свёкла»  
& Петнат Павла Швецца Совиньон Блан / Кокур 2021

Сезонные устрицы «Соловьёвские»  
с Сахалина & «Галицкий и Галицкий»  
Красная Горка Совиньон Блан 2020

Гриль якинику (тигровые креветки, грешок, сёмга, листья салата, салат чука)  
& Имение «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв 2017



Александр Волков





Знаменитая печь «Марфы»

## ТАМБОВ

### Денежное место

Читали Лермонтова, «Тамбовскую казначейшу»? Хм, а ведь ей даже памятник недавно открыли на местном Арбате: якобы потри её [а потерять там есть что] — и денег прибудет. Горожане-то грудастую бронзовую Авдотью приняли в штыки: со вкусом у уроженцев города, который с XVIII века был одним из самых богатых и пышных в стране, всё в порядке. И по сей день окрест нарядные старинные усадьбы [например, очень эффектен дом Асеевых в стиле модерн с парком], и за каждым поворотом ждёт новая городская легенда.

#### ● СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

##### **Константин Сальцов, «Марфа» в отеле Ples**

Приезжайте в Тамбов, чтобы провести выходные в спа-отеле с панорамным видом на хвойный лес или по пути к южному побережью, ведь трасса до Тамбова соединяется с направлением М-4 «Дон».



### Ресторан-сыроварня «Марфа»

📍 Тамбов, Маршала Малиновского ул., 39

Ресторан современной авторской кухни с дровяной печью и собственной сыроварней. Must try ресторана:

*Камамбер из печи с чесночной фокаччей под аккомпанемент кубанского рислинга Семейный Резерв Имения «Сикоры»*

*Неаполитанская пицца с тамбовским окороком, которая идеально сочетается с Красной Горкой Cosaque от «Галицкий и Галицкий»*

## ПЕНЗА

### Всероссийский движ

Пензенские учёные выяснили (с применением спутников), что 45-й меридиан восточной долготы (45°00'00" в. д.) проходит по центру Пензы: теперь «русский Гринвич» обозначен арт-объектом. В городе много совриска и других ремёсел, он один из самых событийных в России. В ближайшие месяцы в Пензенской области в планах много любопытных событий: фольклорных, литературных (тут лермонтовские и купринские места). Интересны симпозиум по художественному стеклу в «хрустальном центре» России Никольске в сентябре, показ высокой мордовской моды в июле. Поклонникам истории рекомендуем Золотарёвское городище в 30 км от Пензы: разрушенное войском Батыя в 1237 году крупное древнее поселение было вновь открыто археологами в 1960-х, считается очень ценным памятником Средневековья.

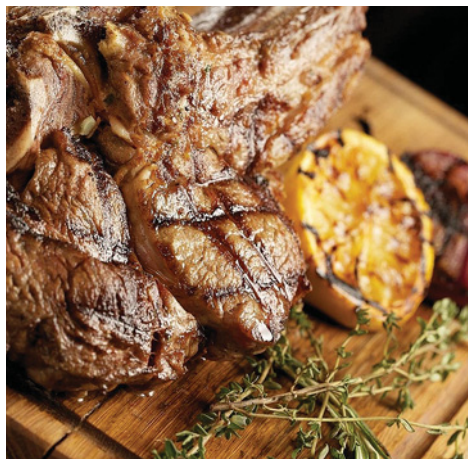


Новый мясной ресторан в старинном Мясном пассаже

### Мясной ресторан «Биг Пиг»

📍 Пенза, Московская ул., 85а

Новейший объект на гастрономической карте на одной из старейших улиц города, Московской, рядом с драмтеатром, открылся в апреле 2022. Здание комплекса является памятником архитектуры, оно было построено в 1895–1897 гг. пензенским архитектором В. П. Семечкиным как Мясной пассаж. Здание с башенками напоминает древнерусскую крепость. Ресторанный комплекс включает зал площадью 570 кв. м с посадкой на 180 мест и открытой кухней. Уютный интерьер привлекает посетителей и создаёт неповторимую атмосферу.



Фишкой в меню для многих гостей стал стейк томагавк из пензенской говядины с перечным соусом в сочетании с Сира Резерв от «Маркотх».



Grand Cafe

## ТВЕРЬ

### Рукой подать до Селигера

В старинном губернском городе местные советуют посетить: путевой императорский дворец, Свято-Екатерининский монастырь, собор Белой Троицы, музей козла, памятник Михаилу Кругу, погулять по набережным Степана Разина и Афанасия Никитина. Из Твери едут к истоку Волги, на озеро Селигер, в Осташков, в монастырь Нило-Столобенская пустынь, где жил тот самый святой отшельник Нил, который, постоянно пребывая в трудах и молитвах, не ложился и не садился 27 лет. Приход Нила на селигерский остров Столобный в 1528 году считается началом истории монастыря, где выросли шесть великолепных храмов. Впечатляют и Старицкий Успенский монастырь, и Калязинская колокольня. Красивые вещи [расшитые сумочки, броши, платки с вышивкой, предметы интерьера и пр.] продают мастерские «Торжокские золотошвеи».

### Ресторан Grand Cafe

📍 Тверь, Симеоновская ул., 30/27

Гранд-кафе с «новой русской» и европейской кухней — ресторан тверского гранд-отеля [«Grand Hotel Звезда»], куда удобно заглянуть после прогулки по улице Трёхсвятской, называемой Тверским Арбатом. Сервис и интерьер соответствуют определению «гранд», но цены очень доступные. Много местных продуктов, оригинальная подача, нежнейшие десерты.

#### Сомелье советует:

*Караси а-ля Строганов & Оранжевое Loco Cimbali*  
*Мясо, тушённое в квасе & Loco Cimbali Pinot Meunier*



Один из очень красивых залов ресторана «Гроза»

## КОСТРОМА

### Топи и колокола

Город на Волге был основан Юрием Долгоруким, из его главной обители — Ипатьевском монастыре — в 1613 году призвали на царство первого Романова, Михаила. В городе не счесть других величественных памятников прошлого, а ещё здесь много сказочного: терем Снегурочки и Берендея, классный зоопарк. В городе популярны квесты, видимо, в память костромского крестьянина Ивана Сусанина, заманившего врагов в местное болото Чистое, кстати, очень большое и живописное: по нему можно атмосферно погулять по спецдорожкам.

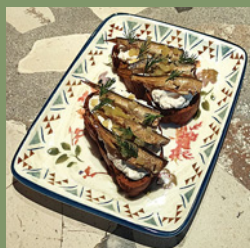
### Отель «Островский» & ресторан «Гроза»

📍 Кострома, Мира проспект, 46

Красивый новый отель с дизайнерскими интерьерами по праву гордится своим рестораном современной русской кухни. В поисках вдохновения команда прочла сотни страниц кулинарных архивов, рецепты искали в глухих деревнях Костромской области. Страчателлу и крабкейк нашли, вероятно, не там, но голубцы из щуки, вохомские грузди и кологривского гуся — определённо.



Яркий «Молодёжный»



Бутерброды с балтийскими колчёнными шпротами и соусом ремулад & Loco Cimbail White с ярким вкусом айвы, жёлтой груши, плотным телом крем-брюле

## ЧЕРЕПОВЕЦ

### Достояние республики

Самый большой город Вологодской области в центре сохранил уютный облик уездного городка с застройкой XVIII–XIX веков. Воскресенский собор стоит на горе с видом на набережную и реку Шексну, в которую впадает Ягорба. Эффектен Октябрьский мост длиной 781 м примечательной конструкции, опирающийся на один А-образный пилон. Сверху открываются виды на город и Рыбинское водохранилище. Помимо храмов и мемориальных музеев, интересно сходить в музей природы края, музей самоваров, музей аптеки. В 80 км от Череповца в городе Кириллове находится огромный и важный для посещения Кирилло-Белозерский монастырь, где снимали культовые исторические фильмы. По дорогам южного направления попадаем в Рыбинск и Вологду. Маршрут можно замкнуть в круг, если передвигаться на автомобиле.

### Бар-буфет «Молодёжный»

📍 Череповец, Советский проспект, 31/33

Местные советуют зависнуть в «Молодёжном» с кухней 15 союзных республик и напитками народов мира. В баре коктейли из справочников 60–80-х годов, адаптированные под современные техники. Этим летом бар открывает большую террасу, где будут, в частности, крошоны и пунши на основе вина от «Балаклавы» и коктейли с яркими вкусами сезонных ягод.

### Ресторан «Перец»

📍 Череповец, Советский проспект, 45

В «Перце» лучше бронировать заранее, его очень любят горожане за щедрую мясную кухню. Готовят на открытом огне. В лавке можно и с собой прихватить колбасы и окороков.

# ИВАНОВО, ПАЛЕХ И ПЛЁС

## Города-пейзажи

### 📌 Маршрут от Inspirator Travel

Три дня в Ивановской области — идеальная поездка, чтобы познакомиться с русской культурой и творчеством. Мы рекомендуем начать путь с Палеха: погулять там и отправиться в Плёс на ночёвку. Плёсу посвятить второй день и вечером переехать оттуда в Иваново. Палех — всемирно известный посёлок художников. Начнём нашу прогулку с музея лаковой миниатюры: шкатулки палехских мастеров умещают события целых книг. Ещё здесь можно зайти в арт-центр «Мастерские», новое креативное пространство с современной экспозицией и кофейней. Следующий пункт — Плёс, город на берегу Волги. Плёс — как музей под открытым небом, здесь восстановлены старинные постройки и деревянные домики. В Плёсе стоит побывать в единственном в России музее пейзажа, подняться на гору Левитана, прогуляться по уютным улочкам, попробовать уклею и леща, пожить в русском доме.

И наконец отправляйтесь в Иваново, город ситцевых королей. Одна из главных новых достопримечательностей Иванова — отреставрированный конструктивистский вокзал.

Самое классное в «городе невест» — прогулка по уникальному туристическому маршруту, посвящённому архитектуре авангарда 1920–1930-х — «Красная нить».

Многое здесь посвящено текстильному ремеслу — музей промышленности и искусства, музей ивановского ситца.



### ● СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

#### Артём Самохвалов, «Огонёк»:

К нам в Иваново стоит ехать, чтобы попробовать ивановские щи, которые готовятся из щаницы [квашенные мелко нарубленные верхние листья капусты, сохраняющие тёмно-зелёный цвет].

### Ресторан «Огонёк»

📍 Иваново, Шереметевский проспект, 1

Шеф ресторана Евгений Калинин в летнем меню-2022 сделал акцент на лёгкие блюда и российские морепродукты. Яркие краски и необычные сочетания вкусов ждут гостей. «Огонёк» — гастрономический ресторан в центре города с панорамными окнами. Команда создаёт неповторимую атмосферу тепла и уюта, где жаркий огонь гостеприимства горит абсолютно для всех.

## СУЗДАЛЬ И ВЛАДИМИР

### Русский дух

**i** Маршрут от Inspirator Travel

В Суздале впечатляюще красиво в любой сезон! Приезжайте гулять среди маленьких исторических домиков, любоваться старыми храмами, видеть всю эту русскую красоту. В первой половине дня очень романтично будет устроить пикник под берёзами на полуострове напротив отеля «Белый Берег». Летом в Суздале обязательно купаться, через весь город течёт спокойная чистая река Каменка. Гулять лучше всего вечером, когда садится солнце и уходят туристы. Начните свою вечернюю прогулку по городскому валу. Так вы обойдёте исторический центр, с которого начинался город, и полюбуетесь на него свысока.

Что нужно увидеть здесь: Посадский дом, дом купца Агапова, кремль и Спасо-Евфимиев монастырь, дом Бальзамина.

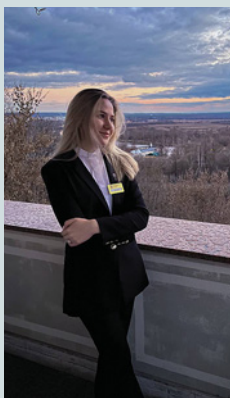
На второй день отправляйтесь во Владимир — один из самых древних городов России. Начать утро можно с панорамы рядом с Дмитриевским и Успенским соборами. В сами храмы тоже стоит зайти — это важная архитектура ещё домонгольских времён.

Рядом находится романтический Патриарший сад, ландшафтный парк с садовыми деревьями, террасами, цветниками, фонтаном и ротондой. Сюда — за спокойствием и вдохновением.

А на улице Георгиевской множество маленьких музеев про русскую культуру: кузница Бородиных, музей ложки, музей аптеки, музей пряника. Обязательная часть поездки во Владимир — живописный храм Покрова на Нерли недалеко от посёлка Боголюбово.



Интерьеры старинных домов проекта «Суздаль Дом»



Ксения Тамбовцева, «Круча»



«Суздаль Дом»

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

📍 Владимир, Вознесенская ул., 146

**Ксения Тамбовцева, сомелье, говорит:**

Наша цель — дать гостям прочувствовать сердце России. Это наши виды, открывающиеся на поля и пойму реки с летних веранд ресторана «Круча», это атмосфера, настроение, гастрономические блюда и подобранные к ним вина и напитки.

Я рекомендую розе от «Галицкого». Ягодные нотки в аромате и освежающая кислотность идеально подчеркнут вкус утиной грудки из владимирского фермерского хозяйства с кремом из сельдерея и печёного яблока.

## «Суздаль Дом» и ресторан «Гостиный двор»

📍 Суздаль, Ленина ул., 63а  
[suzdal-dvor.ru](http://suzdal-dvor.ru)

Вдохновляющий проект: старинные дома бережно и тщательно отреставрировали, сохранив атмосферу и добавив всё нужное для современного отдыха. В домах можно пожить, радуясь заботе консьерж-службы, а трапезничать — в «Гостином дворе», знаменитом центральном ресторане в здании Суздальских торговых рядов. Ресторан располагает собственным тепличным хозяйством и производством сыров. В винной карте в разделе российских вин можно найти дюжину хитов проекта «Большое Русское Вино».

## Ресторан «Агроном»

📍 Суздаль, Ленина ул., 63а

В духе самых последних локальных тенденций: собственный хлеб на закваске и производство сыров, множество настоек и наливок, вина — органика, биодинамика, натуральные и, конечно, российские.



Ресторан «Вино и сыр»

## УФА

### Башкирский колорит

Башкортостан — республика с потрясающей природой. Её столица — динамичный город-миллионник — длинный, вытянутый на 60+ км между двух крупных рек, Уфы и Белой, и очень-очень зелёный. Охраняемые природные территории есть прямо в черте города. Косогоры и холмы, леса и обрывы превращены в парки, и в пешей доступности от главных магистралей обязательно найдётся смотровая площадка с захватывающим обзором заречных далей. Вокруг Уфы туристы исследуют подземный мир пещер и каменоломен: в самой большой — Дудкинской штольне [2642 м] — находятся три маленьких озера. Обязательно посетите заповедник «Шульган-Таш» и Капову пещеру, которой больше 12 тысячелетий. Есть что посмотреть любителям высоких видов: горы Шиханы, Иремель, Айгир, а на Янган-Тау можно даже оздоровиться горячими струями пара, которые исходят от поверхности горы.

## Ресторан «Вино и сыр»

📍 Уфа, Чернышевского ул., 88

Небольшой уютный ресторан в центре города с авторской кухней. Шеф-повар экспериментирует с локальными продуктами, а сомелье каждый год расширяет представленность российских вин в карте бара.

*Нужно попробовать сома в японском кларе с гречкой на бульоне даши, щавелем и винно-сливочным соусом, прекрасную пару которому составит Шардоне Лимитед «Амфитрион».*

# НИЖНИЙ НОВГОРОД

## Стрит-арт-столица

### **I** Маршрут от Inspiraator Travel

Столица русского граффити и невероятных закатов — здесь царит молодёжный дух, хотя у города богатая история. Погуляйте по историческому центру, улочкам с купеческими особняками, во дворах которых спрятаны работы уличных художников. Начать лучше с кремля и обзора видов на Волгу, а потом — зайти в Центр современного искусства «Арсенал». Вообще в Нижнем Новгороде много современного искусства — как просто граффити на улицах, так и музеев — популярные пространства «Терминал», «Почаина». Две улицы очень трогательные. На Черниговской остались старинные усадьбы и купеческие дома. А на Рождественской, между домами 40 и 42, если подняться в сторону набережной Федоровского, можно забраться на крышу и встретить там закат. Отсюда открывается один из лучших видов на слияние Волги и Оки — Стрелку. Путешествие по окрестностям получится необычным, если поехать на «Валдай 45Р», речном пассажирском судне на подводных крыльях. На нём можно сплавить в Городец — самобытный город на Волге с цветными домами и чистыми улицами.

#### ● СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

##### **Виктория Маркевич, Yale:**

*Если вы не были в Нижнем Новгороде после августа 2018 года, то вы не были в этом городе никогда. Холмы и легендарная Стрелка [слияние Оки и Волги] на месте, остальное сильно изменилось. Город заметно посвежел, а в историческую ткань очень удачно встроились новые современные городские пространства.*

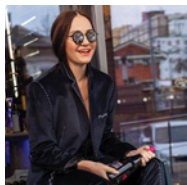
*Маршруты старого города ещё больше радуют глаз и демонстрируют красоту славного купеческого прошлого: площадь Горького, Большая Покровская, Нижегородский Кремль, Чкаловская лестница, Нижегородская набережная и ярмарка. Но новые городские пространства особенно приятны для долгих прогулок: парк на Стрелке у собора Александра Невского, сквер над Почаинским оврагом и, конечно, самый большой парк города «Швейцария».*

*Для тех, кто задержался в Нижнем дольше, чем на выходные, будут интересны выезды в область: древний город Городец, Макарьевский и Дивеевский монастыри, Большое Болдино.*

##### **Анастасия Дунина, «Парк Культуры»:**

*Нижний Новгород — столица закатов. К закату предлагаем взять пиццу с грушей и сыром горгонзола, вино и устроить пикник на набережной Федоровского.*

*За пределами города советуем sup-boarding в Павлово [голубое озеро], фабрику «Хохломская роспись» в Семёнове и музей-заповедник А. С. Пушкина «Болдино».*



**Елена Маргулец,**  
Margulets Bar & Винотека



**Запечённое в тыкве карри из тыквы и щёчек волжского судака & Игристое «Амфитрион» от «Лефкадии», Yale**

## Ресторан Yale

📍 **Нижний Новгород, Рождественская ул., 30**

Рождественская закрепила за собой репутацию главной ресторанный улицы города. Именно здесь в дореволюционном особняке с красивейшими историческими потолками открылся ресторан Yale. Шеф Дмитрий Дмитриенко предлагает свой взгляд на современную русскую кухню: лучшие российские и нижегородские продукты подаёт в неожиданной интерпретации.

**Салат с карельской форелью собственного копчения, печённой в соли свёклы, тёплым фиолетовым картофелем с соусом на основе йогурта и горчицы & «Спелая роза» от «Шумринки»**

**Вырезка ягнёнка с печёным баклажаном & Новое юве «Герц» Имения «Сикоры» с пикантными дымными нотами**





Margulets Bar & Винотека

## Мargulets Бар & Винотека

📍 Нижний 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 55 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.

## Галерея вкуса «Парк Культуры»

📍 Нижний Новгород,  
Верхне-Волжская набережная, 10а

«Парк Культуры» объединил в себе кафе и летнюю веранду с видом на Волгу, ресторан авторской кухни с галереей работ нижегородских художников

и концептуальный бар. Создатели подружили кулинарию и арт, и то и другое — с привязкой к нижегородской земле. В винной карте проекта особое место занимают вина России. Под эгидой «попробовать и по-новому начать гордиться страной» здесь собрали лучшие экземпляры топовых виноделен Кубани. Шеф-сомелье Анастасия Дунина больше шести лет работала в ресторанах Краснодарского края, исследовала все винодельни и вот сейчас задаёт тренд на российское в Нижнем.

Одно из блюд-хитов ресторана: трио паштетов с маринованными яблоками и поджаренной бриошью идеально сочетается с Мерло от «Мантры»

К картинному виду на Волгу с веранды ресторана возьмите бокал Рислинга Имения «Сикоры» с хасанской устрицей

Мраморный стейк на гриле собственноручно приготовит шеф-повар проекта, каждое воскресенье, прямо на летней веранде. К нему — Семейный Резерв Каберне Имения «Сикоры»

## «Сыроварня»

📍 Нижний Новгород,  
Октябрьская площадь, 1,  
КЗ «Юпитер»

В Нижнем есть своя «Сыроварня» из семьи ресторанов Аркадия Новикова, хотя интерьер отличается, а уютная еда [сыр есть почти в каждом блюде] особенно уместна для тех, кто нагулял аппетит на волжских берегах. Также удобно, что по бокалам есть «Генуэзцы» Пино Мёнье от Loco Cimbali, Марселан от «Маркотха» и другие российские вина.



Трио паштетов с маринованными яблоками и поджаренной бриошью, «Парк Культуры»

Внизу терраса «Парка Культуры»





Ресторан *Si!*



«Сыроварня»

Запечённый камамбер с вареньем из инжира, с нотами корицы, бадьяна и перца чили составит отличную пару для Темелион 60 Брют от «Лефкадии» [Ваг-оло]



## ЕКАТЕРИНБУРГ

### Красная линия

Деловой и культурный центр Урала предлагает путешественникам насыщенную программу. Даже за день можно наполниться уральской атмосферой, если проследовать по одному из обозначенных маршрутов. Например, кольцевая Красная линия [она нанесена на асфальт красной краской] на 6,5 км соединяет 35 самых известных достопримечательностей Екатеринбурга: вы увидите Исторический сквер, или Плотинку, где был железоделательный завод, с которого началась история города, памятники истории и архитектуры XIX — начала XX века [красивейшая усадьба Расторгуевых-Харитоновых, дом Н. И. Севастьянова] или

памятники в стиле конструктивизма: Дом печати, Дом обороны. Самый высокий небоскреб за Уралом, башня «Исеть», тоже здесь. Синяя линия на 6,2 км объединяет места, связанные с именем царской семьи. Её нанесли на тротуар к столетию со дня гибели Романовых: от Храма-на-Крови до Ново-Тихвинского женского монастыря. Можно отклониться на обожаемые горожанами гранитные шарташские Каменные Палатки или взглянуть на город с высоты 186 метров со смотровой площадки небоскреба «Высоцкий». Как вариант — посетить окрестные горы: Чёртово городище, Азов-гору, Шунут, Аликаев камень или карьер Уральский Марс.



«Гады. Крабы и Вино»



«Паштет»

### Ресторан «Сыроварня»

📍 Екатеринбург,  
Дзержинского ул., 2

Родня одноимённого ресторана Аркадия Новикова, спокойное место с домашней атмосферой определённо входит в топ-5 ресторанов города. Сразу при входе можно увидеть, как изготавливаются моцарелла, буррата, стрателла, рикотта, скаморца и отведать их в зале.

Нюкки с копчёной рикоттой в томатном соусе стоит оценить с «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc Красная Горка. Рагу из кролика со сметаной и овощами одобрит Loco Cimbali Pinot Noir Reserve.

### Ресторан Si!

📍 Екатеринбург,  
Ленина проспект, 69/1

Двухэтажный семейный ресторан в историческом здании гостиницы «Исеть» собрал рецепты из разных регионов Италии, включая пиццу и пасты, и предлагает ощущение праздника итальянского полудня. Под российские вина здесь рекомендуют пасту карбонара и тальяту с полентой.

### Винный бар «Био-Шмио»

📍 Екатеринбург, Малышева ул., 61

Без пафоса и шума «Био-Шмио» осчастливит поклонников органического, биодинамического и натурального вина. «Мутное» вино, как здесь не стесняясь называют свою фишку, обычно от маленьких семейных виноделен, гениальных отшельников-самоучек, суперзвёзд биодинамики или просто славных парней, сочетают с нетривиальными закусками.

Впрочем, нормальные винолюбы никогда не разочаруются, попробовав Ликириу Резерв 2015 под японское тако.

### Ресторан «Паштет»

📍 Екатеринбург, Толмачёва ул., 23

Дачный уют в центре города: даже апероль подают в бокалах, напоминающих те, что хранятся в старом бабушкином шкафу, а гостей встречает шотландская кошка Паша. Здесь не боятся умеренных экспериментов на тему русской еды, сочетая классические вкусы и оригинальные текстуры. Главным фаворитом считается салат с авокадо и хрустящим лососем под Шардоне «Усадьбы Маркотх». Кефаль с базиликовым пюре хороша к Рислингу от Sikory. Из мясных блюд прекрасна утка с чёрными лисичками под Каберне Фран от «Лэфкадии».

### Винотека Var-olo

📍 Екатеринбург, Хохрякова ул., 48

Уютный ресторан с меню из блюд русской кухни, знакомых с детства, а также Италии, Испании, Греции и других стран. Например, чилийские мидии в соусе блю чиз — нежное и питательное блюдо, в котором сочетается лёгкая текстура морепродуктов и пикантный вкус сыра горгонзола, и это отличное дополнение к Рислингу «Галицкий & Галицкий».

### Ресторан «Гады. Крабы и Вино»

📍 Екатеринбург, Хохрякова ул., 23

Морская тема в стильной подаче оказалась очень востребована среди екатеринбуржцев. В меню ведущие позиции занимают мидии из Магадана, крабы из Мурманска и Владивостока, устрицы — сахалинские и японские. Редко выдаётся вечер, когда в этот популярный ресторан можно попасть без предварительной брони. Шумное, современное, по-европейски стильное место. Внимание стоит обратить на мурманского лосося с мятым картофелем и соусом дзадзики под «Усадьба Маркотх» Алиготе. Очень популярны спагетти с креветками и томатами к «Шумринка» Петрикор Алиготе / Пино Блан / Шардоне.

# НОВОСИБИРСК

## Учёный город

### **I** Маршрут от Inspiraator Travel

Новосибирск — самый молодой мегаполис в мире. Центр Сибири, где зима — удивительно холодная, а лето — жаркое.

В центре города классно погулять по Михайловской набережной. Или взять напрокат электросамокат и прокатиться по ней.

Самый большой телескоп расположен в Новосибирском планетарии. Здесь проводятся вечерние экскурсии «Час астрономии» с наблюдением за звёздами. Астрофизики покажут Луну, Венеру, созвездия и кометы, а если повезёт — можно увидеть падающую ступень ракеты, запущенной с Байконура.

Нарымский сквер — историческое место в центре Новосибирска. Ещё до постройки железной дороги здесь проходил Московский тракт, которым крестьяне и ссыльные декабристы прибывали в Сибирь. Теперь на месте одного из самых старых кладбищ — тихий сквер с Троице-Владимирским собором.

Погулять на природе обязательно в Академгородке. Новосибирск известен в мире благодаря открытиям своих учёных. Здесь расположен НГУ, а Академгородок построен прямо в лесу, между домами растут сосны.

Центральный пляж Академгородка — одно из любимых мест отдыха горожан, самое экологичное место — Academ Beach. По утрам тут занимаются йогой, днём сдают в аренду сап-борды, а вечером устраивают танцы.

#### ● СОВЕТЫ ИНСАЙДЕРОВ

*В нашем городе немало интересного, но, особенно если едете с детьми, не забудьте про наши уникальные зоопарк и цирк.*

*Настоятельно рекомендую посетить новосибирский Академгородок — поразительное сочетание соснового леса и Обского моря, чистый воздух и абсолютно «своя» атмосфера.*

*Нужно сходить в НОВАТ: этот театр — символ Новосибирска. Кроме спектаклей там ещё проводят уникальные экскурсии, маршруты которых будут интересны и искушённым поклонникам оперного и балетного искусства, и начинающим театралам.*

*Также хотелось бы отметить часовню, что стоит аккурат в центре России: когда ещё удастся побывать в самом центре нашей необъятной родины?*

## Ресторанная группа «Бочкари»

📍 **Новосибирск, Челюскинцев ул., 21**  
и Кутателадзе ул., 4/4

В меню собраны хитовые блюда разных стран, из напитков база — легендарный ассортимент Бочкарёвского пивоваренного завода. Очень уютные летние веранды. Вино на взлёте, особенно российское, пробуем здесь:

*Салат из лосося, рукколы, спаржи и икры то-бико & Рислинг Имения «Сикоры»*

*Фирменный пряный сыр халуми с томатами & Искрящийся брют «Балаклава», белый*

## Изакая-бар «Жан Хуан Лу»

📍 **Новосибирск, Ленина ул., 11**  
летняя веранда на Урицкого ул., 24

Каждое лето панконтинентальный изакая-бар преобразуется — открывается огромная живописная веранда, оазис в тихом центре города. Винное меню команда продумывает с особым трепетом, стараясь включить в него трендовые новинки. Одна из них — Pinot Meunier Loco Cimbali Winery от Олега Репина: оно уже успело понравиться гостям, особенно в сочетании с говяжьей гриль с жареным рисом.

## Веерман

📍 **Новосибирск, Добролюбова ул., 2а**

«Веерман на Речке» специализируется на морепродуктах, и это настоящий рай для сомелье — столько возможностей для гастрономических экспериментов. Например, Рислинг Имения «Сикоры» из Семигорья справится даже с креветками в кокосовом соусе благодаря богатой ароматике и кислотности. А если вы подниметесь в «Веерман на Крыше», перед вами откроется панорамный вид Оби и самый романтический закат.

## #СибирьСибирь

📍 **Новосибирск, Ленина ул., 21**

Первая легендарная #СибирьСибирь ресторатора Дениса Иванова разделена на тематические зоны, отражающие разные стороны необъятной Сибири. Отдельные залы выполнены в стиле хижины охотника с чучелами и шкурой

на полу. В одной из комнат стены сделаны из водочных бутылок. Есть ещё советская гостиная в ностальгическом стиле.

На лето у сомелье Ильи Бутакова есть программа: июнь — месяц всех пино, июль — игристого, август — рислинга.

#### **Эногастрономическая пара от Ильи:**

*Есть такое выражение — «что русскому хорошо, то немцу смерть». Сейчас хотелось бы разрушить это представление, ибо одной из самых интересных пар является полусухой немецкий рислинг и хорошо знакомый каждому салат — селёдка под шубой. Это самое невероятное сочетание, и оно никого ещё не оставило равнодушным. К слову, «немца» всегда можно заменить, например, Riesling Sikory Family Reserve также будет достойной парой к этому салату.*

### **Ruby Aperitifs and Wines**

📍 Новосибирск, Ленина ул., 9

Винно-аперитивный погребок Ruby стал эпицентром винной жизни Новосибирска благодаря расслабленной дружеской атмосфере и модной компактной карте со ставкой на вина с лучшим соотношением интересности, качества и доступности. В карте есть, например, отдельный раздел с рислингами, где заметны Sikory, Loco Cimbali и «Покровское». Больше полусотни вин можно попробовать по бокалам, в том числе благодаря «Коровину». В меню домашние сыры и пастрами, устрицы, домашняя паста, сеты закусок под вино и красивый раздел с основными блюдами.



Говядина гриль с жареным рисом & Pinot Meunier Loco Cimbali в ресторане «Жан Хуан Лу»



#СибирьСибирь, сомелье Илья Бутаков



«Бочкари»

# КРАСНОЯРСК

## Мощь Сибири

В Красноярск едем за таёжной атмосферой и дикой красотой. Часовня Параскевы Пятницы — символ Красноярска на вершине Караульной горы. Отсюда стоит прогуляться на набережную около Успенского мужского монастыря, где ландшафтный парк, деревянные настилы, великолепный вид на правый берег. У подножия зелёного обрыва находится местный любимец — ресторан La Famille. В центре города у сквера им. Сурикова стоит задержаться в ресторане «Чешуя» с кухней четырёх морей. А через дорогу находится Bistrot de Luxe Home. В центре города сохранились здания в стиле енисейского сибирского барокко. К нему относятся и Покровская церковь, и Литературный музей им. Виктора Астафьева — деревянный двухэтажный особняк в стиле модерн с романтическими мотивами псевдоготики. Загляните в музей-усадьбу Сурикова, где коллекция живописи представлена в антураже казачьего быта. По улице Ленина с её историческими постройками можно дошагать до Formaggi.

Район Взлётка интересен не только бывшим аэропортом, основанным под ленд-лизровский перегон американских самолётов в 1942 году, но и рестораном «Тунгуска». Отсюда обычно идут на отдых в Татышев-парк на самом крупном острове Енисея, где приятно принимать лесные ванны вместе с лисами, утками, совами и сусликами, которых здесь живёт больше четырёх тысяч.

Если вы не сходили в «Столбы» — вы не были в Красноярске. Легендарный национальный парк со скалами породил местную субкультуру столбизма. В парке есть три входа, возле фанпарка «Бобровый лог» приглашает ресторан «Хозяин тайги». Оттуда уже перемещаемся в парк «Роев ручей» с 9000 животных. Или отправляемся по живописному маршруту на день: Овсянка (дом-музей В. Астафьева) — смотровая площадка на Енисее «Царь-рыба» — Красноярская ГЭС — и погулять в Дивногорске. Летом можно вернуться на пароходе и рядом с Речным вокзалом посетить музей им. Сурикова.



Тартар из енисейского хариуса, «Чешуя»



Карпаччо из макрели, Formaggi

РЕСТОРАНЫ В КРАСНОЯРСКЕ:

## La Famille

📍 Красноярск,  
Сосновый Бор ул., 40

Средиземноморская кухня с привкусом Франции и Италии. Здесь под игристое Cuvée de Vitmer Brut предложат морские гребешки или лангустины с манго и соусом из сублимированных томатов. А к Cabernet Franc Lefkadia — фирменные стейки La Famille из мяса сухого созревания.



Тартар из оленины, «Тунгуска»

## Ресторан «Чешуя»

📍 Красноярск,  
Ленина ул., 118а

Рекомендованы локальные продукты, хариус, пелядь, нельма, муксун. Например, тартар из енисейского хариуса или жареный северный муксун со шпинатом отлично сочетаются с русскими винами.

## Bistrot de Luxe Home

📍 Красноярск,  
Красной Армии ул., 16а

Стоит обратить внимание на карпаччо из оленины, косулю на углях. Особое удовольствие — нельма собственного посола под шардоне «Галицкий и Галицкий».

## Formaggi

📍 Красноярск,  
Мира проспект, 15

Карпаччо из макрели с греческим дрессингом и картофельный гратен с соусом из горгонзолы и трюфеля отменно идут под российские вина.

## «Тунгуска»

📍 Красноярск, Весны ул., 30,  
микрорайон Взлётка

Ресторан тесно связан с Енисейской Сибирью и культурой коренных народов Севера. Традиционное блюдо сугудай в самом ортодоксальном варианте — только свежая рыба, соль, перец и много лука. Рекомендуют сугудай из гребешка с моршкой: его сливочный вкус идеален под русские классические игристые. Палитра сибирского вкуса — в тартаре из оленины на профитролях из далгана, яркость дичи с послевкусием жареного ячменя требует российских кабфранов.

## «Хозяин тайги»

📍 Красноярск, Сибирская ул., 92

Сибирская кухня с упором на дичь, с видом на горы и реку. Помещение в стиле альпийского шале украшено фотографиями и памятными вещами из архива съёмочной группы фильма с Владимиром Высоцким. Меню читается как поэзия: тартар из марала с муссом из сыра пармезан или оленина на гриле с брусничным соусом.



Нельма собственного посола в Bistrot de Luxe Home

## ИРКУТСК И АНГАРСК

### Старая Сибирь

#### **I** Маршрут от Inspirator Travel

Все начинают свою поездку на Байкал с двух городов — Иркутска и Ангарска. В Иркутске стоит посетить Казанскую церковь с великолепными росписями. Нижняя набережная Ангары — старейшая и красивейшая улица города. Верхняя набережная, наоборот, уютный уголок на берегу Ангары, между Академическим мостом и плотиной ГЭС. Вечером здесь приятно любоваться закатом. Примечательное место — 130-й квартал, искусственно созданный в центре города квартал с историческими строениями. Прогоуляйтесь среди деревянных домиков, где сегодня работают рестораны, магазины, музеи.

Ангарск — городок рядом с Байкалом. Что делать здесь? Позавтракаем в атмосферной кофейне «Старая квартира» булочками и кофе. Идём в милый Музей часов, где собрана коллекция мастера-часовщика Павла Курдюкова — ходики, карманные часы, куранты и прочие тикающие штуки. Недолго погулять можно в Центральном парке культуры и отдыха им. 10-летия Ангарска. Получится словно романтическое свидание: аллея Любви, японский сад и классическое колесо обозрения.

#### ● СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

#### **Дмитрий Калиновский, «33 Вино и Тапас»**

*Иркутск считается перевалочным пунктом по дороге на Байкал, но всё же и сам город интересен прекрасно сохранившимся деревянным зодчеством в центре. А в часе езды находится посёлок Листвянка, где можно остановиться в глэмпинг-отеле «Долина мечтателей» в лесу и попробовать местного омуля и другую местную рыбу.*



«33 Вино и Тапас»





«Собрание Спешилова»



Одна из лучших пар — холодец из бычьих хвостов с картофелем и русским васаби к Рислингу Имения «Сикоры» в «33 Вино и Тапас»

## Галерейно-ресторанный комплекс «Собрание Спешилова»

📍 Иркутск, 130-й квартал, Седова ул., 42/1

Эффектный комплекс в историческом центре города с авторской кухней, винным погребом и бильярдом. Особенная гордость — галерея коллекционных старинных экспонатов, где больше тысячи объектов, включая 350 самоваров. Хранитель коллекции проводит увлекательную экскурсию. Например, бесценный экземпляр — старейший тульский самовар 1794 года с клеймом мастера Ивана Лисицына [самовары Лисицыных признаны национальным достоянием].

В ресторане шеф-повар Дмитрий Мужеляк уже много лет разрабатывает новые рецепты и техники. У каждого блюда своя история. Соленья готовят в дубовых бочонках, сами варят сыры, а для традиционных вроде бы блюд активно используют техники молекулярной кухни.

РЕКОМЕНДАЦИИ С РОССИЙСКИМИ ВИНАМИ:

**Севиче из хариуса с апельсиновым маслом & Cuvee de Vitmer Brut**

**Ребро телёнка с овощным рагу & Cosaque от «Галицкий и Галицкий»**



Парадный зал ресторана-галереи «Собрание Спешилова»

## «33 Вино и Тапас»

📍 Иркутск, Карла Маркса ул., 41/1

Винный бар в центре города этим летом продолжает курс на расширение ассортимента российских вин, появится долгожданный Magnatum от «Ледфадии», вина «Усадьбы Дивноморское» и др.

# АЛТАЙ

## Бесконечность

На Алтае можно побывать десятки раз и всё ещё не увидеть всех красот. Всё же один из must маршрутов — полёт к священной горе Белуха, где, по преданиям алтайцев, находится вход в Шамбалу. Летят на вертолётах мимо заснеженных хребтов, над россыпью бирюзовых озёр, над узорным полотном извивающихся рек, над магическим Беловодьем, где в могучую Катунь впадают Чуя, Аргут и Кучерла. Белуха — самая высокая точка Алтайских гор, 4505 м. Другого рода путешествие — к «Каменным грибам» — начинается на аэролодке по реке Чулышман. Вообще же, Алтай можно открывать бесконечно.

### Altay Village Teletskoe

📍 [altay-village.ru](http://altay-village.ru)

В алтайском туре главное — определиться с местом базирования. Курорт на берегу Телецкого озера, занесённого в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, состоит из шале, построенных из кедра. Хай-тек сочетается с рустиком и эко. Кроме роскоши самих шале и программы экскурсий жемужиной курорта стал ресторан «Озеро». В 2021-м он получил World Culinary Awards в номинации «Лучший ресторан при отеле в России» [Russia's Best Hotel Restaurant 2021]. В меню шеф-повара Андрея Кузнецова собраны блюда из таёжной дичи, свежей рыбы из горных рек и озёр, десерты с лесными ягодами и горным мёдом. Андрей — один из первых шефов, кто стал использовать региональные продукты Алтая, такие как марал, лось, косуля, фазан, таймень, хариус и сиг. У ресторана даже есть собственный маральник.



**По российскому разделу карты сомелье Елена Синкевич сегодня рекомендует:**

*Тройная каляя (старорусский суп из трёх видов рыб) & Темелион 60 Брют*

*Карпаччо из косули с брусничным соусом & Пино Нуар от Андруса Юциса*

*Андрейники из хариуса & Loco Cimbali White*



ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ РЕСТОРАНОВ

18+



## БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО

Маршруты для путешествий по России,  
скидки от ресторанов, афиша  
мероприятий с российскими  
виноделами и не только



Всё это вы найдёте  
в электронной версии гида  
на **SWN.RU**

**SPIEGELAU**  
THE CLASS OF GLASS

# DEFINITION

ОЩУТИ ЛЕГКОСТЬ



**simple**  
...не просто вино

☎ \*5001 | [simplewine.ru](http://simplewine.ru)