

# БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО

**ГИД 2023**  
ПО РЕСТОРАНАМ  
ОТ КАЛИНИНГРАДА  
ДО ВЛАДИВОСТОКА



**300+**  
амбассадоров  
русских вин

Новый сезон  
в Крыму  
и на Кубани

Карта  
винодельческих  
регионов России внутри



9 785427 401067 >

**SPIEGELAU**  
THE CLASS OF GLASS

Ищете идеальный бокал для шампанского?  
Он прямо перед вами. Spiegelau Style Шампанское.



Элегантный бокал позволяет раскрыть самые тонкие ароматы шампанского. Высокая чаша дает вину больше пространства, чтобы раскрыться, а значит, дает проявиться большей части сложного и многогранного аромата.

**simple**  
...не просто вино

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

РЕКЛАМА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





6 **Фоторепортаж из южных винодельческих краёв** России с участниками проекта **«Большое Русское Вино»**. Главные вопросы отрасли и новости хозяйств. В съёмке Имение «Сикоры», «Галицкий и Галицкий», «Усадьба Маркотх», «Долина Лефкадия», Loco Cimbali, Alma Valley, «Золотая Балка»

## ПОДДЕРЖКА SWN:

- 48 Верные формулировки и море вкусов в «Николаев и Сыновья»
- 52 Чётче про коллекцию Château Côtes de Saint Daniel
- 54 Свежие достижения «Абрау-Дюрсо»
- 56 Автохтонная миссия «Винодельни Ведерниковъ»
- 58 Что за звери на этикетках «Скалистого берега»?
- 68 Как армянский коньяк Ararat сочетается с парфюмом?
- 86 Этим летом стремимся в «Изумрудный лес» Подмосковья
- 102 «Точка на карте»: северная локация

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 Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хякиннен, Софья Конева**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ: **Анна Бебекина,**  
**Катерина Медведева, Диларь Булгакова,**  
**Анна Хименко, Фёдор Прохоров, Семён**  
**Кузьмин, Галина Воронцова, Маша Бойнова**

**swn.ru**

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА

**Мария Гонжарова**

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА

**Ксения Никифорова**



Ресторан «Норден», Курск

## Идеи для путешествий и хорошие рестораны, винотеки, отели в разных регионах России

Алтай [154] Анапа [130] Архангельск [96] Архыз [133] Балаклава [126] Белгород [115] Брянск [115] Владивосток [158] Владимир [100] Волгоград [122] Вологда [99] Воронеж [116] Геленджик [132] Екатеринбург [146] Эссенуки [133] Иваново [100] Иркутск [158] Казань [142] Калининград [93] Карелия [95] Керчь [129] Кисловодск [139] Кострома [99] Краснодар [129] Красноярск [156] Курск [115] Липецк [118] Москва [70] Нижний Новгород [101] Новороссийск [131] Новосибирск [154] Омск [153] Орёл [115] Пенза [119] Пермь [146] Петрозаводск [95] Приозёрск [96] Пятигорск [139] Ростов-на-Дону [123] Самара [145] Санкт-Петербург [104] Саратов [119] Севастополь [126] Симферополь [126] Сочи [134] Ставрополь [130] Суздаль [100] Таганрог [138] Тамбов [142] Тверь [99] Тольятти [119] Томск [156] Тула [114] Тюмень [152] Уфа [146] Феодосия [128] Чебоксары [114] Челябинск [152] Череповец [99] Шерегеш [156] Ялта [126]

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

«Большое Русское Вино». Гид 2023  
Серия Simple Wine News:  
Редактор: А. Прохорова (глав. ред.)  
и др. — М.: Издательство «СИМПЛ»,  
2023. — 160 с.

ISBN: 978-5-4274-0106-7

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

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:

Агентство Universum Community

Наталья Кокорина  
nkokorina@simple-adv.ru

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

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ

Мария Семёнова

ИЗДАТЕЛЬ

Александр Щуренков

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА

Анатолий Корнеев

КОЛЛАЖ НА ОБЛОЖКЕ

Олег Бородин

*Реклама помогает повысить уровень жизни, повышая уровень желаний.*

*Э. Маккензи  
американский писатель и философ*

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

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

Дополнительные материалы читайте на нашей странице в Facebook  
[facebook.com/SimpleWineNews](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)

**simple wine news**  
СЕРИЯ КНИГ



Второе лето подряд начинаем с выхода «Зелёного гида» — совместного проекта редакции Simple Wine News и «Большого Русского Вина», БРВ, — коллекции вин топовых хозяйств Кубани и Крыма, отобранных компанией Simple. Летняя программа БРВ предполагает множество активностей в медиапространстве, включая печатное издание, которое вы держите в руках, и онлайн-карту РФ, расположенную по адресу [brw.swn.ru](http://brw.swn.ru), — на неё легко можно перейти по QR-коду. На карте собраны маршруты, советы для путешественников, искушённых в вине и гастрономии, сотни ресторанов и винотек в десятках городов, где любят и продвигают русские вина. Там же, на сайте читатель найдёт календарь событий по всей стране, в которых участвует БРВ в рамках своей просветительской миссии о российском виноделии. Прошлогодний «Зелёный гид» пользовался большим успехом, печатное издание передавали из рук в руки. Так что в этом году мы существенно увеличили тираж и охват по регионам. Получился насыщенный ресторанный справочник, где представлены большинство лучших ресторанов страны, множество отелей, что будет весьма полезно для людей, привыкших путешествовать с комфортом и со вкусом.

Интерес к российскому виноделию в последние годы растёт лавинообразно, но всё-таки маркетинговые исследования показывают, что потребителю по-прежнему не хватает актуальной и доступной информации о том, как выбрать, где попробовать лучшие отечественные вина, а сомелье хотели бы глубже разобраться в терруарах, стилях, сортах и технологиях, ближе познакомиться с виноделами.

У SWN большие планы по развитию информационной среды вокруг этой актуальной темы. Для «Зелёного гида» редакция сделала живой репортаж из хозяйств проекта БРВ, а летом стартует большая Экспедиция по винодельческому региону России. SWN загорелся идеей лично побывать во всех российских хозяйствах — а их гораздо больше сотни — и рассказать читателям в своём фирменном стиле обо всём, что происходит в наших винных краях. На осень редакция планирует солидные отчёты по проекту на всех своих ресурсах. А вам за лето желаем по максимуму воспользоваться советами «Зелёного гида», попробовать сезонные специалитеты в городах и весях, оценить творчество шеф-поваров и сомелье и откупорить как можно больше отечественных вин, которые заслуживают стать любимыми!

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



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

*Стюарт Хендерсон Бритт  
социальный психолог*

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

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

Дополнительные материалы читайте  
на нашей странице в Facebook  
[facebook.com/SimpleWineNews](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)

**simple** wine news  
СЕРИЯ КНИГ

# SWN

# & БРВ:

# ЭКСПЕ-

# ДИЦИЯ

**В апреле 2023 года команда Simple Wine News побывала в хозяйствах — участниках проекта «Большое Русское Вино».** На Кубани была ненастная погода, а в

Крыму лозы уже давно проснулись и на самых близких к морю виноградниках побеги «колосились» по 10–15 см. На старте нового вегетативного сезона мы встретились с виноделами, обсуждая с ними одни и те же темы.

Текст: Валерия Труфакина, Дмитрий Мережко, Яков Лысенко.

У **Alma Valley** эталонные виноградники. Здесь, в Вилино, с самого начала всё было организовано по принципам современного высокоточного и природосообразного виноградарства. Покровные культуры в междурядьях (сидераты) к лету станут полезной подкормкой для лоз.



# РОССИЙСКОЕ ВИНО, КАКОЕ ОНО?

Алексей Толстой,  
**«Галицкий и Галицкий»  
и «Усадьба Маркотх»:**

Краснодарский край — огромная территория. Мы как раз работаем над тем, чтобы медленно и уверенно прийти к идентификации вин, характерных признаков терруара, которые надо подчеркнуть, передавая послание нашим потребителям.

Роман Логунов,  
**главный винодел  
«Шумринки»:**

Вина хорошего и очень хорошего уровня в России появились, их с каждым годом становится всё больше. Но за изрядным количеством новых этикеток есть ощущение какого-то плато, уровня, выше которого пока сделать вино не получается. Переход от очень хорошего к уникальному, великому вину возможен только на основе наблюдений за каким-то определённым участком. Лекал готовых нет. Никакой консультант из Франции или Италии не скажет нам, где великое вино должно получиться.

Олег Репин,  
**главный винодел  
и руководитель Loco Cimbali:**

Русское виноделие представляет очень разные винодельческие регионы, у которых пока нет общего знаменателя. В рамках Ассоциации виноградарей и виноделов Севастополя мы проводим большую работу, чтобы определить, какие сорта и технологические приёмы

позволят нам описать наш севастопольский стиль. Например, регулярно организуем совместные дегустации, где все виноделы приносят свои вина из одного сорта и мы вслепую сравниваем их, смотрим, насколько они по стилю схожи и могут ли быть лицом региона. По первым прикидкам однозначно все научились работать с шардоне: очень хороший уровень, чтобы двигаться дальше. Интересно себя проявляют ркацителли и саперави, сорта Черноморского бассейна, давно освоившие наши виноградники.

Почти все хозяйства расширяют посадки под кокур, и надо чуть подождать, чтобы набралась критическая масса и можно было нащупать подход к нему, чтобы он стал визитной карточкой нашего региона.

Владимир Губин,  
**главный винодел по красным  
винам Alma Valley:**

Русское вино — понятие очень молодое, оно находится на этапе становления. Но картина уже вырисовывается интересная. В Ростове получаются отличные вина из автохтонных сортов, на Волге — свежие белые вина, на Кавказе и в Закавказье — более плотные белые и красные. На Кубани и в Крыму много микрозон, где виноделы работают с огромной палитрой стилей. Каждое вино вносит вклад в формирование образа русского вина.





**Олег Репин** — один из ярких представителей современного крымского виноделия, стоявший у истоков его обновления. Сегодня он участвует сразу в двух серьёзных проектах в качестве главного винодела и управляющего, включая Loco Cimbali, также у него есть именно хозяйство Oleg Repin, в котором ему уже помогает дочь Ксения.

Олег — главный эксперт и исследователь севавтопольского региона, удивительный специалист, тонкий винный стилист и авторитетный знаток.

В 2016 году его пригласили в хозяйство «Золотая Балка» возглавить проект тихих премиальных вин, который со временем выделился в самостоятельную винодельню Loco Cimbali. Визитная карточка «Локо» — исследование богатств терруаров Балаклавской долины.

На фото Олег с более чем 40-летней лозой алиготе у холма Канробера: пусть растение и выглядит разлаписто, ведь раньше были иные представления о формовке и шпалере, но урожай даёт качественный и ценный.



**Алексей Толстой** — потомственный винодел, уроженец станции Варениковской. Алексей — один из первых представителей виноделов «новой волны», чьё имя уже звучало на дегустациях в 2010-х. Он чутко прислушивается к мировому опыту, с почтением — к отечественному. Его поддерживает семья: жена Марина и брат Сергей — тоже профессиональные виноделы, брат Иван, знаток новых технологий, занимается поставками винодельческого оборудования.

В 2011-м возникла идея собственного проекта, тогда с партнёрами решили основать «Усадьбу Маркотх». Бутиковое хозяйство родилось рядом с Геленджиком, почти на побережье, у подножия Маркотхского хребта, давшего название винодельне. Виноградники «Усадьбы Маркотх» занимают чуть меньше 10 га, объём производства — около 60–70 тыс. бутылок в год.

С 2016 года Алексей в качестве руководителя проекта ведёт также винодельню «Галицкий и Галицкий», чьи виноградники расположены рядом со станцией Гостагаевской Анапского района, в северных предгорьях Кавказского хребта. У хозяйства более 200 га земли, лозы пока на 68,55 га. Часть виноградников уже была высажена в 2010–2014 годах, собственные посадки G&G продолжают с 2017-го.



Весной виноградники **Альминской долины** украшают цветением окрестные поля и сады.



ФОТО: СЕРГЕЙ КАПТИЛКИН / АЦМА VALLEY





# В ПОИСКАХ ТЕРРУАРА

Алексей Толстой,  
**«Галицкий и Галицкий» (G&G):**

У меня 20 урожаев за спиной, и последнее 10 лет каждый год «двойной сезон»: в причерноморской «Усадьбе Маркотх» и на прохладных холмах Красной Горки. Наши идеи работают, но именно терруары дают огромную разницу в сложении вин, потому что они сильнее личности винодела.

Конечно, у терруара **Красная Горка** есть особенности. Если где и можно говорить о минеральности, высокой кислотности и, как следствии, гастрономичности и долгой жизни вина в бутылке — это наши места северной части отрогов Кавказских гор. Наши прохладные холмы в Северном Причерноморье Краснодарского края — лучшие места в стране для премиального виноделия. Виноградники расположены довольно высоко [250–300 м над ур. м.], посреди дикого леса, внутри экосистемы, которая помогает защищать лозы от болезней и выступает природным фактором гармоничного созревания винограда. Летом в этом самом прохладном терруаре страны выползающая из лесных оврагов ночная прохлада легко роняет температуру виноградников с 30 °С днём до 15 °С в ночные часы.

Каменистые почвы с высоким содержанием известняка и мергеля, щедрая инсоляция, укрытие от холодных северо-западных ветров, умеренное количество осадков [700–800 мм в год] и их равномерное распределение по сезонам — всё плюсы в

копилку плавного достижения фенольной зрелости винограда. Красная Горка — это топоним, обозначающий этот красивый проект на территории государственного природного заказника. У нас здесь несколько микротерруаров с разной экспозицией и составом почв. Их можно было бы с чистой совестью обозначить как крю, но мы предпочитаем газывать их «склоны». Все они исторические, на холмах, носящих свои имена со времён заселения этих мест кубанскими казаками с середины XIX века.

Западный склон **Лысой горы** мы между собой называем «наше монраше». Здесь растут пино нуар (клоны — дижонские), шардоне, каберне совиньон и мерло для Cosaque и сортовых вин, по 3 га цимлянского чёрного и красностопа золотовского [оба высажены в 2014 году]. Здесь же в 2017-м высадили 1 га пьемонтского неббиоло и 0,65 га барберы. Виноградники Скумпийка, Васюрин бугор и Джавага лежат на южных склонах. Это бывшие места поселения казаков, охранявших южные рубежи Российской империи.

На **Васюрином бугре** в 2011-м были высажены 8 га рейнского рислинга. Кроме прочего, именно здесь мы оставляем до конца ноября грозди для нашего айсвайна «Генерал Мороз» с ботритизацией до 50%.

На **Скумпийке** тоже растёт рислинг, а ещё совиньон блан. На **Джаваге** в 2017-м высадили пино нуар и шардоне, первые вина с неё пока на выдержке.





Идея высадить виноградники на залитых солнцем холмах в долине реки Альмы пришла в 2000-х годах. Вскоре группа швейцарских и немецких специалистов приехала в Альминскую долину, чтобы оценить её потенциал для европейских сортов винограда. Сегодня производительность большой гравитационной винодельни Alma Valley — 2,5 млн бутылок в год. В хозяйстве всё по-прежнему пронизано экспериментаторским духом, а владения его простираются уже на 400 га. Некоторые из виноградников находятся практически на берегу Чёрного моря: морской бриз добавляет свежей изюминки терруарным винам.

**Alma Valley** сегодня — дружная команда молодых учёных и практиков. За саженцы отвечает агроном питомниководческого центра Наталья Кобзарь [на верхнем фото], за их посадку и здоровье виноградника в целом — ведущие агрономы Сергей Стравкин [на верхнем фото в центре] и Валерий Козлов [на фото справа]. Далее спелые ягоды попадают в руки Владимира Губина, создающего красные вина и розе, а также Марины Бурлыевой, отвечающей за белые [фото Владимира и Марины далее в материале]. Оба винодела также работают с апельсинами и ставят эксперименты в неклассической стилистике.



## **За счёт каменистости почва обладает хорошей влаго- и воздухопроницаемостью, что благоприятно влияет на развитие корневой системы виноградных растений.**

Алёна Целоусова,  
**главный энолог Имения «Сикоры»:**

Виноградники Имения «Сикоры» расположены на участках средней и нижней части подножия северной гряды холмов, на пологих склонах крутизной 5–8 градусов юго-западной экспозиции. Высота над уровнем моря — 100–130 м. Направление высадки рядов — с севера на юг. Для посадки винограда на склоне крутизной 8–10 градусов произведено террасирование участка, на котором направление рядов задано с запада на восток. Виноградники Имения «Сикоры» расположены на дерново-карбонатных почвах, в которых сформировался значительный слой гумуса, обеспечивающий растения питательными веществами. За счёт каменистости почва обладает хорошей влаго- и воздухопроницаемостью, что благоприятно влияет на развитие корневой системы виноградных растений.

Плотность посадки на всех виноградниках хозяйства — 4169 лоз на гектар [2,4 м x 1,0 м], что ведёт к естественному ограничению урожайности с каждого куста. Формовка куста для белых сортов — двуплечий гюйо, красные с 2019 года плавно переводим на спур.

Михаил Николаев,  
**«Долина Лефкадия»:**

Мы изначально делали акцент на особенностях терруара, а поскольку за нами нет 14 поколений виноделов, привлекли к проекту настоящих звёзд винного мира. С момента основания и по сей

день наши семейные проекты в Долине консультирует агроном Жиль Рей, работавший в Château Mouton Rothschild. Именно он уговорил нас найти звёздного винодела, которым стал великий Патрик Леон, «поставивший» нам чёткую бордоскую олдскую модель. Впрочем, Леон рассматривал наш терруар скорее как «калифорнийское бордо». После ухода из жизни Патрика я взял на себя его обязанности, так что общая концепция вин наших хозяйств проходит через семью, через меня и, конечно же, через нашего патриарха — Михаила Ивановича. Мы решили продолжить традицию бордоской школы в новосветском прочтении, заложенную в концепцию проекта.

В собственной лаборатории мы проводим исследования почв виноградников Долины Лефкадия. Оказалось, в нашем регионе самое большое количество красной глины среди всех виноградников России. Это тяжёлые почвы, они дают более танинные, концентрированные, пышные, округлые вина. Кроме глины у нас можно найти известняк, мергель и песок.

В то же время микроклимат Долины Лефкадия — один из самых прохладных на юге России. Летний перепад дневных и ночных температур составляет 13–15 °С. Эта прохлада хранит свежесть, ароматику, кислотность, а более долгий период вызревания винограда позволяет создавать вина-долгожители. Последние годы климатическая нестабильность, когда могут быть и



**Алёна Целоусова**, главный энолог Имения «Сикоры». В виноделие пришла в 2003 году на предприятие «Шато ле Гран Восток», где 10 лет проработала под руководством Франка Дюсенера. С марта 2014 года являлась виноделом Имения «Сикоры», а в 2022 году стала главным энологом проекта.



**Екатерина Юдина** за шесть лет работы в Имения «Сикоры» успела победить в конкурсе «Молодая лоза» и стать главным виноделом хозяйства. Её учителем и наставником является Алёна Целоусова.

В погребе Имения «Сикоры» есть необычные ёмкости: 17 бетонных сфер из Франции. В хозяйстве считают, что именно это сочетание формы и материала позволит лучше показать особенности терруара.



Винодельня с греческим именем **«Лефкадия»** появилась на карте в 2005 году, когда земли при Молдавском начал осваивать предприниматель Михаил Иванович Николаев. Не многие настолько вкладывались в изучение своего терруара, расширив проект до ЗНМП «Долина Лефкадия», фактически коммунального апелласона, где сегодня занимаются виноделием и фермерством несколько независимых хозяйств-резидентов: «Николаев и Сыновья», «Темелион», «Магнатум», «Вина Лефкадии» [бренды «Ликурия» и «Лефкадия»] и другие. О деталях работы рассказывает Михаил Николаев, сын основателя.



Озеро Сердце, или Кадыковский карьер, возле села Флотского ниже уровня моря на 14 метров — визитная карточка сева­стопольского ландшафта и «терруарообразующий» фактор Золотой Балки. Озеро заполняет вода из родников, на белом меловом фоне оно ярко-бирюзовое.







Михаил Николаев с новым релизом игристого бестселлера Magnatium на виноградниках, ставших «сердцем» проекта **«Темелион»**. Здесь растёт шардоне для блан-де-блана, и это одни из старейших лоз в новой истории ЗНМП «Долина Лефкадия».



Игристые — особая гордость «Долины Лефкадия». Одни из лучших классических в России, Темелион Винаж 2019 и Темелион Винаж Розе 2019 после более чем 36 месяцев утончённо играют на полтонах и глубинах, даря сочность, белую фруктовость, лёгкие тона бриоши. Магнатум Блан-де-Блан 2019 и Розе 2020 часто называют беби-темелионами за звонкость, воздушный мусс, цветочность и минеральность: их выдержка составляет до 24 месяцев в бутылке на осадке.

ФОТО: СЕМЕН КУЗЬМИН

апрельские заморозки -6 °С, как в Бургундии и Шампани, и жара до +45 °С летом, как в Рибере-дель-Дуэро, заставляет нас более гибко подходить к формированию ассортимента вин. Как и Патрик, мы предпочитаем делать ассамбляжи, чтобы компенсировать разницу между сортами по качеству. В более жаркий год, например, может лидировать мерло, в более прохладный — каберне фран. А моносортовые вина выпускаем в самые удачные для конкретного сорта годы.

Наши семейные проекты вроде «Николаев и Сыновья», «Темелион», остаются небольшими. Мы не можем выпускать больше, у нас всё разбито на отдельные крью и, соответственно, на отдельные вина, привязанные к этим виноградникам. Вы все видели в Долине «лоскутное одеяло» на виноградниках. Поэтому то, что вы пьёте сейчас, — это продукт длительной эпохи посадок и выкорчёвывания, экспериментов, удачных и неудачных. Благодаря этому у нас в Долине появляется всё больше хозяйств-соседей: наш многолетний опыт виноградарства в этом месте позволяет на старте помочь молодым проектам с выбором участков для желаемых сортов.

### Роман Логунов, «Шумринка»:

Я считаю, что выносить название виноградников на этикетки для нас преждевременно. Пока мы экспериментируем с различными клонами сортов. Например, к двум клонам совиньона блан мы добавили ещё четыре, что позволит нам расширить окно сбора и ароматический спектр. Совиньон растёт на двух участках: один ровный, другой — с неравномерным уклоном. С каждого мы собираем виноград в два прохода, и разница между первым и последним сбором составляет 3–4 недели.

### Владо Юрчич, «Шумринка»:

На участке с известковыми почвами у нас высажены четыре клона каберне совиньона. Конечно, мы думаем о парцеллярной винификации, и у нас есть намётки. Например, в самом центре участка каберне совиньонов есть пятачок, где растут все четыре клона, и у меня возникла идея собрать его отдельно — там и рост лозы другой, и нагрузка другая. Я думаю, что там можно получить ещё более интересный результат.

### Алексей Толстой

#### от «Усадьбы Маркотх»:

Маркотх по-черкесски означает «ежевичный, ягодный». Наше небольшое хозяйство расположилось на побережье между Геленджиком и Кабардинкой, рядом с Виноградным, на высоте 150–180 м над ур. м. Место здесь живописное: одновременно видны Геленджик, и Цемесская бухта, а рядом сосновый лес. Маркотхский хребет тянется от Новороссийска над Геленджиком на 90 км на юго-восток. Его высота доходит до 650 м. Гора Верблюд, два горба которой видны с виноградников проекта и которая стала его логотипом, — самая низкая часть хребта: она в значительной мере определяет терруар. Участок с довольно особенным климатом. Первый фактор терруара — ветра. С горы Верблюд постоянно дует ветер. И это явление ключевым образом влияет на сложение наших вин: кроме трудностей есть и важнейшие преимущества. Виноград практически не нуждается в каких-либо методах защиты. У нас абсолютно органический, здоровый виноградник. Иногда случается суховей, который приносит жару, — нам бывает очень не просто. Второй фактор: наш причерноморский виноградник — один из самых тёплых в



Владимир Губин отвечает за создание красных вин в Alma Valley.



Владо Юрчич, «Шумринка»



**«Шумринка»** — один из относительно молодых проектов российского виноделия: первые его вина появились на рынке в 2019 году. Но заявка сразу была громкая благодаря высоким баллам с международных конкурсов. Виноградники располагаются под Анапой, в селе Гай-Кодзор, в долине реки Шумринки: на 56 га высажены 17 сортов при плотности 5208 лоз на гектар. Мы встретились с совладельцем хозяйства Александром Кислицыным (на фото в центре), главным виноделом Романом Логуновым и главным агрономом Владо Юричичем из Сербии. Роман более 15 лет проработал на Запорожском винзаводе (впоследствии винодельня «Юбилейная») и успел позаниматься гаражным виноделием в собственном проекте. Александр Кислицын пришёл в винный бизнес совсем из другой сферы и говорит о Романе как о своём проводнике в мир вина и даже наставнике. В активе Владо — работа на известной Vinarija Aleksandrović.



## **Александр Витмеру принадлежало поместье Благодать с виноградниками, лесными угодьями. Он занимался виноделием, а затем подарил Балаклаве своё имение в 275 десятин с обширным подвалом на сводах, с 24 десятинами виноградников и фруктовым садом. Так началось виноделие «Золотой Балки».**

стране, с максимумом южного солнца и небольшим количеством осадков, всего 300–400 мм. Условия южноевропейские. Чтобы сахаронакопление не обгоняло фенольную зрелость, мы по-особому работаем с лозой, с её листовым аппаратом, а также собираемся в ближайшее время внедрить систему капельного орошения. Третий фактор — почвы: суглинки с огромным количеством мергеля, усыпанные невообразимым количеством камня-трексуна. Кстати, из таких вот синеватых известняковых головешек делают знаменитый новороссийский портланд-цемент. Почвенный пейзаж напомнил тосканскую галестро. Но оказалось, у нас под плодородным слоем лежала громадная плита, которую пришлось чуть ли не взрывать. Мы пробивали её в шахматном порядке тяжёлыми тракторами с навесным оборудованием, вывернули на поверхность десятки тонн камня, чтобы обеспечить возможность укоренения лозам. Но теперь участок даёт нужный нам результат. Наш терруар — про красные вина южного стиля, суперконцентрированные, с фруктовой мощностью, объёмом, танинностью. В то же время красные — элегантные и с большим потенциалом к развитию, лет 20–25. Белые в таком жарком климате мы научились создавать тонкими и гастрономичными, их южность звучит достаточно деликатно, потому что мы правильно работаем с лозой. Важно так вести её через сезон, чтобы листовой покров создавал тень для гроздей. Урожай собираем в два прохода, чтобы виноград сохранил кислотность и свежесть, акцент на фруктовости и

сортовых характеристиках.

Хотите попробовать красный срез нашего терруара — откупорьте «Кюве № 1», если по нраву белый, тогда начните с «Кюве Блан».

### **Олег Репин, Loco Cimbali:**

Работа над проектом Loco Cimbali перевернула мои представления о терруаре Севастополя и Балаклавской долины в частности. В этом месте начинается основная гряда Крымских гор, и это другой микроклимат, больше осадков, чем на территории Севастополя, порядка 500–600 мм. Очень разнообразные почвы, холмы, скальные выходы — есть юрские и меловые породы, на мысе Фиолент даже вулканические. Это позволяет работать с разными сортами и стилями. Вот мерло, на которое я делаю большую ставку, а раньше я не верил в крымское мерло — но здесь прохладнее и глинистые почвы, и он прекрасно себя проявляет. Много пробуем новых, нетипичных для нашего терруара сортов: пино блан уже интересно о себе заявил в разных линейках, и в «Генузэцах», и с выдержкой в баррике. Высажены гренаш, пти вердо, вионье, альбариньо, семильон, кокур, шенен блан. И это всё точечные посадки на микротерруарах. Здесь каждый склон и балочка имеет историческое название. В Крыму ведь оставили след множество культур.

В Карани, старинном греческом поселении (сегодня Флотское), недавно высадили





НА ФОТО КОМАНДА виноделов «Золотой Балки»: Лариса Васильева, главный винодел, и ведущие виноделы Павел Балух и Александр Качинский.

ФОТО: СЕМЕН КУЗЬМИН

**«Золотая Балка»** в Балаклаве — одна из старейших виноделен Крыма и несомненно важнейшая туристическая Мекка «Винной дороги» Севастополя. Компания представляет не только успешные бренды игристых, но и активно наращивает свой качественный потенциал и туристические возможности.



Совместный проект Сергея Галицкого и Сергея Галицкого-младшего. Руководителем проекта, чьи виноградники расположены рядом со станцией Гостагаевской, является Алексей Толстой. Название «Галицкий и Галицкий» появилось на карте российского виноделия в 2016 году, первым винтажом стал 2018-й, и мы оценили, насколько он про материализацию чувственных идей, био-разнообразии и винодельческого класса, которые только начинают знакомить нас с щедрым потенциалом этих мест дикой природы. Алексей Толстой знакомит с невероятной аурой виноградников и пульсирующей энергетикой вин.

ФОТО: СЕМЕН КУЗЬМИН



премиальный клон пино нуара с очень низкой урожайностью. Это один из самых высоких участков, 280 м, северо-западный прохладный склон. За него пришлось побороться с природой: тонкий плодородный слой коричневатой глинистой почвы лежит на скальной породе, которую надо было разбивать, чтобы дать корням 40 см для старта, а дальше они пойдут сами в трещины, где и воздух, и влага, и минералы. Здесь неподалёку сохранились остатки римской военной дороги I–II веков, проложенной от крепости Харакс на мысе Ай-Тодор (недалеко от Ласточкиного гнезда) до крупнейшего греческого полиса Херсонес через крепость Симболон Лимен [Балаклава]. Кстати, римляне провели от Караньских высот водопровод в Херсонес, 8–9 км.

Поднимаемся на Кефало-Вриси (с греческого — «голова источника») на высоту 300 м, откуда открывается эпический вид на всю Балаклавскую долину. Здесь на 40 га с северо-западной экспозицией расположились кокур, мерло, каберне фран, шардоне и вионье. 5000 лоз на гектар — высокая по российским меркам плотность. Второй склон смотрит на крепость Чембало и море — шикарный участок для красного направления: каберне совиньон, пти вердо, гренаш и саперави. Высаживать начали весной 2022-го, сложно было — на поле открылось более 30 горных родников, прямо река. Кстати, рядом расположен карьер, где добывали глину для керамических изделий. Она очень высокого качества, то, что нужно и для красного винограда. Глина эта делает почву более прохладной и хорошо удерживает воду, даёт винам тело, структурность, сложность вкуса. Здесь есть участок, где глина с мелкими камешками известняка: по

анализам один в один как в Сент-Эмильоне, мы долго не могли привести в чувство наших французских консультантов, что в Крыму есть такая почва.

Ещё знаменитый терруар — холм Канробера, названный в честь генерала, командовавшего французским экспедиционным корпусом во время Крымской войны. С четырёх сторон света у его подножия разный состав почв. Как раз там, где 25 октября 1854-го стоял британский редут № 1, первый из четырёх захваченных нашими войсками, который британцы попытались отбить атакой лёгкой бригады, находятся 40-летние лозы алиготе. Парцель шардоне «у Канробера», приобнятый лесом, — суперпопадание в терруар: здесь и кислотность, и минеральность, и ароматика что надо.

Севернее села Оборонного (до 1945-го оно носило имя Камара) на прохладных высотных участках с северной экспозицией высажены семильно, альбариньо и кокур. Участок неофициально называется «Курская дуга»: оттуда тракторист ни разу не возвращался с целым инвентарём, около 10 машин камней вывезли. И каких! Юрский мраморовидный известняк. Есть видео, где экскаватор играет камнем в футбол, с трудом толкая его с горы вниз. Участки опекает лесная дичь во главе с ценителями нашего винограда — кабанами.

Ещё важнейший терруар — Федюхины высоты, где абсолютно белая известняковая почва отдыхала более 30 лет. Наши консультанты от него в восторге, хотя будущий набор сортов пока секретен. Но рядом на холме Араб-Табия участок саперави 2005 года посадки, сформированный кордоном, даёт потрясающий результат



на меловой, такой неожиданной для него почве: ещё одно «трёхочковое» попадание в терруар. Этот саперави служит основой топового красного The Thin Red Line с добавками мерло и каберне совиньона.

### Лариса Васильева, **главный винодел «Золотой Балки»:**

Большая часть виноградников Балаклавской долины в момент обновления винодельни нуждалась в пересадке.

Чтобы не оставлять предприятие без винограда, была разработана большая программа постепенного обновления виноградников. Вместе с французскими специалистами исследовали почвы, выбирали сорта. Некоторые уже отменно зарекомендовали себя на наших терруарах. В первую очередь это классика: шардоне, пино нуар, рислинг, каберне совиньон.

Новые посадки вдумчивые и эффективные, с микрозонированием, малоурожайными подвоями. Часть оснастили системами капельного орошения.

У многих участков есть интересные исторические привязки. Посёлок Благодатное, выходящий из Балаклавы на восток, известен тем, что построен на месте имения Александра Витмера Благодать, есть даже остатки его винзавода. Рядом с ним участок очень хорошего мерло, а также муската гамбургского, алиготе, ркацители.

У села Оборонного [Камары] хорошо известен участок Ботильон с совиньон-блан: он и похож на женский ботинок с каблуком, в него «врезается» лес и поляны с разнотравьем. Там ещё шикарный вид на долину: не случайно он весь усыпан осколками бутылок из-под шампанского времён Крымской

войны — тут явно устраивали много пикников с видом.

В Хмельницком начинается наш меловой период, белые известняковые склоны Первомайской долины [от посёлка Первомайка], она же Балаклавская долина. На британских картах XIX века её обозначали «Северной». Сочетание прохладного климата и известковой почвы с ракушечником даёт лучший виноград для игристых. Белёная, как бумага, почва в контрасте с зелёным листом сверкает днём на солнце. По долине из-за разных примесей она языками меняет цвет, от серо-белого до коричневатого. Поэтому здесь сконцентрировано так много сортов — под свежие игристые, сочные красные, белые с тонкой ароматикой: рислинг, шардоне, мускат белый, каберне совиньон, мускат гамбургский, саперави, ркацители, бастардо, кокур, пино блан.

### Владимир Губин,

#### **Alma Valley:**

Поиск терруара, выбор участков — в самом начале пути в Alma Valley уделили колоссальное внимание этим процессам. Группа немецких консультантов тщательно изучала состав почвы, климат за последние 10 лет и розу ветров. Так были выделены два больших участка: Вилино, где высадили первые 25 га виноградников, и Песчаное — сейчас это 160 га. Внутри них также выделены отдельные зоны. Например, виноград для резервных вин из шардоне и пино блана мы собираем с небольшого участка в селе Вилино с южной экспозицией, там высажены определённые клоны. А с участка поблизости, но с северной экспозицией, делаем базовые свежие белые вина.



В линейке **Alma Valley** «с красными этикетками» темпранилью раскрывается тонами ежевики и сливы, шираз уходит в бальзамик, шоколад и сафьян, а каберне совиньон богат на чёрную смородину и степные травы. В ассамбляжах Alma X затейливая выдержка даёт комплексность и шелковистую текстуру. Мерло 2014 года — для медитации, со временем его сложный аромат раскрывается тонами ежевики, вишни, подлеска, кожи и пряностей. Вся четвёрка классических белых — про свежесть и яркую кислотность, но вот пино гри отличается тонами цитрусовых и жимолости, семильон отправляет в тропики, кокур удивляет пчелиным воском и лёгкой минеральностью, а коломбар — белыми цветами и запечёнными яблоками. В бленде пино блана и рислинга Alma X доминируют медовые оттенки, у вина мягкая текстура и приятное послевкусие с элегантной кислоткой. Завершаем знакомство с белой линейкой десертным Muscat Appassimento 2018. Это многослойное вино с обволакивающим, сбалансированным вкусом, наполненным белым персиком, абрикосом и грушей, с нотами мёда и акации в элегантном финише.



При имени «**Золотая Балка**» какие ассоциации возникают? Тонизирующие пузырьки, естественно. Как в гиперпопулярных «Балаклава» белой версии брютта Chardonnay и розового Pinot Noir. Или в гордости терруара, классическом, мягком, цветочно-медоносном Cuvée de Vitmer 2018, а также Cuvée de Vitmer Rose 2019 с нежной свежестью засахаренных фруктов.



В Alma Valley виноделы разделены на команды: кто отвечает за красные вина и кто — за белые. Чтобы в том отсеке погреба, где расположились новые модные бетонные ферменторы Nico Velo, были сразу видны сферы влияния, их заказали в двух цветах: красные — для красного, серые — для белого. Такие же чаны уже повсюду задействованы на винодельне Winepark, проекте «Мрии».



ФОТО: СЕМЕН КУЗЬМИН





Гравитационная винодельня Alma Valley не столько поражает масштабом и современностью, сколько радуется какой-то уютностью и эстетикой: работать здесь радостно и приятно. На фото Марина Бурылёва, она винодел по белым винам в «Альме».

# КАК РАСТЁТ И РАЗВИВАЕТСЯ ХОЗЯЙСТВО

## Алексей Толстой, «Галицкий и Галицкий»:

С Лысой горы, если смотреть в сторону Анапы, видно большой плоский холм в форме панциря черепахи. В нём появится наша гравитационная винодельня, которая сейчас в стадии проектирования.

Планы не меняются. Сегодня мы выпускаем до 200 тыс. бутылок в год, когда сделаем всю инфраструктуру — будет 300 тыс. бутылок, хотя мы могли бы и 500 тыс. Но нам интереснее продукт высшего качества, масштабы тут не нужны.

## Алексей Толстой про новости в «Усадьбе Маркотх»:

\* Сейчас мы отводим воду с дальней части виноградника, рекультивируем почву, поскольку весной 2024-го готовимся высадить там гренаш, ркацителли и шардоне.

\* Я пришёл к выводу, что вионье стоит того, чтобы выпускать его соло. Мальвазия ароматика, кроме того, что оправдала самые смелые ожидания с пассито, в оранжевой ипостаси оказалась очень интересной — скоро попробуете. Ркацителли, который активно сопротивляется жаре, как и алиготе, и показывает хороший потенциал, в 2022-м мы сделали в европейском стиле. Намерены

работать и дальше над этой его версией, и с оранжевой.

## Александр Кислицын, совладелец «Шумринки»:

Мы высадили довольно много сортов, чтобы посмотреть, для чего лучше всего подходит это место. Мы стараемся в каждой категории вин показывать достойные результаты. Владо интересно работать с новыми сортами, Роману — осваивать новые категории. Это работа в симбиозе. Например, Рома понимает, какие ягоды нужны для его задач, а Владо под этот запрос начинает менять агротехнические приёмы.

## Павел Балух, «Золотая Балка»:

За 2,5 года мы пересадили порядка 400 га виноградников в поисках идеального попадания в терруар, так что площадь современных качественных посадок, входящих в пору плодоношения, у нас быстро растёт. Стараемся увеличивать присутствие сортов под конкретные линейки. Например, для игристого направления рассматриваем пино блан, потому что стиль франкакорты нам близок и его у нас уже 70 га. Используем его и для классических игристых, и для акратофорных.



ФОТО: СЕМЕНКУЗЬМИН



У хозяйства «Галицкий и Галицкий» более 200 га земли в предгорьях Кавказа. Лозами сейчас засажено 68,55 га. Из типов формовки лозы есть двуплечий кордон, но по большей части двойной гюйо. Плотность посадок от 3333 до 4500 лоз на гектар. В планах — довести посадки до 100 га, остальное оставить подпитывать биоразнообразие. А оно здесь живёт бурной жизнью: только что перед нами прогулялись косуля и крупная кабаниха со стайкой «арбузигов», пристал шмель и облетела хищная птица. А сколько глаз за нами наблюдает из леса?

«Арбузики» — кабанята ловко убегают от нашего фотографа в лес: вон только полки и хвостики справа.







В апреле в «Галицкий и Галицкий» пробуем уже доступные к покупке **белые «Красная Горка» 2020** сухого года и сюрприз — две премьеры. **Рислинг** с южного склона холма Скупийка подтвердил свой жизнеутверждающий характер, сухощавый и звонкий. Его сосед по виноградику, **совиный блан**, вновь освежает зеленью и пороховой дымкой.

**Ассамбляж Ballet Blanc**, белое альтер эго Cosaque, удивляет своей многослойностью. **Шардоне** западного склона Лысой горы по-прежнему строгого характера, с минеральным и бришевым украшением.

**Премьерой оказалось тоже шардоне этого склона 2021 года**, но выдержанное 50% в акациевой бочке и 50% в стали, — выступило ярко и потребовало гастрономию с гриля. Вишенкой оказался **пятый релиз розового кюве 2022 года**.

Сегодня G&G предлагает красные с западного склона Лысой горы: **Пино Нуар 2021** тонкого фруктового стиля со 100% выдержкой в бургундских пьесах, полнотелое и бархатное **Каберне Совиныйон 2020**, **Мерло 2020** с деликатными нотами ежевики и спелий в букете и покоряющий дикой мощью и воспитанным характером **Cosaque 2020**.

Продолжает удивлять своей свежестью (при сахаре 220 г/л) первый релиз **Генерала Мороза 2020** из заизюмленного и частью ботритизированного рислинга с Васьориного бугра.





В «Галицкий и Галицкий» знакомимся также с виноделом Сергеем Бирюковым. На фото — проба совиньона блан со Скуппийки, который всегда вызывает эмоции.



На вопрос о том, может ли любопытный турист попасть с визитом в «Галицкий и Галицкий», Алексей Толстой отвечает: «Пока не создана инфраструктура для приёма гостей, мы можем принимать по договорённости только группы профессионалов рынка. Всё будет связано со строительством новой гравитационной винодельни».



В рамках проекта **Loco Cimbali** мы получили мастер-класс, как умелый винодел балансирует вина любого климатического года. Серия «Генуэзцы» 2021-го урожая подарила прекрасные белые, свежие, с отличной кислотностью и развитой ароматикой, а также лёгкость красных: пороховой Riesling, нежный Orange и деликатный Pinot Meunier. Засуха 2020 года сыграла в пользу концентрации красных и открытости белых, как у подкочпённого White Barrique и бодрящего кислотностью Rkatsiteli Reserve. Хороший 2019-й — правильный повод откупорить северно-холодное Cabernet Sauvignon Reserve, сочно-фруктовое Red Barrique и баржатное с белых меловых почв Saperavi Reserve. В качестве образца, подтверждающего, почему некоторые вина стоит ждать, было предьявлено роскошное в своём развитии Merlot Reserve отличного 2016 года.

Недавно построили новый комплекс приёмки и первичной переработки винограда с прессами и винификаторами, который представляет собой не только технологичный участок, но и притягательный туристический объект. Дистраиваем эстетически привлекательный просторный цех хранения и технологической обработки вин, в котором будут смонтированы новые нержавеющие ёмкости российского производства. Возле цеха расположены акратофоры для изготовления игристых вин методом шарма. Акратофорный парк увеличивается в соотношении с планом производства. Стройные ряды новых акратофоров под урожай-2023 мы видели: из наших 44 новеньких 21. Мы рады, что растёт спрос на нашу линейку по классическому методу шампены Cuvée de Vitmer. В 2015 году мы начинали с 60 тыс. бутылок, а в 2020-м заложили на выдержку по 30 тыс. бутылок белого и розового Cuvée de Vitmer,

20 тыс. блан-де-блана и 10 тыс. блан-де-нуара. Розовые упрочили свои позиции, теперь они идут наравне с белыми.

## Олег Репин, **Loco Cimbali:**

Мы три года проводили селекцию виноградарников. В этом нам помогал Жан-Филипп Роби, профессор энологии из Университета Бордо. Из 1500 га он рекомендовал взять пробы ряда участков, и на основании анализов мы выделили порядка 70 га лучших. Они целиком переданы в проект Loco Cimbali. Винодельня полного цикла у LC тоже появится отдельная от «Золотой Балки». Сегодня выпускаем порядка 150 тыс. бутылок в год, в планах — 350–500 тыс. У нас порядка 700 бочек: их парк сильно нарастили за последний год через дружественные нам страны. Используем в основном французский дуб и немного кавказского для бастардо и саперави. Для красных — баррики (25–30% новых), для белых — 500-литровые бочки (не более 20% новых).







Когда в 2018 году **«Сикоры»** переехали на новую винодельню, увеличились возможности для выдержки вин топовой линейки **«Семейный Резерв»**. Сейчас на рынок выходит рислинг 2019 года, яркая кислотная структура и сортовая ароматика которого дополнены тонами созревания в больших деревянных ёмкостях. **Каберне совиньон 2018 года** из той же линейки, более насыщенный, с яркими чёрными ягодами на грани джемовости, выйдет на рынок только в декабре.

Сразу два вина с виноградника «На террасах» поразят рынок. **Красный красностоп 2018 года** — безусловно, одно из лучших вин, когда-либо произведённых из этого сорта. Винификация с обеспечением доступа кислорода, делестажи, контроль температуры позволили сделать танины удивительно гладкими, а ароматическая гамма при этом очень самобытна, и её основным тоном является тутовый джем. **Розовое вино из красностопа** — ассамбляж трёх винтажей, ягоды для него собирают с оссевого участка, где корни лоз ещё не пробили скальную плиту, и ягоды поэтому сохраняют яркую кислотность. Таких бутылок будет производиться всего 5000 раз в три года.





SIMORY I



# АВТОХТОНЫ

Владимир Губин,

## **Alma Valley:**

Работа с автохтонами сейчас на начальном этапе. Мы выпустили пока два урожая из кокура, изучаем, каким в зависимости от особенностей года он может быть, постепенно нащупываем свой эталон. Кокур будет визитной карточкой Крыма, виноделы точно к этому придут.

Также мы четыре года работаем с красным автохтоном кефесия, но пока не нашли стиль, который бы идеально раскрывал его сортовые характеристики. В то же время кефесия отлично влилась в ассамбляж с пино нуаром и мерло из линейки AV Cuvée. Получилось тонкое, элегантное вино, не типичное для жаркого западного Крыма.

Алексей Толстой,

## **«Галицкий и Галицкий»:**

Автохтон — сорт характерный для местности и происходящий из неё. Но донские автохтоны, красностоп золотовский и цимлянский чёрный, очень хорошо себя чувствуют на терруаре Красной Горки. Красностоп нам очень нравится, думаем, мы нашли к нему ключ. Если он хочет заизюмливаться на лозе, мы следуем за ним и даём ему такую возможность. Понимая гиперэкстрактивность, невероятный эндогенный уровень спиртуозности, мы винифицируем его как амароне, с аппассименто, держим его очень долго и на лозе, и в бочке. В объёмном вине выражен чёрный шоколад, фруктово-ягодная палитра хорошего уровня. Такой вот «амаронистый» идёт он и в Cosaque.

Алёна Целоусова,

## **главный энолог Имения «Сикоры»:**

Мы выращиваем один аборигенный сорт — красностоп золотовский. Сорт очень интересный и гибкий. Все наши задумки, связанные с ним, проходят с успехом, он интересен нам и как моно-сорт, и в купаже. В этом году «Сикоры» выпустят два вина, которые представят этот сорт в двух разных обличиях: элегантное и живое розе и выдержанное красное вино, которое провело в погребе достаточно длительное время. Основной объём саженцев красностопа золотовского для нас готовил питомник «Фанагория».

Олег Репин,

## **Loco Cimbali:**

Кокур — безусловно, наша история и достояние, но с ним пока сложно, потому что его элементарно мало. Другие автохтоны присутствуют почти намёком. Большая проблема с посадочным материалом. Даже если тебе очень нравятся джеват кара, кефесия, сары пандас, взять их негде. Это долгий и сложный путь: поиски материала, прививки, выращивание саженцев. Эту стратегическую работу по сути должно сделать государство. Такие институты, как НИИ «Магарач», или некий крупный бизнес должны взять на себя работу по созданию большой базы маточника автохтонов. А потом предстоят многолетние эксперименты с теми сортами из порядка 80 известных, которые будут хорошо себя показывать.



В «Золотой Балке» новые виноградники белых сортов формируют двойным гюйо, для красных гюйо или кордон выбирают в зависимости от участка и сорта.



Первые игристые по классике от «Галицкий и Галицкий» появятся к осени, а зимой обещают представить и первый урожай неббиоло.

ФОТО: СЕМЕН КУЗЬМИН

# НЕОБЫЧНЫЕ СОРТА

## Владимир Губин, **Alma Valley:**

Мы одними из первых начали работать с темпранильо и пино бланом — эти сорта отлично себя зарекомендовали и стали одной из наших визитных карточек. Ещё из редкого — семильон, рисланер и арвин. С последними двумя в России работаем только мы. Входящий в моду коломбар также пока представлен только у нас, но многие заложили виноградники с этим сортом.

## Александр Кислицын, **совладелец «Шумринки»:**

Про сорт пробус я узнал в Сербии, когда приехал искать Владо, поскольку это выведенный именно там кросс каберне совиньона и кадарки. Сербы назвали его в честь римского императора Марка Аврелия Проба, своего земляка. Сорт необычный, наша задача с ним — не просто справиться, а дождаться момента, когда он проявит свои лучшие качества.

## Алексей Толстой, **«Галицкий и Галицкий»:**

Очень люблю Пьемонт, недавно был там и удивлён, что технология виноделия у самых знаковых хозяйств абсолютно проста. Есть виноградник, который себя давно зарекомендовал, вдумчивая винификация на простейшем оборудовании — и выдающийся результат. Люди любят свою землю и просто «сопровождают» вино. Чем больше я посещаю лучшие винодельческие регионы мира, тем больше убеждаюсь, что великие вина создаются очень простыми методами. Чем проще, тем лучше. И мы во многом постепенно к этому идём. Мы работаем с неббиоло, и я кое-какие приёмы почерпнул для себя. Никакой гиперэкстракции, деликатная винификация. Впрочем, делать мы будем, как считаем нужным, в зависимости от года и состояния винограда.





В 2012-м Алексей Толстой отправился в питомник «Раушедо» в итальянском Фриули, выбрал для «Маркотха» саженцы 10 сортов. Площади распределились так:

● БЕЛЫЕ: шардоне и совиньон блан по 1,5 га; вионье 0,7 га; алиготе 0,6 га; мальвазия ароматная 0,3 га  
● КРАСНЫЕ: каберне совиньон 1,5 га; мерло 1,3 га; марселан 0,8 га; сира 0,6 га; плюс немного анчеллотты

В 2015-м сортов стало 12, добавили ркацители и саперави, тоже из «Раушедо». Так из 12 га земли на южном склоне виноградник занял 9,4 га. Плотность посадки — 4450 лоз на гектар, междурядье — 2,5 метра, архитектура — одноплечий гюйо. Каждый ряд культивируется — потому что трава конкурирует за влагу.



# ТРЕНДОВЫЕ КАТЕГОРИИ

Алёна Целоусова,  
**главный энолог Имения «Сикоры»:**

Мы очень маленькое хозяйство и на общий спрос рынка ответить не сможем. Мы в большей степени ориентируемся на свой терруар и сортовой состав, а также на концепцию нашего проекта: виноделие в классическом французском стиле. Это значит, что для нас в приоритете тихие сухие вина, а розовые и десертные — это для общего развития, для работы мозга и рук виноделов. Эти позиции у нас есть, но в небольших объёмах. Они очень вкусные и с собственным характером. Оранжи мы, скорее всего, не будем делать никогда. А игристое вы скоро сможете оценить. Оно будет выдержано не менее 36 месяцев — просто фейерверк вкуса и эмоций.

Роман Логунов,  
**главный винодел «Шумринки»:**

Наше игристое классическим методом уже вышло на рынок. Оно выдержано более 36 месяцев, тираж — 10 тыс. бутылок, в перспективе планируем 80 тыс. Базовая составляющая — шардоне, пино блан и мальвазия, и есть моносортовой рислинг, который я не стал использовать в ассамбляже. Мы применяем низкий дозаж, а вот выдержку я бы продлил ещё на год. Бленд шардоне и мальвазии начинает себя проявлять уже после 36 месяцев, когда возникает чётко уловимый лизатный тон.

Алексей Толстой,  
**«Галицкий и Галицкий»:**

Надеюсь, что первым релизом мы сможем сделать шажочек вперёд в деле создания аутентичных терруарных игристых вин. Сейчас три игристых находятся на 45-м месяце выдержки на осадке. Блан-де-блан и блан-де-нуар — оба планируем дозаж зеро. Также есть Cuvée: ассамбляж шардоне и пино нуара, будет в пределе экстра-брюта. Суммарно 5000 бутылок. Мы хотим выстроить классическую линейку, как в Шампани, в которой будут ассамбляжи с резервными винами, а в лучшие урожаи — миллезимные юве. Мы сфокусированы на пронзительной кинжальной кислотности, которую любим и ценим. Я сторонник долгой выдержки на осадке, но её пределы в нашей реальности нам надо ещё постичь. Чтобы заниматься игристым, у винодела должен быть большой погреб с правильной и равномерной температурой для долгой выдержки, чего очень сложно и затратно достичь в наземном строении.





Имению «Сикоры» в долине Семигорье принадлежат, пожалуй, самые стильные, эстетичные и ухоженные виноградники страны. В 2021 году хозяйство также вошло в двадцатку лучших виноделен мира рейтинга World's Best Vineyards.



Дмитрий  
Кислицын,  
главный агроном  
Имения «Сикоры»

ФОТО: СЕМЕН КУЗЬМИН



# НУЛЕВОЙ КИЛОМЕТР

## Алексей Толстой от «Усадьбы Маркотх»:

Пока только редкие организованные группы любителей вина могут по договорённости посетить хозяйство. Но к июлю достроится необходимая инфраструктура для приёма гостей, в том числе магазин и дегустационный зал с панорамным видом на виноградник.

## Лариса Васильева, «Золотая Балка»:

Наша винодельня максимально открыта для туристов. У нас многое предусмотрено для гостей — например, в погребе можно провести дегоржаж, или покататься на квадроцикле по «именным» холмам, или принять участие в сборе урожая.

Из новинок — новый комплекс приёмки винограда под открытым небом. Мы намеренно не тронули наши старинные три платана, цех сооружён вокруг них. Теперь туристы прямо во время работы могут вплотную подойти к оборудованию по центральной аллее, которая обрамлена можжевельником и ценным сидератом фацелией, отдохнуть на удобных скамейках, полюбоваться репликой старинного пресса и своими глазами увидеть процесс загрузки винограда, как сусло переливается в чаны для винификации. После популярнейшего цеха розлива это будет второе место притяжения, если не первое.

## Анастасия Шерова, руководитель туристического направления Alma Valley:

Неподалёку от нас много локальных хозяйств — завод по производству масла из виноградной косточки VIVO, рядом делают крымскую стевию, также в окрестностях находятся персиковые, яблочные сады, теплицы с ягодами и овощами. Ждём и к себе в гости — проведём экскурсию и дегустацию.

## Михаил Николаев, «Долина Лефкадия»:

Мы важнейший в крае объект винного туризма, недаром заняли 23-ю строчку в рейтинге Top 50 World's Best Vineyards 2021. Долину Лефкадия и винодельню посещают в год не менее 60 тыс. человек. Здесь много разных программ для любых гостей, и мы продолжаем разрабатывать новые.

## Алёна Целоусова, главный энолог Имения «Сикоры»:

Круглый год мы рады гостям. На нашем официальном сайте [www.sikory.ru](http://www.sikory.ru) в разделе «Туризм» представлено актуальное расписание экскурсионно-дегустационных туров. Там же можно ознакомиться с описанием дегустационных сетов. В 2022 году мы воспользовались государственной субсидией на приобретение оборудования для туристического направления. Наш автопарк пополнился электробусом для комфортного передвижения туристов.



ФОТО: СЕМЕН КУЗЬМИН

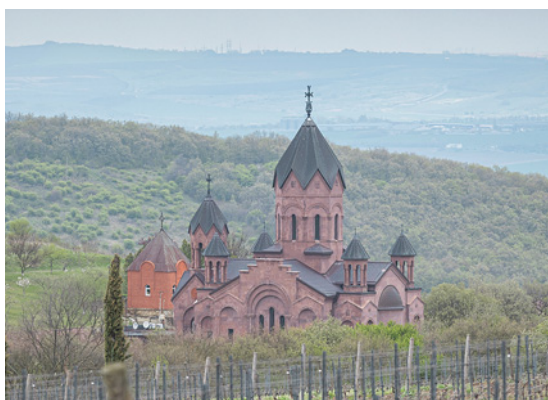
О собственном питомнике **Alma Valley** рассказывает агроном **Наталья Кобзарь**: В 2018 году мы запустили первый в Крыму прививочный комплекс — с учётом новейших разработок, совместно с консультантами из ведущих европейских питомников. Максимальная мощность — 3 млн прививок в год, пока выпускаем около 1,5 млн привитых саженцев в год, а также выращиваем собственный подвой на площади около 13 га. До 2023 года питомник использовался только

для нужд Alma Valley, но теперь мы начали про- давать саженцы сторонним хозяйствам и плани- руюем расширять бизнес.

Фокус на международные сорта: шардоне, со- виньон блан, рислинг, пино блан, арвин, каберне совиньон, каберне фран, пино нуар и другие. Но также есть автохтоны кокур и кефесия. Но мы возрождаем и уникальные крымские сорта. Коллекция насчитывает 38 автохтонов — наблюдаем за их развитием на отдельном участке.



«Шумринка» тоже строит новую винодельню — в горе. Но и в действующих цехах всё организовано эффективно, на передовом оборудовании. Взгляд цепляется за имена лучших бондарен на бочках (Radoux, Adour, Gamba), а есть ещё испанские бочки Red Fruit для сира, мерло. В ходу также бетонные сферы для винификации белых вин.



Виноградники «Шумринки» 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. На нижнем фото — храм Сурб Геворг в окрестностях села Гай-Кодзор, в честь которого названо топовое красное «Шумринки»: ассамбляж каберне франа, сира, мерло.

ФОТО: СЕМЕН КУЗЬМИН





В винах **«Шумринки»** хорошо видна рука **Романа Логунова**: все они очень сочные, ярко показывают свой сортовой характер и в то же время не так просты. Даже сортовые невыдержанные вина линейки **«Семисам»** показательны настолько, что хочется взять их на урок винной школы: «Вот сира с чёрными ягодами и высокими, гладкими танинами. А вот округлый, как будто слегка полированный, мерло». Резервные «Семисамы» сложнее, но не перенасыщены ярностями и специями. Белые вина интересны в линейке **«Петрикор»**. Роман выделяет совиный блан, который буквально

сконструирован в ярком, зрелом стиле, и мальвазию, которая эффектно проявляет себя на этом винограднике, сохраняя отличную кислотность. **Алиготе** ему кажется слишком тельным и недостаточно кислотным, но с этим можно поспорить. **Красное «Петрикор»** — интересный ассамбляж, состав которого варьирует от года к году.

**Игристое «Шумринка»** — новинка сезона. Хотя оно 2018-го винтажа, Роман считает, что ему не повредил бы ещё годик в погребе, чтобы тона выдержки на осадке проявились ярче. Дозаж, который сначала планировали на уровне 8 г/л, в результате снизили до 2 г/л.

**Александр Кислицын** говорит про урожай 2020 года, который для основных линеек скоро появится на рынке: «В 2020 году был отличный урожай для чёрных сортов. Все красные вина пошли в «верхние» линейки, от «Петрикова» и выше, базового вина не было совсем. Бутилировали этот винтаж мы только в 2022 году, в декабре. Сделали реплику «Сурб Геворга». Даже мальбек, кожица которого часто трескается, если идут дожди, выстоял, поскольку год был сухой».



Олег Репин на новом винограднике Loco Cimbali в Кефало-Вриси с видом на Балаклавскую бухту и крепость Чембало. Это шикарный терруар для «красного» направления: каберне совиньон, пти вердо, гренаш, саперави.

Олег Репин,

**Loco Cimbali:**

Кроме прочего, на будущее «оттачиваем» туристические объекты даже на виноградниках. Например, на Кефало-Вриси оставили старинный миндаль, которому более 100 лет, он обрамляет часть посадок. Около 15 колодцев найдены по виноградникам, все разных эпох: греческие, турецкие. Часть их действующая, окультурируем их со временем. На территории Долины три святых источника с кладкой. В лесу в сторону Оборонного, где виноградники Камары, есть монастырь. Среди посадок видно вертолётную площадку на холме — тоже наследие: в советский период виноградники Балаклавской долины опрыскивала авиация. Считалось, что так эффективнее, чем трактором, но равномерность и качество в целом страдали.

И практически на каждом винограднике находим под будущую экспозицию разноцветные осколки бутылок из-под шампанского, воды, керамику, части вооружения, пуговицы, ирландские и шотландские, — эту мозаику эпох и народов мы отразили в топовом вине «Тонкая красная линия».

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

*Брюс Бартон  
сооснователь BBDO*

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

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

Дополнительные материалы читайте  
на нашей странице в Facebook  
[facebook.com/SimpleWineNews](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)

**simple** wine news  
СЕРИЯ КНИГ



# Почему Николаев вернулся к фермерству

**Семья Николаевых**, приложившая немало усилий для создания первого российского винного апелласьона, **решила сосредоточиться на крестьянско-фермерском хозяйстве**, которое является одним из резидентов Долины Лефкадия, — семейной винодельне «Николаев и Сыновья».



## Что меняется в Долине Лефкадия с точки зрения потребителей?

Мы знаем Николаевых как пионеров премиального виноделия, задумавших создать новое российское вино нового стиля, качества, подхода, европейского уровня. 17 лет прошло с тех пор, как Михаил Иванович Николаев купил землю в селе Молдаванском, чтобы воплотить мечту о собственном хозяйстве, совершенно не предполагая, что творит историю отечественного виноделия. Но это только часть плана. С тех пор тот проект, который впоследствии стал «Николаев и Сыновья», развивался неспешно и тщательно, с обдумыванием и проживанием каждой детали.

В 2000 году Михаил Иванович открыл первый в России гастрономический ресторан «Кумир», где творил великий французский шеф-повар Мишель Труагро. Тогда ему и пришло осознание, что буквально всё нужно импортировать, потому что продуктов необходимого качества в России нет. Ещё никто не носился с модной нынче концепцией «нулевого километра», чья теория и практика пришла, собственно, из фермерства: «живёшь и продаешь там, где выращиваешь» — логичный и экономичный подход к организации хозяйства. И «Кумир» не смог просуществовать долго без гастрономической основы — качественных продуктов.

Тогда Николаевы начали развивать два направления: фермерское и винодельческое, которые сегодня превратились в экосистему, отвечающую давнему запросу — улучшить качество жизни.



## Вино

Как и в высокой кухне, Михаил Иванович Николаев сделал ставку на консультантов мирового класса. Главным из них был великий Патрик Леон, до 2018 года настраивавший виноделие в Долине Лефкадия бордоским камертоном. Он был большим экспериментатором, хотя не все его идеи дошли до бутылки в продаже. Например, ассамбляж в честь Андре Челищева из пино нуара, каберне совиньона и сира, который нарушает традиционные каноны, но, по мнению автора, отражает характер великого русского винодела. И Николаевы всё это время учились, делали выводы, сажали и буквально выкорчёвывали виноградники в Долине. В теме бордоблендов, раскрытой Патриком за эти годы в самых необычных комбинациях, они нашли правильную ноту — его вина из Долины Лефкадия достигли самых высоких оценок

Восточной Европы. Но после ухода из жизни Патрика они сконцентрировались на моно-сортовых винах с отдельных участков (крю или клеров). А первый, уже семейный ассамбляж-«икона» под названием «Амон» пока ещё не был представлен рынку. Сегодня в Долине не сильно меняется карта виноградников — выделяются и подтверждаются отдельные крю. Некоторые высаженные давно виноградники перестали устраивать перфекционистов Николаевых: даже сейчас делают смену одного участка, убирая мерло в пользу будущего пино нуара. Михаил Николаев считает: не столь важны рассказы про старые лозы, как то, что у вас в бокале, — вино угорваривает, а не его контекст. И то, что себя показывает хорошо на определённом участке, и становится со временем его автохтоном.

Важная деталь: с 2013 года хозяйство взяло курс на органику. Первый сертифицированный урожай будет в 2024 году. Мало того, на биодинамику переводится в 2023-м первый виноградник, и это снова пино нуар.

Но для Михаила Ивановича проект «Николаев и Сыновья» — очень личная история, где соединились опыт последних 17 лет и собственное прочтение терруара Долины Лефкадия. «Написать свою фамилию на этикетке было для нас большим шагом, — рассказывает он редакции. — Ты просто не имеешь права на ошибку». И если за годы Николаевым удалось добиться главного — доверия потребителей, — то сейчас они хотят это закрепить, работая только с самыми удачными участками.



**«Николаев и Сыновья»  
Совиньон Блан  
2021**

Выдержка в бетонном яйце 7 месяцев с естественным батоном, часть во французском дубе 8 месяцев и 1 год в бутылке. Михаил Николаев считает это вино *madripun oris* из совинонов: всё на полтонах, оттенки свежей зелени, лайма, зелёного яблока и бесконечное цитрусовое послевкусие.



**«Николаев и Сыновья»  
Шардоне  
2019**

Воспитано в 350-литровой бочке 12 месяцев на осадке с средним батоном и 1 год в бутылке. По стилю — явный взгляд в сторону бургундских крю, благородство в каждом глотке, игра вдолгую.



**«Николаев и Сыновья»  
Сира  
2021**

В винификацию добавлена частичная карбоническая мацерация и брожение в амфоре, выдержка во французском дубе 14 месяцев. Спелое, прyanое и неожиданно бархатно-лёгкое во восприятии вино, в нём и дикие ягоды, и восточные специи.



**«Николаев и Сыновья»  
Пти Мансан  
2019**

Виноград поздно собирается, уваливаясь на лозе естественным образом, с частичной ботритизацией. Вино выдержано во французских бочках 9 месяцев. В букете — засахаренные дольки апельсина и личи, хорошая кислотность эффектно балансирует сладость.





## Ферма

Здоровая экосистема всегда предполагает разнообразные фермерские направления: растения, животные и люди живут в симбиозе. Большая часть из того, что производится на фермах хозяйства, используется в собственном ресторане и для изготовления мясной и молочной продукции. Бренд «Николаев и Сыновья» выпускается и на новой сыродельне по соседству с фермой, где содержат голштинских коров и овец лакон. Среди основных продуктов: йогурты из овечьего и коровьего молока, буррата, рикотта, выдержанный 4–6 месяцев сыр «Лефкадийский» и будущий «Лефкадийский резерв» из коровьего и овечьего молока в натуральной корке, а также ремесленный камамбер, улучшенная версия того, с которым заработали уже золотую медаль в Берлине.

В этот раз консультанты — уже звёздные сыроделы из Каталонии, где Михаил-младший провёл большую часть детства.

Недавно открылся колбасный цех, который выпускает деликатесы из мяса семейной фермы. В основе проекта также лежит принцип экологичного производства: отборное мясо, лучшие специи, копчение на щепках фруктовых деревьев и отсутствие пищевых добавок. Уже доступны фуэты, чоризо, говьяжья салями и разнообразные деликатесы из гусей — ведь для них тоже создали уютный птичник.

Надеемся, что скоро, помимо туристов, мы сможем увидеть и наших животных в качестве помощников на виноградниках. Ведь настоящая гастрономия и виноделие — это также красивая история.

# Вино с французским именем и крымской душой



Как небольшая винодельня в Крыму стала современным хозяйством с широким портфелем вин? Генеральный директор Торгового Дома **Château Côtes de Saint Daniel** Евгений Богданов рассказывает, какие вина хозяйства стоит попробовать сейчас и чего ждать от будущих релизов.

Винодельня **Château Côtes de Saint Daniel** появилась на месте хозяйства графа Воронцова в Ай-Даниль, где в XIX веке он высадил лозы из Франции, а для управления пригласил винодела из Шампани. Новое здание, в которое вписано современное производство, выстроено точно по старым снимкам, а вокруг раскинулись 20 га виноградников.



**В 2009 году Château Côtes de Saint Daniel выпустило первое вино. Какой ассортимент сложился к сегодняшнему дню?**

Всего 14 наименований, от сухих выдержанных до десертных вин, включая один из наших бестселлеров — ликёрный мускат «Джаннет». Эксперты винного рынка регулярно дают высокие оценки нашей продукции на дегустациях и конкурсах.

**С какими сортами вы работаете?**

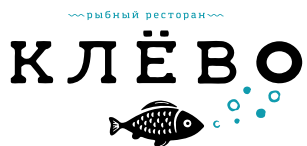
Не так давно мы раскорчевали часть старых лоз и высадили на их месте новые. Если раньше ставка была на местные сорта, например бастардо магарачский, то теперь у нас есть молодые лозы гренаша, мальбека, пти вердо и мерло. Главная задача на будущее — продемонстрировать в винах из международных сортов терруар Южного берега Крыма.

**На какие вина хозяйства вы бы советовали обратить внимание тем, кто ещё не знаком с вашей продукцией?**

Отмечу линейку вин, выдержанных в дубе в течение двух лет: «Ай-Даниль» на основе каберне совиньона с добавлением бастардо и саперави со старых лоз, «Бомонд» из 100% алиготе и «Трамонт» в бордоском стиле — ассамбляж каберне и мерло с небольшой долей саперави.

**Какие цели перед бизнесом вы ставите на будущее?**

Почти два года на Сретенском бульваре в Москве работает наш фирменный бутик, а вскоре мы планируем увеличить число винотек не только в столице, но и в других городах России. Также мы закончили строительство третьего крыла винодельни с дегустационным залом и большим погребом для выдержки. В этом году мы впервые выпускаем экспериментальную линейку вин PRESTO с молодых виноградников.



## ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР РУССКОГО ВИНА В РЫБНОМ РЕСТОРАНЕ «КЛЁВО» НА УСАЧЕВСКОМ РЫНКЕ

Москва,  
Усачёва ул., 26

тел.:  
+7 (499) 530 83 20



# ДВИЖЕНИЕ

# «Абрау-Дюрсо»

С каждым годом знаменитые горные тоннели привлекают всё больше гостей, игристые и тихие вина высоко ценятся экспертами — их можно попробовать в винотеках и ресторанах, которые открываются по всей стране: **рассказываем, что нового у самой легендарной винодельни России — «Абрау-Дюрсо».**



## Стремительный рост

«Абрау-Дюрсо», одна из крупнейших виноделен России, продолжает развитие: одной из главных задач остаётся увеличение площадей плодоносящих виноградников — в 2022 году было высажено ещё 230 га новых лоз. В то же время готовится запуск собственного питомника, рассчитанного на 2,5 млн прививок в год. В опытных руках молодые лозы с годами начнут приносить плоды и вносить вклад в развитие винодельни. А движется всё стремительно — в «Абрау-Дюрсо» фиксируют рост по всем направлениям работы и финансовым показателям за прошлый год.

## Винодельня года

Уже давно «Абрау-Дюрсо» — синоним расцвета российского виноделия. **«Империял» Vintage Brut** — эталонный *méthode traditionnelle*: это вино 2018-го винтажа стало единственным игристым, вошедшим в десятку лучших рейтинга [Top100Wines 2022](#) с оценкой 93 балла. Ему также дали специальную награду за лучшую органолептику в категории «Классическое игристое вино». В топ-100 попали **«Шардоне Абрау-Дюрсо» 2020**, **Brut d'Or Blanc de Noirs 2018** и **Victor Dravigny Brut 2019**. А сама винодельня «Абрау-Дюрсо» в рамках экспертного рейтинга триумфально получила титул «Винодельня года».

Также в прошлом году 23 вина ГК «Абрау-Дюрсо» вошли в десятый юбилейный авторский гид «[Российские вина](#)» президента Союза сомелье и экспертов России Артура Саркисяна. Коллекционное вино **«Империял» Vintage Brut 2017** в объёме 1,5 л стало единственным игристым, отмеченным платиновой наградой, а в объёме 0,75 л оно получило золотую медаль.

Ранее коллекция достижений пополнилась двумя высшими наградами на международном дегустационном конкурсе

Champagne & Sparkling Wine World Championships 2021. В том же году «Абрау-Дюрсо» стала чемпионом в номинации Rising Star, в которой эксперты ежегодно отмечают самого многообещающего производителя игристых и шампанских вин во всём мире.

## Новые открытия

Многогранное и элегантное игристое по классике **Brut d'Or Riesling** из 100% рислинга — очень яркое и гастрономичное, дополнило линейку известных и титулованных моносортовых игристых вин. Долгожданные новинки пополнили и коллекцию «Abrau Estates. Юбилейная»: тихие вина из сортов российской селекции достойный и амурский потапенко. В линейке крепких напитков «Абрау-Дюрсо» представлены премиальный коньяк «**Абрау-Дюрсо 1870**», настойка «**7 овощей**», джин «**7 трав**» и новинка 2023 года — уникальный меняющий цвет джин **Chameleon** [«Хамелеон»]. В ближайших планах — создание водки «**7 флагов**».

## Абрау-Дюрсо — территория хорошего вкуса!

Любой может побывать в краях, где создаются великие российские игристые. Ехать в Краснодарский край и район Новороссийска стоит как минимум для того, чтобы своими глазами увидеть красоту изумрудного озера Абрау — самого крупного на Северо-Западном Кавказе. Курорт «Абрау-Дюрсо» предлагает различные варианты отдыха в любое время года: экскурсии по виноградникам и горным тоннелям, дегустации, инсталляции в «Галерее света», парусный клуб, пляж и рестораны, представляющие черноморские, кавказские и европейские гастрономические традиции.

Приезжать рекомендуем хотя бы на пару дней — остановиться можно в знаменитом **бутик-отеле «Империял»** со спа-комплексом и круглогодичным бассейном. Также совсем скоро откроется современный и технологичный **отель Abrau Light \*\*\*\*** с панорамным видом на озеро Абрау.



Активно развивается **федеральный гастрономический проект 1870 Abrau Durso**, объединяющий энogaстрономический ресторан черноморской кухни и бутик Ателье вина «Абрау-Дюрсо». Флагманский ресторан проекта находится в сердце Москвы — на Старом Арбате, также попробовать черноморские специи и изысканные игристые и тихие вина из обширной винной карты можно в Новороссийске, Геленджике и Ростове-на-Дону.

15 фирменных магазинов **Ателье вина «Абрау-Дюрсо»** уже открыты в Москве и регионах



Коллекция моносортовых классических игристых вин **Brut d'Or**

**Центр туризма «Абрау-Дюрсо»** — крупнейший энотуристический центр России, первым вступивший во Всемирную организацию винного туризма [GWTO]. В мае в Абрау-Дюрсо состоялось самое масштабное событие энотуристической индустрии России — Первый Форум винного туризма, организованный при поддержке GWTO.



Бутик-отель «Империял»

# «Винодельня Ведерниковъ»:

ПОРТРЕТ  
РОССИЙСКОГО ВИНА



Расположенная в одной из самых северных зон виноградарства России, «Винодельня Ведерниковъ» ежегодно переживает суровую зиму и жаркое лето. Внимательное изучение терруара, следование многовековым традициям и эксперименты с уникальными сортами позволили «Винодельне Ведерниковъ» дать голос Долине Дона и **создать эталонные вина из «казачьих» автохтонов, познакомить с ними страну и вывести их на международную арену.** Какие новости из Долины Дона?



Вскоре тихими и игристыми винами из коллекции **«Винодельни Ведерниковъ»** можно будет наслаждаться прямо на винограднике, любясь проникновенной красотой донских пейзажей вокруг, — на винодельне планируется развитие туристической инфраструктуры.

Сохранить и приумножить славу **исконно русского виноделия**, сочетая мировой опыт с донскими традициями, — вот миссия «Винодельни Ведерниковъ» — флагмана российского виноделия в производстве премиальных вин из донских автохтонных сортов. Первые документальные упоминания о виноградарстве на этой земле относятся к далёкому 1756 году, но и сегодня исторические традиции виноделия продолжают жить. Многолетняя работа на виноградниках, общая площадь которых сегодня насчитывает более 225 га, и современные технологии виноделия позволяют команде «Винодельни Ведерниковъ» продолжать открывать всему миру величие уникальных сортов винограда.

## Красный флагман

Главный герой — знаменитый красностоп золотовский, сорт-вызов для виноградаря. Поймать оптимальную зрелость, бережно интегрировать танины, создать многослойное, свежее вино — сложнейшая задача. «Ведерниковъ» нашли свой подход и вывели красностоп на международную арену: их вина неоднократно награждали на зарубежных конкурсах, в том числе IWC, IWSC и Decanter. На одном из самых престижных, Mundus Vini, красностоп получил золотую награду в 2010 году, впервые в современной истории российского виноделия.

В 2022 году выдержанный в дубе **«Красностоп Золотовский» 2018**



## Перляж красностопа

Многогранность и красота донских сортов винограда проявляется в коллекции «Винодельни Ведерниковъ» в различных стилях. Игристые вина «Винодельни Ведерниковъ», созданные по классической технологии шампанизации, для многих стали открытием. Совсем недавно была представлена яркая и широкая коллекция петнатов, в которую вошли семь образцов, созданных из донских и классических европейских сортов, в том числе и первый в России **петнат из легендарного сорта красностоп золотовский**.

удостоился второго места в рейтинге Top100Wines и звания Лучшего вина из автохтонных сортов. Сегодня отдельные релизы «Красностопа Золотовского» представляют собой особенную **аукционную редкость, стоимость может превышать 100 тыс. рублей**. Также в сотню лучших вошли другие вина «Ведерниковъ»: красное «Губернаторский резерв» 2017 и экстра-брют «Сибирьковский» 2017.

## Время пухляковского

Новинка 2022 года «Винодельни Ведерниковъ» — белое вино с доминантой автохтона пухляковский, произошедшего от дикого



**Красностоп Золотовский 2018** выдержанное в дубе — второе место рейтинга Top100Wines

**Пухляковский** от «Винодельни Ведерниковъ» 2020

винограда, когда-то произраставшего на Дону и Северном Кавказе. При раскопках древнего хазарского города Саркел археологи обнаружили, что лозы, генетически схожие с пухляковским, возделывались в этих местах более 1000 лет назад. Вино «Пухляковский» — это ас-самбляж на основе одноимённого сорта. Великолепную компанию ему составил сорт сибирьковский. Вино получилось многогранное и свежее, с тонами донского разнотравья, груши в аромате, чистым, травянисто-цитрусовым вкусом и ноткой грейпфрута в финише.

# Наскальное ВИНОДЕЛИЕ

Первые вина от молодой винодельни **«Скалистый берег»** в пригороде Анапы появились на полках в прошлом году и тут же стали событием: о них говорили эксперты, их хвалили сомелье. Разбираемся, что в них особенного и при чём здесь скалы?

Территория винодельни **«Скалистый берег»** составляет **120 га**. Две трети участка занимают реликтовые леса.



Когда впервые видишь лаконичный корпус гравитационной винодельни «Скалистый берег» с огромной «галькой» на крыше, невольно хочется свериться с геолокацией — это точно Краснодарский край? Ошибки нет: село Варваровка, округ города-курорта Анапы. В 2021 году здание с отражающим небо зеркальным фасадом, построенное по проекту архитектора Александра Балабина, стало единственным российским проектом на премии World Architecture Festival (WAF) в категории «Промышленная архитектура». Винодельня органично вписана в дивный ландшафт: современные цеха углубляются прямо в скалистую породу хребта Семисам, вокруг, на высотах от 150 до 250 метров раскинулись виноградники, а совсем рядом мерно плещется Чёрное море.

## Сила места

На южных склонах и плато Семисама «Скалистый берег» с 2011 года выращивает «большую семью» европейских сортов [шардоне, рислинг, совиньон блан, пино нуар, каберне совиньон, мерло, каберне фран] и автохтонный красностоп золотовский. Агрономы тщательно подбирали участки так, чтобы экспозиция точно соответствовала характеру и потребностям каждого из них. Так, теплолюбивый каберне совиньон поселился почти на вершине холма, а рислинг, которому комфортнее в прохладе, занял подножие. На Чёрном море обычно плавная смена сезонов, поэтому лозы испытывают меньше стресса. Вдобавок местные почвы формирует флиш — «слоёный пирог» из глины, сланца и известняков, который отлично





держит влагу. Но не только климат и земля, по мнению генерального директора «Скалистого берега» Константина Наделина, составляют терруар. «Для нас это и влияние реликтовых хвойных, дубовых и фиштаксовых лесов, окружающих виноградники. Богатый животный и пернатый мир, населяющий эти леса. Люди, которые работают на наших виноградниках. Всё играет свою роль», — говорит он.

## Классика и современность

От закладки виноградников до получения первых вин прошло 10 лет: технологи ждали, чтобы лозы полностью адаптировались, а ягоды вобрали в себя всю силу места. Артизанальный подход хозяйство сочетает с прогрессивными решениями. Здесь практикуют только ручной сбор винограда, в междурядьях высаживают траву: в жару она помогает защитить почву от перегрева, а в дождливую погоду защищает её от размывов, сохраняя плодородный слой. В то же время современная гравитационная винодельня оснащена самым передовым оборудованием. Один из поводов для гордости — оптический сортировщик: с помощью камеры он сканирует ягоды по размеру и цвету и пускает под пресс только те, что соответствуют параметрам, заданным оператором.

В прошлом году предприятие выпустило 44,3 тыс. бутылок вина своей дебютной линейки «Скалистый берег» с маркировкой «ЗГУ Кубань. Анапа». Ароматные и свежие белые, насыщенные и богатые красные вина из премиальной коллекции стали квинтэссенцией терруара, таланта и знаний виноделов.

## Вино как искусство

Агроотдел, производство и лабораторию «Скалистого берега» возглавляет Ирина Яковенко, много лет проработавшая на винодельнях «Мысхако» и «Лефкадия». Пройдя путь от обработчика вина до главного винодела и заместителя генерального директора по производству, она уверенно сравнивает работу виноделов с творчеством художников: у всех в распоряжении одни краски, но используя и сочетая их по-своему, можно создавать кардинально разные по стилю произведения. Так же и в виноделии: например, из винограда можно сделать как белое игристое, так и лёгкое розовое или красное вино: элегантное и утончённое либо выразительное и насыщенное, с ощутимой бочкой или вовсе без неё. Вкус в работе винодела, как и в труде живописца, играет ключевую роль. Кто помогал ей шлифовать свой? «Мои бабушка и дедушка были виноделами, и изначально вино для меня было чем-то, что сделано руками родных. В профессиональном развитии мне, конечно, помогла работа

на передовых в своё время винодельнях, где я была окружена «правильными» людьми и хорошими специалистами. Это подстегнуло меня к саморазвитию, расширению профессионального кругозора, изучению и посещению винных регионов мира и регулярным дегустациям», — рассказывает она. В «Скалистом береге» её, как истинного художника, прежде всего покорила терруар и те возможности для создания самых разных вин, которые он даёт. Результаты труда Ирины и команды виноделов ждуть не заставили: вино «Красная Книга. Глава 2» 2020 года получило золотую медаль на дегустационном конкурсе виноделов «Южная Россия — 2023», а шардоне 2021 года — серебряную.

## Природный инстинкт

Экологический подход вписан в ДНК проекта. На производстве техническую воду очищают до состояния питьевой, аккуратно сортируют отходы. Рядом с виноградниками сохранили реликтовые леса, где есть вековые деревья и растения-эндемики вроде краснокнижной орхидеи офрис. Изображения животных и птиц, выполненные в стиле иллюстраций из альманаха по зоологии, не случайно украшают этикетки вин из линейки «Скалистый берег»: все они, от лисицы и кавказского кота до филина и удода, обитают на территории винодельни и в заповеднике «Утриш», что в лучшем случае пути — хозяйство помогает ему и его подопечным. Приехать сюда и надыхаться пьяняще-чистым воздухом с рассеянным в нём ароматом моря, увидеть по-настоящему ответственное производство и продегустировать вина сейчас может каждый.

## Звёздный путь

«Скалистый берег» — одна из самых интересных новых локаций для экотуризма. Пусть гостиницы на территории хозяйства нет, а ресторан локальной кухни существует только в проекте, две экскурсии уже доступны для гостей. Первая — обзорный тур по гравитационной винодельне с гидом, завершающийся дегустацией [зал для неё как раз и занимает ту самую «гальку» на крыше]. Вторая — необычная ночная программа «Вино и звёзды», включающая лекцию астронома Руслана Ильниченко и наблюдение за далёкими галактиками через телескоп под бокал вина. У такого сценария есть скрытый смысл: заглянуть в космос, где гравитации нет, оттуда, где именно сила тяжести даёт жизнь вину.

Без винного сувенира из этих живописных мест обычно никто не уезжает: при винодельне открыт фирменный магазин, где вино можно приобрести по ценам производителя.



**Шардоне  
«Скалистый берег»  
2021**

Объёмное вино с тонами белой черешни, мела и груши конференция с мёдом, с приятной кислотностью и нежным сливочным финишем. В 500-литровых тонно выдерживают 60% от общего объёма на полном осадке.



**Рислинг  
«Скалистый берег»  
2021**

Лайм, белые цветы, зелёное яблоко — запоминающийся по ароматике и вкусу рислинг, звонкое вино с высокой кислотностью. Его выдерживают в нержавеющей ёмкостях и 3% от объёма вина — в 500-литровых дубовых бочках с акациевым донцем второго пассажа.



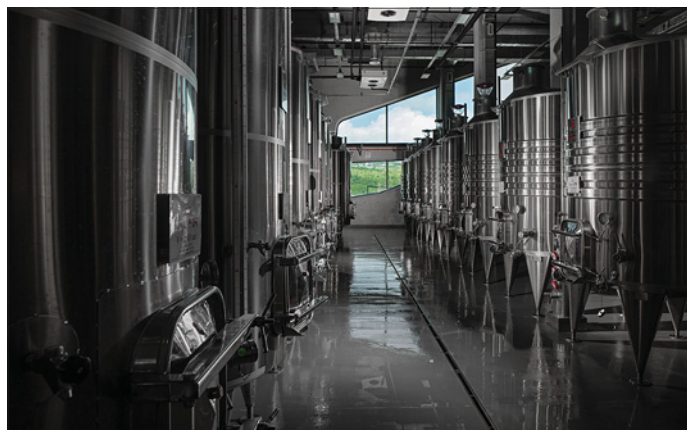
**Совиньон Блан  
«Скалистый берег»  
2020**

Вино открывается нотами самшита и крыжовника, после чего вступают тропические фрукты. Один из участков имеет острый уклон, и в нижней его части больше глины и плодородной почвы, которым виноград и обязан зелёными нотами.



**Красная Книга.  
Глава 2 «Скалистый  
берег» 2020**

Ассамбляж мерло, каберне франа и каберне совиньона. Каждый сорт винифицируют отдельно, а 80% от общего объёма 12 месяцев выдерживают в новых бочках из французского дуба. Во вкусе есть ноты ежевики и сливы, черешни и вишни, а в финише появляются пряности. На этикетке изображён лесной кавказский кот — один из представителей вида часто заходит на винодельню, где ему дали прозвище Рошёр.



**44,3 тыс.**  
бутылок вина  
хозяйство  
выпустило  
в 2022 году

Потенциал  
производства —  
**450 тыс.**  
бутылок в год

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

# Посольства **русских** **вин** по всей Стране

В «Зелёном гиде» сезона **лето'23** собралось **более трёх сотен ресторанов, винотек, гастробаров, отелей**, где с вниманием относятся к российским винам в картах, — от Калининграда до Владивостока. Тексты: Анна Бебекина, Катерина Медведева, Анна Хименко, Диляра Булгакова, Фёдор Прохоров, Татьяна Паласова, Яков Лысенко

Мы условно разделили гастрономическую страну на **СЕВЕР** [стр. 90], где отдельные страницы [104–110] занял Санкт-Петербург, **ЗАПАД** [112–119], **ЮГ** [120–139], где количеством точек выделяются Ростов-на-Дону, Краснодар и Сочи, **ЦЕНТР** [140–149] и **ВОСТОК** [150–159]. Москва разместилась отдельно на страницах 70–85.





ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Ресторан **La Famille**,  
Красноярск [о ресторане на стр. 156]



## Винные реки

**«Водоходъ»** открывает сезон винных дегустаций на борту теплохода

Наслаждаться живописными видами зелёных берегов, проплывающих за бортом судна, намного приятнее в компании хорошего вина. Летом и осенью речные круизы станут местом встреч любителей путешествовать с таким вином: «Водоходъ» запускает «Академию вина с Simple», в рамках которой на бортах лайнеров пройдёт серия дегустаций с экспертами. Для ценителей вин доступны 18 рейсов на теплоходах «Мустай Карим», «Николай Чернышевский», «Лев Толстой», «Мстислав Ростропович», «Константин Коротков» и «Максим Горький». Таким образом одновременно с путеше-

ствием по богатым историей местам России: Кижам, Нижнему Новгороду, Ярославлю, Угличу, Казани и другим — можно пуститься в странствие по главным винодельческим регионам мира. Эксперты уже подготовили программу тематических вечеров, на которых гости будут пробовать вина как культовых производителей, так и бутиковых хозяйств. Например, на дегустации «Смешать & не взбалтывать» расскажут о великих ассамбляжах Бордо, Шампани и других знаменитых регионов. Не забыли и про российское вино, которое стало важной составляющей программы. Например, Спелая Роза от «Шумринки» вошла в сет «Розовые закаты», а на дегустации, посвящённой правилам и техникам виноделия, можно попробовать оранж от Loco Cimbali.



Ознакомьтесь с полной программой круизов и забронировать один из них уже можно на сайте **«Водоходъ»**



## Поезд на виноградники

**9 июня и 15 сентября** стартуют винные вояжи от РЖД

Холдинг «РЖД» приглашает вас совершить путешествие к виноградникам у моря. Туристический поезд, в составе которого будут курсировать лучшие вагоны классов люкс и СВ, отвезёт в самые живописные винодельческие центры нашей страны – богатый на обильные урожаи Краснодарский край и древний центр виноделия, Таманский полуостров.

Именно здесь сегодня располагаются самые известные хозяйства и кластеры, продукция которых поразит вас своими вкусовыми и ароматическими характеристиками: Chateau Tamagne, «Кубань-Вино», «Фанагория», «Мысхако», Chateau Pinot и «Абрау-Дюрсо».

Пять дней путешествия из Москвы в Новороссийск и Тамань и обратно будут наполнены новыми гастрономическими впечатлениями, морем, солнцем и, конечно, прекрасным вином, которым вас будут угощать в течение всей поездки. Вечером и ночью вы будете отдыхать в комфортабельных вагонах, любуясь закатами из окна поезда и участвуя в увлекательной программе, а днём – осматривать винодельни.

Скучать в дороге не придётся: эксперты и амбассадоры Simple проведут для гостей круиза дегустации российских вин и винное казино.

Изучить винодельческие традиции, ощутить на себе знаменитое южное гостеприимство и насладиться великолепными видами можно уже этим летом, отправившись в путешествие к виноградникам на поезде.



## Разобрать на цитаты

*Новый ресторан «Онегин» в аэропорту им. А. С. Пушкина*

В терминале В аэропорта имени А. С. Пушкина, который мы все знаем под названием Шереметьево, открылся ресторан русской кухни «Онегин». Во внушительном меню, созданном с акцентом на сибирскую рыбу и премиальное мясо, есть из чего выбрать: тут и устрицы, и гребешки, и прочие дары моря. Стейки жарят из отборной мраморной говядины PRIMEBEEF.

Создатели винной карты не стали делать скидку на то, что это аэропорт: коллекция может похвастаться даже Sassicaia. А благодаря коравину некоторые премиальные вина предлагают по бокалам. Конечно, особое место занимают коктейли на основе водки «Онегин» и российские вина.







## Звёзды Radisson Hotels

Многие отели сети **Radisson Hotels** в разных городах этим летом амбассадорят российские вина

Radisson Hotels в России совместно с Simple запустила винный фестиваль. В десятке отелей Москвы, Санкт-Петербурга, Калининграда, Ростова-на-Дону, Сочи и Розы Хутор проводят гастрономические ужины, призванные открыть для гостей целый мир сочетаний локальных продуктов с российским вином.

Ужины построены как настоящие гастрономические шоу, большое внимание уделяется общению с шеф-поваром и сомелье, часто блюда готовят прямо на глазах у публики. Пробуя сет из нескольких курсов, гости открывают новые для себя гастрономические горизонты и познают секреты пейринга. Команды отелей при выборе блюд ориентируются на традиции кухонь разных регионов России и используют лучшие сезонные локальные продукты. В рамках фестиваля планируется приезд винных экспертов и виноделов.

### В проекте «Большое Русское Вино» принимают участие следующие отели:

Radisson Collection Paradise Resort & Spa, Sochi  
Radisson Blu Resort & Congress Centre, Sochi  
Radisson Hotel, Rosa Khutor  
Radisson Blu Hotel, Kaliningrad  
Radisson Sonya Hotel, St. Petersburg  
Radisson Slavyanskaya Hotel & Business Center, Moscow  
Radisson Collection Hotel, Moscow  
Radisson Blu Olympiyskiy Hotel, Moscow  
Radisson Blu Hotel, Sheremetyevo Airport, Moscow  
Radisson Blu Hotel, Rostov-on-Don

## Комплимент с букетом

**Фестиваль российского вина** в отелях Муром, Мичуринска и Тамбова

Четыре стильных бутик-отеля — «Муром», «Герасимов», Ples и «Гостинный двор», — объединённые любовью к своим городам и местным продуктам, запускают фестиваль российского вина. Здесь верят, что не существует неинтересных городов, ведь они в первую очередь привлекают своими жителями и атмосферой. Основатели отелей решили рассказать по-своему истории о российском вине и людях, которые стоят за его созданием, вкладывают в него душу. В номерах каждого отеля гостя встретит бутылка российского вина, а в ресторанах можно будет попробовать дегустационный сет с подобранными к нему винами. В меню гостям встретятся икра, панакота из сметаны с хреном, запечённая черноморская мидия с тартаром из бакинских томатов, пирожки с лососем и спинатом, хрустящая фермерская утка с брусникой и луковым вареньем. Инициаторы фестиваля стремятся разрушить стереотипы о российском вине — так же, как они разрушают стереотипы о путешествиях по России.



<https://www.muromhotel.com>  
<https://gerasimovhotel.com>  
<https://plestambov.ru>  
<https://gdboutiquehotel.com>

## Окно в Европу

У **БРВ** появилась «штаб-квартира» на Варшавском вокзале Северной столицы

VOKZAL 1853, самый большой фудмолл России и Европы, открылся в историческом здании Варшавского вокзала [наб. Обводного канала, 118], с которого из Санкт-Петербурга отправлялись первые поезда в столицы европейских государств. На огромной площади в 34 тыс. кв. м. расположились ресторанные корнеры, зоны мастер-классов, кинотеатр и концертная площадка. Идеальным вдохновителем масштабного проекта холдинговой компании «Адамант» стал ресторатор Алексей Васильчук. В интерьерах бережно сохранены чугунные колонны, ригели и балки, а дополнили атмосферу трогательные винтажные скамейки, как в старинных залах ожидания. Недалеко от основной сцены появился и первый бар «Большое Русское вино by Simple» в Санкт-Петербурге.

Цены дружелюбные: бокал Magnatum, которое из-за высокого спроса порой не просто найти в продаже, обойдётся в 550 рублей, а бутылку популярного рислинга Семейный Резерв от Имения «Сикоры» можно выпить небольшой компанией за стойкой за 5500 рублей. Команда проекта



«Большое Русское вино» шутит, что теперь у них появилась своя штаб-квартира в Петербурге, и в неё всегда хочется возвращаться. Выбор ресторанов вокруг так велик, что самой сложной задачей может стать решение, чем вино закусывать: пинцей из Pineria by Bontempi, израильским стритфудом из Easy Hummus, пастой из раплет-бара «Дело в сыре» или чем-то ещё?

## «Сыроварни» за наше

До 11 июня в ресторанах сети «Сыроварня» по всей стране проходит фестиваль российского вина. Специально для него бренд-шеф сети разработал гастрономический сет из трёх блюд. На закуску предложат рамиро-тоннато, в качестве основного блюда — трюфельные спагетти с мортаделлой. А на десерт — ягднугу панна-котту. Во время работы фестиваля гости смогут заказать сет с бокалом идеально подобранного к нему российского вина. Винное сопровождение доступно в двух вариантах, в зависимости от него цена сета будет варьироваться. Также на эти четыре недели позиции вин из сета можно попробовать отдельно по бокалам. В фестивале примут участие рестораны по всей России, кроме Махачкалы. Полный список ресторанов-участников доступен на сайте <https://syrovarynya.com>.



# Ремиксы на ARARAT

Армянский коньяк ARARAT остаётся золотой классикой уже более века, но любовь к творчеству и готовность к экспериментам делают его современным и модным напитком.

**Одна из последних коллабораций ARARAT — коллекция парфюмов для коктейлей, созданная в соавторстве с Clavis.**



Проект **Aroma Experience** призван рассказать о линейке армянских коньяков через посвящённые им натуральные парфюмы для напитков и вдохновить барменов на создание нескутных коктейлей по мотивам классики. Партнёром ARARAT в этой коллаборации стала лаборатория вкусов и ароматов — бренд **Clavis**, кордиалы и парфюмы которого используют более чем в 3000 барах и ресторанах России.

## Союз четырёх

Результатом проекта **Aroma Experience** стали четыре оригинальных парфюма, которые деликатно раскрывают яркие ароматы коньяков ARARAT и обогащают вкус напитков. Коньяки ARARAT идеально подходят для создания авторских коктейлей с добавлением интересных кордиалов. Разбираем на примерах, как это работает.

**ARARAT Apricot.** В аромате сплетаются ноты спелых абрикосов, лакрицы и ванили, дополненные бархатными коньячными оттенками. Во вкусе ярко играют тона спелых фруктов и абрикосового джема.

**Q С чем сочетать?** Кордиал Clavis Пало санто / ваниль / сухой вермут

**ARARAT Coffee.** Сочетание аромата свежееобжаренных кофейных зёрен и чёрного шоколада с тонами ванили и карамели. После первого глотка в продолжительном финише появляются нежные ноты свежих сливок.

**Q С чем сочетать?** Кордиал Clavis Кастелла кейк / клубника / Бобы тонка

**ARARAT Cherry.** Спелая вишня, восточные специи и сладкая ваниль — парфюм подчёркивает богатый и интенсивный аромат коньяка и добавляет его вкусу ноты засахаренной вишни и горького миндаля.

**Q С чем сочетать?** Кордиал Clavis Халва / варёная сгущёнка / молочный улун

**ARARAT Ani 7 YO.** Пряный аромат, который раскрывается свежестью апельсина и терпкими миндальными оттенками. У выразительного вкуса — восточный профиль: тона цитрусов, сушёного инжира и сладкого миндаля.

**Q С чем сочетать?** Кордиал Clavis Лаванда / зизифора / кактус

Получить **Aroma Experience** и оценить глущину ароматов коньяков **ARARAT**, а также попробовать новые коктейли на их основе можно в ресторанах **Mouflon** и «Дом Культур».



# МАГАДАН



**РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ И НАШИ ВИНА  
В РЕСТОРАНЕ «МАГАДАН» НА КРАСНОЙ ПРЕСНЕ**

Москва,  
Ул. Дружинниковская, д. 30, стр. 1

тел.:  
+7 (495) 098 02 11

# Виды на Москву- реку



Ещё больше  
ресторанов  
и интересного  
по ссылке

Рестораны столицы задают гастротренды, и российское вино в них наливают давно. В этом году во многих топовых местах, включая пятизвёздочные отели, предложения по отечественным винам были расширены, а интересных сочетаний стало ещё больше. **По традиции «Зелёного гида» мы попросили сомелье посоветовать актуальные блюда сезона под наши вина.**

Текст: Татьяна Паласова, Анна Хименко



ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Авокадо с хумусом из печёного перца, велюте из тыквы из ресторана Savva





Летнее убранство O2 Lounge

МОСКОВСКИЕ НОВОСТИ

## O2 Lounge: российское виноделие на взлётной полосе

📍 **Тверская ул., 3**

Видовой ресторан O2 Lounge расположен на крыше отеля The Carlton Moscow и летом станет точкой притяжения светской Москвы: на его солнечной террасе — её открытие состоялось 1 мая — живут в гармонии природа, изысканная гастрономия и лучшее вино. Более того, в этом году O2 Lounge служит штаб-квартирой для проекта «Большое Русское Вино». В фирменном баре предлагают самый широкий ассортимент вин из коллекции, на интерактивных стелах размещены карты российского виноделия, а в меню действует специальное предложение с блюдами под каждую винную позицию.

Всё лето на террасе O2 Lounge будут проходить встречи с виноделами и ведущими винными экспертами России. Так, первыми приглашёнными спикерами выступят Олег Репин и Алексей Толстой. Они нескучно и доступно расскажут гостям ресторана об успехах отечественного виноделия и самых интересных винах на рынке. Сделать кадр на память о винном ужине можно в специальной фотозоне «Большое Русское Вино».

Дизайн террасы задуман в концепции «Летний сад на крыше»: здесь, среди клумб с жимолостью, смородиной и сиренью, можно провести идеальное свидание, отпраздновать важное событие, встретиться с друзьями или собраться всей семьёй и отправиться в настоящее гастрономическое путешествие: шеф-повар Мартин Репетто готовит блюда из летнего меню на открытой кухне под звучным названием Eat Good, Feel Good.



Лучшие виды на Кремль с крыши The Carlton Moscow



Шеф-сомелье Антон Галкин



Grand Cru



Seiflic



«Гвидон»



White Rabbit



«Сахалин»



«Горыныч»

## Grand Cru

📍 **Малая Бронная ул., 22, стр. 2**

Летом каждый день с 12:00 до 15:00 на веранде Grand Cru будут предлагать специальное меню на основе свежайших яиц с сертификатом organic. Фирменный омлет шеф-повара Давида Эммерле планируют подавать с двойным комплектом приборов для влюблённых пар, а сопровождать его в ресторане-винотеке, конечно, советуют вином.

✳️ **«Галицкий и Галицкий» Шардоне & Фирменный омлет Давида Эммерле**

## White Rabbit

📍 **Смоленская пл., 3**

Знаковый ресторан Москвы с головокруглительным видом и авторскими блюдами от Владимира Мухина, «нашего всего» в новой русской кухне. Каждый сезон шеф открывает сетом на основе самых свежих продуктов. Сейчас, например, готовят целого камчатского краба.

✳️ **Шардоне Акация «Галицкий и Галицкий» & Мурманский палтус с картофельным пюре и печёной кукурузой**

## Selfic

📍 **Новинский б-р, 31,  
ТЦ «Новинский Пассаж»**

Ресторан авторской кухни Анатолия Казакова не раз попадал в список лучших ресторанов мира. Под цветную капусту с муссом из овечьего сыра и чёрным трюфелем шеф-сомелье Светлана Добрынина советует брют Темелион 60 от «Долины Лефкадия», а под сезонный десерт с калужской земляникой и костромской солью — айсвайн Генерал Мороз от винодельни «Галицкий и Галицкий».

## «Сахалин»

📍 **Смоленская ул., 8**

«Двухпалубный» морской ресторан в отеле «Azimut Смоленская» с кухней бренд-шефа White Rabbit Family Владимира Мухина и шеф-повара Алексея Когая. Отборных крабов, креветок и рыбу Дальнего Востока берут с открытых ледяных витрин и подают гостям в паре с российским [и не только] вином.

✳️ **Петрикор Белое «Шумринка» & Салат «Сахалин» с крабом, тобико и соусом руй**

## «Гвидон»

📍 **Большая Никитская ул., 5**

Сказочно красивый рыбный ресторан от White Rabbit Family в историческом доме Орловых-Мещерских. Достойные дворцов хрустальные люстры, фонтаны-ледники с уловом дня, потолочные фрески с русалками, золотой песок под ногами и русско-французский репертуар в меню.

✳️ **Розе «Галицкий и Галицкий» & Крабовый кейк на пару с соусом из жареных раков**

## «Горыныч»

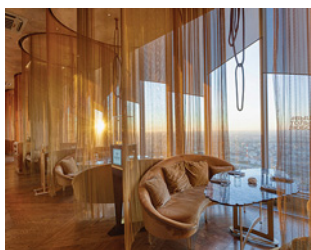
📍 **Рождественский б-р, 1**

Ради завтраков в «Горыныче» с бокалом игристого стоит проснуться пораньше, а на ужин имеет смысл приходиться по-настоящему голодным, чтобы оценить превосходные стейки, рыбу и брускетты на тёплом хлебе собственной выпечки.

✳️ **«Галицкий и Галицкий» Пино Нуар & Запечённая голень индейки с соусом унаги**



Artst



Ruski



«Кафе Пушкинь»



Biologie



«Турандот»



«Белуга»

## Artst

📍 **Трубниковский пер., 15, стр. 2**

Ресторан со своей философией времени: традиции прошлого здесь обретают современное прочтение и дают жизнь блюдам — произведениям искусства. Гастрономический театр с Chef's Table и каминным залом летом превращается в сад, и гости будто перемещаются из центра города в тихое место на природе.

✳️ **Рислинг «Галицкий и Галицкий» & Морской риф** из нового сет-меню «Пространство»

## Biologie

📍 **Красногорск, с. Ильинское, Ленина ул., 30, стр. 2**

Шеф-повар Biologie Екатерина Алёхина разложила русский расстегай на гастрономические составляющие и создала интересное блюдо: «Основное место в нём занимает пошированная в молоке осетрина, муслин из стерлядок-карандашей, мятный горошек и хрустящее тесто, а соус приготовлен из паюсной икры осетра и икры из карамелизированной капусты».

## Ruski

📍 **1-й Красногвардейский пр-д, 21, стр. 2, башня «Око», 85-й этаж**

Из залов ресторана открывается вид на город с высоты птичьего полёта. Но восхищает здесь не только он: сердцем открытой кухни стала восьмиметровая печь-мазанка, где сутками томят валаамские щи, пекут расстегаи и пирожки.

✳️ **Угольная рыба со сморчками и кремом из шпината & «Шумринка» Петрикор Мальвазия**

## «Турандот»

📍 **Тверской б-р, 26, стр. 3**

Ресторан-дворец, где отмечают особенные события и празднуют жизнь с размахом каждый день. В роскошных интерьерах с обилием золота и хрусталя подают блюда паназатской кухни в авторской интерпретации шеф-повара Дмитрия Еремеева.

✳️ **«Усадьба Маркотх» Marselan Reserve & Корейка ягнёнка с печёными овощами**

## «Кафе Пушкинь»

📍 **Тверской б-р, 26а**

В ресторане «Кафе Пушкинь» открывается портал в ушедшую прекрасную эпоху великого поэта. Меню шеф-повара Андрея Махова — ода русской классике, написанная по правилам дореформенной орфографии. Оливье в ресторане, например, предлагают «гастрономам с художественной натурой».

✳️ **«Галицкий и Галицкий» Шардоне Акация & Оливье**

## «Белуга»

📍 **Моховая ул., 15/1, стр. 1**

Ресторан российских деликатесов Александра Раппопорта с авангардной кухней Евгения Викентьева. Под привычные блюда в новом прочтении с нетривиальным сочетанием вкусов и текстур ловко подбирает вино шеф-сомелье Алексей Завёрткин. Он советует попробовать айсвайн Генерал Мороз под одну из десертных подач в гастрономическом сете «Новеллы актуального искусства»: шоколад / вяленая рыба; груша / белый шоколад / устричный лист.





Великолепное здание конца XIX века с роскошными интерьерами и мозаикой на фасаде ранее принадлежало графу Орлову-Давыдову. Позднее исторический особняк был тщательно отреставрирован, и вот уже 10 лет его занимает шикарная отель **The St. Regis Moscow Nikolskaya**, который предлагает гостям со всего света великолепные номера, изысканную кухню, а также богатый выбор вин от ведущих производителей России.

МОСКОВСКИЕ НОВОСТИ

## The St. Regis Moscow Nikolskaya: режиссируя радость

📍 **Никольская ул., 12**

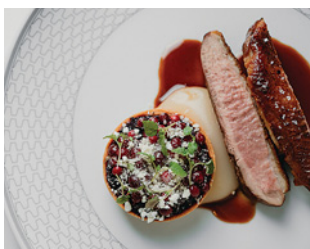
Прямо сейчас и в любое время суток в отеле The St. Regis Moscow Nikolskaya можно насладиться винами от проекта «Большое Русское Вино». Специальная карта всегда доступна в лобби-баре «Орлов Лаундж» и на видовой террасе панорамного ресторана Rooftop на восьмом этаже. К слову, совсем скоро на террасе будет встречать летний сезон и предложит гостям российские вина в сочетании с созданными под них блюдами от шеф-повара Алексея Савина. Среди пар значатся: татаки из говядины с Marselan Reserve от «Усадьбы Маркотх», буррата с карамелизированным персиком в паре с рислингом Loco Simbali, а также рыбай с зелёным маслом из пряных трав с пино нуаром Alma Valley. Самое приятное — после ужина вовсе не обязательно вызывать такси, ведь можно просто забронировать номер, спуститься в него и продолжить праздник: карта «Большое Русское Вино» действует и в формате рум-сервиса.



В марте **St. Regis** устроил гастрономический ужин в «Орлов Лаундж» с винами от ведущих хозяйств страны. Весенним вечером в честь Международного женского дня гости оценили сочетание морских гребешков с шардоне Семисам от «Шумринки», флан-стейка с пюре из батата и вина Герц от Имения «Сикоры», а также мильфея с малиной и айсвайна Генерал Мороз от «Галицкий и Галицкий». У события был такой успех, что ужин решили повторить и летом, но с новым меню. Следите за анонсами **The St. Regis Moscow Nikolskaya** и не пропустите дату этого события.



«Dr. Живаго». Loco Cimbalì Белое Резерв & Караси в сметане



Savva. Постбиф Россини & Galitskiy & Galitskiy Cosaque



Bistrot. Cosaque «Галицкий и Галицкий» & Козлёнок, запечённый с картофелем алла форнайя



«Восход»



Sirena



«Магадан» на Красной Пресне

## «Dr. Живаго»

📍 **Моховая ул., 15/1, стр. 1**

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

## «Восход»

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

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

✪ **Sikory Реслинг & Салат с крабом и ростками подсолнуха / Sikory Мерло & Шатобриан с трюфелем и лисичками**

## Savva

📍 **Театральный пр-д, 2, отель «Метрополь»**

Новаторский и элегантный ресторан уважительно относится к вековым традициям Москвы и «Метрополя». Современная русская кухня в концепции бренд-шефа Андрея Шмакова зиждется на сезонных продуктах, овощах и зелени, работе с фермерами. Этим летом вас ожидают фирменные завтраки, обновлённые летнее меню и коктейльная карта и традиционный винный Chef's Table.

## Sirena

📍 **Большая Спасская ул., 15, стр. 4**

У штурвала рыбного ресторана-коробля стоит шеф-повар Алексей Горево, обладатель гран-при Cosave d'Or 2005 года. Готовит он как художник-минималист, лишь тонко подчёркивая натуральные вкусовые оттенки свежайших даров моря. Летом здесь открывают веранду с беседками для уединённых ужинов с вином.

✪ **«Галицкий и Галицкий» Шардоне & Крудо из дикого сибаса**

## Bistrot

📍 **Большой Саввинский пер., 12, стр. 2**

Элегантный, как тосканский особняк, ресторан итальянской кухни во главе с шеф-поваром из Вероны Алесслио Джини. В меню — осьминог по-средиземноморски, оссобуко по-милански и домашние пасты, а в винной карте нашлось место не только редкостям из Италии, но и «Большому Русскому Вину».

## «Магадан» на Красной Пресне

📍 **Дружинниковская ул., 30, стр. 1**

Во флагманском двухэтажном «Магадане» Антона Пинского и Аркадия Новикова акцент сделан на морепродукты и рыбу, но и мясные позиции в меню им не уступают. Гастрономический па-де-де виртуозно исполняют салат с утиной грудкой, белой спаржей и моршочкой и Ballet Blanc с яркими цветочными акцентами от «Галицкий и Галицкий».



«Матрёшка»



Косуля с подосиновиками & «Сикоры»  
Каберне Совиньон Семейный Резерв



«КрабыКутабы»



«Л.Е.С.»



«Северяне»



«Рыба Моя»

## «Матрёшка»

📍 **Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6**

Образцовый ресторан русской кухни, куда нужно идти за классикой: салатом оливье, пожарской котлетой и пельменями всех видов. Кроме того, бренд-шеф Влад Пискунов глубоко исследует гастрономические традиции разных регионов страны и регулярно делится открытиями на тематических обедах и ужинах.

✳️ **Оливье & «Лефкадия» Темелион Блан-де-Блан**

## «Л.Е.С.»

📍 **Тверской б-р, 9**

Интерьер с акцентами на камень и дерево, умело вписанные в дизайн зала грядки с пряными травами, блюда из сезонных продуктов от шеф-повара Валерия Чигарнова и вина с нотами подлеска и цветов — всё поёт оду природе. Ужин в «Л.Е.С.» становится охотой за чистыми вкусами, и без «добычи» не уходит никто.

✳️ **Шардоне «Галицкий и Галицкий» & Фуа-гра, глейз из портьвейна, земля из кофе**

## Vjörn

📍 **Пятницкая ул., 3**

Первый zero waste ресторан в России, где придерживаются правила трёх R: reuse, recycle, reduce [вторичное использование, переработка и сокращение отходов]. Шеф-повар Андрей Федосеев предпочитает локальные продукты и использует их целиком в блюдах северной кухни, шеф-бармен Игорь Дёмкин следует тому же правилу за стойкой.

## «Северяне»

📍 **Большая Никитская ул., 12, стр. 1**

С девяти утра красиво начинать день в «Северянах» можно с образцовых сырников из топлёного творога от Георгия Трояна под игристое по классике Cuvée de Vitmer от Balaklava из 100% шардоне. А на обед и ужин просите морепродукты (их ассортимент недавно расширили) или блюда из печи под коктейли на разных тониках собственного производства — есть даже щавелевый.

## «КрабыКутабы»

📍 **Лесная ул., 20, стр. 4**

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

✳️ **Рислинг «Галицкий и Галицкий» & Крудо из пагра с зелёным маслом**

## «Рыба Моя»

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

Правило проекта — максимально сохранять натуральный вкус и морской аромат свежей рыбы. «От российских виноделен мы выбираем изящные и слегка минеральные вина, которые любим сами, и с гордостью предлагаем гостям», — рассказывает сомелье ресторана на Славянской площади Артём Щербаков.

✳️ **«Сикоры» Совиньон Блан Семейный Резерв» & Филе запечённого палтуса с припущенной спаржей**





МОСКОВСКИЕ НОВОСТИ

## Главный про вино

**Открытие сезона на столичной ВДНХ**

В конце апреля открылась новая винная точка на карте столицы — бывший павильон «Главконсерв» на ВДНХ превратился в «Главвино». Большой центр российского виноделия объединяет бар-винотеку, буфет, дегустационные залы и музей.

В тщательно отреставрированных советских интерьерах с лепниной и фресками можно попробовать вина и фермерские продукты российских производителей, например подмосковное фуа-гра, сыры и паштеты. Съесть и выпить это всё можно тут же в очень непринуждённой атмосфере: зимой — в зале на 40 мест, летом — расположившись на веранде или на пуфах прямо на лестнице. Что понравится, можно и нужно забрать домой.

Сложно себе представить лучшее место, чтобы познакомиться с отечественным вином: здесь собрали более 450 российских вин от 77 виноделен, есть и раритетные экземпляры. При этом порядка 30 позиций доступны по бокалам, стоимость начинается от 200 рублей. На втором этаже работает музей истории российского виноделия.

В центре будут проходить дегустации. Стоимость ознакомительной от 1000 до 1500 рублей, расписание будет доступно на сайте. Такой формат идеально подойдёт для начинающих и только знакомящихся с российским вином. Также предусмотрена целая программа мероприятий с участием виноторговых компаний, виноделов и профессионалов для более продвинутой публики.

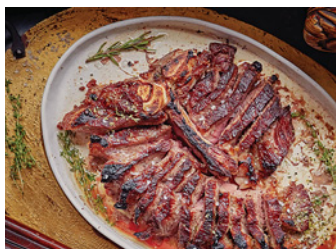
МОСКОВСКИЕ НОВОСТИ

## В авангарде: центр «Зотов»

**Винный акцент в культурном кластере**

20-е годы XX века — это период формирования новой страны, новых героев и нового искусства. Время, когда советские художники-авангардисты задавали моду, экспериментируя с формами и генерируя инновационные идеи. Разобраться во всех художественных направлениях было не проще, чем в немецкой классификации вин. Центр «Зотов» — новая культурная институция на Ходынской улице, в прошлом Хлебозавод № 5, построенный в 1931 году. Проекты центра посвящены исследованию эпохи конструктивизма и его наследию, влиянию на современный контекст. Насыщенную выставочную программу продолжают книжный клуб и кинотеатр, в «Зотов» также проходят лекции, мастер-классы, концерты, проводятся экскурсии по зданию, которое само по себе является памятником конструктивизма. Также здесь находится кафе, где можно пообщаться к российскому наследию, но в другом ключе. В винной карте, состоящей из российских вин, по приятным ценам представлено порядка семи производителей. Меню кафе перекликается с историей хлебозавода, основные позиции — разнообразные вафли: есть с онежской форелью, жульеном из сморчков и даже с салатом оливье.





«Воронеж»



«Гусятникoff»



«Айна»



Bigati Bar



«5642 Высота»



Uhvat

## «Воронеж»

📍 **Пречистенка ул., 4**

Один из лучших мясных ресторанов города занимает четыре этажа в особняке XVIII века. Здесь представлено всё многообразие мясных деликатесов: одних стейков в меню больше двадцати видов.

Винный пейринг подберёт сомелье [Алексей Бузюров](#).

☒ **Стейк Стендаль & Sikory Каберне Совиньон Семейный Резерв**

## Bigati Bar

📍 **Земляной Вал ул., 1/4, стр. 1**

Известный винный бар с гибкой картой и широкой географией вин. А ещё здесь отлично готовят и проводят уникальные винные события.

Например, фестивали Бургундии и Шампани, во время которых самое рейтинговое вино мира наливают по бокалам. У бара открыта и ждёт уютная летняя веранда.

☒ **Magnatum Blanc de Blancs Brut & Пижца со страчателлой и пармской ветчиной**

## «Гусятникoff»

📍 **Александра Солженицына ул., 2а, стр. 2**

Купеческая семья Гусятниковых в XVII–XVIII веках владела десятками лавок в разных частях Москвы, а ещё торговала вином. В их «родовом гнезде» сейчас расположен трёхэтажный ресторан русской кухни, где можно не только красиво поужинать, но и отметить большое семейное событие или устроить банкет.

☒ **Mantra Шардоне & Судак «а натюрель» с овощами на пару**

## «5642 Высота»

📍 **Большой Черкасский пер., 15–17, стр. 1**

В названии ресторана отмечена рекордная для России и Европы высота западной вершины Эль-бруса. Классику адыгской кухни шеф-повар [Иван Хвостов](#) готовит на столь же высоком уровне, а вино к шашлыкам, люле и другим сокровищам Кавказа подбирает [Михаил Княжеский](#).

☒ **Шашлык из бараньих рёбрышек & Cosaque от «Галицкий и Галицкий»**

## «Айна»

📍 **Остоженка ул., 14/2**

Ресторан с бетонными стенами, декором из трав и магической атмосферой. В переводе с татарского «айна» значит «зеркало»: в блюдах шеф-повара [Дмитрия Нечитайлова](#) отражаются вековые рецепты народов России, а в винной карте «духи-хранители» Руси воплощены в её винах.

☒ **Голубец с креветками и осетриной, запечённый в глине в дровяной печи & Темелион Блан-де-Блан**

## Uhvat

📍 **Рочдельская ул., 15, стр. 41**

Колоритный ресторан на Трёхгорке с тремя русскими печами, так что повара здесь «томят» еду часами и умело пользуютсяухватом. Бренд-шеф [Виктор Белей](#) придумал сразу два меню: старорусское, где есть колобовый пирог и скобянка из заячьих почек, и вдохновлённое традициями основное.

☒ **«Галицкий и Галицкий» Розе & Салат с сердцем оленя**



«Рыбы нет»



Arch 1908



Russian Wine Bar & Shop



Garage Café



Niki



«12 бокалов»

## «Рыбы нет»

📍 **Никольская ул., 12**

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

✳️ **Филе-миньон & Sikoгу Пино Нуар Семейный Резерв**

## Garage Café

📍 **Крымский Вал ул., 9, стр. 32**

Музей современного искусства Garage летом проводит сезон архитектурных прогулок по Москве, а в «постоянной экспозиции» Garage Café — завтраки весь день под отличный кофе и сытные обеды под российское вино.

✳️ **Петрикор Рслинг / Алиготе от «Шумринки» & Голубцы с крабом, креветками и спайси-соусом**

## Arch 1908

📍 **Ермолаевский пер., 4**

В гостеприимном и всегда оживлённом винном баре на Патриарших каждый день наливают базовое игристое без ограничений, а в целом в карте собрано более сотни вин со всего света. Российские занимают в ней почётное место и замечательно сочетаются с кухней со средиземноморским акцентом.

✳️ **Шардоне «Лефкадия» & Крошка-картошка с трюфелем и страчателлой**

## Niki

📍 **Арбатская пл., 14**

Ресторан современной русской кухни от Lucky Group в кинотеатре «Художественный», где в главных ролях выступают блюда дореволюционной и советской кухни. Вино к ним поможет выбрать сомелье [Мария Трыкова](#).

✳️ **Рслинг Семейный Резерв «Сикоры» & Цыплёнок с весенними овощами**

## Russian Wine Bar & Shop

📍 **Балчуг ул., 3/2**

Полгода назад бар переехал в старинный особняк в самом сердце Москвы и успел освоиться на новом месте — под российское вино [карту из двух сотен этикеток составлял [Артур Саркисян](#)] и блюда от участника движения Slow Food, бренд-шефа Игоря Котова здесь «дают» музыкальные концерты.

✳️ **Cuvée № 1 Reserve «Усадьба Маркотх» & Говяжья щёчки со шпецле**

## «12 бокалов»

📍 **Бережковская наб., 12**

География винной карты ресторана ограничивается Россией и при этом весьма богата. Дегустации проходят постоянно, но можно устроить свою: для старта розе Магнатум попробуйте под зелёный салат с лососем, затем стейки из лосося с кремом из спаржи под Cuvée Blanc от «Усадьбы Маркотх», а сладкое вино Палава от «Шумринки» отлично сработает с лимонным тартотом.





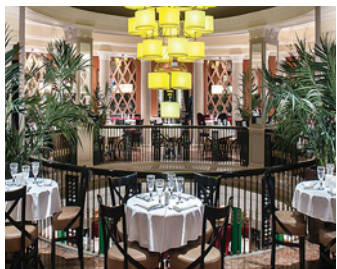
«Волга-Волга»



«Обломов»



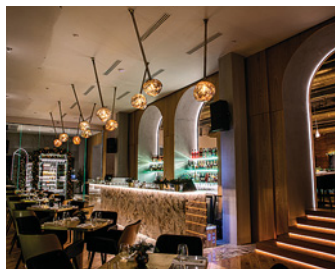
Pinch



«Чайковский»



Touch



Peach

## «Волга-Волга»

📍 Ленинградское ш., 51

Советский паркет «ёлочкой», фрески и золотой декор на стенах, пальмы в кадках — ресторан в историческом здании Северного речного вокзала навевает ощущение встречи с прошлым. Волжские раки, котлета по-киевски, речная и морская рыба отлично сочетаются с прохладными белыми винами.

✳️ **Рислинг «Галицкий и Галицкий» & Картофель, запечённый с байкальским омuleм**

## «Чайковский»

📍 Триумфальная пл., 4/31

В знаменитом кафе при Московской филармонии к лету открыли светлую веранду с видом на гостиницу «Пекин» и Триумфальную площадь. У кафе есть своя пекарня и кондитерская, а шеф-повар Алексей Чигаг придумывает интересные «аранжировки» классики русской и европейской кухни.

✳️ **«Лефкадия» Белое & Сибас с цветной капустой в соусе пармезан**

## «Обломов»

📍 1-й Монетчиковский пер., 5

Дворянский особняк, будто сошедший со страниц русского романа, задал классическому ресторану и атмосфере, и стиль кухни. В сезон охоты действует меню дичи, а летом появляются шашлыки. На веранде в тихом дворе Замоскворечья ужины с бокалом вина ещё вкуснее.

✳️ **«Сикоры» Каберне Совиньон & Медвежатина тушёная, с лесными грибами и печёным картофелем**

## Touch

📍 Садовническая наб., 7

Бренд-шеф Никита Кузьменко работает с русской кухней на основе эксперимента и ферментации, оставляя её при этом понятной. В блюдах используют дары лесов, полей и садов, плоды и цветы, грибы и листья — всё, что растёт и колосится в России, собрано в кладовых Touch. Выращенные фермерами или собранные поварами, эти продукты транслируют идею передачи из рук в руки, от грядки к столу.

✳️ **Бокал каберне совиньона хозяйства «Голубицкое» и провесная оленина доставят вам удовольствие**

## Pinch

📍 Большая Палашёвский пер., 2

Нео-бистро с элементами smart cuisine на Патриарших прудах от Ильи Тютенкова с кухней, построенной вокруг игры ингредиентов, техник и эмоций бренд-шефа Луиджи Маньи. В винной карте среди этикеток от мировых грандов встречаем и русские вина.

✳️ **Запечённый ягнёнок в соусе на основе перуанского перца ахи панка с маринованной мушмулой и зеленью хуакатай & «Галицкий и Галицкий» Cosaque 2020 / Паста казончелли алла карбонара & «Гуньо» Шардоне 2020**

## Peach

📍 Большой Саввинский пер, 12, стр. 10г

Ресторан от Agalarov Gastro с роскошным интерьером и гастрономическим разнообразием. В аквариуме для любителей морепродуктов — устрицы, ежи и гребешки.

✳️ **Карпаччо из гребешка с соусом «Персиковый понзу», трюфельным кремом и чёрной икрой & Темелион 60 от «Лефкадии» / Карпаччо из цветной капусты с трюфельным соусом и пармезаном & Рислинг Именья «Сикоры»**



Веранда ресторана «Большой»

МОСКОВСКИЕ НОВОСТИ

## Ресторан «Большой»: столичная аристократия

📍 **Петровка ул., 3/6, стр. 2**

Как и его тезка-сосед Большой театр, ресторан славится «классическим репертуаром», и каждый ужин здесь похож на гастрономический спектакль. Увертюрой может стать салат с камчатским крабом и листьями зелёной капусты, выступающий в паре с рислингом **Семейный Резерв от винодельни Имение «Сикоры»**, а основное действие — это, конечно, проверенные временем мясные и рыбные блюда. Например, томлённые в собственном соку бычьи хвосты с запечённым сладким перцем — идеальной парой к ним станет насыщенное и мощное вино **Cuvée № 1 от «Усадьбы Маркотх»**.

В своё время именно «Большой» был одним из первых ресторанов в Москве, где начали продвигать российские вина, и до сих пор он держит марку трендсеттера в этом



направлении. Традиционно в летний сезон у парадного входа появляется веранда, которая второй год подряд принимает у себя проект «Большое Русское Вино». Гости, расположившись на свежем воздухе, предлагают специальную карту российских вин и рекомендуют к ним блюда.





Pharmacie



«Виноград не виноват»



«Зойка»



«Горожане»



«Клёво»



«Чемодан»

## Pharmacie

📍 Ходынский б-р, 20а

Винный бар с европейской кухней в атмосфере старинной французской аптеки с фантастической коллекцией антиквариата. В винной карте порядка 200 позиций, около 50 — по бокалам. Есть российские автохтоны, игристые, петнаты и классические сорта как от фермеров, так и от крупных заслуженных хозяйств.

✳ Креветки хоспер & **Совиньон Блан Имения «Сикоры»** / Севиче из гребешка & **Кюве №1 «Усадьбы Маркотх»**

## «Горожане»

📍 Большой Саввинский пер., 8, стр. 1

Небольшой уютный гастробар в стиле лофт, скрытый от суеты мегаполиса в переулке Хамовников. Из 120 вин в карте 30 — отечественные. В меню много закусок в средиземноморском стиле, raw-bar, тартары, супы. Всё по демократичным для столицы ценам.

✳ Вафли из картофеля с ростбифом вителло тоннато & **Магнатум Розе** / Салат с креветками и кабачками & **Esse Nectar Muscat Полусухое** / Кесадилья с индейкой & **Sikory Рислинг Семейный Резерв 2017**

## «Виноград не виноват»

📍 Ленинградский пр-т, 48

Эстетская винотека с собственным баром из более чем 1000 этикеток. Широкий выбор закусок и блюд на основе русской, европейской и азиатской кухни в красивой подаче.

✳ Мидии в сливочном соусе и домашние картофельные чипсы с соусом тартар отлично сочетаются с **Cuvée de Vitmer Blanc de Blancs по классике** / Бифштекс из рубленой мраморной говядины берём к **Cosaque от «Галицкий и Галицкий»**

## «Клёво»

📍 Петровка ул., 27

Кроме ресторана на Петровке, «Клёво» есть на Усачёвском рынке, а демократичное «Клёвое бистро» — на Черёмушкинском. Иди в любое из заведений надо на средиземноморскую классику: устрицы, ежи, креветки, сибас, угольная треска и другие дары моря здесь отменные.

✳ **Mantra Совиньон Блан** & Карпаччо из креветки с гуакамоле и цитрусовым соусом

## «Зойка»

📍 Большой Патриарший пер., 8, стр. 1

Задорный концепт «Зойки» мало кого оставит равнодушным. Здесь котлета a la russe, фаршированная фуа-гра с соусом «Шампань» и двумя видами икры, соседствует с «дошиком по-буржуйски» с уткой. Запить яства предлагается винами российского производства. Декор и посуда под стать меню отражают слияние противоположностей: склеенные тарелки в сочетании с тонко подсвеченными позолоченными деталями интерьера.

✳ «Поместье Голубицкое» **Совиньон Блан** & Карпаччо из сельди с соусом винкотто, трюфелем и луком

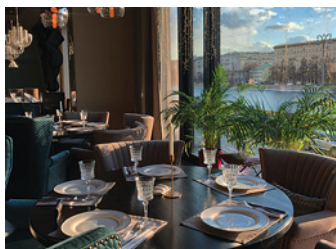
## «Чемодан»

📍 Гоголевский б-р, 25, стр. 1

У истоков меню ресторана — кухня Енисейской губернии. Североенисейская рыба, промысловая дичь, дикорастущие грибы и ягоды, саянские целебные травы, народные рецепты.

✳ Летний хит: тонкие слайсы ледяной строганины с фирменным соусом & Фруктово-колючий **Блан-де-Блан «Магнатум»** / Тартар из вырезки оленя с каперсами & **Пино Менье 2021 от Loco Cimbali**





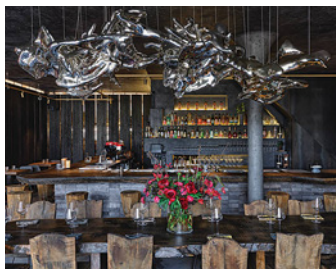
«Харви и Моника»



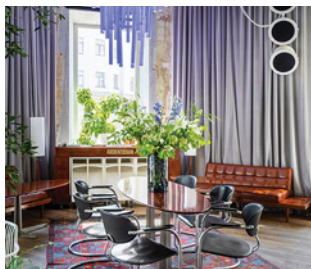
«Мари Ванна»



«БарБошко»



«Жирок»



«Дом Культур»



«Матрёшка»

## «Харви и Моника»

📍 Котельническая наб., 31

Видовой ресторан в одной из самых романтических локаций Москвы. Огромные панорамные окна распахиваются летом, создавая террасу с завораживающим видом на реку. В меню — европейская классика и актуальные тренды в авторском видении шефа Игоря Мардасова.

✳️ Салат из морских гребешков с авокадо, жёлтым манго и трюфельным песто & «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв

## «Жирок»

📍 Усачёва ул., 26

Стильный ресторан со своей пекарней, грилем и отличным баром прямо на Усачёвском рынке. Особенно хороши здесь блюда с дымком. Попробуйте говяжью вырезку с молодым картофелем, который запекают на соли и обжаривают со сморчками, под пино нуар от «Галицкий и Галицкий» — беспрюгшная пара.

## «Мари Ванна»

📍 Спиридоньевский пер., 10а

В «Мари Ванна» стабильно вкусно и уютно, как у бабушки. Вечерами сквозь нарядный абажур с кистями струится тёплый свет, урчит в лежанке сытый кот, звучат песни, которые знаешь наизусть, а гостей встречают шворчащей на сковородке картошечкой, наваристым борщом и ароматной уткой.

✳️ «Лефкадия» Красное & Утиная ножка с томлёными яблоками

## «Дом Культур»

📍 Сретенка ул., 25

Ресторан известен долгими завтраками, коктейльными вечеринками, а также дружескими бранчами и дранчами (бранчи с дринками), когда вместе с поварами на кухне работают журналисты и знаменитости. В меню от шеф-повара Давида Александрова — понятная еда на каждый день из сезонных продуктов.

✳️ «Галицкий и Галицкий» Шардоне & Палтус бёрблан

## «БарБошко»

📍 Соловьиная Роща ул., 11

В спальных районах не так много интересных ресторанов, но «БарБошко» — как раз такой. Комфортная еда здесь дополнена российскими винами. Бутылку Loco Cimbali Orange можно выпить вместе с друзьями под стейк из лосося с манго и спаржей, крудо из лангустина в имбирном соусе с луком сибулет и печёными перцами рамиро с козьим сыром и грецким орехом.

## «Матрёшка»

📍 Сколково, Блеза Паскаля ул., 2

Футуристическое пространство, оснащённое круговой медиастеной по периметру на фоне панорамы природного и архитектурного ландшафта парка Сколково. Гости в разных зонах могут презентовать материалы, при этом не мешая друг другу. Так же и меню шеф-повара Максима Анама основано на многослойности: мировые гастрономические бестселлеры и блюда русской кухни в авторской интерпретации.



Heritage



Петрикор Красное «Шумринка» & Сет мясных деликатесов от проекта «Одуван»



Moscow Marriott Imperial Plaza



«МонАрх Москва Отель»



New York Steakhouse



M'istra'L Hotel & SPA

## Отели

### Heritage

📍 Ленинградский пр-т, 36, стр. 33

В ресторане Heritage при отеле Hyatt Regency Moscow Petrovsky Park с начала лета начнёт работу стильная веранда, гостям которой будут предлагать топовые вина из коллекции «Большое Русское Вино». Гастрономическое сопровождение под каждую позицию можно выбрать на свой вкус из меню или обратиться за помощью к сотруднику ресторана.

### «МонАрх Москва Отель»

📍 Ленинградский пр-т, 31а, стр. 1

В пятизвёздочном бизнес-отеле недавно обновили винную карту, и теперь в ней более 15 позиций из России. Фаворитом среди гостей стало игристое Магнатум от «Лефкадии», которое шеф-повар советует попробовать под икру палтуса с копчёной сметаной. Это пару, как и другие сочетания, вам подадут в лобби-баре Allegro, а в номер можно заказать вино.

### Russo-Balt Hotel Moscow

📍 Гоголевский б-р, 31, стр. 1

Роскошный отель Russo-Balt занимает дворянскую усадьбу XIX века в центре Москвы, где в своё время бывали Бунин и Блок. В гастрономическом ресторане Aoduvan, больше похожем на уютную гостиную с камином, европейскую классику готовят на основе продуктов собственного биодинамического проекта «Одуван».

### New York Steakhouse при гостинице «Звёзды Арбата»

📍 Новый Арбат ул., 32

[Бывший «Marriott Новый Арбат»]

Американская и европейская кухня с фокусом на мясные блюда в атмосфере классического стейк-хауса. Помимо стейков из премиальной говядины и лучших отрубов, в меню богатый раздел салатов, есть и русские блюда, как пельмени и бефстроганов, и согласные с ними русские вина.

✳️ Семисам Резерв Мерло от «Шумринки» составит пару любимому стейку или особуко с соусом из красного вина

### Moscow Marriott Imperial Plaza

📍 Краснопрудная ул., 12

Cafe Imperial располагается на первом этаже отеля. Здесь дух гранд-туризма, ар-деко интерьерного глянца и высокая кухня с классическим европейским акцентом дополнены авторскими коктейлями.

✳️ Рислинг Имения «Сикоры» станет прекрасным аперитивом или дополнит крудо из грешеска или палтуса с бок-чой под сингапурским соусом

### M'istra'L Hotel & SPA

📍 г. о. Истра, д. Рождествено, вл. 60

Названный в честь ветра пятизвёздочный спа-отель предлагает отдохнуть на берегу Истринского водохранилища и попробовать кухню одного из ресторанных проектов. Русско-европейская классика в брассери La Croisette в сезон дополняется летней зоной Dolce Vita с блюдами, приготовленными на огне и углях. Любителей азиатских вкусов ждут в ресторане Orientais.

✳️ «Галицкий & Галицкий» Шардоне & Стейк лосося на подушке из шпината с голландским соусом

# За Москвой, в тени деревьев

Отдых в загородном отеле, где уединение в тени вековых деревьев встречается с безупречным сервисом, звучит как отличный план на выходные и **готовый сценарий на целую неделю каникул.**





На огромной, в 220 гектаров, территории пятизвёздочного отеля **Cosmos Collection Izumrudny Les** в Московской области с лесопарком и большим озером разместились дизайнерские виллы с верандами, коттеджи в стиле хюгге, гостиница с лаконичными интерьерами и дуплексы на 40 номеров. В пункте проката здесь выдают велосипеды, сигвеи и самокаты, чтобы изучать окрестности с ветерком. Там же можно взять удочку и устроить рыбалку — пойманных карпа, форель, щуку или осетра приготовит на ужин шеф-повар. На местной конюшне дают уроки верховой езды, а дети с удовольствием исследуют сафари-парк с павлинами, сурикатами, бизонами, оленями и верблюдами. Другие обитатели леса, лани, и вовсе свободно гуляют по территории. Словом, это то самое место, где можно получить все плюсы отдыха на природе, не отказывая себе ни в высоком сервисе, ни в комфорте, ни в изысканной еде.

## Кухня впечатлений

На территории загородного комплекса работают сразу шесть ресторанов. Мы поговорили с директором службы питания **Cosmos Collection Izumrudny Les Hotel Романом Карпенко** и бренд-су-шефом **Игорем Николаевым**, чтобы узнать из первых уст, как устроена гастрономическая культура в отеле.

### Расскажите, какими были ваши первые впечатления от Cosmos Collection Izumrudny Les и в чём заключается ваша работа в отеле?

**Роман Карпенко:** Когда я впервые приехал сюда, удивился масштабу. Я увидел отель среди реликтового леса, но с полноценной городской инфраструктурой, где каждый гость может воплотить картинку своего идеального отдыха. Для меня это место стало большим полем для творчества и возможностью профессионального развития. Моя работа сегодня — контролировать сервис на всей территории отеля, включая обслуживание в номерах и на виллах.

**Игорь Николаев:** Много лет я проработал в топовых ресторанах Санкт-Петербурга (*в послужном списке Игоря — заведения ресторанной группы «Тритон» и рестораны Ginza Project «Мансарда» и Гастрономика.* — Прим. SVN), а около трёх лет назад впервые принял предложение перейти в отель и приехал в Izumrudny Les. Работа в огромном, похожем на живой организм, развивающемся отеле и одном ресторане — разные вещи, но через месяц я понял принцип и совместно с бренд-шефом Дмитрием Помеловым начал осуществлять задуманную концепцию развития. Теперь я отвечаю за создание и проработку меню во всех ресторанах и занимаюсь специальным обслуживанием.



Директор службы питания  
Cosmos Collection Izumrudny  
Les Hotel **Роман Карпенко**



Бренд-су-шеф Cosmos  
Collection Izumrudny  
Les Hotel **Игорь Николаев**

### А зачем отелю сразу шесть ресторанов?

**Р. К.:** У нас семейный загородный отель с грандиозной территорией, и гости приезжают к нам на длительный период. Если из городского отеля они могут выйти в любой ресторан неподалёку, то здесь, в 85 км от МКАД, нет такой возможности. Поэтому мы открыли рестораны с разными концепциями — соскучиться невозможно. Во время отдыха можно попробовать блюда из русской печи в «Жели» и «Емеле», классику итальянской кухни в Fedeltà, европейские хиты и авторские блюда в «Эмеральде» и выпить дижестив в баре «Библиотека». В самом сердце курорта расположен ресторан Forrest с видом на озеро и большой верандой — в сезон занять в нём стол без брони на ужин бывает непросто. И хотя 80% гостей в ресторанах — постояльцы отеля, мы открыты для всех, к нам можно приехать и просто на ужин.

## Топ-5 блюд в отеле

**Пельмени с мясом марала (Forrest)**

**Бараний бок с гречневой кашей и кедровым орехом («Жель»)**

**Тальятта из говядины с трюфелем и баклажанами (Fedeltà)**

**Говяжьё щёки с грибами и бузиной (бар «Библиотека»)**

**Говяжьё рёбра с полентой, маринованными грибами шиитаке и бобамаи эдамаме («Эмеральд»).**



Forrest

**Игорь, наверное, непросто регулярно обновлять меню для заведений в разных концепциях?**

**И. Н.:** Конечно, это вызов. Тем более планку мы подняли высоко. Но я не супергерой — со мной работают талантливые шефы и повара, а с некоторыми мы вместе приехали из Санкт-Петербурга. Команда даёт огромную поддержку.

**С какими продуктами вы работаете?**

**И. Н.:** Молочные продукты и сыры, мясо и рыба поступают от российских фермеров. Советую попробовать на завтрак наши сырники из фермерского творога, йогурты и каши, хотя на шведском столе есть блюда и для тех, кто придерживается безлактозной и безглютеновой диеты. Основное меню мы обновляем каждый сезон. Традиционно летом есть предложения по сморчкам и лисичкам, а на террасе ресторана «Эмеральд» мы подаём шашлык. Кроме того, прямо сейчас готовим специальные предложения под открытым небом от каждого ресторана.

**Что гости чаще всего просят доставить в номер?**

**Р. К.:** Рум-сервис осуществляется из всех ресторанов, но чаще всего гости заказывают блюда

восточной кухни, пиццу и пасту. По предзаказу мы можем приготовить в русской печи блюдо на компанию и сервировать его на веранде виллы, а ещё устроить барбекю на «чайном острове», где есть своя веранда с тандыром и мангалом [чайным островом называют веранды из-за их крыши, напоминающей крышу китайской пагоды. — Прим. SWN].

**Одно из самых интересных гастрономических предложений в отеле — блюда старорусской кухни. Где их можно попробовать?**

**И. Н.:** В тандеме работают два ресторана: ресторан-изба «Емеля» с русской печью в центре — там готовят блюда только по предзаказу; а также двухэтажный ресторан русской кухни «Гель», где наравне с предложениями по предзаказу действует меню а ля карт. Если попросить шефа за сутки, то на компанию можно запечь поросёнка, гуся с апельсинами, стерлядь целиком или достойного иллюстрации к пиру из «Сказки о царе Салтане» осетра. Как правило, в печи блюда готовят 4–6 часов. Мы предлагаем гостям и эксклюзивный завтрак на семью с блюдами из русской печи.



«Гжель»

### Чувствуете ли вы особый интерес гостей к русской кухне сегодня?

**И. Н.:** Тренд на русскую кухню точно есть, но найти её в первозданном виде не так просто. Старорусская кухня — это крупнокусковая еда, причём без соусов, а вкусы людей стали более сложными, да и к эстетике гости требовательны. В глухой деревне запечённый в глине заяц может показаться вкусным, но от ресторана гости ждут авторских решений. Мы сохраняем рецептуру, а вот подачу интерпретируем.

### Как винные карты дополняют меню ресторанов?

**Р. К.:** При составлении винных и барных карт мы, разумеется, учитывали концепции ресторанов. Так, в ресторане «Гжель» основной акцент сделан на настойки собственного производства — их порядка 30 видов. В баре «Библиотека» есть авторские коктейли на вине «Фейхоа-Совиньон» с совиньоном блан, «Лаванда-Персик» на игристом, «Виски-Гранат» с калифорнийским зинфанделем, «Рислинг-Базилик». В ресторане Fedeltà преобладают итальянские вина, хотя в целом у нас представлены позиции со всего мира. Среди российских вин спросом пользуются релизы хозяйств Имение «Сикорь», «Усадьба Дивноморское» [главный энолог Маттео Колетти лично проводил у нас дегустацию] и «Галицкий и Галицкий».

### Какие у вас любимые места отдыха на территории отеля?

**И. Н.:** Погулять в своё удовольствие получается редко, а вот пробежаться в рабочее время — это да [смеётся]. Как и многие коллеги, я живу неподалёку, так что лес уже стал моим домом.

**Р. К.:** Мое место силы — озеро. Особенно люблю бывать там тёплым летним вечером. Рыба плещется, лебеди плавают, закат полыхает — красота!

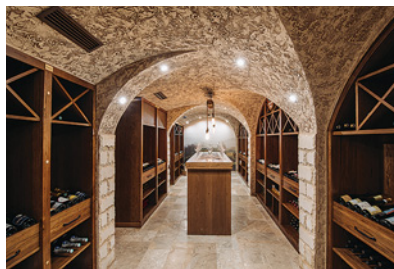
При составлении винных и барных карт мы, разумеется, учитывали концепции ресторанов. Так, в ресторане «Гжель» основной акцент сделан на настойки собственного производства — их порядка 30 видов.

### Винное место

Гордость отеля — винный погреб с интересной коллекцией на более чем сотню этикеток. Например, среди них есть калифорнийский **каберне совиньон Clos du Val 1972**

**года:** это вино вошло в десятку лучших вин на «Суде Парижа» — той самой судьбоносной дегустации Стивена Спурье, когда Калифорния впервые обыграла Бургундию и Бордо. Ещё одной жемчужиной стало **Bonnes-Mares** от **Domaine Pierre Naigeon:** одно из самых востребованных красных гран крию бургундского Кот-де-Нюи.

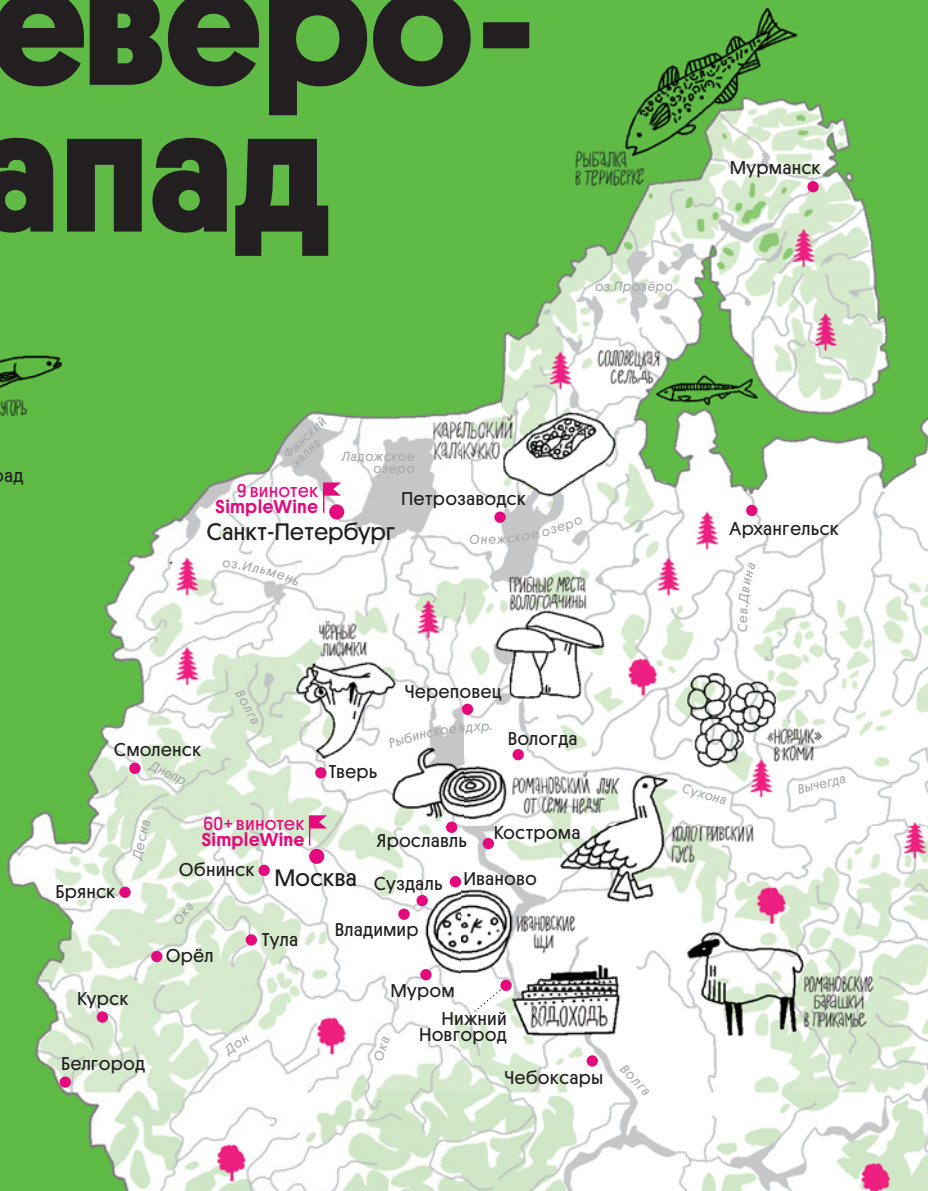
Прямо под сводчатыми каменными потолками сомелье предлагает гостям винные сеты. На лето, например, запланирован сет «Больше, чем розе» — шанс попробовать нерелло маскалезе с вулканического туфа Этны, пино нуар из Бадена и ассамбляж темпранильо с небольшой долей альбилю из Риохи.



Винный погреб



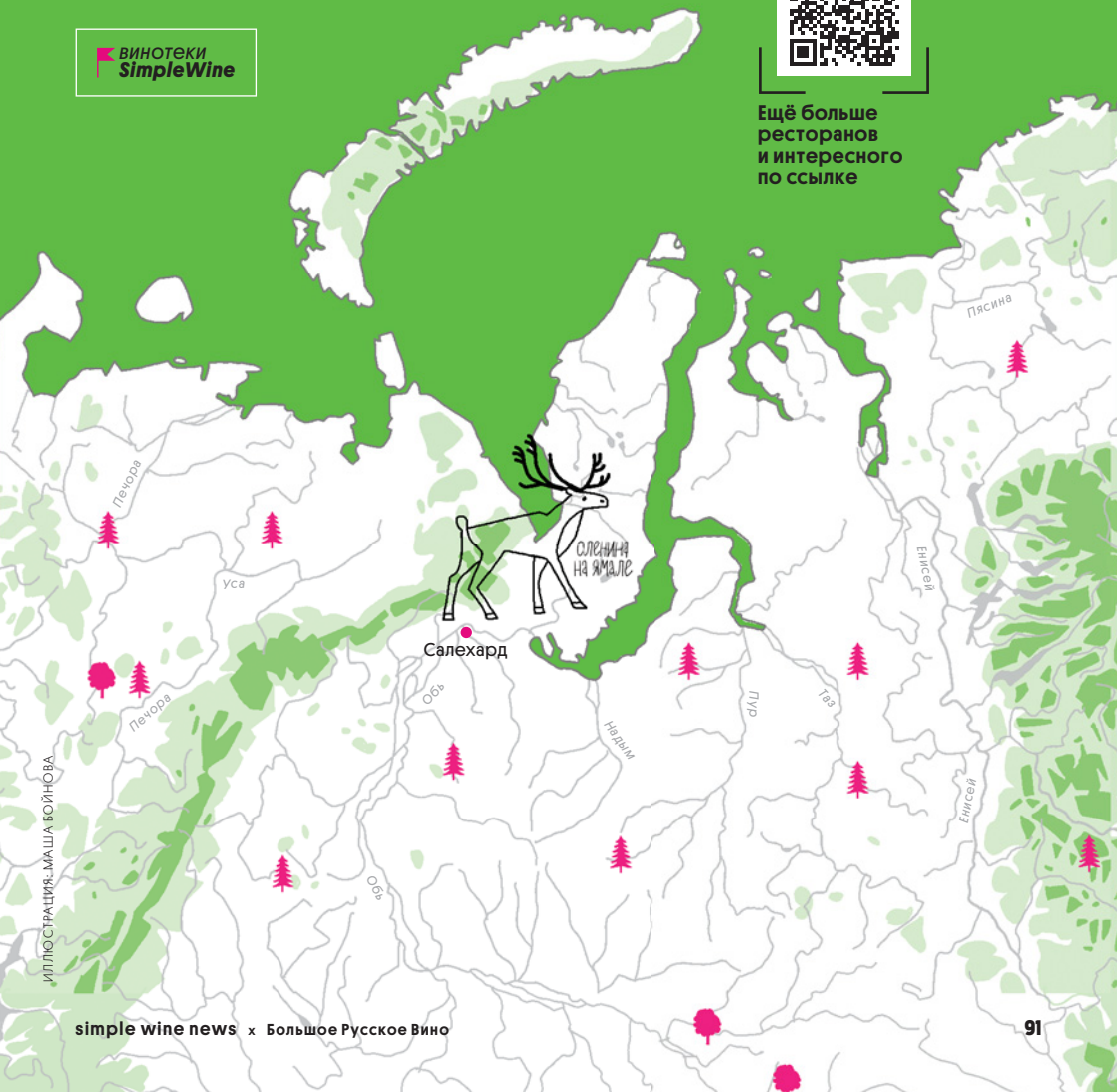
# На Север через Северо- Запад



Калининградский стритфуд [строганина из пелаиды, шпроты, сушёный угорь], вкус Арктики в Териберке, мягкий загар на Куршской косе, ночное небо белее молока, «морошковые облака» [такая сладость], валаамские щи, валдайские баранки [знаменитые], сливочные грибовницы, свательные пироги [от «свататься»], владимирские огурчики и патриаршая вишня — **заполняем чек-лист паломничества от Золотого кольца через озёрный край до самого океана.** Текст: Катерина Медведева, Анна Бебекина [Санкт-Петербург]



Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке





СЕВЕР



Ресторан Сорре. Томлёная говядина  
с муссом из обугленного картофеля: сомелье рекомендует  
её к флагманскому красному ассамбляжу «Лефкадии»





Hoffmann



Seasons

## Калининград

### Ресторан Hoffmann

📍 Калининград, Сергеева ул., 4,  
отель *Crystal House Suite Hotel & SPA*

Hoffmann — утончённый ресторан с роскошным видом на живописное Нижнее озеро. На летний период ресторан трансформируется в панорамную террасу The View на открытом воздухе. Меню сочетает в себе авторскую европейскую кухню, современные блюда Прибалтики и экзотику паназийской кухни. Здесь можно попробовать устриц, крабов, спизулу и анадару.

Сомелье рекомендует:

✳ **Совиньон Блан** от «Лефкадии» & Палтус, обугленный с терияки, припущенной спаржей и слисками яблока и сельдерея с цитрусовым соусом / «Галицкий и Галицкий» **Рислинг Красная Горка** & Фуа-гра из гусиной печени с ягодами и апельсиновым соусом

### Ресторан Seasons

📍 Калининград, Мира пр-т, 74–76

Этим летом в Seasons будет особенно хорошо: ресторан откроет панорамные окна и создаст атмосферу Патриарших прудов, только в Калининграде. В обновлённом меню сезонные блюда из местных продуктов будут сопровождаться винами лучших виноделен России.

✳ По мнению сомелье, к карпаччо из местной оленины с муссом из сыра камамбер отлично подойдёт **пино нуар** хозяйства «Галицкий и Галицкий» / С балтийским судаком со сливочным соусом из гребешка прекрасно справится изящное **игристое Магнатум** / С колчёмным балтийским угрём интересно будет сочетаться **рислинг от Именья «Сикоры»**

### Ресторан Corper

📍 Калининград, Мира пр-т, 41–43

Ресторан европейской кухни с азиатскими и нордическими нотками находится в кинотеатре, построенном в Кёнигсберге в конце 1930-х годов. Концепция кухни — необычный взгляд на знакомые интернациональные блюда с использованием локальных ингредиентов.

✳ «Лефкадия» **Красное** & Томлёная говядина с муссом из обугленного картофеля / «Лефкадия» **Магнатум Блан-де-Блан** & Тартар из лосося с муссом из икры и сметаны / **Рислинг «Сикоры»** & Мозаика из палтуса со сметанным соусом / **Герц** «Сикоры» & Говяжий язык с лазаньей из батата

Начать изучать Калининград можно с его самой знаменитой достопримечательности — острова Канта. На нём располагаются кафедральный собор, где проходят органные концерты, и могила философа Иммануила Канта. Далее можно прогуляться по Рыбной деревне и зайти в синагогу. Если вечером захочется потанцевать под альтернативную музыку на веранде, то направляйтесь в бар Morrison, а послушать джаз можно в пабе «Лондон».

Любителям моря и природы я советую посетить посёлок Янтарный: там лучший пляж в области. Ещё стоит съездить на один день в Балтийск, чтобы покататься на катере, посмотреть действующие военные корабли Балтийского флота и прокатиться на велосипедах по заброшенному военному немецкому аэродрому. **Алексей Новиков / Simple СПб**

## Ресторан «Чайковский»

📍 Калининград, Чайковского ул., 43

Уха с карасями, бефстроганов, домашние голубцы и пельмени, «Мимоза» и множество знакомых с детства блюд — «Чайковский» играет на русской и «ностальгической» советской кухне. Эффектный интерьер выполнен в стиле ар-деко с элементами будуара: это идея рестораторов, семьи Агеевых.

## Ресторан «Феликс Круль» в отеле Karmann's

📍 Калининградская обл., Светлогорск, Ленина ул., 14

Ресторан назван в честь героя романа Томаса Манна, жившего в Раушене [это старое имя Светлогорска] в начале XX века и любовавшегося этими же самыми соснами. «Феликс Круль» — про здоровую и прогрессивную кухню с элементами авантюризма в виде интересных насыщенных соусов, дополнений из карамелизированных овощей и фруктов, необычных композиционных решений. Блюда приобретают неповторимый вкус и аромат в угольной печи на открытой кухне. Есть у ресторана и уютная всепогодная терраса.

Сомелье **Зоя Баранова** советует окунуться в нирвану, попробовав такие сочетания:

✳️ **Длинное Красное от «Кача Элли»** 2020 с щедрым ароматом красных ягод, лакрицы и пряностей идеально дополнит нежную утиную грудку с полентой и трюфельной пастой / **Красное Кюве №1**

**Резерв от «Усадьбы Маркотх»** с роскошным ароматом красных и чёрных фруктов, изысканно оттенённых полутонами дуба и специй, создаст непревзойдённую пару с цыплёнком-корнишон, запечённым в печи / **Мальвазия из линейки «Петрикорт» от «Шумринки»** с оттенками персика и абрикоса, мускатного ореха и трав несомненно будет подана с тартаром из форели с манговым сорбетом

## Ресторан в «Шлосс-Отель Янтарный»

📍 Калининградская обл., Янтарный, Советская ул., 68

Историческое здание гостиницы «Шлосс-Отель Янтарный» расположилось в окружении старинного парка на берегу Балтийского моря. Раньше этот дом был охотничьим замком прусского короля Фридриха I. Предметом особой гордости отеля является элегантный ресторан европейской кухни с интересом в классическом стиле. Век назад здесь ещё подавали спаржу и балтийского осетра — тогда он водился в районе Пальмника. Сегодня в меню удачно интегрированы сезонные продукты от местных фермеров и дары моря.

✳️ **Герц от Имения «Сикоры» & Биштекс из рубленой оленины с сырной полентой / Рислинг / Пино Блан от «Шумринки» & Филе судака с мясом мидий, подколчённым кремом из цветной капусты и чёрным рисом**

## Ресторан «Балт»

📍 Калининградская обл., Зеленоградск, Курортный пр-т, 16

Команда шеф-поваров и сомелье ищет вдохновение в местных ингредиентах и создаёт блюда и напитки, отражающие дух региона и сочетающие всё богатство природных даров Калининградской области. Блюда, вдохновлённые Балтикой, прекрасно сочетаются с отечественными винами, которым в «Балт» уделяют особое внимание.

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

## Ресторан «Альтримо»

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

«Альтримо» расположен в сердце Куршской косы. С летней террасы открывается фантастический вид на залив. Основной акцент в кухне сделан на локальных морепродуктах. Винная карта насчитывает более 150 этикеток, включая редкие релизы Бургундии и Шампани. Не обделены вниманием и российские вина. Летом при ресторане открывается устричный бар с самой большой в регионе коллекцией игристого и шампани по бокалам.

✳️ **Смёрребрёд с балтийской килькой и маринованной копчёной паприкой & Темеллон Блан-де-Блан от «Лефкадии» / Балтийская треска в азиатском стиле & Петрикорт Мальвазия от «Шумринки»**



Ресторан «Феликс Круль» в отеле Kartann's



Зоя Баранова, сомелье  
«Феликс Круль»



«Чайковский»

## Карелия

### Ресторан «Густав Винтер» в парк-отеле «Дача Винтера»

📍 Республика Карелия, Сортавала,  
п. Тарулинка

Панорамный ресторан на берегу Ладожского озера продолжает светские традиции, заложенные знаменитым хирургом Густавом Винтером. Меню сочетает географические и гастрономические особенности региона и демонстрирует вкусовую многогранность Карелии: пулоты из фазана с картофельным пюре и брусничным соусом идеально соседствуют с котлетами из налима и ленивыми варениками с мясом кабана.

Сомелье рекомендует:

✳️ *Лосятина со сливочной перловкой & Ребо от «Усадьбы Дивноморское»*



Карельские пирожки-калитки в парк-отеле «Дача Винтера»

## Петрозаводск

### Ресторан «Карелия» в одноимённом спа-отеле

📍 Петрозаводск, Голлинга наб., 2

Потрясающий панорамный вид на Онежское озеро открывается с летней террасы «Карелии», где в меню представлено большое разнообразие карельской рыбы и дичи.

Софья Шелудякова, директор ресторана, советует:

✳️ *Кабана с чечевичей под Cosaque 2020 от «Галицкий и Галицкий» / Лосятину к кабсову Имения «Сикоры» / Ладожские пельмени к риблингу Loco Simball / Уху с мидиями и ламинарией к оранжу того же хозяйства*



Ещё одна рекомендация от Софии Шелудяковой и кухни «Карелии»: нордический салат с бастурмой с блан-де-блану Магнатур



## Шеф-сомелье **Виктор Иевлев** / **Dietro le Quinte**:

Республика Карелия — край бесчисленных озёр и рек, край лесов и удивительных легенд, которые уходят своими корнями в глубокую древность. Местная гастрономическая традиция родилась в суровых условиях Севера, но, несмотря на это, она уникальна и разнообразна. Обилие дичи в лесах и рыбы в озёрах позволило сформировать интересную кухню с правильной концепцией. Одна из визитных гастрономических карточек — калитка. Это пирожок из ржаного теста с начинкой из картофеля, пшена или ягод. Рекомендуем его попробовать в популярной сети пекарен Петрозаводска Bekker Joy.

## Ресторан **Dietro le Quinte**

📍 **Петрозаводск, Карла Маркса пр-т, 12**

Ресторан итальянской кухни, чьё название переводится как «закусил», расположен на площади четырёх театров в доме 1950-х в стиле неоренессанса. Помимо римской пиццы и разнообразной пасты гости обожают баклажаны пармиджано, филе сибаса с вонголе, сфольятеллу с маскарпоне и малиной. В винной карте более сотни наименований с акцентом на России, сомелье же рекомендует попробовать утиную грудку с Cosaque от «Галицкий и Галицкий».

## Ресторан **Joki**

📍 **Петрозаводск, Федосовой ул., 30**

В Joki подают блюда по скандинавским рецептам без лишних специй и усилителей вкуса. В интерьере преобладают светлые цвета и натуральные материалы: дерево, камень, стекло, растения. Панорамные окна смотрят на Онежское озеро. Через интерьер, кухню и местоположение команда проекта хотела отразить суть суровой и чистой северной природы.

Попробуем:

✳️ **Смёрребрёд из утки с лактоферментированными томатами & Пино Нуар Имения «Сикоры»** / Жареный палтус с бабачком су-вид, свёклой конфи и овощами & **Магнатум**

## Бар и винотека «**VINOграфия**»

📍 **Петрозаводск, Ленина пр-т, 21**

«VINOграфия» сочетает камерный гастробар и винотеку, где представлено 350+ вин от 50 российских хозяйств. Любое можно выбрать на вечер и насладиться им в баре. Впрочем, есть вариант не брать бутылку, а устроить побокальную дегустацию разных сортов и терруаров. Летом будут актуальны также сидры и виноградные эли от крымской пивоварни.

Меню бара продумано для сочетаний с вином. Отдельного внимания заслуживает ассортимент авторских паштетов.

✳️ **Сомелье Герман Кудряшев, чей особый дар — говорить о вине просто и интересно, рекомендует попробовать фаршированного сибаса в сочетании с сухим оранжем из ркацителли от «Усадьбы Перовских», мини-тосты с сыром бри и грушей с белым совиным блан линей-ки «Петрикор» и тёплый салат с языком пино нуаром авторского проекта Олега Репина**

## Ленинградская область

### Ресторан в отеле «**Точка на карте**»

📍 **Приозёрск, Звёздная ул., 12**

Природа и созданные ею вкусовые очертания — в каждой строчке меню. В его основе фермерские продукты и гастрономические традиции Ленинградской области и Карелии. Идею ресторана продол-

жает винная гостиная с лучшими релизами четырёх российских винных домов, в которой можно встретить закат на берегу Ладоги. Среди локальных специалитетов — томлёная утиная ножка с полбой и сливой, ладожский судак с птитимом и муссом из цветной капусты.

## Ресторан «**Фаворит**» в спортивном кластере «**Игора Драйв**»

📍 **Приозёрское ш., 3, корп. 5**

Ресторан на территории автотрека «Игора Драйв» с видом на гоночную трассу дарит гостям возможность почувствовать всю глубину вкуса локальных продуктов. Меню сохраняет традиции и возрождает забытые рецепты: в «Фаворите» солят и коптят карельскую форель, пекут бородинский хлеб с семечками и черносливом. Здесь привычные продукты обретают авторский почерк: моховики в сметане, картофельные оладьи с щучьей икрой, суп из лесных грибов и борщ с говядиной и груздями, а на десерт — ромовая баба с желе из облепихи.

## Архангельск

### Ресторан «**Анров**»

📍 **Архангельск, Северной Двины наб., 71**

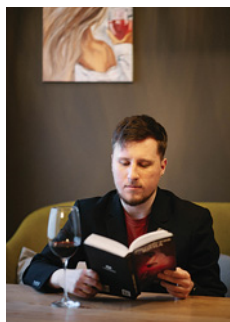
Уклон в скандинавскую и поморскую кухню. Треску, лосося и продукты поставляют местные рыбо-ловческие колхозы, а оленину и моршук привозят из Нарьян-Мара.



Dietro le Quinte



Joki



Герман Кудряшев, «VINOграфия»



К подкопчённой форели с пшённой кашей и соте из шпината в «Точке на карте» посоветуют игристое «Новый Свет» из пино нуара.



С уткой с вяленой морковью и соусом из красной смородины в ресторане «Фаворит», что в спортивном кластере «Игора Драйв», пробуем крымское каберне Special Reserve от Inkerman.



Ресторан «Анров». Шеф-бармен Никита Олешов рекомендует попробовать сочетание розового каберне франа Имения «Сикоры» с пельменями из копчёного лосося и мисо-соусом и северную оленину на кости с соусом биф в сочетании с каберне свиным от «Галицкий и Галицкий».



Через интерьер, кухню и местоположение команда проекта хотела отразить суть суровой и чистой северной природы.

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

## Ресторан INSIDE

📍 **Архангельск, Северной Двины наб., 93/1**

В INSIDE представлено меню в стиле Mediterranean: союз средиземноморской и азиатской кухни. Пример такого блюда — палтус с кремом из цветной капусты и соусом том-ям.

Сердце ресторана — винная гостиная. Сомелье Роман Подойницын рекомендует начать вечер с игристых вин хозяйства «Лефкадия»: на выбор тонкий и обаятельный Магнатум или глубокий комплексный Темелион. Продолжить ужин можно, например, с утиной ножкой с кремом из печёной груши и брусничным соусом под пино нуар Loco Cimbali.

## Винный бар «Рекольтант»

📍 **Архангельск, Воскресенская ул., 6**

«Рекольтант» — небольшой двухэтажный бар в центре города на 37 посадочных мест. Карта полностью составлена из российских вин. Она обновляется каждые 3–4 месяца, чтобы знакомить гостей с разными виноделами. За выбор вин отвечает владелец бара Алексей Чайка. В меню — простые и лаконичные закуски, салаты и горячие блюда. К лету бар планирует открыть веранду на 15–20 мест. Здесь часто проводятся тематические вечеринки, дегустации и творческие мероприятия.

Примеры сочетаний:

✖ **Канале** из мяса оленя, вымоченного в джеме из черноплодной рябины, с пармезаном и оливками & **Cosaque 2019** / **Равиоли** со свежей форелью и горбушей горячего копчения, с ореховым соусом и зеленью & **«Усадьба Маркотх» Белое 2019** / Салат из стрчателлы, карамелизированной клубники, томатов и шпината & **Розе от «Галицкий и Галицкий»**



Роман Подойницын, INSIDE. На фото сверху — рекомендованная им пара

### Сомелье Роман Подойницын / INSIDE:

Если хотите окунуться в историю Севера, то обязательно посетите такие места, как Малые Карелы — крупнейший в России музей-заповедник деревянного зодчества под открытым небом. Если у вас есть свободные день или два, то можно съездить в Пинежские пещеры — одну из самых известных и загадочных достопримечательностей Архангельской области. Ещё в Архангельске проходит фестиваль новой культуры, отражающий богатство наследия и традиций Русского Севера, — «Белый июнь», в рамках которого проводится гастрономический фестиваль поморской кухни, где можно попробовать блюда и напитки из локальных продуктов.



---

## Череповец

---

### Ресторан «Перец»

📍 **Череповец, Советский пр-т, 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 колбас, окороков и мясных деликатесов собственного производства.

---

## Вологда

---

### Винный бар «Виновсен»

📍 **Вологда, Пушкинская ул., 1**

В баре собраны настоящие сокровища мирового виноделия — от классических французских вин до более экзотических сортов из Южной Америки и Австралии. В интерьере сочетаются элементы современного и классического стилей. Здесь можно как провести приятный вечер, так и отпраздновать свадьбу, юбилей или провести корпоративную вечеринку.

✳ **Выдержанный рислинг от «Высокого Берега»** & Гаспачо с креветками

### Ресторан «Аджика»

📍 **Вологда, Каменный Мост ул., 3**

«Аджика» расположилась в самом центре города около реки Золотухи. Ресторан специализируется на классической грузинской кухне. В барной карте можно найти российские вина.

---

## Тверь

---

### Рестораны Felicità & «Тбилиссимо»

📍 **Тверь, Трёхвятская ул., 22**

**Felicità** — ресторан итальянской кухни, где на глазах гостей готовят пиццу в помпейской дровяной печи, пасту и равиоли разных видов ручной работы, традиционные

итальянские блюда: карпаччо, качукко, оссобуко.

✳ **Салерви Velvet Season в стиле пастито от «Фанагории»** & Говяжий медальон с пряным ягодным соусом

«**Тбилиссимо**» — антуражный грузинский ресторан с широким выбором традиционных блюд и хинкали ручной работы. На открытой кухне готовят хачапури пяти видов и блюда на мангале. По выходным в ресторане играет живая музыка.

✳ **Оранже Esse Muscat от «Сатеры»** & Фирменный салат «Цицината» с сёмгой слабой соли

### BlackBird

📍 **Тверь, Радищева б-р, 29**

Владельцы этого «городского кафе про вино, фьюжн кухню и спешалти кофе» первыми в Твери завели эноматик и коравин, чтобы каждый день радовать гостей интересным выбором вин по бокалам: здесь всегда можно попробовать минимум дюжину исключительных образцов. Всего же в винной карте около сотни вин.

### Ресторан Tsarevna

📍 **Тверская обл., с. п. Завидово, д. Вараксино, Чистый Плёс ул., 1**

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

✳ **Блюдо из тигровых креветок с хумусом из артишоков и тапинойдой & Шардоне «Галицкий и Галицкий»** / Raw-бар: дальневосточные и японские устрицы, морские ежи & **Темелион Блан-де-Блан 2019** / Яблочный пирог & **Рислинг Ice Wine 2020 «Фанагории»**



Голубцы с мясом краба и дальневосточного гребешка к Шардоне от «Галицкий и Галицкий», Tsarevna



Шеф-сомелье Tsarevna Николай Марченко

---

## Кострома

---

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

📍 **Кострома, Мира пр-т, 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. Стрателллу и крабкейк нашли, вероятно, не там, но голубцы из щуки, вохомские грузди и кологривского гуся — определено.



«Русский Манчестер»



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



Салат с малосольным муксуном, «Галерея вкусов»

## Шеф-сомелье **Николай Марченко / Tsarevna:**

В нашем регионе нужно обязательно пробовать рыбу из местных рек — Дойбицы, Шоши и Волги, пернатую дичь и пожарские котлеты. Любителям водных прогулок на катерах, лодках или яхтах можно активно пройтись по Верхневолжью.

Помимо Твери я советую поехать в старинный Торжок, где сохранились архитектурные памятники XVII–XIX веков, город воинской славы Ржев и село Завидово с его впечатляющим храмовым комплексом.

## Иваново

### Ресторан и отель «Русский Манчестер»

📍 **Иваново, Бубнова ул., 44**

Команда ресторана одноимённого отеля в центре Иванова удивляет гостей изысканными блюдами уже 10 лет и готова радовать их в дальнейшем. Летом для гостей на крыше отеля работает кафе «Вежливые люди» с панорамным видом на город.

✳️ **Шеф-повар Елена Чистякова и сомелье Рустам Михалаш** рекомендуют попробовать салат «Бангкок» из морепродуктов в азиатском стиле в сопровождении бокала **шардоне Loco Cimbali**, а также нежнейшее каре ягнёнка на гриле в авторском маринаде в сочетании с **мерло «Лефкадии»**

## Суздаль

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

📍 **Суздаль, Ленина ул., 63а**

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».

## Владимир

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

📍 **Владимир, Вознесенская ул., 14Б**

Сервис в ресторане «Круча» направлен на уют и заботу о гостях. Шефы выбирают только лучшие региональные продукты, а коллекция российских вин отлично дополняет блюда. Лучше занимать столик на летней веранде, где можно увидеть красоту и простор русских полей, который по-особенному открывается на закате солнца.

✳️ **Сомелье ресторана** рекомендует брать **Cosaque от «Галицкий и Галицкий»**. Ароматы спелой вишни, копчёностей и дуба идеально подчеркнут вкус стейка из мраморной говядины, а зрелые танины добавят пикантности блюду

### Ресторан «Галерея вкусов»

📍 **Владимирская обл.,**

**Кировский р-н, Доброград**

Фишка ресторана — хиты мировой кухни, собранные из исключительно местных продуктов. Каждое блюдо — дань уважения традициям мировой гастрономии и яркое представление достоинств локальных ингредиентов.

✳️ **Игрисое Темелион 36 от «Лефкадии»** & Салат с малосольным муксуном и лимонным маслом / **Рислинг Семейный Резерв от «Сикоры»** & Котлеты из щуки

## Нижний Новгород

### Smorodinn Restaurant & Lounge в отеле Sheraton

📍 **Н. Новгород, Театральная пл., 1**

Концепция ресторана — достоянная роскошь. В интерьере элегантно сочетаются классические линии и формы со спокойной цветовой палитрой. Над оформлением ресторана работал французский дизайнер Жак Гарсия. Кухня предлагает гостям многообразие блюд, начиная от волжского судака и заканчивая морскими ежами и креветками.

### Галерея вкуса «Парк Культуры»

📍 **Н. Новгород, Верхне-Волжская наб., 10а**

«Парк Культуры» объединил в себе кафе и летнюю веранду с видом на Волгу, ресторан авторской кухни с галереей работ нижегородских художников и зал Chef's table, где с завидной регулярностью проходят авторские гастрономические сетовые и яркие энзоэксперименты. Создатели подружки 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» шеф-сомелье Анастасия Дунина собрала лучшие экземпляры топовых виноделен Кубани. Достойные игристые из России можно попробовать по



Филе оленя с рагу из белых грибов и сморчков с морковным гратеном к мерло Красная Горка «Галицкий и Галицкий», Yale

бокалам, не зря это главный атрибут местных неспешных завтраков.

✖ **Одно из блюд-хитов ресторана — сэвиче из лосося с кремом из авокадо — идеально сочетается с шардоне Красная Горка «Галицкий & Галицкий» / А бокал рислинга Именья «Сикоры» чудесно дополнит хасанскую устрицу / По воскресеньям шеф-повар готовит стейк на гриле прямо на летней веранде. К нему лучше всего взять каберне Семейный Резерв Именья «Сикоры»**

### Margulets Бар & «Винотеска»

📍 **Н. Новгород, Октябрьская ул., 16/10**

Модная винная точка на карте и главное место, чтобы пить российское. Стильный бар с большой и демократичной бокальной картой и обширная винотека с коллекцией от 65 виноделен, где точно найдётся вино по вашему вкусу. В Margulets собраны вина, которых нет в супермаркете, премиальные серии известных

энологов и ограниченные линейки от трендовых «гаражистов». Автохтоны и классика. Органика, биодинамика и натуральное. Регулярно проходят вечеринки и дегустации.

### Ресторан Yale

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

Рождественская имеет 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.

✖ **Магнатум Розе Брют от «Лефкадии» & Тартар из утиной грудки с острыми томатами и муссом из жареного лука-порей / Мерло Красная Горка «Галицкий и Галицкий» & Филе оленя с рагу из белых грибов и сморчков с морковным гратеном**

### 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. Нижний 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, Нижне-Волжская набережная и ярмарка. Но новые городские пространства особенно приятны для долгих прогулок: парк на Стрелке у собора Александра Невского, сквер над Починским оврагом и, конечно, самый большой парк города — «Швейцария». Тем, кто задержался в Нижнем дольше, чем на выходные, будут интересны выезды в область: древний город Городец, Макарьевский и Дивеевский монастыри, Большое Болдино.



# Винная **Точка** на карте

В Ленинградской области, неподалёку от границы с Карелией, есть дивное место — отель **«Точка на карте. Приозерск»**. Там сосны заглядывают в окна номеров, а вином можно наслаждаться на берегу Ладожского озера.



## Природа шепчет

В отеле «Точка на карте. Приозерск» всё устроено по принципу: максимум взаимодействия с природой, минимум влияния на неё. Все номера, органично вписанные в пейзаж, имеют отдельный вход, а стильные номера-студии и вовсе спрятаны среди сосен — из каждого домика открывается панорамный вид на лес и реку Вуокса.

Все развлечения здесь направлены на контакт с заповедными местами. Один из сценариев — отправиться на трекинг в сосновый бор или к берегу озера с хрустальной водой, а вечером посетить винную гостиную.



## Дегустация с видом

Винная гостиная на 30 персон разместилась на песчаном берегу Ладоги — от озера, успокаивающего своей синевой, её отделяют всего несколько шагов. Главными героями гостининой стали четыре российских хозяйства: крымские игристые представляет «Новый Свет», тихие и креплённые — Inkertan, десертные — «Массандра», а знаковые вина Краснодарского края — «Усадьба Дивноморское». В коллекции есть редкие релизы этих производителей, способные удивить даже ценителей. Если вы не новичок в вине, дегустировать сеты интереснее всего вслепую, любуясь алыми закатами над бескрайней гладью воды.



## Вопросы пейринга

Команда «Точка на карте. Приозерск» рекомендует не пользоваться парфюмерией и не есть острые блюда перед винной дегустацией, чтобы не «забить» рецепторы, а вот сопроводить вечер элегантными закусками — хорошая идея. Обменяться впечатлениями от вина можно за ужином в кафе с открытой террасой, где подают блюда из локальных продуктов: сморреброды с балтийской сельдью, сугудай из окуня, голубцы из дичи с соусом из печёных перцев и подкопчённую форель с пшённой кашей.

*Без рекламы произойдет самое ужасное —  
не произойдет ничего.*

*Том Бискарди  
продюсер*

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

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

Дополнительные материалы читайте  
на нашей странице в Facebook  
[facebook.com/SimpleWineNews](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)

**simple** wine news  
СЕРИЯ КНИГ



**Ресторан «48 стульев»**, Фаланга камчатского краба с пористым мороженым из бергамота (выбор к шардоне от «Лефкадии»)





«48 стульев»



Loco Cimbali Пино Менье и домашние пельмени в «Калинка моя»



L'Europe в «Гранд Отеле Европа»



Minerals в отеле Wavelberg

## Центральный район

### L'Europe в «Гранд Отеле Европа»

📍 **Михайловская ул., 1/7**

Один из старейших ресторанов и отелей города. «Европа» открылась в 1905-м, и с тех пор здесь в исторических интерьерах с витражами подают блюда европейской и русской кухни. Дважды в месяц, по воскресеньям, проходят шикарные бранчи. Шеф-повар Сергей Андреев готовит фирменное блюдо, бефстроганов, по фамильному рецепту баронессы Элен Строгановой. К нему шеф-сомелье **Константин Коровов** рекомендует **Cosaque от винодельни «Галицкий и Галицкий»**.

### Minerals в отеле Wavelberg

📍 **Невский пр-т, 7-9**

Превращение локальных продуктов в произведения высокой кухни происходит в стенах исторического дома Вавельберга, ставшего пятизвёздочным отелем. Интерьер отделан чароитом, мрамором и ониксом. Шеф-повар Егор Никонов вокруг каждого регионального продукта, будь то ладожский судак или камчатский краб, создаёт свою стройную историю.

Сомелье **Анастасия Глазкова** рекомендует:

✳️ **«Галицкий и Галицкий» Riesling Krasnaya Gorka & Малосольная корюшка с тартаром из свежего огурца и чипс / Blanc de Neige Oleg Repin & Пельмени из щуки с щучьей икрой и соусом бёрблан**

### «Калинка моя»

📍 **наб. канала Грибоедова, 18-20**

Casual dining в русском стиле — так характеризуют ресторан его

создатели. Здесь с большим уважением относятся к традициям исконно русской кухни. А пить чай из самовара с пирожками и ватрушками можно в окружении былинных женщин-птиц и оригинальной бережно восстановленной кирпичной кладки XVIII века, любящая на Казанский собор через огромные витражные окна.

### «48 стульев»

📍 **Рубинштейна ул., 5**

Ресторан на Рубинштейна гремит своими отменными ежевечерними джазовыми концертами и авторской кухней. В винной карте — большой выбор вин по бокалам: от популярных сортов до эксклюзивных позиций. А фирменные коктейли — настоящий мультисенсорный опыт.

Совет сомелье **Дмитрия Пархомчука**:

✳️ **«Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв с томлёными телячьими щёчками с ньокки и брынзой**



Гравлак с кремом из яблок и шпината & Брют Темелион 36 в Cafe Claret в отеле «Гельвеция»



Салат с жареным баклажаном и страчателлой в ресторане «Метаморфоз» отеля Radisson Sonya Hotel



Стейк «Стендаль» в «Блок»: пара к Coseaque от «Галицкий и Галицкий»

## «Блок»

📍 Потёмкинская ул., 4

Шеф-повар ресторана Евгений Зубов строит концепцию вокруг авторских блюд из локальных российских продуктов и мяса высокой степени мраморности. Увидеть эти вызывающе сочные жировые прослойки стейков можно сквозь прозрачные стены мясного шкафа. Винная карта сочетает в себе произведения классических мировых винодельческих регионов и широкий выбор российских вин.

## Ресторан Cafe Claret при отеле «Гельвеция»

📍 Марата ул., 11

Как и подобает ресторану пятизвездочного отеля, путешествия у этого космополита в крови. Меню мастерски сочетает традиции разных стран, но основная ставка сделана на локальные продукты.

Авторский сет бренд-шефа Александра Богданова вдохновлён гастрономическими впечатлениями детства: тут и дальневосточная креветка, крыло ската и даже гоголь-моголь.

✳️ Шеф-сомелье Роман Манжуков советует палтус с припущенными овощами с рислингом от Имения «Сикоры»

## Литейный

### Radisson Sonya Hotel

📍 Литейный пр-т, 5/19

Концепция дизайнера Radisson Sonya Hotel была создана по мотивам романа «Преступление и наказание» Достоевского. Меню ресторана «Метаформоз» — увлекательный гастрономический роман. К лету ресторан подготовил особый дегустационный сет и Chef's Table.

✳️ Шеф-повар Александр Алпатов особенно советует попробовать тартар из

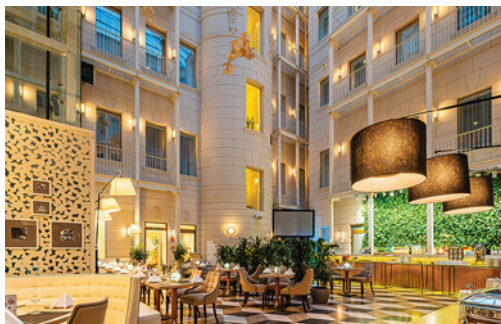
говядины с гречишным хлебом и салат с жареным баклажаном и сыром страчателла в сопровождении ассамбляжа **сира и мурведра Амфитрион Лимитед**

## Vino&Voda в отделе Indigo

📍 Чайковского ул., 17

Ресторан расположился в Литейной части Петербурга, в старинном особняке на улице Чайковского, самой аристократической улице города. На крыше устроили террасу, с которой открывается один из лучших видов на город. Шеф-повар Денис Климонтов работает с локальными специалитетами. В меню авторские блюда французской и итальянской, русской и американской кухни, необычные «твисты» с азиатским акцентом, изысканные десерты и оригинальные коктейли.

✳️ К фирменному тартару из оленины с картофелем, брусничкой и



Vino&Voda в отеле Indigo



La Vue



Форель на гриле, мидии со шпинатом и соусом биск & «Галицкий и Галицкий» Розе 2021 в винотеке Wine & Dine

можжевельником в песторане рекомендуют **мерло от «Лефкадии»** / К страпателле с колчёмным перцем рамиро и миндалём советуют **рислинг из Имения «Сикоры»** / К томлёной бараньей лопатке с йогуртом и шпинатом предлагают аккомпанемент целого оркестра сортов **Герц от Имения «Сикоры»**

## Выборгский район

### La Vue

📍 **Пироговская наб., 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.

✳️ Шеф-сомелье **Леонид Кирсанов** предлагает попробовать **филе сибаса**, обжаренное в хоспере с тимьяном, с салатным

миксом, соусом гуакамоле, лимоном и лаймом с **Sikory Riesling Family Reserve**

## Петроградка

### Винотека Wine & Dine

📍 **Петроградская наб., 8**

Масштабный эногастрономический проект в старинном особняке купца Крупеникова, под крышей которого сочетаются винотека, ресторан и винный бар.

В ассортименте 2000 наименований, а винная комната в зале Русского виноделия содержит более 200 позиций от производителей Краснодарского края, Крыма, Ростова и других регионов России. Купленное в винотеке вино можно выпить за столиком ресторана без наценки и пробкового сбора.

✳️ Профитроли с кремом из форели горячего копчения и муссом из чеддера &

**«Лефкадия» Темелион Блан-де-Блан Брют 2015** / Тартар из тунца, кокосовая пена с лемонграссом и манго & **«Сикоры» Семейный Резерв Совиньон Блан 2019**

## Адмиралтейский

### «Строганов Стейк Хаус»

📍 **Конюгардейский б-р, 4**

Легендарный стейк-хаус предлагает проверенную временем «мясную классику». Но среди тартаров и стейков нашлось место и дарам моря. Винная карта радует обширной географией: от Франции и Нового Света до Израиля, Сербии и Армении. А российских вин и вовсе представлено больше 30 позиций.

✳️ Знаменитую корюшку можно оценить с **рислингом Имения «Сикоры»** / Стейк томагавк шеф-сомелье **Максим Гладков** предлагает попробовать с **«Галицкий и Галицкий» Красностоп Золотовский**





«Строганов Стейк Хаус»



«Северянин»



Русский салат с обжаренными филейчиками перепелов & Рислинг от Имения «Сикоры» в «Русской Рюмочной №1»

## «Северянин»

📍 **Столярный пер., 18/69**

Полностью обновлённый в этом году ресторан объединяет петербургскую эстетику и кухню северных территорий, расположенных выше 59-й широты, — Петрозаводска, Мурманска, Норильска и далее в сторону Арктики.

В фокусе — локальные продукты, приготовленные в традициях русской кухни, но в современном прочтении. Интерьер наполнен артефактами из многочисленных поездов.

✳️ **Руссан/Марсан/Вионье от «Лэфкадии»** и нежный салат из фермерского цыплёнка / **Сира Mantra** с говяжьими щеками с картофельным пюре и сарептской горчицей

## «Русский бар Есенин»

📍 **Гороховая ул., 2/6**

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

✳️ **«Галицкий и Галицкий» Cosaque Красная Горка & Утиная ножка конфи с пряной грушей**

## «Небо и Вино»

📍 **Пирогова пер, 18**

Демократичный винный бар на крыше исторического особняка «Пальма» — один из главных фотоспотов Санкт-Петербурга. С террасы бара и из панорамного павильона

на крыше открывается захватывающий вид на Исаакиевский собор. Бар предлагает гостям богатый выбор российского вина ещё с тех времён, когда автохтоны голубок и амурский потапенко вызывали хихиканье. Каждый год команда создаёт собственное вино с одной из российских винodelен, что будет в этом году — пока секрет.

**Сомелье Полина Иванова рекомендует:**

✳️ **На завтрак тост с лососем, яйцом пашот & брют Magnatum Blanc de Blanc / В обед розе Спелая Роза от «Шумринки» & талас с тунцом и креветкой / На ужин лиццу с козьим сыром и луковым конфином & Ballet Blanc от «Галицкий и Галицкий»**

## «Русская Рюмочная №1»

📍 **Конногвардейский б-р, 4**

Ресторан уже давно стал достопримечательностью города. Интерьер



«Сикоры» Рислинг & Кнели из белой рыбы с креветочным биском и овощами в «Русском баре Есенин»



Rterrace 2.0



Пизца с козьим сыром и луковым конфитуром & Ballet Blanc от «Галицкий и Галицкий» в баре «Небо и Вино»



Ресторан «Ценности»

воспроизводит обстановку заведений конца XIX века, а в меню — блюда русской кухни разных периодов. В пару можно выбрать водку (здесь же находится музей традиционного русского напитка), настойку или российское вино.

✦ Сибирские деликатесы & Cossaque  
Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» /  
Игристое Темелион Brut — с соленьями

и популярные пасты и бургеры. Любимой пизце даже выделили отдельное меню. Особого внимания заслуживает большая барная карта с интересным выбором вина и авторскими коктейлями.

## Васька

### «Ценности»

📍 Малый пр-т В. О., 48, корп. 2

Семейный ресторан современной русской кухни на Васильевском острове — один из редких fine dining ресторанов, куда можно приходиться с детьми. Здесь трепетно поддерживают традиции домашнего производства: своя коптильня, пирожки, хлеб, квас, соленья и варенье. В меню — знакомые с детства продукты и сочетания, интерпретированные с использованием современных техник.

✦ Рислинг «Сикоры» Семейный Резерв идеален с карпаччо из трёх рыб или главным хитом — рулетом из судака / Розе из пино нуара от Никиты Абалихина дополнит салат со страчателлой и осетром

### «Русское вино»

📍 9-я линия В. О., 36

Винотека «Русское вино» расположена в сердце Васильевского острова. Её фишкой стал не только самый широкий выбор российского вина в Санкт-Петербурге, но и яркие мероприятия: тут и дегустации с виноделами, винные казино и квизы, и авторские эксперименты с подбором пар к отечественным винам. В прошлом году здесь прошло более 110 мероприятий по винам России! Всё это возглавляет команда винных эвангелистов — энтузиастов российских вин, в которую входят победители и призёры Russian Wine Trophy.





Хрустящий лосось с брокколи, крем из тыквы с красным карри: пара к совинонзу блан G&G в клубе «Скандинавия»



«Птички и ягоды», отель «Президент»



Загородный клуб «Скандинавия»



The Grill' Hilton Saint Petersburg ExpoForum

## Предместья

### The Grill' Hilton Saint Petersburg ExpoForum

📍 **Петербургское ш., 62, корп. 1**

Элегантный интерьер и меню от шеф-повара Вадима Иванова создадут незабываемые атмосферу и впечатления для каждого гостя. На открытой кухне можно наблюдать за приготовлением блюд или даже узнать несколько секретов шеф-повара. Меню регулярно обновляется сезонными новинками из локальных продуктов. Гости могут выбрать приглянувшийся отрез для фирменного стейка в специальной камере для выдержки мяса.

### Загородный ресторан «Птички и ягоды» при отеле «Президент»

📍 **Приморское ш., 572**

Ресторан у Финского залива в Зеленогорске состоит из основного зала, террасы с видом на воду и нескольких беседок. В меню, выстроенном с ориентиром на гриль, царит подходящая к загородной расслабленности эклектика, сочетающая всё на свете, от борща и пасты до вителло тоннато и фирменного бургера.

✳️ **«Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка** & Креветки с чесноком и пряными травами / **«Золотая Балка» Балаклава Резерв Брют Розе** & Зелёный салат с кальмаром и кисло-сладким соусом

### Загородный клуб «Скандинавия»

📍 **Сестрорецк, Парковая ул., 16**

Загородный клуб и отель в Сестрорецке на берегу Финского залива хранит уникальный дух дореволюционной России. В меню ресторана «Дача Брассери», которое вобрало в себя вкусы летнего отдыха, — европейские блюда, а винного бара «Скандинавия» — блюда на гриле. Летом Финским заливом и соснами можно любоваться с террасы.

✳️ **Пино Нуар Амфитрион Лимитед «Лефкадия»** & Телятина с кремом из зелёного горошка и томатами



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

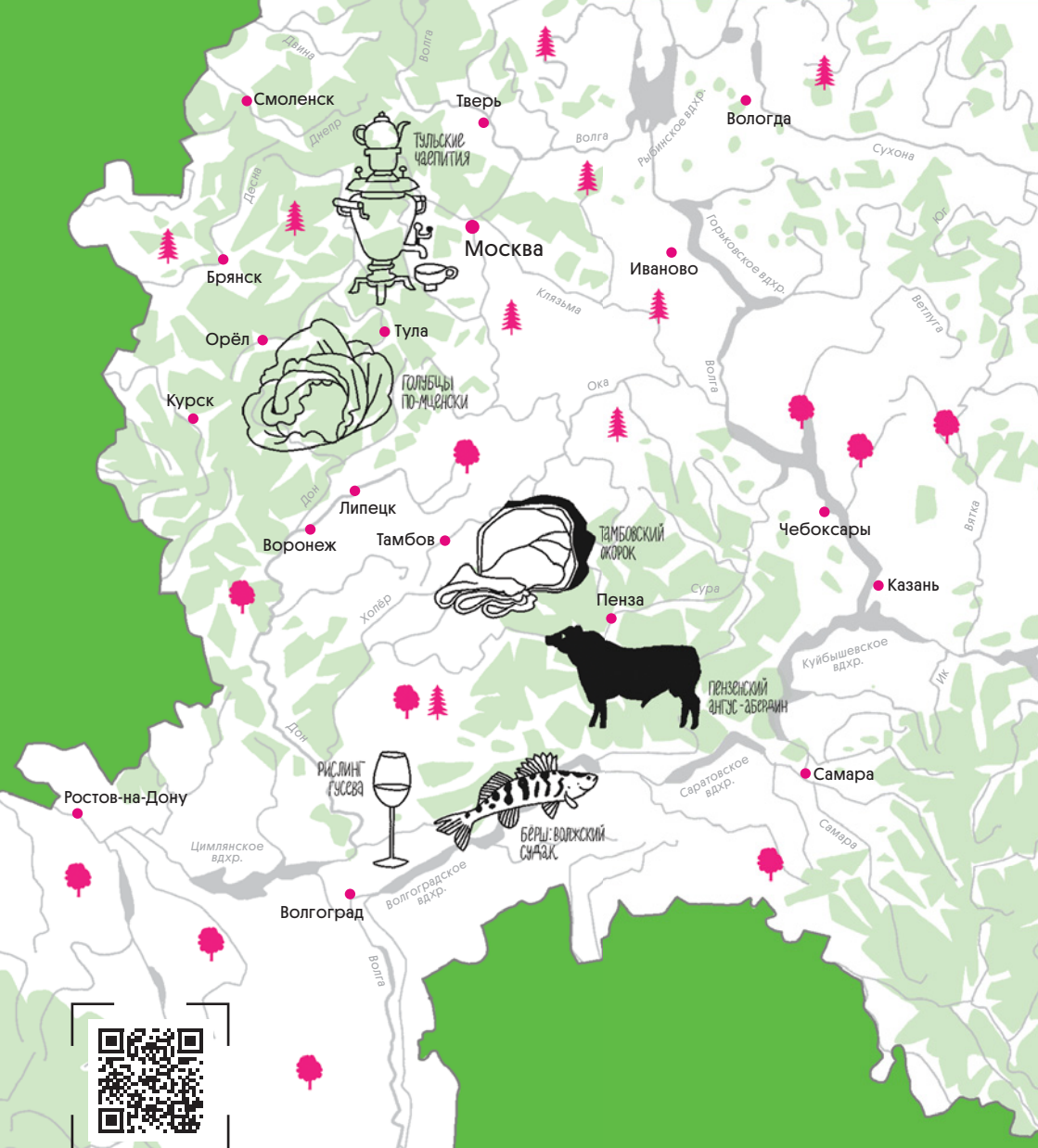
*Фэрфакс Коун  
директор Американской ассоциации  
рекламных агентств*

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

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

Дополнительные материалы читайте  
на нашей странице в Facebook  
[facebook.com/SimpleWineNews](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)

**simple wine news**  
СЕРИЯ КНИГ



Ещё больше ресторанов и интересного по ссылке

# Места былинные

ИЛЛУСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



Ресторан «Сибирь», Липецк

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ

**Дороги тютчевские, толстовские, лесковские — сплошная литература от Лукоморья, Дивногорья до Поволжья.** Житница русского купечества с богатырским бэкграундом, благодатное Черноземье кормит Россию и лучшими стейками, и лучшими окороками. Да и окрошку изобрели, говорят, бурлаки на Волге.  
Текст: Анна Бебекина, Яков Лысенко





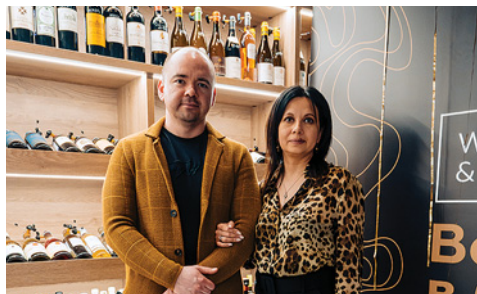
Ресторан «Норден», Курск



Юля Ульянова, сомелье



«Кулинарный Цех»



Павел Чурашев и Олеся Семёнова, Wine & Whiskey by Simple Тула

## Чебоксары

### Ресторан «Культурный coffee & wine»

📍 **Чебоксары,**  
**Ярославская ул., 39**

Авторская средиземноморская диета в самом сердце Чебоксар. Открытая кухня, натуральные материалы в интерьере и винные стеллажи из дуба, на которых вина из небольших терруарных российских виноделен диджируют среди известной классики.

Рекомендуем следующие гастроляры:

✳ **Утиная грудка магре с грушей конфи & «Усадьба Маркотх» Кюве Блан / Базиликовое ризотто с крабом & «Галицкий и Галицкий» Красная Горка Розе**

### Ресторан Saga

📍 **Чебоксары, Речников пл., 5**

Ресторан европейской и средиземноморской кухни с впечатляющей винной картой на 130 позиций. Сомелье рекомендует яркий и сочный совињон блан «Лефкадия» в паре с командорским кальмаром на гриле, а также Шардоне Красная Горка хозяйства «Галицкий и Галицкий» к фетучини с морепродуктами.

СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

#### Валерия Тимофеева / управляющая рестораном Saga:

У нас обязательны к посещению Чебоксарский залив и находящаяся на нём Красная площадь, там же недалеко Чувашский национальный музей. Если вы в городе на пару дней, посвятите один поездке в «Чуваш Керем» — этнографический комплекс, на территории которого расположены городище Чемень Карди, музеи, детский городок, кафе чувашской традиционной кухни и торговые ряды народных промыслов. Идеальное место, чтобы полностью погрузиться в культуру Республики Чувашия.

## Тула

### 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. Попробуйте

## Основатели Wine & Whiskey by Simple Тула Павел Чурашев и Олеся Семёнова:

Начните с посещения музея станка и завода «Октава». Именно в микрофон «Октавы» Юрий Гагарин произнёс своё легендарное: «Поехали!» Тула — и без литературы? Исключено. Музей-усадьба, родовое имение Льва Толстого Ясная Поляна — маст визит. А после отправляйтесь в музей-заповедник «Поленово» — смотреть невероятный закат с берега Оки.

## Сомелье ресторана «Кулинарный Цех» Юля Ульянова:

Если приехали в наш город всего на день, нужно держать путь в исторический центр. В Туле Кремль небольшой, но очень красивый и уютный, а рядом набережная — любимое место для прогулок и туляков, и гостей города. Главная пешеходная улица города — Металлистов: можно зайти в филиал ГИМ, а потом выбрать один из множества ресторанов. Если же времени для знакомства с городом чуть больше — обязательно посетите музей-усадьбу Льва Толстого «Ясная Поляна». Это место со своей душой.

сугудай из муксуна с икрой щуки в паре с Sikory Pinot Noir.

\* Скидка по секретному коду

«БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО»

## Ресторан «Кулинарный Цех»

📍 Тула, Металлистов ул., 15а

Ресторан новой русской кухни с впечатляющей картой российских вин из пяти регионов. Обращаем внимание на тульские сыры и зелёный салат с копчёным сомом — отличный союз им составит Совиньон Блан от Имения «Сикоры».

## Ресторан Bottega Italiana

📍 Тула, Менделеевская ул., 12в

Керамика, мандариновые деревья, настенные росписи в стиле палатцо: Bottega Italiana приглашает в путешествие по Италии. Здесь пробуем:

☒ Карпаччо из осьминога & «Галицкий и Галицкий» Шардоне Красная Горка / Гребешки с пюре из сельдерея & «Усадьба Маркотх» Cuvée Blanc

## Винотека Wine & Whiskey by Simple Тула

📍 Тула, Лейтейзена ул., 18, стр. 1

Винный бутик и гастробар в центре Тулы со стильным интерьером: дерево, геометрические линии, угольно-чёрные цвета и много тёплого света. Здесь пополняем винную коллекцию, знакомимся с новыми регионами, наслаждаемся устрицами, сырами и стейками.

## Брянск

### 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 Швеца Совиньон Блан / Кокур 2021 / Сезонные устрицы «Соловьёвские» с Сахалина & «Галицкий и Галицкий» Красная Горка Совиньон Блан 2020 / Гриль якинику (тигровые креветки, гребешок, сёмга, листья салата, салат чука) & Имение «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв 2017

## Орёл

### Ресторан «Ривьера»

📍 Орёл, Дубровинского наб., 86

В саду растут розы, гортензии и лаванда, а в вазах стоит свежий полевой сбор: в «Ривьере» — спокойствие, единение с природой и южная гастрономия. Отличное место для доверительных бесед, деловых обедов, романтических свиданий и званных ужинов. Попробуйте карпаччо из гребешка и

клубники в паре с Cuvée de Vitmer Rose, а также шоколадный десерт в компании с каберне франом «Лефкадии».

## Курск

### Ресторан «Норден»

📍 Курск, Дубовая ул., 1

Отличное место, чтобы насладиться тишиной и свежим воздухом вдали от городской суеты. В меню можно найти несколько десятков редких блюд. Одна из любимых закусок гостей — строганина из сига, муксуна и чира с авторскими соусами. Сопровождать экскурс в кухню народов Севера можно фирменными настойками или российским вином. Ещё в ресторане работает своя крафтовая пивоварня — A.V.S. Brewery.

Сомелье рекомендует:

☒ «Усадьба Маркотх» Merlot Reserve 2020 к нежному панированному каре баранины с хумусом / Петрикор Красное 2019 от «Шумринки» к томлёной говядьей голяшке с овощами

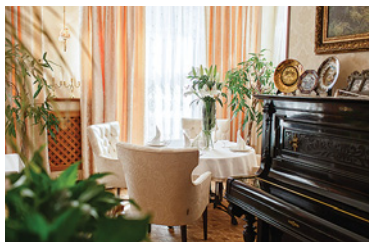
## Белгород

### Ресторан Maize Bistro

📍 Белгород, Есенина ул., 9, корп. 1

Новая модная локация на карте города с интересным дизайном и открытой кухней. В меню современная классика и свежие авторские

Места в Белгороде, которые нельзя пропустить, посвящены крупнейшему в истории танковому сражению — под Прохоровкой: это музей-диорама «Курская битва, Белгородское направление» и комплекс «Прохоровское поле».



«Гармошка». Светлый зал



Ресторан «Гоголь», бар-менеджер Александр Макаревич

сочетания. Бистро славится своими коктейлями и бранчами. Здесь всегда рады четвероногим гостям, так что не оставляйте своего питомца одного дома.

✪ Тартар из телятины с трюфельным сыром & «Лефкадия» Амфитрион Лимитед Пино Нуар

## Ресторан Forest Grill

📍 Белгород, Гражданский пр-т, 36

Один из лучших ресторанов Белгорода известен своими роскошными стейками и потрясающим борщом. Но если сегодня не мясное настроение, помните, что для вас могут подобрать что-то интересное с дарами моря или овощами, да и завтраки подают целый день.

✪ Бренд-сомелье Кирилл Рева советует попробовать местный тартар из тунца с Magnatum Бланде-Блан от «Лефкадии»



«Гармошка». Щучьи котлеты настоящие

## Ресторан «Барашек»

📍 Белгород, Корочанская ул., 39в

Это место перевернёт ваше представление о шашлычной. В меню любимые блюда кавказской кухни в авторском прочтении: кутабы, хачапури, лобио и, конечно, сочный шашлык на дровах. Аккомпанемент — яркие вина и живая музыка. Один из самых модных и посещаемых ресторанов в городе.

✪ Люля-кебаб из сёмги и креветок и рулетки из баклажан с ореховой пастой & Loco Cimballi Orange



Ресторан Maize Bistro



Ресторан «Барашек»

## Воронеж

### Ресторан El Chico

📍 Воронеж, Красноармейская ул., 52д

Улыбчивый шеф-повар Роберто Хакомино Перес, который, к слову, был личным поваром Фиделя Кастро, часто выходит в зал, чтобы поздороваться с гостями. В steak&fish house отличный выбор свежей дикой рыбы



Шеф-сомелье El Chico Евгений Ефременко



Паста птитим с осьминогом в El Chico: под рислинг



и даров моря прямо из аквариума, но ставку сделали на мясо: сочные стейки готовят из воронежской марморной говядины Primebeef.

✦ **Северная креветка с чёрной икрой & «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв / Паста птитим с осьминогом & «Галицкий и Галицкий» Рислинг / Веллингтон из лосося & «Усадьба Маркотх» Cuvée Blanc**

## Ресторан «Тоголь»

📍 **Воронеж, Никитинская ул., 8а**

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

✦ **«Шумринка» Петрикор Мальвазия & Салат с красной рыбой и креветками**

## Ресторан «1586»

📍 **Воронеж, Пролетарская ул., 87в**

Красивое мультиформатное пространство на крыше с бассейном, открытой летней верандой и вдохновляющими видами на город. Название ресторана отсылает к году основания Воронежа. Концепция строится вокруг местных фермерских продуктов и вин от лучших производителей.

Рекомендуем:

✦ **На завтрак: полента с телячьими щёчками с яйцом пашот и вешенками & «Семисам» Шардоне / Из сезонного меню: гребешки со спаржей и кеенийской фасолью & Magnatim Блан-де-Блан / Из основного меню: салат из томлёной утки со страчателлой на подушке из шпината & «Шумринка» Спелая Роза**

## «СНОВАЛ»

📍 **с. Чертовицы, Молодёжная ул., 24Б**

Настоящая русская печь — гордость ресторана. В ней выпекают



«1586»

душистый хлеб, готовят аппетитные блюда из локальных сезонных продуктов, в том числе с сырами собственного производства. Бренд-шеф **Евгений Матусевич** рекомендует попробовать тартар из говядины с кремом из свежей зелени и пшённую кашу с осетриной и раковыми шейками. Винная карта продолжает концепцию локальности и предлагает большой список вин из разных уголков России.

Шеф-сомелье **Сергей Кувшинников** выбрал для нас такие пары:

✦ **Запечённый судак в печи с кашей из кукурузы на овсяном молоке и копчёной страчателлой & Каберне Фран Розе от Имения «Сикоры» / Запечённые гребешки с тапенадом из прнрой зелени и пастой птитим & Игрисное вино Cock t'est belle Cuvée № 4 Pinot Noir Saignée Extra Brut**

## Ресторан «Гармошка»

📍 **Воронеж, Карла Маркса ул., 94**

Своё имя ресторан получил в честь легендарного дома, прозванного местными жителями «гармошкой». В заведении тщательно воссоздана обстановка купцов Воронежской губернии начала XX века. На фортепиано 1908 года дают концерты с русскими романсами и подают чай из раритетного самовара. А в холодное время года в гостиной растапливают камин, обрамлённый изразцами. Угощают как классическими блюдами русской

кухни по рецептам Елены Молоховцев, так и современными кушаньями.

✦ **Вот советы купца местного, что ресторано заведует. К дивной утиной грудке, которую жалуют в «Гармошке» уже восемь лет, в этом сезоне ластится полнотелое Розе от «Галицкий и Галицкий» / Щучьи котлеты, что давно полюбили гостям, уж очень хороши с минеральным рислингом Семейный Резерв Имения «Сикоры»**

## Винотека TopWineDom

📍 **Воронеж, Средне-Московская ул., 30**

Винотека находится в тихом центре Воронежа в здании конца XIX века. Оно чудом уцелело во время Второй мировой войны, когда 90% строений было уничтожено. В наше время его хотели снести, чтобы построить бизнес-центр, но основатель TopWineDom выкупил его и отреставрировал, теперь здесь находится одна из крупнейших винотек Черноземья, где представлены порядка 2 тыс. наименований вин. В российском разделе собраны около 40 производителей. Гости могут выйти в «Сад» — так называется веранда, где можно открыть вино из винотеки, заплатив гуманный пробковый сбор.

✦ **«Лефкадия» Magnatim Блан-де-Блан & Крудо из дорадо / Томлёные телячьи щёчки в квасе & Герц от Имения «Сикоры»**

Управляющий винным домом **Top WineDom Валентин Иванов** рассказывает, что в Воронеже есть хорошая традиция собираться летними вечерами в сквере имени писателя Кольцова, где с советских времён работает «поющий» фонтан.



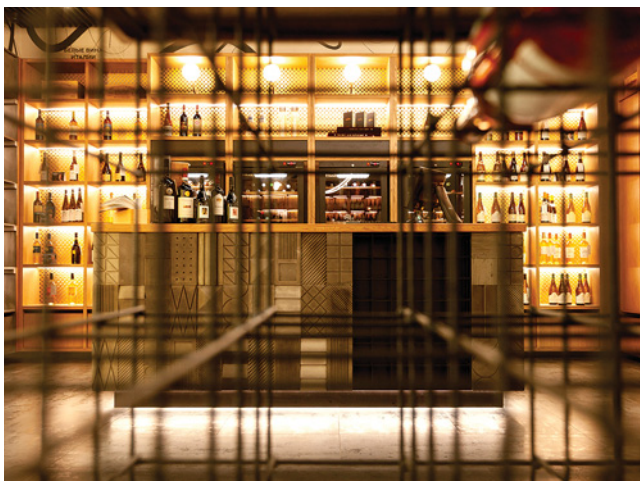
Ресторан «Биг Пиг»



Ресторан «Сибирь»



Ресторан «Там, Где, Еда»



Винотека и ресторан Wine & Whiskey by Simple Пенза

## Липецк

### Ресторан L.E.S.

📍 Липецк, Льва Толстого ул., 1

В ЛЕСУ работают с фермерскими хозяйствами и жарят стейки на аргентинском гриле. Попробуйте ти-бон в компании мерло от «Поместье Голубицкое», а также пасту с брискетом в паре с руслингом от «Шумринки».

### Ресторан «Сибирь»

📍 Липецк, Первомайская ул., 55

Четыре зала — четыре иллюстрации развития отечественной культуры: от древнейших времён до эпохи СССР. Северная рыба, лесные ягоды, пельмени и галушки: меню «Сибири» — кладёзь русских блюд. Пробуем тартар из оленины с копчёной вишней, а также томлённое в русской дровяной печи говяжье ребро с травяным соусом — в паре с «галицкий и Галицкий» Cosaque. Также из сезонного меню стоит попробовать кукурузную кашу, запечённую с сыром и сморчками, в паре с белым Loco Cimbali Barriquee.

### Винный бар Bucho Bar

📍 Липецк, Зегеля ул., 2

В этом расположенном в историческом центре Липецка баре с вниманием относятся к российским винам. В Bucho можно заглянуть как на завтрак, так и на обед — пробуем пасту ручной работы и салат с хамоном и грушей в сопровождении Loco Cimbali Pinot Meunier. Ужин на летней веранде проводим в компании тьялетте с вонголе и мидиями и «Галицкий и Галицкий» Совиньон Блан.

## Татьяна Аксёнова / винотека Wine & Whiskey by Simple Липецк:

Знакомство с нашим невероятным зелёным городом несомненно нужно начинать с крупнейшего городского парка: Нижний парк был основан ещё в 1805 году. Там же стоит заглянуть в знаменитый Бювет минеральных вод и устроить пикник у Комсомольского пруда. Источник этот, по легенде, открыл Пётр Первый, а наша минеральная вода, кажется, уже давно известна на территории всей России. Также рекомендую заглянуть в художественный музей имени В. С. Сорокина, который располагается в двухэтажном особняке 1910 года, памятнике архитектуры.

## Сомелье Георгий Фёдоров / Bucho Bar:

Советую заглянуть в Липецкий краеведческий музей, познакомиться с историей края, а также посетить загородный комплекс «Кудыкина гора» — там есть парк развлечений с палаточным кемпингом, рестораном, выставками.



Ресторан «Там.Где.Еда»

## Ресторан «Там.Где.Еда»

📍 Липецкая обл., Задонский р-н, с. Каменка

Локаворский ресторан на территории природного парка чудес «Кудыкина гора». Подают блюда из сезонных продуктов, тщательно отобранных шефом и выращенных в окрестностях. Минимализм, русские традиции и современные тренды. На обед просим подать:

✳ Бургер с оленем в паре с «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар / Расстегай со стерлядью под рыбным бульоном в компании брюты Темелион 36 от «Лефкадии»

## Винотека Wine & Whiskey by Simple Липецк

📍 Липецк, Зегеля ул., 30а

Место, где знакомятся и влюбляются в российское вино. Крыму и Кубани отданы самые видные полки, вина этих регионов становятся главными героями дегустаций и предметами увлекательных дискуссий.

## Пенза

### Ресторан «Биг Пиг»

📍 Пенза, Московская ул., 85а

Мясной ресторан на одной из старейших улиц города — уже второе заведение сети, первое находится в Саранске. Ресторан расположился рядом с драмтеатром, в бывшем Мясном пассаже. Здание с башенками, напоминающее древнерусскую крепость, — памятник архитектуры, оно было построено в 1895–1897 годах пензенским архитектором Семечкиным. Ресторанный комплекс включает зал площадью 570 кв. м с посадкой на 180 мест и открытой кухней, а также летнюю веранду.

✳ Большой морской гриль в сочетании с *Loco Cimbali Barrique White*

### Винотека и ресторан Wine & Whiskey by Simple Пенза

📍 Пенза, Мира ул., 78

На 340 кв. м расположились самая крупная винотека в городе и полноценный ресторан на 45 посадочных мест с авторским меню и хорошим выбором русского вина. Единое эногастрономическое пространство делит специальная комната с элитными винами и Grand Cru, где поддерживается оптимальный для дорогих вин климат.

✳ Севиче из сибаса с маракуйей идеально дополнит звенящий хруст *рислинга* от «Галицкий и Галицкий»

## Саратов & Тольятти

### Винотски «Золотая Балка»

📍 Тольятти, 40 лет Победы ул., 33, ТРЦ «Ёлка»

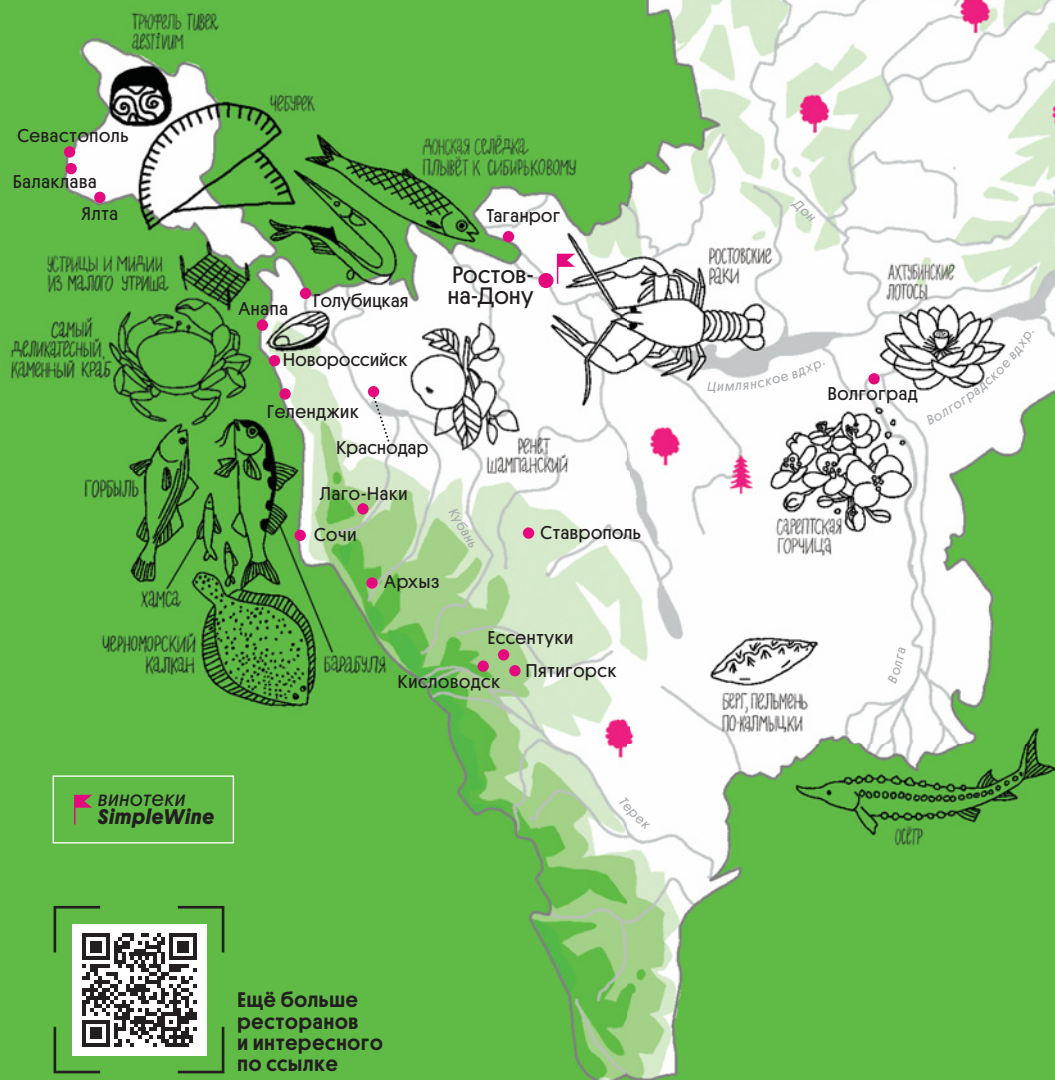
📍 Саратов, Космонавтов наб., 7а

Винотеки русских вин работают напрямую с хозяйством «Золотая Балка» в Севастополе. Также в винотеках представлены лучшие вина из списка [Top100Wines.ru](http://Top100Wines.ru) и авторского гида Артура Саркисяна.

В Тольятти как жители, так и гости города отмечают интересный интерьер единственной местной винотеки с эксклюзивными винами от топовых виноделов: здесь есть и вина самой северной отечественной винодельни Denisov Winery. Бутик в Саратове расположен в здании речного порта с прекрасным видом на площадь имени Петра Первого. Интерьер в стиле лофт дополняют картины местных художников и интересные детали, одна из которых — стеклянная винная комната в центре зала.

Пенза — активно развивающийся город. Станислав Сдобнов, управляющий винотекой Wine & Whiskey by Simple, рекомендует посетить невероятно красивую усадьбу Тарханы, где вырос Михаил Юрьевич Лермонтов.





# Винный край

ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША БОЙНОВА



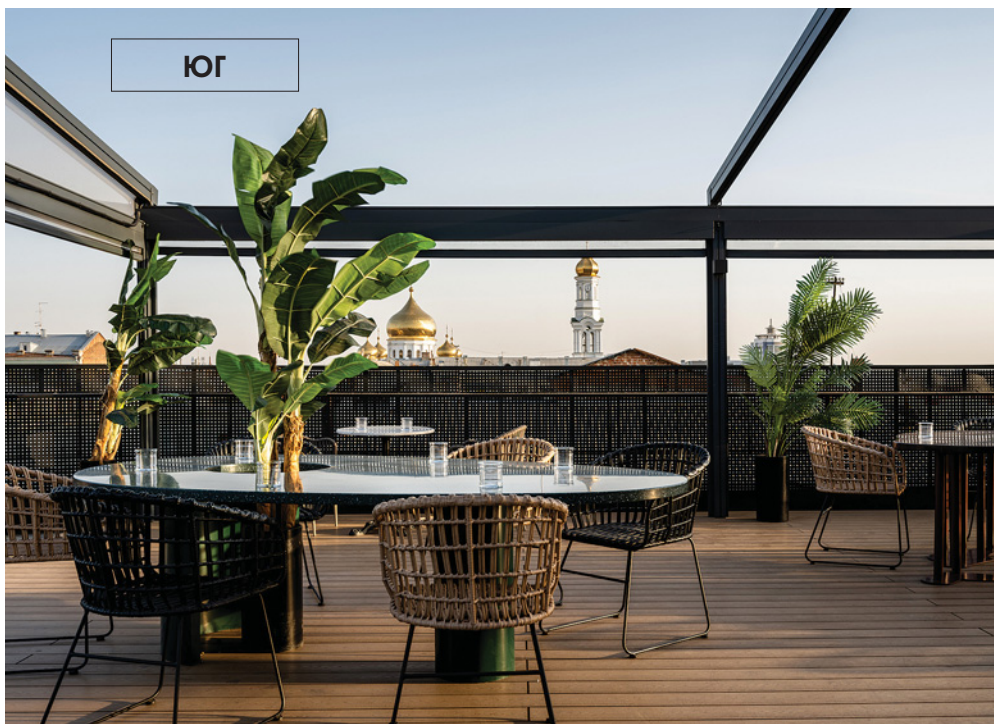
ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

Такая мировая истина: где делают вино, там всегда гурманно и фешенебельно. Винная культура сама подталкивает к высокой культуре быта, к разборчивости. Наш юг не подводит, не чебуреками едиными изобилен. Хотя лоза растёт обычно на землях, для других культур не плодородных, но полей-огородов в достатке.

**От бескрайней волгоградской бахчи до садов Ставрополя — повсюду накормят в концепции «нулевого километра».**

Тексты: Диляра Булгакова, Анна Хименко, Яков Лысенко

ЮГ



Терраса отеля «39» в Ростове-на-Дону

## Волгоград

### Ресторан 12 kitchen & wine

📍 **Волгоград, Мира ул., 12**

«Кухня с волжским характером» — таков слоган этого современного ресторана с открытой кухней в интерьере лаконичного минимализма с акцентом на интеллигентность и уют. Винная карта удивит разнообразием вин из России и Европы. А лучшее и наиболее точное описание для меню кухни — comfort food: понятная и комфортная еда на каждый день с фокусом на разнообразии рецептов регионов Волги. **Обязательно попробовать:**

🍷 Котлета по-царицынски из волжской рыбы & **Рислинг от Имения «Сикоры»** или **Рислинг / Пино Блан Семисам от «Шумринки»**

### Ресторан The Atelier

📍 **Волгоград, Балахнинская ул., 3**

Локаворский ресторан, где используют не только локальные продукты, но и вина региона Нижняя Волга. В карте более 50 этикеток российского производства, среди которых выделяется Дмитрий Гусев, создатель Лучшего белого вина России 2021 года. Динамичное

развитие фермерского хозяйства Обломово обеспечивает The Atelier круглогодично собственной продукцией как животного, так и растительного происхождения. Есть продукты собственного сыровяленного производства, среди которой выделяется 18-месячный хамон из мангальцы.

СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

Волгоград развивается как туристический регион, где кроме канонизированных путешествий по Волге и памятников времён Великой Отечественной войны появились маршруты и агро-, и винного туризма, такие как ферма ресторана The Atelier или винное хозяйство **Дмитрия Гусева** в Дубовке, солёное озеро Эльтон и немецкая слобода Сарепта, озеро лотосов и дубравы с кемпингами в Ахтубинской пойме.





FireLake. Донской судак с пюре из брокколи и сливочно-икорным соусом



La Fabbrica

## РОСТОВ-НА-ДОНУ

### Ресторан FireLake

📍 Ростов-на-Дону, Береговая ул., 25г/4

Расположенный на живописной ростовской набережной, рядом с Radisson Blu Hotel, ресторан представляет гриль-концепцию, рождённую в лесах Миннесоты. Североамериканская кухня с донским влиянием под девизом S.O.L. — seasonal, organic, local.

✳️ Пробуем донского судака с пюре из брокколи и сливочно-икорным соусом в сопровождении **совиньона блан от Имения «Сикоры»** / Или говяжьих щёчки с **Loco Cimbali Reserve**

### Ресторан Amalfi

📍 Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 121

Насыщенные вкусы Италии, открытая кухня, аутентичная рецептура и культовые итальянские aperitivo. Этому южному набору отличную пару составит российское игристое «Лефкадия» Магнатум в его белой версии.

### Ресторан La Fabbrica

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

Ресторан расположился в здании бывшей табачной фабрики имени Асмолова, открытой в дореволюционное время и проработавшей до 1990-х. В интерьере много элементов промышленного лофта в сочетании с деревянными панелями буазери в бургундском стиле.

Стимпанк, открытая кухня, посуда ручной работы креативно сочетаются с блюдами оригинального шефа Олега Колисниченко.

✳️ Попробуйте **тартар из тунца с соусом верде под бокал «Галицкий и Галицкий» Красная Горка Розе**

### Ресторан «Макао»

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

Авторская паназиатская кухня и стильный дизайн, вдохновлённый китайской культурой. В этом расположенном в центре Ростова-на-Дону ресторане советуем попробовать вот что:

✳️ Сковорода с морепродуктами в соусе том-ям в сопровождении **«Галицкий и Галицкий» Шардоне** / Баранья лопатка в соусе «Чёрный перец» в паре с **«Галицкий и Галицкий» Cosaque**

## Шеф-повар ресторана «ОнегинДача» Игорь Савинов:

У нас много культурных точек притяжения — например, в часе езды от Ростова-на-Дону находится Таган-рог, родина Чехова, где можно сходить на экскурсию в дом, где жил и творил великий русский писатель! На Центральном рынке Ростова надо закупиться донскими сокровищами: синенькими [так на Дону называют баклажаны], тютюной [шелковицей], цимлянскими лещами, шамайкой.

Ещё очень атмосферное место — кладбище поездов, откуда можно увезти классные фотокарточки. Знаменитый по песне Шуфутинского левый берег Дона удивит речными пейзажами, отличная идея — устроить пикник на пляже и дождаться заката.

Если в распоряжении есть целый день, поезжайте на остров Водный: там расположен единственный в России заповедник, где живёт табун диких лошадей. Это особо охраняемая территория, попасть можно только в сопровождении экскурсовода и инспекторов.

## Ресторан «Корова»

📍 **Ростов-на-Дону, Газетный пер., 84**

Идеальная локация для любителей мясных блюд, где с особым вниманием относятся к эногастрономическим парам. Так, к стейку рибай рекомендуют подавать кабере семейный Резерв от Имения «Сикоры»

## Ресторан «Раки и гады»

📍 **Ростов-на-Дону, Шаумяна ул., 57**

Обязательный пункт в гастрономическом чек-листе — как можно побывать на Дону и не попробовать донских раков? Местные говорят, что настоящий ростовчанин за один присест может осилить под сотню.

✳️ **Новичкам рекомендуем взять классным листом в сопровождении Loco Cimbali Orange**

## Ресторан 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 домоводства, — 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 Jospet. К игристому Балаклава Пино Нуар Брют Розе предлагают

гребешок с пюре из корня сельдерея и трюфельным маслом.

✳️ **В гастролавке можно выбрать сыр домой или попробовать здесь же — например, буррату в паре с «Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка**

## Ресторан «ОнегинДача»

📍 **Ростов-на-Дону, Чехова пр-т, 456**

Одна из главных точек притяжения на ростовской гастрономической карте. Ресторан выполнен в стиле загородной русской усадьбы — с библиотекой, каминным залом с гравюрами XVII века и зимним садом. Здесь сохраняют традиции русской кухни, готовят донские специалитеты.

Шеф-повар **Игорь Савинов** рекомендует филе судака с томатами, подкопчённой сметаной и кинозой — раскрыться ему поможет совиньон блан от Имения «Сикоры». В следующий визит заказываем картофельные оладьи с щучьей икрой и сметаной в сопровождении Alma Valley Riesling.

У «ОнегинДачи» — одна из лучших российских винных карт в стране с 50 наименованиями, от Долины Дона до Долины Терека, и акцентом на автохтоны.

## Ресторан Le Bistro

📍 **Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 113**

Ресторан французской кухни в центре Ростова-на-Дону, выполненный

в стиле современного парижского бистро: дерево в экстерьере, плетёные стулья, мраморные столы, люстры в стиле ар-деко. Здесь с 08:00 подают свежую выпечку — идём к открытию на утренний кофе с шоколадным круассаном и улиткой с корицей или к обеду на стейк филе-миньон с грибами и шпинатом в сопровождении Loco Cimbali The Thin Red Line 2017.

## Ресторан Level

📍 **Ростов-на-Дону, Суворова ул., 30/35**

Стильный ресторан с авторской кухней и коктейлями во двореке культурного кластера «Вокруг Центр». Славится продуманным, лаконичным меню в европейском стиле 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.

## Бутик-отель «39»

📍 **Ростов-на-Дону, Шаумяна ул., 39**

Стильный отель, расположившийся на одной из центральных улиц Ростова-на-Дону в доме № 39, где в начале XX века находилась легендарная бильярдная, в которой бывал Михаил Булгаков. В ресторане отеля — авторское меню в стиле фьюжн от шеф-повара **Максима Артюхова**. Пробуем борщ с донским смальцем и зелёным луком,



Картофельные оладьи в «ОнегинДача»

СОВЕТ ИНСАЙДЕРА

## Шеф-повар ресторана **La Fabbrica** **Олег Колисниченко:**

В Ростове-на-Дону обязательно уделите внимание местному Центральному рынку. Он сконцентрировал все локальные продукты: донская селёдка, раки, копчёная груша, домашние колбасы и сало. Рынок — это особенный южный колорит со своими яркими работниками. Из культурной программы рекомендуем съездить в станицу Старочеркасскую, окунуться в историю казачества, прогуляться по атаманскому подворью, выйти к Дону, а затем заглянуть в местный ресторан на окрошку!



Ресторан «Раки и гады»

а также донского сазана с кореньями, томатным соусом и сметаной.

✪ В тему — бутылка **Cosaque Красная Горка от хозяйства «Галицкий и Галицкий»**

## Ресторан «Лариса жарит»

📍 **Ростов-на-Дону, Семашко пер., 113**

Ростовская кухня с акцентом на мясные блюда. Пробуем перечную говядину с сезонными грибами и мясным соусом в паре с Loco Cimbali Pinot Meunier.

## Ресторан «Казачий курень»

📍 **Ростов-на-Дону, Левобережная ул., 5**

Заведение на левом берегу Дона в аутентичном дизайне с локальной кухней. Гостей встречают со стопкой крафтового самогона и салом с горчицей, предлагают на выбор несколько видов ухи, наваристый шулюм из баранины и курник, рецепт которого изобрели в местных краях.



«Лариса жарит»



Age & «Сыроварня Власенко»



Бутик-отель «39»



## Бар «Меркурий»

📍 **Севастополь, Нахимова пл., 1**

Стильный бар на набережной Севастополя с богатой картой российских вин, от крупных хозяйств до гаражистов. Любое вино вам могут сервировать побокально — в «Меркурии» работают с системой Coravin.

🍷 **Кростини с гунцом & «Лефкадия»**

**Темелион 60 Брют / Террин из свинины &**

**«Галицкий и Галицкий» Cosaque / Козий сыр «Шевре» от Михаила Бабошина &**

**«Усадьба Маркотх» Кюве №1 Резерв**

## Ресторан «Мексензи 1783»

📍 **Севастополь, Нахимова пл., 2**

Ресторан с невероятным видом на побережье Севастополя. Здесь к мимозе с угрём, щукой и подколпёнными овощами предложат Cuvée de Vitmer Brut, а к рубленому говяжьему языку на сковороде с молодым картофелем и томатами — The Thin Red Line от Loco Cimbali.

## Ресторан «Баркас»

📍 **Севастополь, Капитанская ул., 2а**

В этом рыбном ресторане, расположенном в Севастопольской бухте, заказываем шашлык из черноморской рапаны, хвосты тигровых креветок, мясо дальневосточного кальмара и клешни краба-стригуна. Блюда подаются с устричным соусом собственного приготовления. Идеальная пара — «Шумринка» Петрикор Мальвазия.

## Ресторан Blacksea

📍 **Севастополь, Сенявина ул., 4**

Любителям морепродуктов — дорога на аперитив в Blacksea. Здесь сервируют пять видов устриц, от крымских до джолы из Намибии. Также попробуйте их фирменный паштет из рапаны, мидии дорблито или свежевывловленных барабулю и ставриду — в сопровождении хрустящего Alma Valley Chardonnay.

## Ресторан «Пошлавок»

📍 **Севастополь, Нахимова пр-т, 8**

Черноморская таверна с историей, берущей начало в XIX веке. Здесь подают утренний улов морепродуктов. Заказываем дюжину устриц, а затем осьминога в пряном соусе с лёгким, освежающим пино бланом от Alma Valley. Главная подача — глазированный стейк из тунца в сочетании с бархатистым Loco Cimbali Red.

## Ресторан Sea Grill

📍 **Севастополь, Адмирала**

**Перелешина наб., 5**

Ресторан европейской кухни у мыса Хрустального, где подают черноморские деликатесы. Пробуем уху из черноморского улова и соте из рапаны, отличной парой которому станет «Золотая Балка» Балаклава Брют Резерв.

## Ресторан «Маринара»

📍 **Балаклава, Рубцова ул., 1**

Ресторан средиземноморской кухни с локальными специалитетами и видом на бухту Балаклавы. Начинем с паштета из рапаны с гренками из ржаного хлеба с бокалом Cuvée de Vitmer Brut, а затем переходим к ризотто с креветками и камамбером в паре с Chenin Blanc от Oleg Repin.

## Ресторан «Симферо»

📍 **Симферополь, Карла Маркса ул., 28**

Панорамный ресторан средиземноморской кухни в центре Симферополя. На летней террасе подают крымских устриц, рапану с ньокки в соусе дорблито и жареную барабульку — под аккомпанемент Alma Valley Chardonnay Reserve.

## Ресторан Winekitchen

📍 **Ялта, ул. Приморская, 22**

Если отправитесь в Ялту, непременно посетите Винный парк — здесь и экскурсии по виноградникам и погребу, и дегустации, и современная

крымская кухня в локаворском ресторане Winekitchen. Пробуем тартар из горбыля с щучьей икрой в паре с бокалом «Галицкий и Галицкий» Шардоне Красная Горка, а затем томлёное говяжье ребро с муссом из жареного картофеля и шоколадным соусом в паре с «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв.

## Ресторан «Чайка»

📍 **Ялта, наб. им. Ленина, 15**

В этом панорамном ресторане наслаждаемся морскими деликатесами утреннего улова. На старте просим подать карри с крымскими морепродуктами и спрашиваем, что сегодня поставили местные рыбаки, — вам предложат ставриду, луфаря, саргана, барабулю или камбалу. Подчёркиваем вечер бокалом белого Loco Cimbali.

## Бар Ptizza Bar

📍 **Ялта, Рузвельта ул., 1а**

Заходим на аперитив в концептуальный бар на набережной Ялты. Просим открыть бутылку «Золотая Балка» Cuvée de Vitmer Brut и подать местные овощи с оливками и кремом из сыра фета, а также эклеры с кремом из черноморской креветки и лосося.

## Ресторан «Чайка на пляже»

📍 **Ялта, Драйжинского ул., 50**

Расположившийся на пляже отеля «Ялта Интурист» ресторан средиземноморской кухни представляет: вид на Чёрное море, диджей-сеты и концерты известных российских исполнителей. Выскиваем место на летней веранде, просим сервировать Alma Valley Пино Блан в сопровождении томатов на карпаччо из крымских бурят и котлеты из судака с морским фуа-гра.



Бар «Меркурий»



Blacksea



«Симферо»



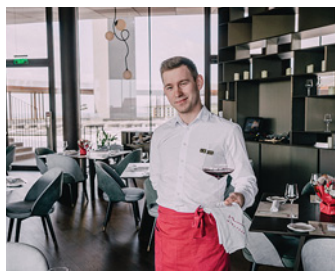
Фирменный морской шашлык в «Баркасе»



Ризотто в «Маринаре»



Тартар из оленины в Winekitchen



Winekitchen

«Приехали в Севастополь на пару дней? Получайте программу! Прогуляться по Приморскому бульвару, купить лаванду у севастопольских бабушек, попробовать усов на Центральном рынке, пожарить мидии на железном листе на пляже, выпить бутылку кокура на стеле, переправиться на пароме на Северную сторону и посетить первый в России аквариум, музей «35-я батарея» и панораму «Оборона Севастополя», — рекомендуют в ресторане **«Поплавок»**.

«Непременно загляните в Банк вина на территории Винного парка. Там хранятся порядка 36 тыс. бутылок и самая большая винотека российских урожаев с 2011-го. Есть и Швец взрослый, и «Фантом», и «Сикоры». Не обязательно проживать в «Мрии», любой может забронировать там дегустацию. Также рекомендую побывать в музее-заповеднике «Херсонес Таврический», взглянуть там на тарланы, первые древнегреческие винодельни на территории Крыма», — поделился шеф-сомелье Winekitchen **Усеин Муцаев**.



Winekitchen

## Ресторан «ФабрикантЪ»

📍 Ялта, Приморский парк  
им. Гагарина, 4

Интерьер здесь выдержан в стиле начала XX века, а подают блюда русской, немецкой и чешской кухни. Рекомендуем попробовать черноморские мидии в сливочно-имбирном соусе, кебаб из рапан в компании Alma Valley Пино Блан, а затем отведать запечённые рёбра крымского барашка — в сопровождении «Золотая Балка» Балаклава Брют Розе.

## Ресторан «Старик и рыба»

📍 Ялта, Дражинского ул., 50

Расположенный на территории отеля «Ялта Интурист» ресторан черноморской кухни с летней террасой, на которой за бокалом Alma Valley Шардоне пробуем форшмак из керченской сельди и свежельовленных жареных ставриду, саргана, барабулю и луфаря.

## Винный бар Wine Story

📍 Ялта, наб. им. Ленина, 18

Масштабная коллекция терруарных вин Крыма, а также жемчужин Старого и Нового Света. Любое могут подать бокально — в сопровождении черноморских деликатесов и блюд французской кухни, с видом на живописную набережную.

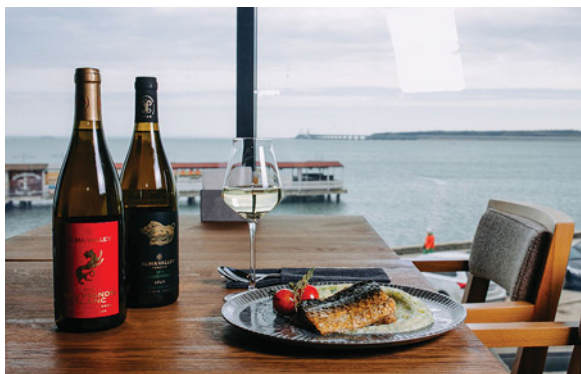
## Ресторан «Эрмитаж»

📍 Феодосия, Айвазовского пр-т, 47Б

В расположившемся в отеле «Алые паруса» на берегу Феодосийского залива ресторане «Эрмитаж» подают блюда русской кухни. Начинаем с тёплого салата с баклажаном и заправкой из черноморской рапаны, затем просим подать жареного луфаря — в паре с Alma Valley Пино Блан. На десерт — сыры от местных фермеров с вареньем из крымского инжира.



Игорь Низовой, бренд-шеф Clavis, и блюдо, которое шеф-сомелье ресторана выбрал к мальбеку от Gunko: телятина со сливочно-трюфельным соусом и поджаренным пюре



Пеленгас на гриле в «Маяке»



Классика жанра в «Мясо&Рыба»



## Ресторан «Маяк»

📍 Керчь, Адмиралтейский пр-д, 1

Панорамный ресторан у моря с видом на Крымский мост. Здесь наслаждаемся средиземноморской и традиционной крымской кухней. Начинаем с пиццы маргарита, приготовленной в неаполитанской печи на дровах, и черноморской рапаны в сливочном соусе с луком-пореем — в сопровождении Cuvée de Vitmer от «Золотой Балки».

☒ Пеленгас на гриле с пюре из сель-дерей и томатами черри & **Alma Valley**  
Пино Блан

## Краснодар

### «Большое Русское Вино» в винотеке Wine & Whiskey by Simple Краснодар

📍 Краснодар, Буденного ул., 129

В конце апреля в винотеке Wine & Whiskey by Simple в центре Краснодара запустили проект «Большое Русское Вино». Здесь открыли новую зону с винами, рождёнными в России, где в том числе представили эксклюзивные новинки отечественных производителей. В рамках проекта предусмотрены дегустации, образовательные лекции и, конечно, приятные скидки для покупателей.

Если вам повезло и вы местный, за расписанием дегустаций и меро-приятий можно следить на сайте или в телеграм-канале винотеки. А если вы проездом, зайдите сюда, чтобы захватить домой кусочек горячего кубанского солнца в бутылке.

## Ресторан Cafe Krasnodar

📍 Краснодар, Разведчика Леонова ул., 4

Стильный ресторан в знамени- том парке «Краснодар», с панорам- ными окнами, современной южной кухней и винной картой с более чем 400 наименованиями. Акцент

сделан на российских винах: 67 вин от 23 хозяйств Краснодарского края, Долины Дона и Крыма. Садитесь на летнюю террасу и встре- чайте закат с бокалом Sauvignon Blanc от «Николаев и Сыновья» в сочетании с крудо из дорадо с зё- лёным перцем.

## Ресторан «Скотина»

📍 Краснодар, Суворова ул., 64

Первый и единственный мясной ресторан в стране с концепцией приготовления мяса полного цикла. Здесь самостоятельно разделяют туши и помещают в специальную камеру для вызревания, есть соб- ственный колбасный цех.

☒ Фирменный тартар «Скотина» & «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар Красная Горка / Кубанский стейк & Кюве №1 Резерв от «Усадьбы Маркотх» / Костный мозг на сене с овощной сальсой & Имение «Сикоры» Герц

## Ресторан «Угли-Угли»

📍 Краснодар, Тургенева ул., 126/1

Авторский проект шеф-повара Ан- дрея 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 че- ремшой в компании с красным блендом «Лефкадии»

## Ресторан Clavis

📍 Краснодар, Красная ул., 41,

Дом книги

Ресторан в центре Краснодара с уникальным дизайном, воссоздаю- щим конструктивистскую атмос- феру советского Дома книги, и открытой кухни. Бренд-шеф Игорь Низовой создал основательное меню с широкой географией и понятными сочетаниями вкусов, в

котором гармонично соседствуют борщ и том-ям, оссобуко и кебаб. В винной карте — 160 позиций, в том числе 40 по бокалам, Россия щедро представлена в каждом разделе. Обязательное попробуйте телятину со сливочно-трюфельным соусом и подкопчённым пюре, к которой бренд-сомелье Филипп Будников предлагает мальбек от Gunko Winery.

## Ресторан «Мясо&Рыба»

📍 Краснодар, Красная ул., 120

Франшизный ресторан «Мясо&Ры- ба» Сергея Миронова в Красно- даре — гармоничное сочетание стейк-хауса и рыбного ресторана в продуманном до мелочей про- странстве, разделённом на две тематические зоны: мясо и рыба. Премиальные стейки высшей степени мраморности от лучших российских производителей, даль- невосточные морепродукты из хо- лодных морей и российская рыба дикого вылова — здесь каждый смо- жет найти себе что-то по душе.

Сомелье Евгений Бухтуев рекомендует:

☒ Фирменный полукопчённый стейк «Миронов» & Cosaque 2020 от «Галицкий и Галицкий» / Карпаччо из олю- торской сельди с запечённым картофе- лем и брусничкой & «Лефкадия» Magnum Blanc de Blancs 2019

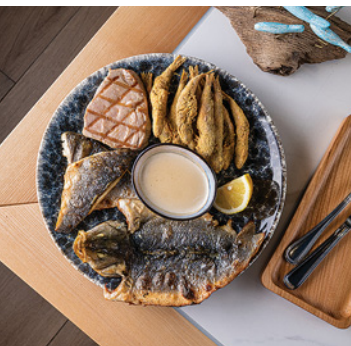
## Ресторан «МясоLove»

📍 Краснодар, Красная ул., 109

Место, где кубанское мясо встре- чается с аргентинским грилем, на котором, впрочем, здесь жарят не только отличные стейки всех мастей, но и котлеты для бургеров, свиные рёбрышки и спаржу. Один из безусловных хитов ресторана — нежный и пикантный тартар из говядины зернового откорма, к которо- му стоит заказать Loco Cimbali Pinot Meunier, — и правильное начало гастрономического путешествия обеспечено!



Бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA, ресторан «Романов»



Pellegreen



Сомелье Алексей Жембровский, Villa Verde

## Villa Verde

📍 Краснодар, Мира ул., 60

Ресторан средиземноморской кухни с большим выбором пиццы на тонком тесте, вкусной пасты и разнообразного крудо — от устриц до карпаччо из телятины. В жаркий летний день приятно расположиться на уютной зелёной террасе с бокалом игристого Cuvée de Vitmer от «Золотой Балки» и тарелкой севиче из креветок.

✳️ «Галицкий и Галицкий» **Cosaque Красная Горка** & Филе-миньон с печёнными на углях баклажанами и красным луком

## Ставрополь

### Ресторан Pellegreen

📍 Ставрополь, Западный обход, 56

Современный ресторан с гастро-концепцией comfort food. Меню предлагает привычные и понятные, хорошо знакомые блюда в оригинальной интерпретации и авторской подаче от бренд-шефа. Отличное место как для деловой встречи, так и для романтического свидания.

✳️ Имение «Сикоры» **Рислинг & Стейк из лосося, сливочный соус песто и грейпфрут**

### Ресторан «Зун-Зан»

📍 Ставрополь, Доваторцев ул., 65а

Современный интерьер с преобладанием дерева и камня утопает в зелени. Меню объединяет несколько гастрономических направлений: микс кавказской, турецкой, американской и европейской кухонь с акцентом на продукты вызревания: мясо, сыры, вино.

✳️ Салат с скуриной печенью & «Помесье Голубицкое» Шардоне

## Анапа

### Бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA, ресторан «Романов»

📍 ст-ца Голубицкая, Красная ул., 260

Ресторан на территории Villa Romanov Wine Club & SPA — место для единомышленников, объединённых любовью к жизни, искусству, музыке, вину и постоянным стремлением к лучшему. Меню предлагает авторские интерпретации русских и европейских гастрономических традиций с акцентом на локальные продукты.

✳️ «Галицкий и Галицкий» **Ballet Blanc** прекрасно дополнит изысканное карпаччо из аргентинской креветки

### Ресторан Nacional

📍 Анапа, Маяковского, 26

Уютный ресторан на территории комплекса «Утёсов» с видом на бескрайнее море. Меню — фьюжн европейской и средиземноморской кухни. В основе его гастрономическая классика Европы и блюда из свежих морепродуктов. Винная карта широка и богата.

✳️ «Сикоры» **Каберне Фран Розе & Тартар из лосося с муссом из авокадо и соусом юдзу**

### Ресторан «Морс»

📍 Анапа, Набережная ул., 2

Разнообразное меню с фокусом на блюда из морепродуктов. Салаты, супы, паста и ризотто, суши с рыбой, креветками, икрой, рапанами и прочими дарами моря. Здесь действительно есть из чего выбрать: только мидий 10 разных рецептов. Совет сомелье:

✳️ К игристому по классике **Темелион 36** [выдержка на осадке 36 месяцев] рекомендуем мидии в белом вине / А к **Темелиону 60** [выдержка 60 месяцев] — мидии с трюфельным маслом и горгонзоллой



Бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA, ресторан «Романов»



Маринированный луфарь в «Винотеррии»

## Ресторан «Сад и море»

📍 Анапа, Калинина ул., 1

Ресторан средиземноморской кухни, победитель в номинации «Открытие года — 2022» в премии WhereToEat от проекта «Собака.ру». Идеальное место для знакомства с локальными винами с видом на морской закат, где царит атмосфера творчества и гостеприимства. Новинка сезона — «Лавандовое меню» в авторском исполнении шефа Юрия Томалаха, крайне внимательно относящегося к эстетике подачи блюд. Рекомендует шеф:

✳️ **Magnatum Extra Brut Rose** будто рука об руку идёт с нежнейшим паштетом из макрели / Свежий пеленгас из наших водных терруаров под тайским соусом. Компанию ему составит визитная карточка **Имения «Сикоры»** — рислинг

## Отель Mövenpick Resort & SPA Анапа, ресторан Grape

📍 Анапа, Пионерский пр-т, 253-1

Уютный ресторан в пяти минутах от берега моря. В меню акцент на средиземноморскую кухню, локальные сыры и мясную гастрономию, блюда из мяса и морепродуктов. Любителей последних порадует устричный бар. Летом можно расположиться на террасе с видом на сад и бассейн отеля.

✳️ Титульная пара от Grape: «**Лефкадия**» Мерло & Каре ягнёнка

## Новороссийск

### Ресторан «Вижу Море»

📍 Новороссийск, Адмирала Серебрякова наб., 27а

Жемчужина побережья Новороссийска с уютным и стильным дизайном в концепции «дача у моря», изысканными блюдами из морепродуктов и душевной кавказской кухни. Воплощение идеального casual dining. В самом сердце ресторана находится винный кулуар, в котором собраны лучшие винные дома России.

✳️ **Балет Блан** от «Галицкий и Галицкий» с лейрингом люля из креветки и краба для ценителей глубокого вкуса

### Бар «55»

📍 Новороссийск, Советов ул., 55

Первый бар российского вина на юге России, по совместительству винотека. Найти своё вино не составит труда: в ассортименте более 100 этикеток. Уютная атмосфера кэжуал, располагающая к живому общению. Лаконичное, но сбалансированное меню. Специалитет заведения — улитки эскарго.

✳️ Рекомендовано с минеральным шардоне. К примеру, **Красная Горка** от «Галицкий и Галицкий»

## Ресторан «Винотеррия»

📍 п. Семигорье, 24-й км А-290, напротив хутора Семигорского

Ресторан авторской черноморской кухни на пересечении винных дорог Краснодарского края, между Новороссийском и Анапой. Идеальный вариант для любителя вина и спокойного отдыха. Евгений Вийтык, президент Гильдии шеф-поваров Черноморского побережья, создал меню с преобладанием блюд из местных ингредиентов. К примеру, можно попробовать рапану по-черноморски с муссом из чёрных лисичек, подвяленных томатов и маслом из базилика. Дополнит блюдо бокал шардоне от Имения «Сикоры».

*Идеальное место для знакомства с локальными винами с видом на морской закат, где царит атмосфера творчества и гостеприимства.*



## Геленджик

### Ресторан «Маринад»

Геленджик, Шмидта ул., 1

Локальные продукты, вид на море с летней террасы, музыкальные и стендап-вечера, «Маринад» — отличное место для встречи с друзьями. Он найдёт, чем удивить даже продвинутого винного эксперта, ведь в карте ресторана более 180 вин, и 42 из них — от южных виноделен России.

✳️ Стейк из лосося с фруктовой сальсой & «Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка / Утиная грудка с яблочным пюре и вишнёвым соусом & «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв

### Ресторан «Небо»

Геленджик, Революционная ул., 53

Панорамный ресторан с великолепными видами на Геленджикскую бухту, миксом средиземноморской и паназиатской кухонь. Винная карта богата как на достижения Старого и Нового Света, так и на локальные позиции.

Предлагаем следующие комбо:

✳️ Крекеры из королевской креветки с лососем и клубникой в паре с «Сикоры» Рислинг / Мидии в соусе том-ям в сопровождении «Ликурия» Совиньон Блан / Телятину на кости сервируют с «Усадьба Маркотх»

Мерло Резерв

### Паб-пескарня «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. А также готовят 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

Имения «Сикоры»

### Ресторан «На круч»

Геленджик, Черноморская наб., 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»



«Маринад»



«Мясо и вино»



«Рыбинск»

## Ресторан «Мясо и вино»

📍 **Геленджик, Революционная ул., 21а**

Ресторан на берегу моря под руководством бренд-шефа Дмитрия Волочаева. Сюда отправляемся отведать лучший на побережье стейк филе-миньон из говядины наивысшей селекции — в паре со статным «Галицкий и Галицкий» Casaque и видом на Чёрное море и Маркотжский хребет.

## Ресторан «Рыбинск»

📍 **Геленджик, Лермонтовский б-р, 9**

Второй проект Аркадия Новикова в Геленджике, посвящённый культуре и гастрономии Средиземноморья. Кухня сфокусирована на свежих морепродуктах и принципах локаворства.

✳️ **Попробуйте сковороду жареных морепродуктов в паре с Alma Valley Кокур**

## 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.

✳️ **Попробуем хачапури по-аджарски с Mantra Chardonnay**

## Ресторан «Сыроварня»

📍 **Геленджик, Лермонтовский б-р, 11**

В этом ресторане Аркадия Новикова, одном из самых популярных в городе, две большие веранды и оборудованный пляж с шезлонгами и бунгало, откуда можно заказать блюда итальянской кухни. «Сыроварня» напоминает оранжерею, из любой точки которой открывается панорамный вид на бухту.

✳️ **Фокачча с бурратой и томатами & Магнатум Блан-де-Блан**

## Архыз

## Ресторан Grizaille отеля Arkhyz Royal Resort & SPA 5\*

📍 **Карачаево-Черкесская Республика, Зеленчукский р-н, п. Романтик, Горная ул., 7**

Современный взгляд на кухню позволяет команде «Гризайли» во главе с шеф-поваром Олегом Лукашиным создавать яркие сочетания. В винной карте богатый выбор вин не только классических регионов, но и лучших образцов российского виноделия. Команда рекомендует филе-миньон с грибным топplingом и свёклой с вином Герцъ «Сикоры».

## Ессентуки

### Кафе «У Серёжи»

📍 **Ессентуки, Пятигорская ул., 149**

Просторный ресторан с фокусом на традиционную русскую кухню, дополненную блюдами на мангале. Убранство интерьера в стилистике русской усадьбы. Здесь приветствуется остаться без галстука: стены украшает коллекция галстуков, оставленных гостями заведения.

✳️ **Темлион «Лефкадии» составит пару тигровым креветкам на гриле**

## Ресторан «Парк Сигги»

📍 **Ессентуки,**

**Интернациональная ул., 18**

Уютный ресторан в сердце города рядом с Курортным парком. Изобилие блюд европейской и кавказской кухни. Широкий выбор блюд на гриле: от стейка семги до люля-кебаба. Есть раздел авторских коктейлей и десертов. Место с высокой оценкой среди местных жителей и точка притяжения гостей города.

**Роман Камший,**  
винный энтузиаст,  
автор телеграм-канала  
«Роман о вине»:

Я живу в Геленджике три года, и вот что я здесь нашёл и чем зовую сюда друзей:

- 250 солнечных дней и широких утренних улыбок в году
- Современный белоснежный аэропорт по проекту Массимилиано Фуксаса, любоваться которым можно даже издали
- Гора с Поклонным крестом, тропинкой к нему среди валунов и сумасшедшим видом на бухту в качестве награды за подъём
- Нарядная винодельня Château de Talu в пешей доступности от центра города. Плюс ещё около 40 виноделен в радиусе 150 км
- Единственное в России круглогодичное гольф-поле, способное принимать соревнования самого высокого уровня
- Одна из самых длинных прогулочных набережных в Европе. Возможность ездить на велосипеде, роликовых коньках, скейте круглый год
- Велосипедная дорожка от Голубой бухты до Кабардинки, где такой разный лес, пение птиц, тишина одиночества и разноцветные сухогрузы на рейде
- Старый парк в Кабардинке с частным театром и центром искусств
- Интересные рестораны, милые кофейни, добротный стритфуд
- Свежая рыба, морепродукты, местные сыры, овощи и фрукты
- И, конечно, море в любом его проявлении: виды, пляжи, яхты
- Что появится скоро? Марина с яхтами, «Геленджик-Арена» с концертами, выставками и ресторанами, развязки трассы М-4, что уменьшит объём пробок, чистая бухта по окончании глобального проекта реконструкции городских коммуникаций



Mamai-Calé



RODINA Grand Hotel & SPA



«Океан»



D.O.M

## Сочи

### 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 и концепт-шеф Максим Микшис обновили меню: в нём 25 сезонных блюд, среди которых нисуаз со стейком из тунца и спаржей, авокадо «Фаберже» с камчатским крабом, шатобриан из печени телёнка с луковым гратеном, яблочным соусом и пюре из батата. В винной коллекции клуба 5000 бутылок, но, если хотите избавиться от мук выбора, попробуйте пино нуар от «Галицкий и Галицкий» и веллингтон из каре косули с муссом из кореньев и соусом бордолез — по словам шеф-сомелье Ивана Калинин, эта пара стала классической.

✦ **«Усадьба Маркотх» Алиготе & Фритто мисто ди маре по-венециански**

### RODINA Grand Hotel & SPA

📍 **Виноградная ул., 33**

Пятизвёздочный бутик-отель в красивом субтропическом парке с собственным фруктовым садом и огородом, где выращивают овощи и фрукты для пяти ресторанов комплекса. В Black Sea Beach Club — ресторане высокой кухни с камерной террасой над галечным пляжем — что ни блюдо, то гастрономический шедевр.

✦ **Обязательно попробуйте тартар из копчёной утки с кремом из сморчков в паре с «Сикоры»**

**Рислинг Семейный Резерв / Руккола с тигровыми креветками, манго и томатами & «Галицкий и Галицкий» Сосьон Блан**

### «Оксан»

📍 **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 Эльдар Махмудов отмечает, что к ужину гости всё чаще выбирают российское вино.

✦ **Лингвини с морепродуктами и томатами & Балаклава Брют Розе Резерв**

### D.O.M

📍 **Несебурская ул., 1а, ТГ Grand Marina**

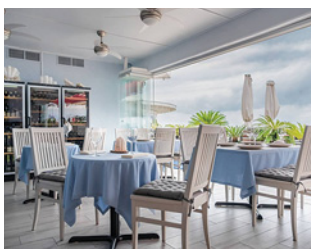
Роскошный ресторанный комплекс с панорамной террасой на крыше, видом на Морской порт и шампань-баром, где в начале июня заработает роу-бар. К летнему сезону запущено обновлённое меню, в котором средиземноморская и паназитская кухня творчески адаптированы под локальные продукты, а русская окрошка облагорожена крабом и муссом гуакамоле. Окрошку, кстати, делают в двух версиях: на мацони и на петнате от «Фанагории».

✦ **«Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка & Японский пирожок кацу с крабом или тунцом / Loco Cimball Rkatsiteli & Пеленгас в белом вине с вонголе и фенхелем**





«Плакучая Ива»



Гастробар «Море»



Barcelonaeta



Отель Mercure, «Кружева»



«Баран-Рапан»

## «Плакучая Ива» от WRF

📍 **Войкова ул., 3**

Стильный рыбный ресторан от White Rabbit Family, где локальные специалитеты виртуозно сочетаются с блюдами итальянской и японской кухни в артистичной авторской подаче. С террасы открывается вид на старый город, аллею «Черешневый сад» и шпиль Морского вокзала. Местный улов и стейки бережно жарят на гриле робата. А начать ужин стоит с роскошного плато морепродуктов «Буржуа», которое отлично дополнит редкое Шардоне Акация — микрорелиз хозяйства «Галицкий и Галицкий».

## Ресторан Barcelonaeta

📍 **Несебрская ул, 6**

Красивый атмосферный ресторан с лучшей в городе каталонской паэльей от бренд-шефа Алексея Павлова в двух вариациях: с морепродуктами и с говядиной и хамоном. Открытая кухня, стильный интерьер, качественная живая музыка и основательная винная карта от сомелье Маргариты Крупской с хорошим выбором российского вина. Летом на террасе обещают настоящий фестиваль розовых вин!

✳️ **«Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка & Испанский пирог эмпанада с сыром и томатами**

## 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.

## Отель Mercure, «Кружева»

📍 **Орджоникидзе ул., 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 совиньона блан от хозяйства «Сикоры» или розе от «Галицкий и Галицкий».

## «Баран-Рапан»

📍 **Театральная ул., 11**

В ресторане одновременно действуют два меню: на первом этаже демократичное на каждый день, а на втором — изысканное и креативное, с большим выбором свежих морепродуктов из аквариума и авторскими блюдами шефа Андрея Грязева. Камерная и торжественная атмосфера второго этажа — идеальное место для эногастрономических открытий, а поможет вам лучший сомелье Юга России по версии премии WhereToEat Юг 2022 Максим Кочнев.

✳️ **«Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc Красная Горка & Филе горбыля со спаржей, томатами и соусом из моллюсков**



Sea Zone



Винотека Rus Wine



«Сахалин»



«Шале»

## Sea Zone

📍 **Приморская ул., 17а**

Один из проектов London Restaurant Group, ресторан черноморской рыбной кухни с красивым видом на маяк и Морской порт. Шеф Дмитрий Лесной сделал акцент на свежих морепродуктах и местной рыбе, которую здесь готовят на гриле, сковороде и на пару, а также на панзиатской и японской кухне. Сомелье Георгий Льянов собрал коллекцию из более чем 60 вин разных регионов России, особое место в карте занимают отечественные рислинги: 16 наименований! Рекомендуем собраться большой компанией и заказать ассорти тартаров и морепродуктов в сопровождении «Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка.

## Винотека Rus Wine

📍 **Пластунская ул., 123а, корп. 3**

Атмосферная винотека Андрея Шептухина с большим выбором российского вина — от небольших до крупных хозяйств — по демократичным ценам. Популярны бренды и редкости, которые не встретишь в масс-маркете, авторские вина лучших российских виноделов, петнаты и классика, в том числе раритетные винтажные магнумы. В гастрономическом отделе — фермерские сыры и колбасы, шоколад ручной работы, улитки из Приазовья и большой выбор устриц. В соседнем зале — бистро «Контé», где можно открыть любую бутылку из винотеки.

## Роза Хутор

### «Сахалин» от WRF

📍 **наб. Лаванда, 3**

В ресторане русской рыбы и морепродуктов — любимом месте горнолыжников Красной Поляны — знают, чем порадовать гостей и в летний сезон. Seafood Bar с камчатским крабом, хасанскими устрицами и сахалинскими креветками, многообразие свежей рыбы в тартарах, свинце и салу, сезонные салаты и закуски. К фирменному салату «Сахалин» стоит заказать солоновато-минеральное Темелион 60 Брют от «Лefкадии».

## Эстосадоk

### «Шале»

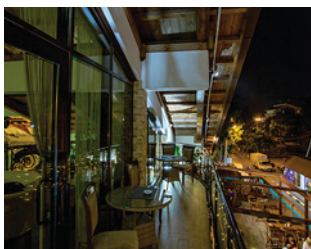
📍 **Берёзовая ул., 134**

Уютный ресторан в шале в горах между Красной Поляной и Роза Хутором, проект сочинской сети Gosti Group. Фьюжн кавказской, черноморской и европейской кухни: в дровяной печи запекают долму, хачапури и камамбер, на гриле жарят люля-кебаб и осьминога. А ещё здесь сытные и вкусные завтраки!

🍴 **Рекомендуем начать день с завтрака «Утро в горах» и бокала розе «Галицкий и Галицкий».**



Brunello



La Luna



«Яблоки печём»



«5642 высота»



«5642 высота»

## Brunello

📍 Эстонская ул., 51, «Казино Сочи»

Гастрономический флагман игровой зоны «Красная Поляна». На кухне создаются авторские блюда под руководством бренд-шефа Ильи Захарова. В 2022-м команда проекта получила Ресторанную пальмовую ветвь «За развитие высокой кухни на юге России». Особая рекомендация — крудо из сладкой креветки с абхазским мандарином и икрой морского ежа в сочетании с Magnatum Rosé Extra Brut от «Лефкадии».

## Красная Поляна

### «Яблоки печём»

📍 Комсомольский пер., 4а

Ресторан современной деревенской кухни Геры Митрош в сердце Красной Поляны. Блюда готовят в русской печи и подают в роскошном арктическом стиле — на досках, чугунных сковородках и в горшочках. В российской части винной карты фокус на винах из

местных сортов. Красностол Золотовский Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» прекрасно дополнит мясные блюда из печи, например, баранью лопатку в каштановом корыте на дубовых вениках, а саперави линейки Losco Cimbali — утку с яблоками и апельсинами.

## Адлер

### La Luna

📍 Сириус, 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.

### «5642 высота»

📍 Сириус, 65 лет Победы ул., 50/1

Самый популярный ресторан на Имеретинской набережной.

Адыгская и кавказская кухня здесь встречаются с американской, а в кондитерской пекут хрустящие круассаны, как в Париже. Для ценителей российского вина есть такие редкие релизы, как Красностол Золотовский от «Галицкий и Галицкий».

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

## Radisson Collection Paradise Resort & Spa Sochi

📍 Сириус, 65 лет Победы ул., 50

На территории отеля два ресторана à la carte: итальянский Filini с вкусной пиццей из дровяной печи и гриль-ресторан азиатской кухни Utami, где загадочный «пятый вкус» раскрыт не только в оригинальных суши и роллах, но и в отборе вин для винной карты.

✳️ Обязательно попробуйте «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв 2017 с осидзуси из тунца, хитом сезона / «Сикоры» Совиньон Блан 2021 & Салат с тигровыми креветками, кальмаром и дроблёным арахисом





Ресторан «Парус»



Mare d'Amore



«Сыроварня»



Radisson Blu Resort & Congress Centre

## Mare d'Amore

📍 **Сириус, Нижнемеретинская ул., 36/1**

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 яркий Cosaque от «Галицкий и Галицкий», а к пазье с морепродуктами по традиционному каталонскому рецепту — игристое «Золотая Балка» Cuvée de Vitmer Blanc de Blancs.

## Ресторан «Парус»

📍 **Сириус, Парусная ул., 7**

Трёхуровневый ресторан с террасой на пирсе, собственным пляжем и швартовой для яхт. Идеальное место для любителей черноморской кухни и морских закатов, а также эногастрономических ужинов со звёздными поварами и сомелье. В винной карте около 300 наименований, треть регулярно ротировается. Под российские белые вина, оранжи и петнаты

здесь подают фиш-энд-чипс из кефали и черноморскую камбалу, только что снятую с мангала.

## Radisson Blu Resort & Congress Centre

📍 **Сириус, Голубая ул., 1а**

Пятизвёздочный отель на первой береговой линии с современными номерами и большим конгресс-центром. В распоряжении гостей — лобби-бар и три ресторана: Grenadine, Mikado и Anatolian Kebab & Grill. В уютном Mikado стоит попробовать суши, а на основательный ужин отправиться в гриль-ресторан. И не забудьте выпить аперитив на летней веранде ресторана — например, бокал Балаклава Шардоне.

✳️ **Каре ягнёнка с овощами на гриле и соусом чимичурри и «Сикоры» Герцц**

## «Сыроварня»

📍 **syrovarynya.com**

В Сочи три ресторана «Сыроварня», и каждый со своим цехом по производству сыра. В меню тема

сыра раскрыта максимально: тартар из говядины со страчателлой, фокачча с бурратой и томатами, сырный суп с беконом и брокколи и другие самобытные блюда. К лососю с брокколи и моцареллой здесь предлагают ризлинг от Именья «Сикоры», а Loco Cimbali Red, сочный интернациональный бленд бастардо, саперави, каберне и мерло, прекрасно подойдёт к пицце с чоризо и домашним сыром.

## Таганрог

### Feola's kitchen&wine

📍 **Таганрог, Шмидта ул., 16а**

Ресторан в новой локации с самым красивым видом на море и летней террасой разделён на две части: светлый основной зал и более камерная барная зона. Авторская кухня со всеми любимой классикой, сезонное меню и более 40 позиций вин по бокалам — то, что покоряет гостей.



Судак в Feola's kitchen&wine



«Дон Марио»



«Чайный домик»



«Караван-Сарай»



«Крыша»

Шеф-сомелье Владимир Уколов рекомендует:

✳ Азовский судак с раковым биском & «Винодельня Криница» Виенье

## Ресторан «Дон Марио»

📍 Таганрог, Петровская ул., 51

Ресторан возрождает развитие локальной кухни в Южном регионе: азово-черноморский концепт. Локальные продукты в яркой подаче, тёплый климат, местное радушие и бокал русского вина в руке погружают в состояние «хорошо жить на юге».

✳ Цимлянское Премиум Оранж & Папаны с сырным соусом сулугуни с подвяленными томатами и соусом из кинзы

## Кисловодск

### Ресторан «Чайный домик»

📍 Кисловодск, Курортный парк, 2

В самом сердце национального парка солнечного города-курор-

та Кисловодска среди живописного ландшафта расположен «Чайный домик». Любуясь природой, гости могут продегустировать образцы российских вин в сочетании с блюдами европейской кухни и кавказского колорита. А в зимнее время — согреться горячим авторским чаем.

### Ресторан «Караван-Сарай»

📍 Минеральные Воды — Кисловодск, 38-й км, 1

Ресторан в предгорье Кавказских Минеральных Вод, между курортами Эссентуки и Кисловодск, с радушием встретит гурманов со всех уголков страны. Здесь можно попробовать сочное мясо, одно из лучших на юге России. Обязательный пункт: попробовать настоящий сочный шашлык и другие блюда кавказской кухни! Незабываемый вкус ягнёнка на вертеле можно оценить в паре с ярким, насыщенным вином Казак Красная Горка от «Галицкий и

Галицкий». Всё же в «Караван-Сарае», согласно названию, можно найти не только мясо, но и креветки на гриле, и стейк из семги на углях: их подают в сочетании с элегантно минеральным ринггом от Имения «Сикоры».

## Пятигорск

### Ресторан «Крыша»

📍 Пятигорск, Кирова пр-т, 65

Лучший панорамный ресторан с захватывающим дух видом на город и горы Машук и Бештау. Настоящий casual dining с душой Кавказа. В меню ресторан объединил колорит, богатство и яркость вкуса локальных продуктов. Широкий выбор блюд на самый взыскательный вкус в изысканной подаче и разнообразная винная карта, включая дюжину бокальных позиций.

✳ «Усадьба Маркотх» Каберне Совиньон Резерв & Сочный шашлык из мякоти телёнка







Где горы хрустальные, реки игривые и степи бескрайние, **самобытно цветут колоритные гастрономические царства Татарстана и Башкирии**: кто в Казани и в Уфе не бывал, тот и не знает, как всё это печёное, жареное, мясное изобилие созвучно ярким винам российского юга! Вокруг в городах, выросших два-три века назад, чтобы ковать богатства России, кулинарная традиция космополитична, да и вино вхоже во многие гостиные.

Текст: Фёдор Прохоров

## Кафе Beer & Wine «Галерея»

📍 Тамбов, Державинская ул., 10а

В «Галерее» найдётся всё: закуска под элегантные напитки [брускетты, тартары, карпаччо], бруталные блюда под пенное [легендарные тамбовские раки и корюшка, рулька и бургеры], свежая рыба и осьминоги, мраморные стейки и утка, авторские десерты.

Но главное — вина со всего света и коллекция русских вин, драфт и крафт, тамбовский сидр, фирменные настойки и коктейли.

✳ Брускетты с грушей и сыром гонзола & Бокал Семисам Рислинг / Пино Блан от «Шумринки» / Стейк мачете & «Сикоры» Герц

## Ресторан-сыроварня «Марфа»

📍 Тамбов, Маршала

Малиновского ул., 39

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

✳ Сомелье рекомендует попробовать кундюмы с белыми грибами и соусом бешамель под аккомпанемент рислинга Семейный Резерв от Имения «Сикоры» / Хумус с печёным баклажаном и лёгкое освежающее розе Красная Горка от «Галицкий Галицкий».

## Ресторан «Митерия»

📍 Тамбов, Октябрьская ул., 11

Сергей Коломников, ресторатор и сомелье, рассказывает:

«Сейчас 2018 год вспоминается с ностальгией, хотя прошло всего пять лет. Тогда началась история хоспер-кафе «Митерия» на волне популярности мясных ресторанов доступного формата, пришедших на смену дорогим стейк-хаусам. Открывали мы «Митерию» с двумя винными картами, одна из которых была классическая, а вторая — русская. Любопытно, что тогда русская карта не пошла, но после локдауна мы её реанимировали, и в этот раз успех не заставил долго себя ждать. В «Митерии» создан дегустационный клуб, где рассказывают про русскую живопись, поэзию, музыку, театр в сопровождении отечественных вин. Встречи по четвергам, билеты распродаются за пару дней. Будете в Тамбове — загляните на дегустацию русских вин».

## Казань

### Ресторан «Сыроварня»

📍 Казань, Дзержинского ул., 14а

Первый ресторан Аркадия Новикова в Казани, в знаковом для горожан месте — на Чёрном озере. Уютный, детализированный итальянский интерьер, открытая кухня, где по утрам повара-сыровары готовят моцареллу, буррату, рикотту, страчателлу, качотту и другие сыры из фермерского татарстанского молока. Сыр, паста ручной работы, пицца из дровяной печи, другие итальянские деликатесы и вино — рецепт отличного вечера. Лето в «Сыроварне» началось с дегустационного сета, где к каждому блюду предложено своё вино, например:

✳ Триофельные спагетти с мортаделлой & «Сикоры» Семейный Резерв Каберне Со-виньон / Ягодная панакота & Балаклава Пино Нуар Брют Розе

## Ресторан «Утка в котелке»

📍 Казань, Дзержинского ул., 13

Ресторан для ценителей русской, европейской и средиземноморской кухни. Светлый зал с камином, живые цветы, белый роуль создают атмосферу для отдыха. В карте вин представлено около 200 позиций. А этим летом в «Утке» будет сезонное меню татарской кухни, готовое познакомить весь мир с бэлишем, тутурмой и кониной.

✳ Любителям отечественных вин шеф-повар советует попробовать утиную грудку с яблочным круассаном под мальбек от крымского хозяйства «Яйла», а на десерт — крем-чиз по-казански с бокалом оража.

## Ресторан Dali

📍 Казань, Московская ул., 36/5

Dali находится в здании XIX века, известном как «Пожарная каланча второй полицейской части». В зале ресторана раньше стояли пожарные машины, ожидая вызова, поэтому здесь такие большие окна. Сочетание несочетаемого — стиль Сальвадора Дали, который обыгрывают в Казани с полным правом, ведь муза художника, Галя, родилась именно здесь.

В интерьере много отсылки к фантастическому миру Дали, в меню — ставка на артистичность подачи, а главной параллелью между гением и рестобаром стала любовь к морепродуктам: осьминоги, устрицы, морские ежи.

Шеф-повар гастробара Александр Безенов готовит с возраста пяти лет, не переставая совершенствоваться. Он работал с такими шефами, как Максим Агуреев, Давид Челидзе, учился у Эдуарда Кенжаева и бесконечно благодарен своей сестре, привозившей в давние годы из столицы кулинарные книги, где Александр находил интересные сочетания вкусов.





Кафе Beer & Wine «Галерея»



Ресторан «Сыроварня»



Ресторан-сыроварня «Марфа»



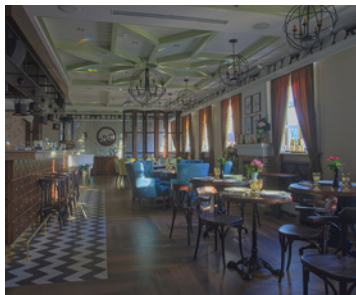
Ресторан Dali.  
Олег — сомелье

Лето в Казани жаркое, поэтому шеф Dali предлагает гостям лёгкую и красочную закуску — жареный дыггейский сыр с ягодами и морковным соусом. К нему рекомендуют яркое цветочное и освежающее Ballet Blanc от «Галицкий и Галицкий». А к Красной Линии от Лосо СитВалі чудесно пойдёт тартар из телатины с зелёным майонезом, мочёной клюквой и молодыми шишкками (на фото). Необычное, но гармоничное сочетание вкусов тартара и ноток корицы, шоколада в элегантном шелковистом вине никого не оставит равнодушным.

**Ресторан Dali**



Сергей Коломников, ресторатор и сомелье, ресторан «Митерия», Тамбов



Ресторан «Утка в котелке»

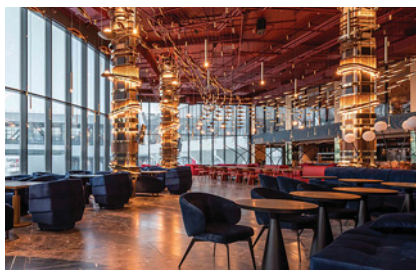




Карпаччо из гребешка с красным апельсином. Vivi, Самара



Угольная треска с морковным пате и картофельным муссом & Рислинг Семейный Резерв 2016 года от Имения «Сикоры». Ресторан Branch



Kravt Hotel Kazan Airport & ресторан «Камчатка»



Ресторан «Ливингстон»



«Кухмистерская Альфреда фон Вакано»



Ресторан-пizzeria Vivi

## Ресторан Branch

📍 **Казань, Дзержинского ул., 66**

Один из самых красивых ресторанов города, куда нужно идти и за новым меню от шефа Радика Гимадаева, и за магическим видом через панорамные окна на парк «Чёрное озеро».

По утрам подают сырники и бриоши, а днём готовят тартар из говядины и конины, запекают перец с трюфельным кремом для вегетарианцев и выпекают тарт с топингбуром.

В Branch можно посетить Chef's Table — двухчасовое путешествие в мир гастрономии, творческих экспериментов от шеф-повара и новых вкусов.

✳️ **Тартар из тунца со шпинатом и гуакамоле** и **розовое игристое Балаклава** / «Рафаэлла» из мяса камчатского краба с кунжутот кимчи и лепестками роз и **розе Спелая Роза** от «Шумринки»

## Отель Kravt Hotel Kazan Airport & ресторан «Камчатка»

📍 **Большие Кабаны, Выставочная ул., 3**

В марте 2022 года группа компаний Kravt открыла в Казани четырёхзвёздочный гостиничный комплекс напротив здания аэропорта. Это четвёртый, пока самый крупный проект сети, концептуально сочетающий эргономику и инновации (система «Умный дом» в номерах) с татарской айдентикой. «Камчатка», ресторан при отеле, — микс урбанистической эстетики и современного этностиля.

## Ресторан «Вартазия»

📍 **Казань, Чистопольская ул., 40**

Формат fine dining, дорогой интерьер и сервис на высшем уровне характеризуют «Вартазию». Шеф-повар Ильгиз Галиев — именитый специалист своего дела, вице-президент Гильдии шеф-поваров Татарстана и амбасадор Chefs Team Russia региона

Поволжье. В меню представлены блюда мировой кухни, разнообразие рыбы и морских деликатесов, татарские специалитеты. Стоит обратить внимание на произведения кондитерской: здесь создают потрясающей красоты десерты.

## Самара

### Ресторан-пиццерия Vivi

📍 **Самара, Одесский пер., 20**

Название ресторана переводится с итальянского как «живи». Vivi распахнул свои двери в конце 2022 года. На 20-метровой открытой кухне готовят неаполитанскую пиццу в итальянской дровяной печи из вулканического камня, «домашнюю» пасту и многие другие блюда. Шеф Vivi Артём Фадеев, известный неподражаемым стилем и видением современной кухни, к весенне-летнему сезону создал сет, вдохновлённый волжскими мотивами.

**Сомелье Артём Бычков** курирует богатую **винную комнату Vivi**. Он советует **попробовать:**

✳️ **Карпаччо из гребешка с красным апельсином** & **Sikory Riesling Family Reserve**

### «Кухмистерская Альфреда фон Вакано»

📍 **Самара, Красноармейская ул., 4**

В 1903 году по заказу русско-австрийского дворянина и знаменитого пивовара [основал Жигулёвский пивоваренный завод] Альфреда Филипповича фон Вакано в центре Самары был построен особняк. На первом этаже здания расположилась «кухмистерская» — небольшой ресторан или столовая, названная на немецкий манер. В середине 2021 года здание было тщательно отреставрировано по историческим чертежам и фотографиям, в нём расположи-

лись «Гастропаб 1903» с 210 сортами пива, коктейль-парк «Юрик» и элегантный ресторан авторской кухни Alfred. Бренд-шефом при запуске выступил Андрей Голубев из московской «Севичерии», сейчас кухня под управлением Ивана Оленина. В меню — акцент на фермерские самарские продукты, а в обширной винной карте радует бодряя десятка русских вин.

Рекомендуем:

✳️ **Уха купца Вакано из осетрины, кижуча, с икрой и вонголе** и **розовое игристое по классике Cuvée de Vitmer** от «Золотой Балки»

### Ресторан «Ливингстон»

📍 **Самара, Ново-Садовая ул., 106г, корп. 1**

Ресторан-путешествие «Ливингстон» объединяет кухни Марокко, Танзании, Туниса, ЮАР, Израиля и Ливана. В меню соседствуют марокканский суп харира, ливанские пирожки, израильский хумус, танзанийский пилалу с ягнёнком, кебабы, пахлава и большой выбор блюд на гриле и морепродуктов. В винной карте есть вся классика, но также радует акцент на Новый Свет, вина ЮАР, Израиля и Ливана. Её составители заботятся об аутентичных сочетаниях, поэтому, например, к лету в карту добавили несколько гевюрцтраминеров, чья ароматика будет отлично играть с пряными блюдами. Российские вина в «Ливингстоне» на особом счету. Например, к тончайшему вкусу севиче из гребешка с манго превосходно подойдёт блан-де-блан Magnatum, а говьяжему ребру с печёным виноградом в танзанийском стиле пару составит танинный и мощный Герц от Имения «Сикоры».

## Ресторан Nebo

📍 **Самара, Самарская ул., 10**

Видовой ресторан на 15-м этаже отеля Lotte смело можно назвать открытием 2023 года. Авторы проекта — ресторанный сетевый оператор Alba Group, известный гастрономическим проектам, как «Хорошая девочка», Eshak, «Юг 22», «Б12», питерскому Lou Lou и казанскому More & More.

Источником вдохновения послужили модный район Токио Шибуя и ночной Гонконг. Получилось пространство с панорамным видом и экспозицией современного искусства. Меню в концепции Asia & Seafood объединяет аутентичность и инновации азиатской кухни, разбавленной европейскими сочетаниями и вкусами.

Сомелье рекомендует:

🍷 **Утиная грудка со шпинатом & «Галицкий и Галицкий» Шардоне Красная Горка / Телячье ребро с битыми огурцами и чёрным картофелем [местный специалитет] & Coseque того же хозяйства**

## Ресторан «Магадан»

📍 **Самара, Московское ш., 4, корп. 4**

За самыми свежими морепродуктами отправляемся в «Магадан»: у ресторана налажены прямые поставки от рыболовных компаний. Всё лето гости смогут попробовать специальное меню на основе локальных продуктов в рамках фестиваля «Волжские сезоны».

🍷 **Горячее ассорти морепродуктов «Гранд» & «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв 2017**

## Пермь

### Ресторан «Нолан»

📍 **Пермь, Петропавловская ул., 55**

Философия ресторана основана на трёх «ингредиентах»: качество, вкус, атмосфера. Здесь знакомые продукты заиграют по-новому, блюда с бокалом хорошего вина

погружат в воспоминания, а комфортный интерьер дополнит путешествие! Руководят проектом два амбициозных профессионала — шеф-повар Антон Оборин и сомелье Илья Жужгов. Этим летом Илья включил в карту яркие и сочные вина Крыма и Кубани.

🍷 **Салат с козьим сыром и овощами & «Шумринка» Петрикор Совиньон Блан / Филе-миньон с крабом и соусом «Креветочный биск» & «Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка**

## Уфа

### Ресторан Novum Taganok

📍 **Уфа, Цюрупы ул., 7**

Ресторан с открытой кухней и душой — часть единственного пятизвёздочного отеля Уфы Sheraton Plaza Ufa Congress Hotel. Бренд-шеф Руслан Кантюков — выпускник одной из лучших кулинарных школ мира Le Cordon Bleu. Название Taganok как отождествление с местной кухней определяет концепцию ресторана: мировая кухня в тандеме с локальными продуктами в авторском исполнении бренд-шефа.

Визитной карточкой заведения являются также гастроужины с разнообразными курсами в сочетании с винами, подобранными сомелье под каждое блюдо.

## Екатеринбург

### Ресторан «Сыроварня»

📍 **Екатеринбург, Дзержинского ул., 2**

Родня одноимённого московского ресторана Аркадия Новикова, спокойное место с домашней атмосферой определённо входит в топ-5 ресторанов города. Сразу при входе можно увидеть, как делаются моцарелла, буррата, страчателла,

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

### Ресторан «Малиновка»

📍 **Екатеринбург, Металлургов ул., 6а**

В «Малиновку» идут за традиционной русской кухней. Блюда подаются в атмосфере деревенского раздолья: здесь будто попадаешь в избу на кубанском хуторе, где так и хочется надеть лапти и сплясать. Начинаем борщом с пампушками, продолжаем дегустацию в сливочно-грибном соусе в паре с Семисамом от «Шумринки». Хороши пельмени из кабана и косули — к ним рекомендуют Герц от Имения «Сикоры». Ещё гости очень хвалят местный наполеон — им и заканчиваем трапезу.

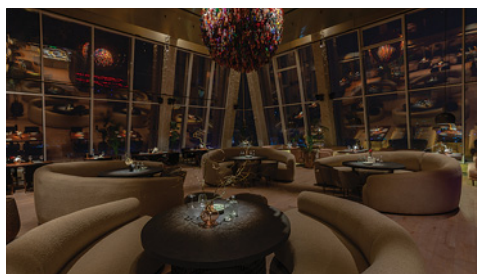
### Винный бар «Био Шмио»

📍 **Екатеринбург, Малышева ул., 61**

Винный бар без пафоса в Екатеринбурге вот уже пять лет радует жителей города интересными винами [мутными и не очень], нетривиальными закусками и дружеской атмосферой. Ребята стали первыми в городе, кто сделал ставку на органическое, биодинамическое и натуральное вино.

Почти всё можно попробовать по бокалам, а новые вина появляются каждую неделю. Этим летом планируют чуть расширить ассортимент от любимых русских виноделов. Например, невесомое белое Ballet от «Галицкий и Галицкий» отлично подойдёт к севиче из гребешка и тунца, а каберне фран от «Кача Вэлли» будут подавать к фирменному бургеру. Кроме того, в карте появятся вина от молодых виноделов — Никиты Абалихина и хозяйства «Архитектор».





Nebo



Ресторан «Магадан»



Таганок — блюдо кочевых народов, сочная конина с тушёными овощами. К нему сомелье рекомендует традиционные напитки [буза, медовуха, кумыс, башкирский чай] или правильно подобранное вино, например «Шумринка» Семисам Резерв. Ресторан Novum Taganok. На фото: шеф Руслан Кантюков



Ресторан «Сыроварня»



Ресторан «Малиновка»



Ресторан «Нолан»



Винный бар «Био Шмио»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Кошка Паша — хранительница очага в ресторане «Паштет»: тут её дом, и она тут главная.



Ресторан Moto. Мачете с луковым пюре & 44 Параллель от «Усадьбы Перовских»



Ресторан «Гады, крабы и вино»



Говядина Bolognese с соте из овощей & «Усадьба Маркотх» Cuvée № 1. Винотека Bar-olo



Запечённое филе трески с пастой из орзо, томлённой в песто, со свежим шпинатом и помидорами. Хорошо в сочетании с рислингом из виноградников Имения «Сикоры». Ресторан SI!



Жаренные гребешки с бок-чой отлично сочетаются с рислингом от Имения «Сикоры». Ресторан Forest



## Винотска Bar-olo

📍 **Екатеринбург, Хохрякова ул., 48**

Уникальное пространство в центре города объединило винотеку с 2000+ позиций [от демократичных вин на каждый день до мировой классики], уютный гастробар, где тихие вечера будней сменяются шумной тусовкой с лучшими диджеями в выходные, и вино-образовательный кластер, где проходят семинары и дегустации для профи и любителей.

Этим летом шеф-повар Андрей Берсенева приготовил для гостей программу из блюд, основанных на локальных продуктах, которые со проводят отечественные вина.

Цитируем:

🍷 *Котлеты из индейки с картофелем и соусом из сморчков & «Лефкадия»*

**Magnatum Brut Blanc de Blancs /** Запечённый фермерский цыплёнок & **Пино Нуар от Имения «Сикоры»**

## Ресторан «Паптет»

📍 **Екатеринбург, Толмачёва ул., 23**

Работает уже 11 лет и стабильно держится в топ-3 самых популярных ресторанов города. Кухню здесь предпочитают домашнюю европейскую, с некоторыми специалитетами из восточноевропейской [борщ, пельмени, вареники].

В летнее меню традиционно входят любимые всеми лёгкие блюда: салаты, супы и, естественно, окрошка. Сомелье готовит отдельное предложение с петнатами.

Пробуем:

🍷 *Судак в хрустящей корочке под рислинг от Имения «Сикоры» / Салат нисуаз со свежим тунцом: он отлично сочтётся как с белыми, так и с мякими красными винами, как мерло от «Лефкадии»*

## Ресторан Si!

📍 **Екатеринбург, Ленина пр-т, 69, корп. 1**

Семейный ресторан итальянской кухни Si! находится в центре Екатеринбурга, у подножия гостиницы

«Исеть» — памятник конструктивизма. Здесь собраны лучшие рецепты из разных регионов Италии: готовят домашнюю пасту и правильно «выращивают» тесто для неаполитанской пиццы, а ещё делают отличный эспрессо, как в Италии, и настоящий тирамису.

Летом шеф-повар Антон Голубев будет подавать лёгкие закуски с морепродуктами, несколько блюд с новыми сырами и классику средиземноморской кухни.

Особенно он рекомендует:

🍷 *Тёплый салат с обжаренным кальмаром на овощной подушке из томатов, авокадо и хрустящих листьев салата под сливочно-ореховым соусом. Идеальной парой к нему будет рислинг Палава от винодельни «Шумринка»*

## Ресторан MOMO

📍 **Екатеринбург, Карла Либкнехта ул., 38а**

MOMO pan asian kitchen — современный гастробар шеф-повара Романа Калинина, где готовят удивительные блюда, есть бар с честными ценами и интерьер в духе главных мировых трендов. В меню свежая рыба и вок, авторские роллы, несколько видов poke, салаты с «суперфудами», димсамы и удивительные десерты: чизкейк с цитрусовым юдзу под мандариновым куполом, вагаси моти и исчезающий трюфель.

🍷 *Тартар из креветок & «Ведерников» Сибирьковый*

## Ресторан Forest

📍 **Екатеринбург, Горького ул., 36**

Здесь современная гастрономия на каждый день, большой выбор вин по бокалам и ботанический барельеф. Первый адаптированный к Екатеринбургу формат casual food. Шеф-повар Forest Виталий Ущавовский определяет стиль так: знакомые продукты в необычных сочетаниях. Кухня ресторана европейская, но в ней мастерски

сочетаются азиатские соусы и продукты разных регионов. Тут готовят много овощей, морепродуктов, рыбы, добываясь ярких вкусов даже у самых простых блюд.

Летом Forest открывает большую веранду на набережной реки Исеты с видом на самый зелёный парк города.

*Гастролары от сомелье ресторана Forest Сергея Девяткова:*

🍷 *Жареные гребешки с бок-чой отлично сочетаются с рислингом от Имения «Сикоры» / А ещё стоит попробовать мурманскую треску с цветной капустой и каперсами под шардоне Красная Горка от «Галицкий и Галицкий».*

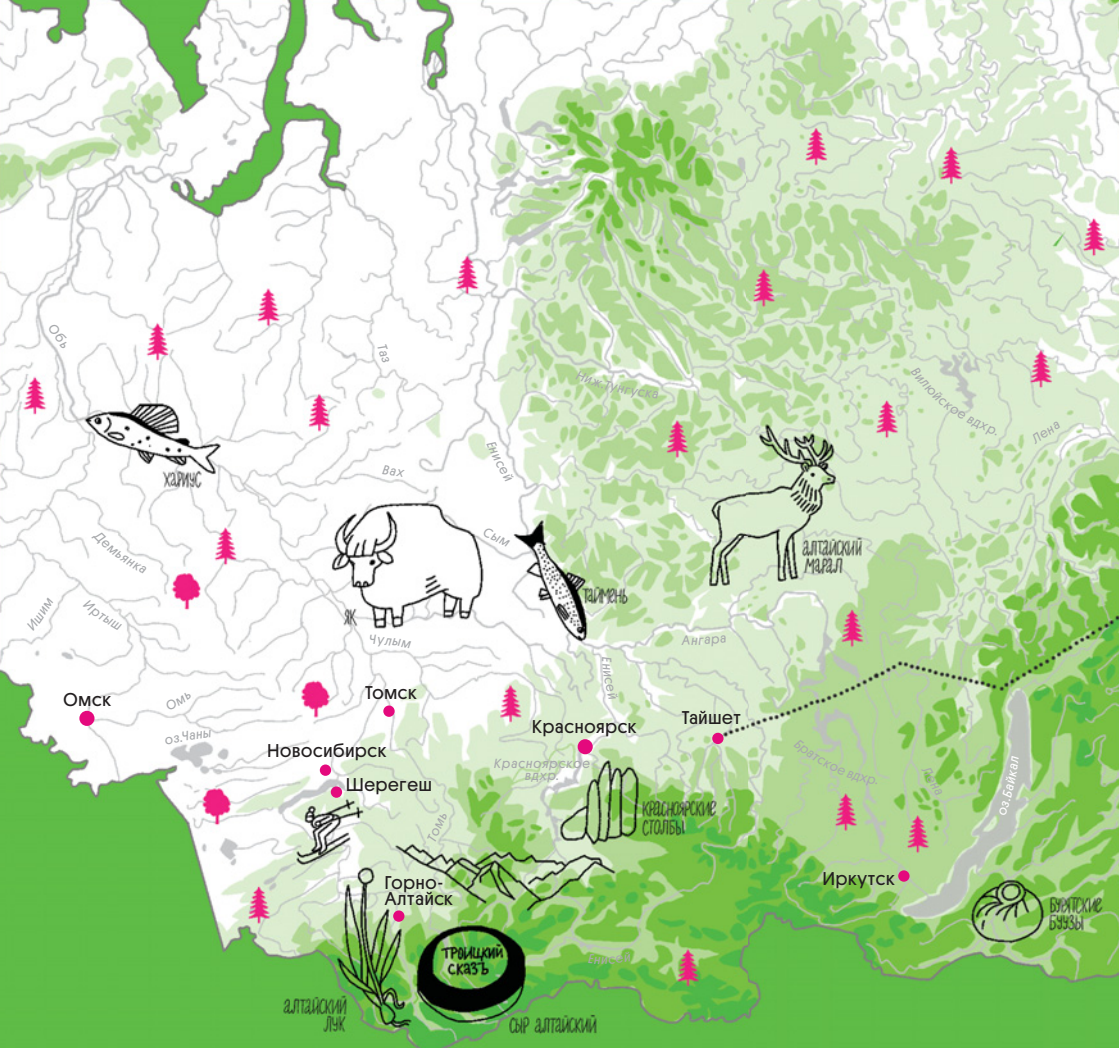
## Ресторан «Гады, крабы и вино»

📍 **Екатеринбург, Хохрякова ул., 23**

«Гады» — красивый и уютный рыбный ресторан, удостоенный премии WTE Урал [7-е место в 2021-м и 2022-м]. В меню много рыбы и морепродуктов, большой выбор устриц, зелёных салатов свежего среза, горячих блюд в современном стиле, а ещё здесь готовят ручную пасту и гордятся десертной картой. По выходным в «Гадах» подают роскошные бранчи из пяти курсов с безлимитным просекко и гранд-милфеем из французского кружевного тоста.

За винную карту ресторан получил высшую оценку жюри в номинации «Лучший выбор вин по бокалам» премии Russian Wine Awards. Вина России давно стали её неотъемлемой частью. Среди любимых сочетаний гостей — кокур от Павла Швеца с тартаром из мурманского гребешка со свежей малиной, рислинг Имения «Сикоры» с карпаччо из дорадо с вялеными томатами, мальбек от «Яйла Вайнери» и стейки из тунца с луковой глазурью.





# Таёжный роман



Ещё больше  
ресторанов  
и интересного  
по ссылке

Для жителей европейской части России путешествие **в Сибирь, на Байкал, на Алтай и Дальний Восток — мечты из списка once in a lifetime.** Пора решаться: инфраструктура развивается, климат летом мягкий, красота и простор целительны для обезумевшего от забот жителя мегаполиса. Кухня порой покажется экзотичной, но лучшие вина России широко представлены. А амурский винодельческий кластер нам ещё только предстоит изучить.

Текст: Фёдор Прохоров



Сахалинские гребешки с оливками, картофелем и каперсами под шардоне от Имения «Сикоры» в Café 15/86, Тюмень



«Кураж», Челябинск

## Челябинск

### Отель «Видгоф»

📍 Челябинск, Ленина пр-т, 26а

«Гранд Отель Видгоф 5\*» является своего рода визитной карточкой города. В нём есть всё, что может потребоваться и туристу, и бизнесмену: кафе-кондитерская, концептуальный лаундж «Гедонист» и многое другое, а также два ресторана.

### Ресторан-бар «Облака»

с блистательным интерьером гордится шикарным панорамным видом на Челябинск с высоты 100 метров! В меню сделана ставка на лучшие морепродукты, которые специальным образом доставляются в Челябинск, как и особые позиции фермерского мяса. Шеф-повар Михаил Сергеев этим летом представит меню, которое

будет отражать региональные особенности различных уголков нашей страны. Сомелье Антон Колтышев с трепетом выбирает к блюдам лучшие отечественные вина.

### Ресторан-терраса «Кураж»

более 10 лет представляет свежие гастрономические решения и элегантные подачи блюд в эффектном интерьере. Шеф-повар Марат Причина объединяет в меню мотивы итальянской, японской и русской кухни. Впрочем, в новом меню-2023 русское направление стало шире. Летом для гостей ресторана, как всегда, оживёт терраса с DJ-сетями и видом на город. К обновлённой карте десертов сомелье подобрал сопровождение из коллекции «Большое Русское Вино».

## Тюмень

### Ресторан Café 15/86

📍 Тюмень, Володарского ул., 3

Знаковое место Тюмени и, кажется, главный панорамный ресторан всей Тюменской области — Café 15/86 в летнем сезоне 2023 традиционно делает упор на морепродукты и блюда из сибирских специалитетов. Для жителей Тюмени, кто хочет, закрывая глаза, почувствовать морскую соль на коже, звёздный шеф Яна Першина «добывает» камчатского краба, лангустов, устриц и чёрный трюфель. А для гостей города, заинтересованных в знакомстве с кухней Сибири, у Яны припасены нерка, оленина, сосьвинская сельдь и мороженный муксун для строганины.

Гастропары от шефа:

✳ **Темелион 48 Brut от «Лефкадии»** & Стерлядь с икорным соусом / **«Усадьба Маркотх» Марселан Резерв** & Вырезка оленя на гриле





«Осип Терлеев», Омск



Ресторан «Оскар»



Винный ресторан «Сенкевич»

## ОМСК

### Ресторан «Осип Терлеев»

📍 Омск, Пушкина ул., 112

Ресторан современной сибирской кухни, символ сибирского уюта и щедрости, дань памяти купцу Осипу Дмитриевичу, роду Терлеевых и всему сибирскому рабочему люду. Убранство тут лаконичное, публичное — но очень личное: чугунное, деревянное и кирпичное. Блюда под стать — чушь из муксуна (без шуток, так и называется), хруст из оленины, уха костровая из рыб сибирских (чир, омуль и стерлядь), а на десерт — черёмуховый блинный торт и пирожные «Камни Ши» с сыром и ягодами.

С отечественным вином у сомелье ресторана, Игоря, давно сложились тёплые отношения. Вот что он рекомендует к сибирским блюдам:

☒ Буррата из молока буйволиц свободного выпаса с печёным перцем & «Лефкадия» Белое Шардоне / Совиньон Блан 2019 / Иртышский осётр, приготовленный на дровяном огне & «Николаев и Сыновья» Вионье 2020

### Ресторан «Оскар»

📍 Омск, Дянова ул., 39

Винная карта ресторана fine dining с джазовой атмосферой ещё в 2018 году получила высшую оценку «три звезды» конкурса «Лучшая винная карта России» в номинации «Классическая карта». Сомелье Максим Жулей продолжает наращивать коллекцию из около 400 этикеток, где не упущен ни один важный или трендовый регион [от тихой шампани до пино нуара из Санта-Барбары]. Уделено внимание и лучшим винам России. Стоит отметить умеренность цен на вино. Меню ресторана так же космополитично — например, в одном

только разделе с супами можно найти и французский луковый, и норвежский из лосося, и итальянский качукко, и русский из лесных грибов с фрикадельками из зайца.

### Винный ресторан «Сенкевич»

📍 Омск, Съездовская ул., 1

Ресторан на набережной с видом на реку Иртыш — легендарное место в Омске: именно здесь 20 лет назад начались «путешествия на вершину вкуса». Это слоган ресторана, раскрывающий концепцию путешествий по разным кухням мира с авторской подачей. Сейчас в «Сенкевиче» можно побывать в Средиземноморье, Перу и Японии, также здесь есть блюда молекулярной кухни и фьюжн. В винной карте тоже прослеживается тема путешествий: у неё широкий охват — от классики Бургундии, Бордо, Шампани и Тосканы до трендовых Жюры с арбуза или



Илья Бутаков, #СибирьСибирь



Гастрономический театр PuppenHaus

Луары с савеньером, биодинамики, натура и даже вин в стиле глю-глю. В российский разделе представлены вина порядка десяти хозяйств.

✦ **Паштет из печени цыпленка с чатни из поджаренного вбрикоса, клюквенным хлебом и фундуком & Оранжевый «Усадьба Перовских» / Шатобриан из вырезки телатины в перченом соусе & Каберне Совиньон Имения «Сикоры»**

## Новосибирск

### Ресторан #СибирьСибирь

📍 **Новосибирск, Ленина ул., 21**

Интерьер знакового ресторана создан из всего, что ассоциируется с Сибирью: самовары, скворечники, стеганые подушки, одеяла, банки с соленьями, валенки, шали и десять тысяч ложек на потолке над баром. Внимание, кроме прочего, притягивает винный шкаф на 1200 бутылок. Кухня строится на нескольких направлениях: традиционная русская, северная, советская и современная русская.

В этом сезоне **сомелье #СибирьСибирь Илья Бутаков** советует отведать:

✦ **Пожарская котлета & «Локо Чимбали» Пино Нуар**

Пожарская котлета была придумана в Торжке в XVIII веке. Тогда этот торговый город по дороге из Москвы в Петербург

был большим и шумным. В трактире Евдокима Пожарского постояльцев угощали котлетами. Бывал в этом трактире и Пушкин, прославивший котлету на века. В 1826 году он писал своему другу Соболевскому: «На досуге отобедай / У Пожарского в Торжке, / Жареных котлет отведай / И отправься налегке».

✦ **Расстегай с томлёным луком и лососем & Шардоне от «Галицкий и Галицкий»**  
Одно из самых неочевидных сочетаний. Всякий раз гости с сомнением относятся к идее вина к расстегая. Но если подумать, то расстегай — почти что закрытая пицца (а ведь ни у кого не вызывает вопросов подача вина к пицце), к тому же пирожковое тесто отлично оттеняет вкус выдержанного в дубе шардоне.

### Гастрономический театр PuppenHaus

📍 **Новосибирск, Чаплыгина ул., 65/1**

Первый сибирский гастротеатр «ПуппенХаус» — настоящая достопримечательность Новосибирска от Владимира и Анжелики Бурковских, отмеченная «Пальмовой ветвью» в Швейцарии. Это не просто ресторан, а настоящий театр во всём: и в подаче блюд, и в театральном интерьере с уникальной коллекцией старинных марионеток, собранных по всему миру. Гости буквально оказываются в интерьерах кукольного домика, наполненного антикварными

коллекциями и старинной русской мебелью. В меню представлены сибирские блюда из ценных пород рыбы, дичи, грибов и ягод, есть и живые морепродукты. Стоит обязательно попробовать медвежатины, строганину и провесные [вяленые] балыки, ради которых сюда нередко заходят и местные гурманы.

Винное предложение широкое: от коллекции гран-крю до редких русских вин, а также сибирских настоек на все буквы алфавита.

## Алтай

### Турбаза «Молодость»

📍 **Республика Алтай, Сузунский р-н, территория Молодость, зд. 1**

«Молодость» на Алтае — туристическая экосистема, которая позволяет побывать в самых интересных и красивых местах региона и сохранить привычный для городского жителя уровень комфорта и уюта: здесь можно погрузиться в природу, почувствовать себя первооткрывателем, но без подвигов и палаток. Вкусно поесть в «Молодости» можно в гастротрактире «Довольный дракон», где шеф-повар Александр Чумакаев, стажировавшийся в мишленовских ресторанах, каждый день придумывает новое меню в зависимости от фермерских поставок. Продукты в гастротрактир привозят сами фермеры, в полях Кош-Агача пасутся собственные барашки, а в огороде, где в детстве гулял Василий Шукшин, выращивают картофель. В «Довольном драконе» любят и уважают отечественное вино.

✦ **Шеф особенно рекомендует к фирменному блюду — барану на вертеле с гарниром из печёного перца и цуккини — невероятное вино Соцаце Красная Горка от «Галицкий и Галицкий»**



«Манжерок», Алтай



Турбаза «Молодость», Алтай

## Всесезонный курорт «Манжерок»

📍 Республика Алтай, Майминский р-н, район оз. Манжерокское, Юго-Восточная сторона

У подножия горы Малая Синоха вблизи тёплого озера расположил-ся курорт «Манжерок». К питанию тут относятся с особой ответственностью. Команда проекта во главе с шеф-поваром Семёном Нутельсом и шеф-сомелье Юлией Паламарчук стремится восстановить контакт человека с природой, защитить её от всего плохого. В «Манжерок» думают о том, как совместить заботу об экологии края и здоровый гедонизм. В ресторане не покупают то, что можно создать на своей кухне или собрать в лесу, и не выбрасывают то, чему можно дать новую жизнь. Сокращать потребление, компенсировать природе — такова парадигма проекта.

✕ Команда рекомендует попробовать тартар из марала с солёным редисом и перепелиным яйцом & «Галицкий и Галицкий» *Cosaque Красная Горка 2020*



Парк-отель «Сказка Алтая» (сеть ресторанов Ивана Печерского), текст на следующей странице



## Парк-отель «Сказка Алтая» (сеть ресторанов Ивана Печерского)

📍 Алтай, Чуйский тракт, 489-й км, 7/1

Этим летом в горном Алтае начнёт работу обновлённый парк-отель «Сказка Алтая», расположенный на берегу Катуня. Гостей, которые ценят высокий уровень комфорта даже вдали от города, ждут современные, стильные и удобные дома. На террасе ресторана блюда от шеф-повара, приправленные красотой Алтая, не оставят равнодушными никого. Местная кухня — сплетение европейских традиций, национальных секретов и особенных сибирских рецептов.

✳️ **Сезонное блюдо от шефа** — язык горячего колчеша с цукини и перцем гриль, а сомелье рекомендует к нему **рислинг от Имения «Сикоры»**

### ТОМСК

## Ресторан «Нарым»

📍 Томск, Кирова пр-т, 27а

Имя ресторана дало первое русское поселение края — Нарым. Ещё в XVI веке здесь был основан острог, где произошла встреча двух культур: местных жителей с их нравами и гастрономией и русских переселенцев. Ресторан следует концепции New Nordic Cuisine, сочетая лучшие кулинарные традиции Севера и новые веяния и технологии, пришедшие из других стран. Меню меняется по сезонам и представляет собой очередной эпизод большого гастрономического рассказа.

✳️ **«Сикоры» Шардоне & Пирог из кролика на сковороде / Loco Cimbali Рислинг & Фишболы из судака с соусом из узбекских лимонов / Loco Cimbali Оранж & Тартар из бычка с тыквенным майо и чипсами из батата**

## Ресторан «Река 827»

📍 Томск, Кооперативный пер., 2

Ресторан высокой авторской кухни с лучшим видом на реку в городе! В недавно обновлённом меню шеф-повар Антон Аврамчук радуется гостям новыми изысканными блюдами.

✳️ **Равиол с морепродуктами & Кубанское Mantra Chardonnay / Гребешок с клубникой & Розовый пино нуар от «Золотой Балки»**

## Ресторан «Пряности & Радости»

📍 Томск, Ленина пл., 10

Ресторан с грузинско-европейской кухней расположился на живописной набережной реки Томи в историческом здании. Здесь была харчевня «Славянский базар», про которую в 1890 году написал первый отзыв сам А. П. Чехов.

Алишер Хамрокулов, бар-менеджер ресторана, рассказывает: «Российские вина у нас появились недавно, но уже успели порадовать многих гостей. Сейчас их качество впечатляет, и я нахожу их очень перспективными».

✳️ **Рислинг от Имения «Сикоры» & Камчатский краб с апельсином, щучьей икрой и томатами / Пино Нуар Loco Cimbali & Салат с утиной грудкой, свежими овощами и сибирскими ягодами**

### ШЕРЕГЕШ

## Парк-отель «Горный»

📍 Шерегеш, Олимпийская ул., 4/7

Четырёхзвёздочный отель в сердце горнолыжного курорта Шерегеш, где есть всё, чего может пожелать душа горнолыжника.

В ресторане отеля с камином, диваном и живыми растениями интерьером и живой музыкой шеф-повар создаёт оригинальные блюда из местных продуктов в эффектной подаче: открытие для ценителей всего автохтонного.

Гордость ресторана — собственная пивоварня. *Цитата из меню:*

✳️ **Бычий хвост в соусе из кваса с печёным на углях картофелем & «Галицкий и Галицкий» Cosaque Красная Горка**

### Красноярск

## Винный бар Hello Wine

📍 Красноярск, Ленина ул., 34

Необычный для Красноярска формат small plates, где бренд-шеф Роман Чемеренко и бренд-бармен Сергей Гармашов являются соавторами проекта, помимо инвесторов.

Hello Wine уже полюбился красноярцам за завтраки, доступные ланчи и винные ужины, которые устраивают шефы-гости со всей страны. Вино в Hello Wine — история не только праздничная. Философия ресторана позволяет проникнуться его культурой на каждый день, а винная карта на 250 этикеток продолжает расширяться.

## Ресторан La Famille

📍 Красноярск, Сосновый Бор ул., 40

Шумная итальянская trattoria на первом этаже и уютный ресторан-шале на втором — La Famille находится в живописном месте в окружении пушистых елей, рядом с широким Енисеем. Название ресторана не случайно: он создан большой семьёй как самое уютное место, где знают гостей и помнят их предпочтения. Бренд-шеф адаптировал для сибиряков итальянскую классику, добавил в привычные блюда сибирского характера. Получился яркий микс Италии и Сибири в сопровождении обширной винной карты, в том числе российских вин. Этим летом La Famille предложит гостям специальное меню.



Бычий хвост от ресторана парк-отеля «Горный»



«Нарым», Томск



Ресторан «Пряности & Радости», Томск



Галереино-ресторанный комплекс «Собрание Спешилова», Иркутск

## Иркутск

### Галерейно-ресторанный комплекс «Собрание Шпешилова»

Иркутск, 130-й кв-л,  
Седова ул., 42/1

Ресторан с исторической галереей и винным погребом «Собрание Шпешилова». Здесь пищу телесную подают вместе с духовной. Меню ресторана изобилует классикой в авторской интерпретации, а винная карта впечатлит выбором отечественных вин.

Гостям рекомендуют:

✦ **«Сикоры» Совиньон Блан** & Форшмак из байкальской рыбы с яблоком / **«Шумринка» Спелая Роза** & Нежной паштет из кролика / **«Петрикор»**

**Мальвезия** & Горячий гребешок с муссом из зелёного горошка и соусом понзу / **Mantra Мерло** & Сахарная кость с красной икрой и бородинским хлебом / **Loco Cimbali Пино Менье** & Оленина с текстурной тыквой под ягодным демигласом

В завершение трапезы стоит посетить экскурсию в погреб и галерею «Собрание Шпешилова», насладиться чайной церемонией из столетнего самовара!

### «33 Вино и Тапас»

Иркутск, Карла Маркса ул., 41/1

Гастрономический винный бар в историческом центре Иркутска предлагает динамичный взгляд на локальную кухню с современными европейскими техниками. Интерьер заведения, расположенного на двух этажах, отражает «старый» и «новый» свет виноделия.

✦ **Loco Cimbali Оранж** & Тартар из говядины с картофельным gratenem / **«Лефкадия» Темелион 36** & Тапас с икрой омуля, байкальской сметаной на пшеничной корзинке / **Loco Cimbali Рислинг** & Террин из утки

## Владивосток

### Ресторан «Молоко и Мёд»

Владивосток, Суханова ул., 6а

Ресторан-коллаборация концепт-шефа **Руслана Закирова** [Санкт-Петербург, KuznyaHouse] и шеф-повара **Александры Сапрыкиной**. В работе здесь опираются на принципы чистоты вкуса, пользы и эстетики, соблюдают баланс вкусного и полезного.

✦ **Салат с миксом зелени, дальневосточным кальмаром и грейпфрутом** & **«Шумринка» Семисам Рислинг / Пино Блан** / Креветка с огня, виноград, гремолата & **«Шумринка» Спелая Роза** / Равиоли с камчатским крабом, томатной сальсой и пармезаном & **Balaklava Cuvée de Vitmer**

### Ресторанный проект «Миллионка»

Владивосток, Семёновская ул., 1д

Ресторанный проект «Миллионка» — самый объёмное олицетворение Дальнего Востока. Здесь воссоздана атмосфера исторического района Владивостока, единственного «Чайна-тауна», существовавшего ещё в императорской России. Микс русской и азиатской культур прослеживается в меню с акцентами на локальных продуктах и специях. Интерьер создан по историческим справкам. Коллекция китайского антиквариата и русского фарфора, предметы русской старины, китайские ладаваны и образы русских купчих с картин Бориса Кустодиева — всё это сливается в образ исторического квартала.

✦ **Magnatum Шардоне 2020** & Карпаччо из дальневосточного осьминога / **«Галицкий и Галицкий» Рислинг 2020** & Тартар из форели в азиатском соусе

### Гастропаб Iz Brasserie

Владивосток, Пограничная ул., 14

Лёгкая и аутентичная атмосфера, локальные морепродукты на гриле, итальянская паста, перуанское севице, сочные стейки открывают гостям гастропаба двери к новым гастрономическим впечатлениям.

Безупречные подача и сервис более 15 лет делают Iz Brasserie одним из лучших ресторанов Владивостока.

Сомелье рекомендует:

✦ **Хит ресторана** — **щучья икра со сливками и ржаными грекками** & **Игристое по классике Темелион 36** / Фирменные котлеты из щуки & **Шардоне от «Маркотх»** / **Севице из лосося** & **Алиготе**, которое набирает популярность в городе после нескольких лет моды на альбариньо. **Алиготе берём из линейки «Петрикор» от «Шумринки»** / Бифштекс из ягнятины с пряными травами & **Мерло Красная Горка от «Галицкий и Галицкий»**: играем на сочетании ароматов — дым, кожа и специи вина прекрасно гармонируют с пряным ягнёнком

### Vladivostok Grand Hotel & SPA 5\*, ресторан AquaTerra

Владивосток, Корабельная наб., 10

Новый роскошный отель открылся на берегу бухты Золотой Рог осенью 2022 года. Главный ресторан отеля AquaTerra олицетворяет слияние России и Азии. Элегантный, романтический интерьер наполнен светом. Обосновавшись в дальневосточной гастрономической столице, шеф-повар **Романа Галямудинова** виртуозно работает с местным разнообразием свежих морепродуктов, в то же время продумывая логистику доставки лучших фермерских продуктов из других регионов, например брянской говядины. Концепция ресторана — сочетание блюд из мяса и морепродуктов, о чём намекает его название [«вода» и «земля»].

Рекомендации:

✦ **К карпаччо из гребешка** подойдет **рислинг**, а к **заливному** — **шардоне**, и оба с терруара **Красная Горка от винодельни «Галицкий и Галицкий»** / **К осьминогу** характерен **яркий ассамбляж рислинга и пино блана Семисам от «Шумринки»** / **К тартару из говядины** — **каберне Тонкая Красная Линия от Loco Cimbali**





«33 Вино и Тапас», Иркутск



«Миллионка», карпаччо из дальневосточного осьминога



«Молоко и Мёд»



Ресторан AquaTerra отеля Vladivostok Grand Hotel



«Шервуд»

## Ресторан «Шервуд»

📍 Владивосток, Светланская ул., 66Б

Лаундж-бар с панорамным видом на бухту Золотой Рог и мосты, где летом можно отдохнуть на свежем воздухе, глядя на красоты Владивостока с высоты птичьего полёта. К новому летнему сезону сомелье Александр Галкин-Вассерман подобрал шикарные гастрономы из нового меню и винных новинок.

✕ «Шумринка» Семисам Рислинг / Пино Блан & Кальмар на гриле с азиатским соусом / «Шумринка» Спелая Роза & Форель с овощами гриль / «Альма Вэлли» Шираз & Скёрт-стейк с брокколи и кукурузой гриль



Маршруты для путешествий по России,  
ещё больше ресторанов, афиша  
с российскими виноделами и не только

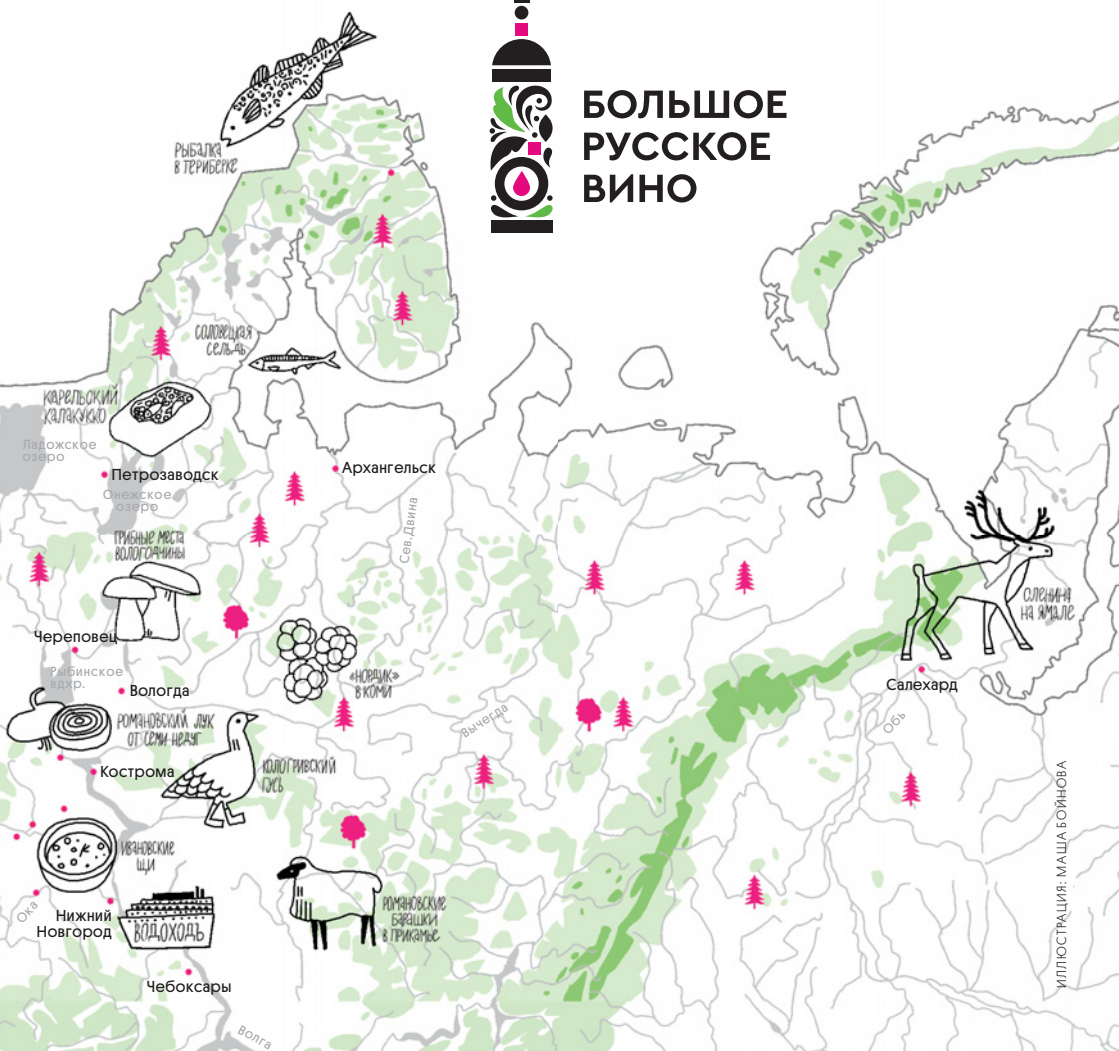


Всё это вы найдёте  
в электронной версии  
гида на [brw.swn.ru](http://brw.swn.ru)

18+

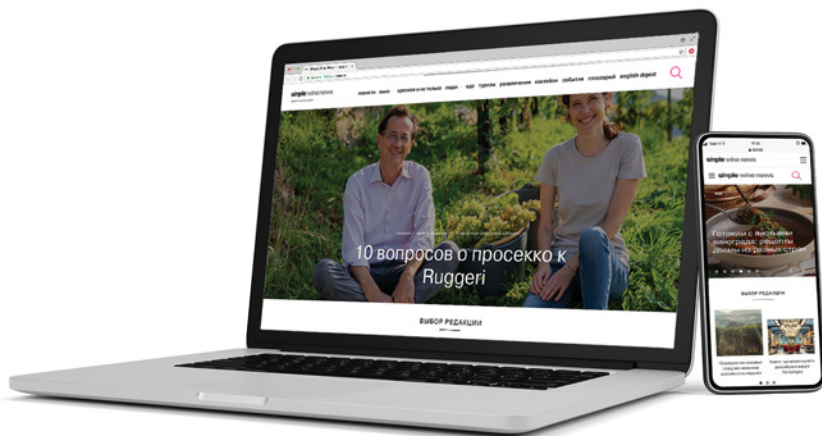


БОЛЬШОЕ  
РУССКОЕ  
ВИНО



ЧИТАЙТЕ **SWN.RU**

Популярный ресурс о вине и гастрономии



ЛЕТОПИСЬ РОССИЙСКОГО РЫНКА ВИНА |

ГАСТРОНОМИЯ, РЕСТОРАНЫ, ШЕФЫ | ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЛУЧШИХ

ВИНОДЕЛОВ МИРА | РЕЙТИНГИ И ДЕГУСТАЦИИ

ВСЕ ВЫПУСКИ  
**SIMPLE WINE  
NEWS**

ПОПУЛЯРНАЯ СЕРИЯ КНИГ О ВИНЕ,  
ВИНОДЕЛИИ И ВЫСОКОЙ КУХНЕ



ПОПОЛНИТЕ  
СВОЮ  
БИБЛИОТЕКУ



А ТАКЖЕ ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ







**SAN BENEDETTO**





# ВИННЫЕ РЕГИОНЫ РФ

## Кубань

### 8 ВНУТРЕННИХ ЗГУ КУБАНИ

#### ЗГУ Кубань. Таманский полуостров \*

- Юбилейная / Абрау-Дюрсо
- Кубань-Вино
- Фанагория
- Таманская винная компания
- Поместье Голубицкое
- Винодельня Узунов
- ЮВК
- Мильстрим
- Suhov Winery

#### ЗГУ Кубань. Анапа

- Галицкий и Галицкий \* [Анапа]
- Гай-Кодзор [Анапа]
- Шумринка \* [Анапа]
- Винное подворье старого грека
- Вальма
- Бердяев
- Винный дом Каракезиди
- Скалистый берег
- Кантина

#### ЗГУ Кубань. Семигорье

- Имение Сикоры \*
- Тристория
- Nesterov Winery
- Усадьба Семигорье

#### ЗГУ Кубань. Новороссийск

- Domaine Burnier [Новороссийск]
- Абрау-Дюрсо
- Мысхако
- Сухая Гора [SORT]
- Шато Пино
- Fervino

#### ЗГУ Кубань. Крымск (Крымский р-н)

- Винодельня Гунько
- Лефкадия \*
- Мантра
- Олимп
- Шато ле Гран Восток

#### ЗГУ Кубань. Геленджик

- Усадьба Маркотх \*
- Шато де Талю
- Усадьба Дивноморское
- Криница
- Мезыбь

#### ЗГУ Кубань. Долина реки Афипс

- Собер-Баш

#### ЗГУ Кубань. Восточное Приазовье (Ейский р-н)

- Приазовский винный дом

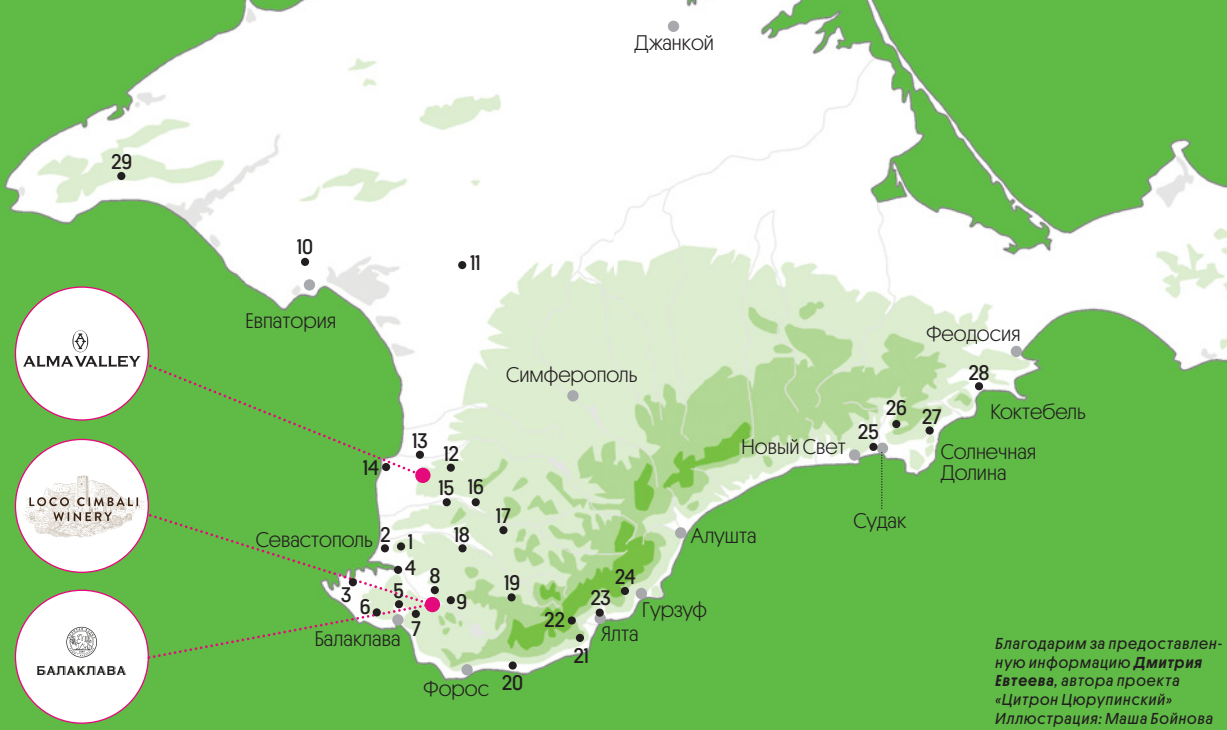
#### Винодельни по ЗГУ \*

\* Перечисленные винодельни территориально находятся в этом районе, но не обязательно выпускают вина под данным ЗГУ

### ХОЗЯЙСТВА ПРОЕКТА «БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО»

★ Звёздная коллекция от признанных и самых прогрессивных отечественных виноделов и хозяйств, эксклюзивно в Simple

## Крым



- ALMA VALLEY
- LOCO CIMBALI WINERY
- БАЛАКЛАВА

Благодарим за предоставленную информацию Дмитрия Евтеева, автора проекта «Цитрон Цюрупинский»  
Иллюстрация: Маша Бойнова

## simple wine news

**ЗГУ** — вина защищённого географического указания с обозначением региона производства. Возможно, вскоре произойдут какие-то изменения, но пока границы ЗГУ совпадают с границами административных образований РФ.

**ЗНМП** — вина защищённого наименования места происхождения с указанием виноградника / малой территории производства [муниципалитет, сельское поселение].

### ЗНМП Кубани / и основные винодельни, к которым они привязаны:

- Тмутаракань / Юбилейная / Абрау-Дюрсо
- Южный берег Тамани / Кубань-Вино
- Сенной / Фанагория
- Курень Титаровский 1794 / ТВК — Кубань
- Голубицкая стрелка / Поместье Голубицкое
- Красная Горка / Галицкий и Галицкий \*
- Виноградники Гай-Кодзора / Гай-Кодзор
- Долина Шумринки / Шумринка \*
- Сикоры / Имение Сикоры \*
- Тристория / Винодельня Тристория
- Бюрнье-Сенехта / Domaine Burnier
- Абрау-Дюрсо / Абрау-Дюрсо
- Мысхако / Мысхако
- Сухая Гора / Сухая Гора
- Гора Колдун / Шато Пино
- Плато Аманат / Винодельня Гунько
- Долина Лефкадия / Лефкадия \*
- Маркотхские холмы / Усадьба Маркотх \*
- Виноградники Геленджика / Шато де Талю
- Дивноморское / Усадьба Дивноморское
- Геленджик-Криница-Бетта

### 9 РЕГИОНОВ РОССИИ, ГДЕ ПРОИЗВОДЯТСЯ ВИНА ЗАЩИЩЁННОГО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ [ВИНА УРОВНЯ ЗГУ]

- ЗГУ Нижняя Волга** Волгоградская область всего около 50 га
- ЗГУ Долина Дона** Ростовская область >4000 га
- ЗГУ Крым** Республика Крым 18 тыс. га
- ЗГУ Кубань** Краснодарский край более 30 000 га, 8 внутренних ЗГУ и 21 ЗНМП
- ЗГУ Адыгея** Республика Адыгея (новый ЗГУ с 2022 г.)
- ЗГУ Долина Терека** Кабардино-Балкарская Республика около 5000 га
- ЗГУ Ставрополье** Ставропольский край >5000 га
- ЗГУ Дагестан** Республика Дагестан более 20 тыс. га
- ЗГУ Северная Осетия** Республика Северная Осетия — Алания (новый ЗГУ с 2022 г.)

#### Зона Севастополя

- Олег Репин; Винодельня 78; Богович; Кара-Тау [Любимовка]
- Усадьба Перовских [Любимовка]
- Gavgas [бывш. Yaiyla]
- Инкерманский ЗМВ
- Золотая Балка \* [Балаклава]
- Бельбек [Балаклава]
- Рем Акчурин [Севастополь]
- Усадьба Мангун [Родное]
- UPPA Winery [Родное]

#### ЗГУ Крым

- Евпаторийский завод классических вин
- Винный дом Донцовых
- Винзавод Бурлюк
- Alma Valley \* в селе Вилино
- Винзавод Inkerman International
- Catera / Esse
- Бахчисарайский винзавод
- Lucky Winery
- Фотисаль
- Аскери
- Винный парк [Mriya]
- Ливадия
- Массандра
- Château Côtes de Saint Daniel
- Массандра-Гурзуф
- ЗШВ Новый Свет
- St. Savva Valley
- Солнечная Долина
- Cock t'est belle
- Kalos Limen



Карта проекта «ЗЕЛЁНЫЙ ГИД БРВ» по QR-коду



# Коллекция «Большое Русское Вино», избранное

## Игристые



**БАЛАКЛАВА** БРЮТ РЕЗЕРВ белое  
**БАЛАКЛАВА** БРЮТ РОЗЕ РЕЗЕРВ розовое  
**ШУМРИНКА** ЭКСТРА БРЮТ БЕЛОЕ  
**КЮВЕ ДЕ ВИТМЕР** БРЮТ  
**КЮВЕ ДЕ ВИТМЕР** РОЗЕ  
**КЮВЕ ДЕ ВИТМЕР** БЛАН-ДЕ-БЛАН  
**МАГНАТУМ** БЛАН-ДЕ-БЛАН  
**МАГНАТУМ** РОЗЕ  
**ЛЕФАДИЯ** ТЕМЕЛИОН ВИНТАЖ БРЮТ  
**ЛЕФАДИЯ** ТЕМЕЛИОН ВИНТАЖ РОЗЕ БРЮТ

## Розовые



**СИКОРЫ** КАБЕРНЕ ФРАН  
**ШУМРИНКА** СПЕЛАЯ РОЗА  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** РОЗЕ КРАСНАЯ ГОРКА сухое каберне совиньон, мерло, пино нуар

## Белые ассамбляжи



**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ  
**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ ШАРДОНЕ / СОВИНЬОН БЛАН  
**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ РИСЛИНГ / ПИНО БЛАН  
**АЛМА Х** ПИНО БЛАН / РИСЛИНГ  
**ЛОСО СИМВАЛ** РКАЦИТЕЛИ / ШАРДОНЕ  
**ШУМРИНКА** ПЕТРИКОР РИСЛИНГ / АЛИГОТЕ  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** вионье, совиньон блан  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** КЮВЕ БЛАН вионье, совиньон блан, шардоне, алиготе



**АЛМА VALLEY** АЛЬМА РЕЗЕРВ  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** БАЛЕТ БЛАН КРАСНАЯ ГОРКА РИСЛИНГ, шардоне, совиньон блан

\* Все вина по умолчанию сухие, индикатор цен — по бутылкам 0,75 л, сладкие вина — в меньших бутылках

## Совиньоны блан



**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ СОВИНЬОН БЛАН  
**АЛМА VALLEY** СОВИНЬОН БЛАН  
**ШУМРИНКА** ПЕТРИКОР СОВИНЬОН БЛАН  
**ЛЕФАДИЯ** СОВИНЬОН БЛАН  
**СИКОРЫ** СОВИНЬОН БЛАН // СОВИНЬОН БЛАН СЕМЕЙНЫЙ РЕЗЕРВ  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** СОВИНЬОН БЛАН КРАСНАЯ ГОРКА

## Шардоне



**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ ШАРДОНЕ  
**АЛМА VALLEY** ШАРДОНЕ  
**СИКОРЫ** ШАРДОНЕ // ШАРДОНЕ СЕМЕЙНЫЙ РЕЗЕРВ  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** ШАРДОНЕ  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** ШАРДОНЕ  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** ШАРДОНЕ АКАЦИЯ

## Рислинги



**ШУМРИНКА** ПЕТРИКОР РИСЛИНГ  
**АЛМА VALLEY** РИСЛИНГ  
**СИКОРЫ** РИСЛИНГ // РИСЛИНГ СЕМЕЙНЫЙ РЕЗЕРВ  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** РИСЛИНГ КРАСНАЯ ГОРКА

## Другие белые сорта



**ЛОСО СИМВАЛ** РКАЦИТЕЛИ  
**ЛОСО СИМВАЛ** ПИНО БЛАН  
**АЛМА VALLEY** КОКУР  
**АЛМА VALLEY** ПИНО БЛАН  
**АЛМА VALLEY** ТРАМИНЕР  
**АЛМА VALLEY** КОЛОМБАР  
**АЛМА VALLEY** СЕМИЛЬОН  
**АЛМА VALLEY** ПИНО ГРИ

## Красные ассамбляжи



**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ мальбек, мерло, сира, каберне фран, каберне совиньон  
**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ РЕЗЕРВ каберне совиньон, мерло, мальбек  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** каберне совиньон, сира, марселан  
**АЛМА Х** КАБЕРНЕ СОВИНЬОН / САПЕРАВИ  
**ШУМРИНКА** ПЕТРИКОР каберне совиньон, мальбек, саперави  
**СИКОРЫ** ГЕРЦЬ каберне совиньон, красностоп, мерло, каберне фран  
**ЛОСО СИМВАЛ** бастардо магарачский, саперави, каберне совиньон, мерло  
**ЛЕФАДИЯ** пти вердо, каберне фран, сира, мерло, каберне совиньон  
**АЛМА VALLEY** АЛЬМА РЕЗЕРВ  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** КЮВЕ №1 РЕЗЕРВ каберне совиньон, сира, мерло  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** СОСАQUE КРАСНАЯ ГОРКА каберне совиньон, мерло, красностоп  
**ЛОСО СИМВАЛ** THE THIN RED LINE каберне совиньон, мерло, саперави

## Пино нуар



**АЛМА VALLEY** ПИНО НУАР  
**ЛОСО СИМВАЛ** ПИНО НУАР  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** ПИНО НУАР КРАСНАЯ ГОРКА  
**СИКОРЫ** ПИНО НУАР // ПИНО НУАР СЕМЕЙНЫЙ РЕЗЕРВ

## Сира / шираз



**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ СИРА  
**АЛМА VALLEY** ШИРАЗ  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** СИРА РЕЗЕРВ

## Другие красные сорта



**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ ПРОБУС  
**ЛОСО СИМВАЛ** ПИНО МЕНЬЕ  
**АЛМА VALLEY** ТЕМПРАНИЛЛО  
**ЛОСО СИМВАЛ** САПЕРАВИ  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** МАРСЕЛАН РЕЗЕРВ  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** КРАСНОСТОП КРАСНАЯ ГОРКА

## Мерло / каберне



**ШУМРИНКА** СЕМИСАМ МЕРЛО РЕЗЕРВ  
**АЛМА VALLEY** КАБЕРНЕ СОВИНЬОН  
**АЛМА VALLEY** МЕРЛО  
**СИКОРЫ** МЕРЛО  
**ЛОСО СИМВАЛ** КАБЕРНЕ СОВИНЬОН  
**ЛОСО СИМВАЛ** МЕРЛО РЕЗЕРВ  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** МЕРЛО КРАСНАЯ ГОРКА  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** КАБЕРНЕ СОВИНЬОН КРАСНАЯ ГОРКА  
**СИКОРЫ** КАБЕРНЕ СОВИНЬОН СЕМЕЙНЫЙ РЕЗЕРВ  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** МЕРЛО РЕЗЕРВ  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** КАБЕРНЕ СОВИНЬОН РЕЗЕРВ

## Оранжевые



**ЛОСО СИМВАЛ** ОРАНЖ мускат оттонель, мускат белый, рислинг рейнский  
**АЛМА VALLEY** ШАРДОНЕ В ОРАНЖЕВОМ

## Сладкие



**ШУМРИНКА** ПАЛАВА РИСЛИНГ сладкое  
**УСАДЬБА МАРКОТХ** МАЛЬВАЗИЯ сладкое  
**ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ** АЙСВАЙН ГЕНЕРАЛ МОРОЗ сладкое рислинг рейнский

## ИНДИКАТОР ЦЕНЫ

- Базовая линейка: доступно
- Золотая середина
- Суперпремиум
- Автохтоны