



Арманьяк «Viel Armaghac», Baron G. Legrand», 120260 руб.



Глинтвейн — вино «La Segret», 812 руб., приправы 37 руб.



Коньяк «Lheraud XO», 63590 руб.



Вино «Barolo Riserva 1999», 18430 руб.



Кальвадос «Coeur de Lion Pays d'Auge», 32920 руб.



Виски «Ardbeg», 6020 руб.



Портвейн «Taylor Vintage», 16380 руб.



Текила «Milagro» (2 сорта в одной бутылке), 8910 руб.



Коньяк «Tesseron XO», 4660 руб.



Виски «Bruichladdich», 9410 руб.



Коньяк «Hermitage, Grand Champagne Reserve Limitee 1900», 85600 руб.



Виски «Suntory Hibiki», 6660 руб.

КОНЬЯКИ, АРМАНЬЯКИ И КАЛЬВАДОСЫ

Вся эта тройка очень популярна у состоятельных отечественных любителей серьезной выпивки. Существуют даже коллекционеры, серьезно собирающие коньяки большой выдержки.

На самом деле мы могли бы здесь рекомендовать коллекционировать не готовые коньяки, а различные коньячные спирты (разумеется, речь идет только о благородных коньячных спиртах, которые происходят из Коньяка). Еще лучше было бы пройти курс мастера-купажиста — человека, который смешивает коньячные спирты, доводя их таким образом до собственно коньяка. К сожалению, нам неизвестно, существуют ли курсы купажистов коньячных спиртов в Москве (обыкновенных курсов сомелье очень много), но подобные уроки можно взять в коньячных домах, чьи штаб-квартиры и производство расположены в крошечном, но таком важном для цивилизованного мира городе Коньяк.

ВИСКИ Этот алкогольный напиток — еще один всеобщий российский любимец. Трудно сказать, кто из них все же популярнее — коньяк или виски. У каждого поклонника найдутся свои аргументы. Кто-то ценит односолодовые, кто-то блендованные виски. Есть даже маньяки совсем уже страшного кукурузного американского бурбона. Пьют, как говорится, все — ирландские, шотландские и японские виски. Любовь к виски — это не только обычная страсть к хорошей выпивке. Так подсознательно выражается желание стать джентльменом. Виски — это словно правильный костюм, будь то охотничья куртка или офисная тройка.

ГЛИНТВЕЙН И ГРОГ Не напитки, а чистое развлечение. Даже дети пьют сегодня эти безвинные и по-настоящему зимние напитки. И глинтвейн, и грог можно причислить даже к спортивному алкоголю, ведь чаще всего их пьют на улице после прогулки или катанья на коньках. ■



Гранпа «La Porgole Torte», 3440 руб.



Коньяк «Leopold Gourmet», 27710 руб.



Вино «Mouton Rothschild Gran Cru», 81980 руб.



Сотерн «Chateau La Tour Blanche», 1989», 6120 руб.



Шампанское «Cristal, Louis Roederer», 16900 руб.



Вино «Chateaufeuf du Pape, La Bernandine», 2250 руб.



Вино «Core de Rotie, Ampuis Guigal», 9860 руб.



Шампанское «Krug Rose», 21160 руб.



ИГОРЬ МАЛЬЦЕВ
ОБОЗРЕВАТЕЛЬ ВГ

О ВЫПИВКЕ ЗИМОЙ Алкоголь и холод совместимы, как гений и злодейство. Каждый норовит открыть бутылочку, когда заметает вьюга. Только вот бутылку чего? Профессиональные патриоты родом из СССР скажут вам: ну, конечно, нужно выпить водки, и станет на душе теплее. А вот не факт.

Водка в качестве зимнего напитка уже занимает совсем не такое обширное место — и занимала его не по праву, а по факту отсутствия других качественных напитков. А также общей интегрированности в северную культуру питья. Хотя тоже не совсем правда. Ведь есть и другие достаточно северные народы, кроме финнов и мурманчан. Шотландцы, скажем. Именно оттуда к нам пришел качественный субститут водки — виски. Сначала блендованный виски, а потом и вовсе односолодовый.

Там, в Шотландии, чтобы не замерзнуть в горах зимой, люди до сих пор пьют 56-градусные напитки и не очень морщатся при этом. Так что мы так же — чуть забрезжил теплый шарфик от Barbour, так рука сама тянется к качественной пробке односолодового. Но опять-таки виски в качестве зимнего напитка довольно очевидное решение. Есть менее банальные. Те же англичане, что живут если и южнее шотландцев, то совсем ненамного — не настолько, чтобы рассчитывать на южный климат, борются с зимой другим способом. Они пьют шерри. Он же jerez/xeres/sherry (а по-русски все-таки херес) — вино, которое спасли от произвола Кордобского халифата вместе с виноградарями. Оно ведь не только зимнее, оно еще хорошо переносит морские путешествия, чем воспользовался видный моряк Христофор Колумб.

Херес может быть сухим, и тогда его делают из винограда паломино; может быть сладким, тогда его делают из винограда сорта «Педро Хименес» или из более редкого мускателя. Немудрено, что во всей английской литературе тетушки и девушки пьют сладкий шерри. Наверное, просоленные мужики пьют сухой. Мы бы сами предпочли наверняка сладкий шерри у огня. Вы только не забывайте, что херес-шерри все-таки крепленый напиток, то есть в него бухают дистилляты, сделанный из ламанчи.

Конечно, англичане сильно вложились в промощен этого напитка. Хотя и соседям с их портвейном досталось. Португалия дает вам шанс согреться не только в купальный сезон. Напиток, который делают в долине реки Дуру и на севере Португалии, такой же крепленый вариант солнца в бутылке. И популярность его тоже дело рук англичан, потому что, куда французы с ними воевали, португальцы стали наполнять пустующие полки лавочек. А легче всего морем перевозить крепленые вина, которые явно не испортятся. Здесь крепость вина получают добавлением дистиллята из винограда, то есть практически разводят чаечей. Портвейн — универсальный напиток, потому что количество его типов может удовлетворить любой вкус и кошелек.

Самый дешевый из нормальных портвейнов — класса Ruby. Его делают много, ставят в танках из нержавеющей стали. Про белый говорить не будем — делаем из него коктейли. Зато Garrafeira — это уже портвейн средней винтажности. И его выдерживают частично в бочках. Tawny Port — это уже что-то, хотя дешевые варианты Tawny Port делаются смешением красных и белых вин. Но зато дорогие сорта — это то, что нам надо в стужу.

Думается, что мадера — вполне зимний напиток, который делается на островах. И выглядит вполне портвейном. Правда, он оказался важным для винопромышленности США, а у нас он знаком по советским вариантам винопродукта. Также крепленый.

Конечно, французы могли бы напомнить, что зимой хорошо пить сотерн (с фуа-гра или без него). Но мы думаем, что у французов есть гораздо более зимний продукт. И это даже не коньяк Marc de Bourgogne — бургундский вариант крепкого напитка, настоящего в бочках. Своего рода коньяк. Почему тогда он? Потому что коньяк мы и так пьем и летом, и весной, и осенью. Это национальный вид спорта, так что можно просто слегка разбавить этот поток стилистически. По причине полсовости не предлагаем и кальвадос с арманьяком. Хотя можно попробовать растереться ими после лыжной прогулки по морозу.

Если вы думаете, что итальянский зимний напиток — это граппа, ничего подобного. Это, скорее всего, вино под названием Amarone della Valpolicella. Его делают крепким и плотным, но без добавления спирта. Тут своего алкоголя хватает, который восходит прямо из количества сахара. В результате плотное сухое вино градусов 14,5. Летом его пить тяжело, а под салют и крики про «джингл беллз» — в самый раз.