

вокруг света

Пить нужно в удовольствии

Москву с трехдневным визитом посетил легендарный французский сомелье Серж Дюбс (Serge Dubs). Он является единственным в мире обладателем трех престижных титулов — «Лучший сомелье Франции» (1983), «Лучший сомелье Европы» (1988) и «Лучший сомелье мира» (1989),— обеспечивших ему почетное место в Книге рекордов Гиннесса. В России господин Дюбс представил коллекции уникальных фруктовых бренди eaux-de-vie, натуральных ликеров известной винодельческой компании G. E. Massenez и чилийских вин Chateau Los Boldos. В эксклюзивном интервью корреспонденту “Ъ” АЛЕКСЕЮ КАРАХАНУ сомелье СЕРЖ ДЮБС заметил, что «эти вина недавно стали сенсацией на самой престижной винной выставке в Бордо и были удостоены сразу двух ее главных наград».

— Любопытно, что сомелье из Франции представляет в России вина из Чили.

— Как истинный француз, я считаю вина Франции лучшими в мире. Но как профессионал, я умею ценить не только французское. Сомелье защищает все хорошее вина в мире. И должен уметь вкусно говорить о каждом из них. Я, например, рекламирую чилийское вино. И не только потому, что 20 лет знаком с его производителями и рад помочь им заявить товар на новом рынке. Просто я уверен в качестве чилийского вина. Я храню бутылки с этим вином в моем личном погребе и с удо-

вольствием пью его сам и с гостями. Чилийские вина нравятся мне зрелостью винограда. В Чили больше солнца, и потому в чилийском вине меньше кислоты, чем, скажем, в европейских винах. На мой взгляд, у многих виноделов Чили есть все основания производить отличное вино. Однако все не так просто. Чтобы вино удалось, нужны большие знания.

— Какими знаниями должен обладать сомелье?

— Вино должно стать его страстью. Например, нужно распознавать индивидуальность вин из разных регионов своей страны и всего света. Следует также

уметь покупать вино, знать, как его пробовать и подавать. Сомелье должен разбираться в сервировке вина, знать, какой оно должно быть температуры, когда следует открывать бутылку, какую еду к какому вину подавать, как выбирать вино, подходящее к определенному случаю и определенному человеку. Обычно сомелье работает в ресторане, а значит, также должен знать все тонкости обслуживания клиентов, уметь налаживать контакты, находить соответствие между вином, едой и человеком.

— В каком ресторане работаете вы?

— Мне 48 лет, 18 из них я работаю в ресторане Nauberge des dieux. Он входит в десятку лучших ресторанов Франции. И мне моя работа очень нравится. Я глубоко убежден, что, несмотря на любые успехи, сомелье обязательно должен остаться в ресторане. В противном случае можно быстро растерять все навыки. Ведь вино — это не просто сорт, марка и год выпуска, но это еще и тонкость общения с клиентами. Хороший сомелье всегда тонкий психолог. Иначе у него ничего не получится. Ведь можно оставаться хорошим знакомым вином, но при этом не быть хорошим сомелье.

Я знаю многих профессионалов, которые отлично разбираются в винах и очень образованы, однако они не умеют налаживать контакт с людьми, невосприимчивы, не знают психологии, и поэтому у них ничего не выходит. Ведь даже если за столиком едят три человека, вино все равно может быть абсолютно разным. Даже если у этих людей схожие характеры и едят они одинаково вине блада!

— Какие рекомендации вы обычно даете тем, кто не любит пить вино вне дома?



Легендарный сомелье Серж Дюбс представляет российским гурманам коллекцию фруктовых бренди eaux-de-vie, натуральных ликеров G. E. Massenez и чилийских вин Chateau Los Boldos

— Чтобы пить дома хорошее вино, нужно иметь погребок. Ведь некоторые вина следует выдерживать от двух до двадцати лет, прежде чем они дозреют до стола. Но даже при наличии погребка все вина придется покупать заранее. Вино не кока-кола, за которой, если захочется пить, можно сбежать в соседний магазинчик. С вином такие номера не проходят, поскольку вино — это организованность и культура.

— Как вы относитесь к коллекционерам вин?

— Вина коллекционируют для того, чтобы выдержать и выпить, когда те созреют. Но многие хранят у себя редкие марки или сорта вовсе не для этого. В моем погребе, например, есть вино, которое хранят по две бутылки каждого купленного мною первосортного вина. И может так случиться, что я так их никогда и не выпью. Просто очень приятно иметь их в коллекции. Для того чтобы каждый раз, заходя в погребок, видеть их и гово-

рить себе: «Вот и у меня есть такая редкость!» Я заметил, что каждый раз, выпивая последнюю бутылку какого-нибудь редкого вина, ты словно что-то теряешь. С другой стороны, если делишь заветную бутылочку с другом или с любимой, то получаешь ни с чем не сравнимое удовольствие.

— А какое ваше любимое вино?

— Эльзасское белое. Я родом из тех мест, и для меня эльзасское вино — самое лучшее. Но я также люблю бордо и чилийские вина. Молодые, легко пьющиеся — обычно их пьешь, когда хочешь чего-то освежающего, фруктового,— либо высшего качества, но эти вина пьют в определенные моменты. Вообще мне очень нравятся вина, которые характеризуются высшими показателями — чистотой и непосредственностью. Высокий класс или цена для вина не главное. У вина должна быть индивидуальность. И когда приходится выбирать по непосредственности,

то я скорее предпочту бордо бургундскому. Но если бургундское отменного качества, то я буду пить и его. Есть очень хорошие чилийские, калифорнийские, итальянские вина. Но они должны быть по-настоящему чистыми, у них должен быть свой собственный характер. Если же вы пьете вина из Италии, Чили, Франции или другой страны, у которых одинаковый вкус,— это не вина. Вино всегда имеет свою индивидуальность.

— Знаете ли вы что-нибудь о винах, которые производятся в Молдавии, Грузии, России?

— Их трудно достать, особенно лучшие марки. Но если они хорошо сделаны, то могут быть очень интересными. Я вполне могу выпить «Саперави» или «Киндмараули». Но если я захочу попробовать самые лучшие грузинские или российские вина, то сначала спрошу совета у своих друзей, сомелье из Москвы и Санкт-Петербурга. Сегодня в мире так много вин, что просто невозможно знать все, да это и не нужно. В каждой стране можно найти сомелье, который хорошо знает вина своей страны. И хороший специалист, но не могу сказать, что знаю все вина.

— Сегодня многие предпочитают вино крепким спиртным напиткам. Как вы думаете, популярность вина будет расти?

— Последние десять лет в мире наблюдается винный бум. Вино популярно даже в странах, в которых нет культуры вина. Думаю, со временем оно станет еще популярнее. Но в некоторых странах его сейчас слишком большое значение: вино здесь становится признаком класса. Мне кажется, это неправильно. Вино должно быть философией, культурой и удовольствием. Опять же в мире сегодня производится слишком много вин, которые не имеют отрицательных характеристик, но все одного уровня. Маркетинг пытается навязать единый вкус повсюду, и это затравливает винный бизнес. Поэтому сегодня мы должны повсеместно отставать вина, которые имеют свой характер, собственную специфику и индивидуальность, и следить за тем, чтобы генерализация вкуса не зашла слишком далеко. Иначе вино многим станет просто не интересно.

— А как вы относитесь к крепким спиртным напиткам?

— Чтобы ценить напитки такого рода, также необходимо знание культуры. Пить много и ради того, чтобы напиться, этой любви к крепким напиткам я не понимаю. Пить для удовольствия, в определенном момент и с определенными людьми — это абсолютно нормально.

прямая речь

В известном рождественском видеоролике толстому и добродушному Санта-Клаусу не хватает туалетной бумаги. В спущенных до колен красных штанах он прыгает от унитаза к горе детских писем... «Не верьте Санта-Клаусу, верьте нам!» — гласит рекламный слоган известной сети универсамов.

Вам нравится черный юмор?

Владимир Винокур, художественный руководитель Московского театра пародий:

— Черный юмор — это запущенный прием, который, к сожалению, все чаще и чаще используется. Не знаю, неужели это смешно, когда смеются над человеческими недугами — заиканием и слепотой? Противно смотреть неконтролируемое коммерческое телевидение, для которого нет никакой человеческой совести. В последнее время меня так часто стало раздражать телевидение, что я готов от него полностью отказаться.

Евгений Хавтан, лидер и основатель группы «Браво»:

— А как к нему можно относиться, если на нашем телевидении 90% черного юмора? Черный юмор меня даже перестал обижать, осталось одно раздражение. Впрочем, если в наше время телевидение и СМИ подстраиваются под потребителя, значит, черный юмор сейчас востребован. И ругай не ругай — он все равно будет на телевидении и в прессе. Вот когда общество обестояет этим юмором, тогда он и сам пропадет.

Семен Альтов, писатель-сатирик:

— Я отношусь к нему с пониманием — черный юмор разбавляет нашу жизнь. И, к сожалению, как бы ни хотелось, но он пока неистребим. Коль скоро наша жизнь черна, то и юмор у нас в основном черный. Хотя больше вкрапления юмора в нашей жизни все же иногда случаются. Впрочем, это и должно быть — иначе жизнь из-за одной «чернухи» станет похожа на черный ящик.

Гарегин Тосунян, первый вице-президент Ассоциации российских банков:

— Одно время меня раздражал Евгений Петросян, когда все время высмеивал алкоголизм и алкоголиков. Его юмор тогда сильно смахивал на черный. А вообще, я стараюсь делить юмор на скучный и настоящий. А черных и белых оттенков лучше не замечать. Их все равно создают не люди, а жизнь. Например, после сентябрьских событий в США я услышал анекдот из разряда черного юмора: «Создано туристическое агентство „Бен Ладен“, организующее доставку в офис самолетами».

Андрей Бильжо, художник-карикатурист:

Черный юмор — это абсолютно здоровая вещь, но в нем обязательно должны присутствовать изрядная доля условности, только тогда он уходит от натурализма в сторону искусства. Петрович, постоянный персонаж моих рисунков, не смог бы рассказывать о своем повесившемся друге, если бы в рисунке не было условности, тогда было бы не смешно, а дико. Даже страшно представить творение художника-натуралиста на эту тему, изображавшего повешенного со всеми подробностями. Поэтому мы смеемся над условным миром Хармса, хотя и ассоциируем его с реальностью, но никому и в голову не придет, что все это может быть серьезно, как в рассказе о ненависти к детям и складывании их в яму вилами. Черный юмор — как хозяйственное мыло, можно вымыться цветочным и пахнущим, зато только хозяйственное отдерет всю грязь. Снятие пафоса, очищение — его главная функция. И мне симпатичны люди, воспринимающие этот код,— можно быть уверенным, что перед тобой не ханжа, но тонкий, понимающий человек. А вообще-то, юмор не может быть черным или белым, он может быть тонким и грубым, умным и тупо-примитивным. Поэтому смешно слушать Жванецкого и Иртенева, а вот Петросяна, произносящего написанные ему истории, жалко. Но не запрещать же Петросяна — просто этот юмор адресован другой аудитории. Юмор — это некий волшебный ключик, тот самый код узнавания людей и опознавательная система «свой-чужой».

Юрий Грымов, режиссер:

— По крайней мере, меня подобный юмор никогда не оскорблял. В жизни здравомыслящие люди относятся и к черному, и к белому юмору именно как к юмору. И обид не возникает. Хотя сейчас у некоторых наших политиков черный юмор так и прет. Они подчас принимают такие дикие решения, от которых сначала смеешься, а потом становится страшно. Благо, что пока в обществе эти решения многие воспринимают именно как черный юмор — до реальных дел еще не дошло. А вообще, черный юмор появляется при стрессовых ситуациях в обществе. И помогает избавляться от них.

Николай Фоменко, актер:

— Когда в четвертом классе я впервые услышал стихи «Как приятно у трупа смердящего откусить сухожилую...», то перестал испытывать к черному юмору какие бы то ни было чувства. Для меня главное — как, когда и в каком контексте используется юмор. Всегда лучше относиться к любому юмору с иронией. Те люди, кто обижается на черно-белый юмор,— эгоцентрики. Они слишком серьезно относятся к своей персоне и в роле в этом мироздании. В конце концов, в этом мире с помощью обид ничего не изменить. Да и в искусстве к черному юмору надо относиться достаточно спокойно. Главное, чтобы юмор был органичен, а сюжет не свидетельствовал о пошлости автора.

Александр Хандруев, эксперт комитета Госдумы по кредитным организациям и финансовым рынкам, в 1995–1998 годах зампред ЦБ:

— Раньше я относился к черному юмору достаточно нейтрально, а сейчас — резко негативно. Ну нельзя шутить на некоторые темы, как в свежем анекдоте про авиакомпанию «Бен Ладен». В черном юморе есть не только элемент сарказма, а какой-то цинизм. А люди должны сами выбирать, как и что им воспринимать.

Гаджимет Сафаралиев, зампред комитета Госдумы по науке и образованию:

— Я отношусь к черному юмору, что называется, по-черному. На мой взгляд, это не просто юмор, а юмор исключительно серьезных людей, которые относятся ко всему как пафисты. К сожалению, хорошего черного юмора сейчас мало. Как и вообще юмора. На ТВ в основном порнуха и «чернуха». А в заполонивших экраны американских фильмах юмора почти нет, не говоря уж про черный. И то, над чем они смеются, нам справедливо кажется примитивом. Потому что в нашей жизни юмора гораздо больше, чем во всем западном искусстве. Что ни случай из жизни, то анекдот, что не анекдот, то сама жизнь. Ну вот, например, один господин выражает на похоронах соболезнование другому по поводу смерти жены: «Понимаю, как трудно было вам потерять жену». — «Да-да, практически невозможно».

Рената Литвинова, драматург, сценарист:

— Специфика черного юмора, на мой взгляд, в том, что это почти правда. Причем в изумительной форме. Отличные образцы черного юмора в литературе — это, конечно же, Саша Черный и товарищ Даниил Хармс. Это не каждый может понять, поскольку не все могут раскрыть свой творческий код. Поэтому использовать такой вид юмора может только очень изощренный и в какой-то мере специфический человек, не желающий говорить о серьезном в прямой и доступной форме. В мировом кино черный юмор лучше всего удавался Чаплину, а в кинематографе советском — Гайдая. Но есть и другие режиссеры, кому тоже удавался черный юмор, но, в отличие от Чаплина и Гайдая, они не всем понятны. Несомненно, к их числу относится Кира Муратова. А еще Бунуэль, но он просто гений. Вообще-то, в искусстве так и должно быть: черный юмор должен создаваться только гениями, остальным его лучше вообще не касаться. Именно так — или гении, или никак.

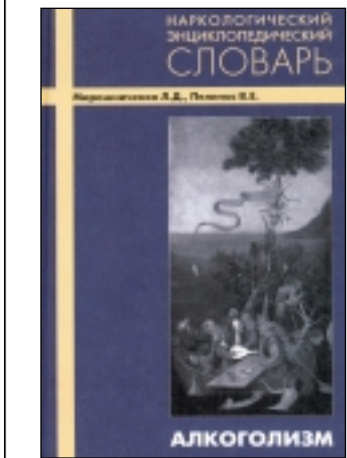
Винные ритуалы

Хелен Спраклинг, американка из Уэстпорта, в своей книге «Искусство столового этикета» рассказывает широкой публике о том, как принято пить и закушивать в лучших домах Коннектикута. И при этом горько сетует: мол, забыто искусство официальных обедов, все идет перед телевизором! А ведь грамотно обустроенный обед, по мнению Хелен, куда интереснее фаст-фуда. «Искусство столового этикета» пригодится всем, у кого нет горничной и кому непременно хочется знать, как устроить шведский стол, бранч, воскресный ужин или просто банальное чаепитие. Целая глава посвящена тому, как правильно «подавать» и подавать вино. Здесь строгая американка доберет на глаза: «с сыром хорошо идет не только бордо», «шерри нужно иметь под рукой всегда — его пьют в любое время дня». Кстати, по мнению автора, рядовому гражданину вовсе не обязательно запастись спиртным. Достаточно иметь «по бутылке шерри сухого и шерри сладкого, пару бутылку белого сухого, по паре белого и две бутылки шампанского». Зато всю выпивку гостям хозяин дома всегда выставит сам! И главное — «вино следует приобретать заранее. При этом бутылки с красным перед подачей к столу день-два должны постоять при комнатной температуре и за час-два до распития — открыты».



Спраклинг Х. Искусство столового этикета. Пер. с англ. П. Рубцова. М.: Центрполиграф, 2001

Молитва для пьющего



Вышла «черная книга» алкоголизма. Она не столь обширна, как аналогичная книга о преступлениях коммунизма. Здесь нет никаких упреков и пафосных обвинений. И нагромождение леденящих душу подробностей не так велико (всего 700 статей): «Астазия-абазия», «Болельз алкогольная бери-бери», «Винизм», «Глаза бульдожи», «Дневник пьющего», «Запой истинный», «Личность алкогольная». Одно только строгое изложение фактов — от химии алкогольных напитков до государственной алкогольной политики. Правда, не удержались авторы от цитат из «Москвы—Петушков», напомнив искушенному читателю про пиво, шампанское, сидр, виноградные вина, плодово-ягодные вина, коньяк, водку, питьевой спирт, ликеры, настойки, наливки, пунши (статья «Алкогольные напитки»).

В целом новый словарь отлично справляется с функцией (как говаривал один из киногероев) «трезвевателя». Чего стоит статья «Аутогенная тренировка» с молитвой пьющего: «Я верю в себя. Я говорю себе: я не пью — и меня не тянет. Никто не уговорит меня выпить». Сухие, без крепких выражений, описания внешности пьяниц, их типологии и классификации действительно заставляют усомниться в старой истине pro in vino veritas. По крайней мере, до первого похмелья.

Мирошинченко Л., Пелипас В. Наркологический энциклопедический словарь. Ч. 1. Алкоголизм. М.: Анахарис, 2001

В Новый год - с французским шампанским!

Кто будет спорить, что шампанское имеет статус напитка торжественного и праздничного? Популярность его настолько велика, что в развитых странах принято открывать бутылку французского шампанского по каждому торжественному событию. Не даром же по статистике каждые две минуты в мире откупоривается бутылка шампанского Moët&Chandon!



В нашей стране ситуация обстоит несколько иным образом: любить французское шампанское могут многие, а позволить — только люди с определенным уровнем дохода. Но существуют такие ситуации, когда без бокала шампанского никак не обойтись. Например, такое событие, как встреча Нового Года, — не тот случай, когда хочется экономить! «Мы сделали настоящее французское шампанское доступным большому количеству отечественных ценителей и гурманов. Если в прошлом году приобрести шампанское по суперцене было возможно только в крупных московских магазинах, то в этом году к акции присоединилась Северная Столица», — отмечает Президент Группы компаний Уайтхолл Марк Кауфман.

Суть предложения «Москва—Париж—Санкт-Петербург — одна цена» (без учета налогов и пошлин, действующих на территории РФ) заключается в том, что в предновогодний период, в магазинах и супермаркетах двух столиц французское шампанское будет продаваться по цене от 1111 рублей за бутылку. Подобное снижение цены стало возможным благодаря в том числе достигнутому соглашению с крупными супермаркетами и магазинами Москвы и Санкт-Петербурга о снижении торговой наценки в предновогодний период.

Не упустите уникальную возможность войти в Новый год с французским шампанским! Спрашивайте в магазинах Москвы и Санкт-Петербурга!



“Согрей меня”

так называется новая коллекция Елены Ярмек - дизайнера и основательницы Дома моды, и это название выбрано не случайно. «Лучший способ согреть женщину и оттенить её красоту - укутать её в теплые и красивые вещи». Именно такие модели представила в этом сезоне г-жа Ярмек.

Елена Ярмек работает с любым мехом - каракулей, норкой, лисой, енотом, но визитной карточкой её Дома моды считается соболь. В коллекции представлены два вида соболей: баргузинский и золотой енисейский. Фирменный стиль от Ярмек - модели-трансформеры. У многих собольих шуб,

например, изнанка - шелк с водоотталкивающей пропиткой. Таким образом, приобретая еще один жакет из соболя, вы получаете еще одну вещь - куртку с собольиной подкладкой.

В коллекции широко представлены вязаные изделия из норки, лисы, соболя и енота. Уникальный дизайн и крой “сажает” шубу на женщину любой комплекции.

Модели из каракульки созданы из шкурки наивысшего качества, что придает эффект шелковистого велюра и делает их пластичными и легкими. Отделка и застежки во многих вещах выполнены из камней Swarovski.

Елена Ярмек активно использует новаторские технологии в сочетании с традициями. Её “Know-how” - обработка норки под шиншиллу, что делает модель более “ноской” и легкой. Разнообразие и оригинальность аксессуаров приятно удивляет. Так, палантин из соболя в стиле русского платка украшен золотой вязью и расшит натуральным речным жемчугом.

Любая модель Ярмек подарит Вам хорошее настроение и уверенность в себе, всегда подчеркнет Вашу неповторимость и очарованье.

VIP HELEN YARMAK: Москва, Кадашевская наб., 22/1; тел. (095) 953 48 62 Бутик “Helen Yarmak” Москва, Тверская, 16, Галерея “Актер”, 3-й этаж, тел. (095) 935 89 53