

The Berlin Tasting
May,25, 2012, Lotte Hotel Moscow
Russia

Press Coverage



First Berlin Tasting in Moscow marked historical results

*The Berlin Tasting Moscow was hosted by Eduardo Chadwick, President of Viña Errázuriz & Seña,
along renowned wine personality Steven Spurrier,
and Russian wines' expert Igor Serdyuk.*

Published:

Forbes

Forbes.Ru / May, 30
Andrey Grigoriev. Chilean wine surprises

Condé Nast
Traveler

Conde Nast Traveller / May, 28
Irina Filatova. Chilean wines took first place in Moscow

WINE.SELF
Терруарный драйв

WineSelf / May, 30
Anton Moiseenko. The verdict of the Moscow: The Berlin Tasting

VINUM

Vinum.ru / May, 29
Anton Obrezchikov. On the vicissitudes of fashion wine

АРГУМЕНТЫ НЕДЕЛИ

Arguments of the Week. The World Gourmet / May, 30
Olga Sitnikov. Chilean wines in the capital during "blind" tasting surpassed European

Why Why Wine

WhyWhyWine / May, 30
Alexander Shumsky. Berlin's syndrome

The Daily Winegraph

The Daily Winegraph / June, 2
Denis Rudenko. Official and unofficial results of the "Berlin Tasting" in Moscow

alcoexpert

Alcoexpert.ru / May, 31
Yury Yudich. First Berlin Tasting in Moscow marked historical results

Mozart House

Mozart Wine House (Rostov-on-Don) / June, 6
Andrey Ishchenko. The Berlin tasting

Preparing for publication:

Interview (Вардишвили Павел)
Vedomosti / Ведомости (Александр Губский)
In Wine Club (Захарова Екатерина)
Afisha / Афиша (Ильин Александр)
Top Flight (Киселев Василий)
Horeca Magazine (Кондратенко Федор)
Stol magazine / Стол magazine (Коробкова Лариса)
Vine Card / Винная Карта (Красногор Ольга)
Russia Hoy, Spain Issue of Russia Beyond the Headlines - the Rossiyskaya Gazeta Project (Медведева Екатерина)
Simple wine news (Дмитрий Мережко, Рябова Мила, Прохорова Анастасия)
Russian Wine Almanac / Российский альманах вин (Филиппов Олег)
Cigar Clan (Рыжкова Катерина)*
Drink Time (Смирнов Михаил)*
Afisha-Food / Афиша-Еда (Тарнавская Юлия)*
* *Steven Spurrier interview*

NTV / НТВ, итоговая программа "Сегодня"
Russia Today
1 TV - Telecafe / 1 Канал, "Телекафе"

Interview

ВЕДОМОСТИ

Ega

афиша

Rusia HOY

ТЕЛЕКАФЕ

НТВ

RT

Автор: Андрей Григорьев

Название публикации:
Чилийские винные сюрпризы

Источник:
www.forbes.ru/stil-zhizni-column/eda-i-vino/82687-chiliiskie-vinnnye-syurprizy

Вид всей публикации на сайте:



Forbes.Ru

30 мая 2012

Автор: Андрей Григорьев

Название публикации:

Чилийские винные сюрпризы

Источник:

www.forbes.ru/stil-zhizni-column/eda-i-vino/82687-chiliiskie-vinnye-syurprizy

Начало публикации на сайте:

События ▾ Мнения ▾ Свой бизнес ▾ Инвестиции ▾ Рейтинги ▾ Технологии ▾ Стиль жизни ▾ Forbes Woman ▾

Forbes

вход | регистрация

Поиск по теме, имени

Выбор редактора
Горный синдикат: можно ли делать бизнес на Кавказе?

Анонс: Всюду бизнес: деньги валяются на дороге

Реклама: Проекты «Сименс» – вклад в модернизацию экономики России

Анонс: Зачем миллиардеру Михаилу Абызову власть

34
Share
2
Сохранить
4
Tweet
0
+1
Ураваюсь
Сохранить

Андрей Григорьев
Генеральный директор проекта «Винотека.ру»

ОБ АВТОРЕ RSS ПОДПИСАТЬСЯ Я рекомендую 34

30 мая 2012 13:47 | 0 комментариев На печать

Чилийские винные сюрпризы



Стивен Спурье, Эдуардо Чедвик и Игорь Сердюк
фото предоставлено

Лучшие образцы из этой южноамериканской страны ничуть не проигрывают в качестве именитым европейцам — и сильно выигрывают в цене

Банальная истина — все познается в сравнении — к вину применима едва ли не в первую очередь. Есть старый испытанный способ отрейтинговать бутылки: поставьте их на стол в теплой компании и со стопроцентной гарантией самое вкусное вино кончится первым.

ЖУРНАЛ FORBES архив »

Наведи курсор, и возроди звезду

Будущее SMART TV Уже сегодня

Лучшие российские

Автор: Андрей Григорьев

Название публикации: Чилийские винные сюрпризы

Источник: www.forbes.ru/stil-zhizni-column/eda-i-vino/82687-chiliiskie-vinnye-syurprizy

Текст публикации:

Чилийские винные сюрпризы

Лучшие образцы из этой южноамериканской страны ничуть не проигрывают в качестве именитым европейцам — и сильно выигрывают в цене

Банальная истина — все познается в сравнении — к вину применима едва ли не в первую очередь. Есть старый испытанный способ отрейтинговать бутылки: поставьте их на стол в теплой компании и со стопроцентной гарантией самое вкусное вино кончится первым.

Но не все так просто! Дальше начинаются подвохи. Одинаковы ли эти вина по цене?

Может случиться, что та бутылка, которой отдали предпочтение, и стоит в два-три раза дороже. Сопоставим ли возраст? Не исключено, что лучшее вино сейчас в самом расцвете, а проигравшее — то ли еще слишком молодое, то ли уже состарилось. Наконец, обстоятельства времени и места: в зависимости от того, где и когда мы пьем, приоритеты могут измениться. Беспроигрышное в теплый полдень просекко прохладным вечером наверняка уступит выдержанному шампанскому. В общем, перефразируя хрестоматийный афоризм Хью Джонсона, можно сказать, что не бывает хороших вин — бывают хорошие бутылки.

И тем не менее выбираем мы эти бутылки все же путем сравнения. И именно сравнительные дегустации способны порой перевернуть устоявшиеся винные предпочтения. К такому перевороту привела в 1976 году организованная британским винным критиком Стивеном Спурье (Steven Spurrier) слепая дегустация лучших гран крЮ Бордо и Бургундии в конкуренции с винами из Калифорнии. Участниками этого легендарного «парижского суда» (Judgement of Paris) стали ведущие международные винные эксперты, и их вердикт открыл винной Калифорнии путь к мировому признанию.

Спустя четверть века, когда лучшие калифорнийские вина уже обосновались на вершине мирового рейтинга, в элиту постучались чилийцы. Бурное развитие виноделия в этой стране, обладающей едва ли не идеальными климатическими условиями, привело не только к появлению на мировом рынке большого количества добротных и дешевых вин, но и нескольких амбициозных проектов, претендующих на то, чтобы потеснить французов, итальянцев и американцев и в высшей лиге.

Один из них сотворил Эдуардо Чедвик (Eduardo Chadwick), винодел в пятом поколении, управляющий семейным хозяйством Эррасурис (Errazuriz) в долине Аконкагуа, в сотне километров севернее Сантьяго. Пригласив в партнеры патриарха калифорнийского виноделия Роберта Мондави, найдя уникальный терруар в нескольких десятках километрах от своей винодельни, Чедвик сделал первое «суперчилийское» — Сенья (Sena), купаж шести исторических бордоских сортов винограда: «каберне совиньон», «мерло», «пти вердо», «карменер», «каберне фран», «мальбек». Первый урожай 1995 года был предьявлен публике в 1997 году. В 2002 году Чедвик выпустил Vinedo Chadwick (стопроцентный каберне совиньон), которое вместе с появившимся еще в 1988 году Don Maximiano Founder's reserve («каберне совиньон» с добавлением «сира», «карменера» и «пти вердо») составило тройку суперпремиальных вин. К тому времени уже появилась легендарная Almaviva, Аурелио Монтес сделал сумасшедшее (и в прямом, и в переносном смысле) Montes Folly (стопроцентный «сира»). Чилийцы были готовы покорять мир, но... В винной элите, консервативной, как всякая настоящая элита, их продукцию никто не ждал.

«Наши вина уже достигли мирового уровня, но им нужно международное признание в качестве таковых», — говорит Эдуардо Чедвик. И повторяет эти слова в мае 2012 года в Москве, открывая очередную «Берлинскую дегустацию». Первая прошла в Берлине в 2004 году, по модели и при участии Стивена Спурье.

Используя парижский опыт 1970-х, Чедвик и Спурье собрали тогда полсотни европейских экспертов и дали им вслепую попробовать лучшие чедвиковские вина вперемешку с лучшими бордоскими шато и «супертосканой».

И в итоге два первых места получили Vinedo Chadwick 2000 и Sena 2001, опередив Lafite, Margaux, и Latour выдающегося 2000 года.

После этого Чедвик провел еще с десяток аналогичных слепых дегустаций в самых разных частях света, и чилийские вина были на высоте! И вот наконец пришла очередь проверить вкусы московской публики. В конце мая Эдуардо Чедвик и Стивен Спурье, призвав на помощь Игоря Сердюка (постоянного автора Forbes), предложили сотне российских винных специалистов выбрать лучшие образцы из очень солидной десятки. В нее вошли Chateau Margaux 2001, Lafite Rothschild 1995, Sassicaia 2001, Tignanello 2008, Sena 1995, 2001, 2008, Don Maximiano 2009, Vinedo Chadwick 2000.

Примечательно, что до начала дегустации не были известны ни общий список, ни даже структура предлагаемых вин. Было понятно, что будут вина Чедвика, наверняка — «франгузы», ну, и что то еще. Признаюсь, изучив результаты уже состоявшихся «берлинских» тестингов и искренне любя бордо, я был абсолютно уверен, что в моем топе французские вина точно будут. Но в результате, хотя географическое происхождение угадывалось из бокалов достаточно очевидно, я ничего не смог с собой поделывать: моя первая пятерка вся оказалась чилийской, в нее не попали ни любимое бордо, ни любимая Тоскана. При этом итоговый результат на основе оценок всех участников дегустации не сильно отличался: из европейцев в пятерку пробилось лишь Chateau Margaux, и то на четвертое место.

Тут я готов отослать читателя к началу статьи — все дело в обстоятельствах и ситуации. Да, в целом вина из Чили, более фруктовые, яркие, насыщенные, — легче и проще для понимания, доступнее, если хотите. Можно допустить, что Таньянелло 2008 еще откровенно молодое, Сасикайя 2001 — слишком пока еще закрытое, Лафит 1995 года не оправдал надежд, возлагавшихся на него еще 10 лет назад, ну а 2001-й для левого берега Медока вообще не слишком удачный... Но победителей не судят: чилийские вина действительно ничем не уступали по глубине, насыщенности, сложности, элегантности, фруктовости и всему, что сопровождает действительно выдающееся вино, своим европейским конкурентам!

Собственно, именно это и стремятся показать идеологи «Берлинских дегустаций» — и надо признать, это им удастся. Они не пытаются никого ниспровергать, они просто просят потесниться. Включая нечилийские вина в дегустационную панель, они тем самым уже признают эталонность этих образцов, так что им можно простить и легкий субъективизм в подборке конкретных образцов для дегустации.

Что немаловажно, цены лучших чилийских вин в разы ниже «супертосканских», и практически на порядок — первых гран крю бордо. Сенья даже в недешевой Москве обойдется в полторы сотни евро — к приличному бордо за такие деньги даже не подступишься. А цена, согласитесь, имеет значение.

Итоги московского тура «Берлинской» дегустации:

1. Sena 2001
2. Don Maximiano 2009
3. Sena 2008
4. Chateau Margaux 2001
5. Vinedo Chadwick 2000
6. Tignanello 2008
7. Sena 1995
8. Don Maximiano 2000
9. Lafite-Rothschild 1995
10. Sassicaia 2001

Автор:
Ирина Филатова

Название публикации:
Чилийские вина заняли первые места в Москве

Источник:
http://www.cntraveller.ru/articles/practice/CHiliyskie_vina_zanyali_pervye_mesta_v_Moskve_46052/

Вид публикации на сайте:



Condé Nast Traveller

28 мая

Автор:

Ирина Филатова

Название публикации:

Чилийские вина заняли первые места в Москве

Источник:

http://www.cntraveller.ru/articles/practice/CHiliyskie_vina_zanyali_pervye_mesta_v_Moskve_46052/

Начало публикации на сайте:



Автор: Ирина Филатова

Название публикации: Чилийские вина заняли первые места в Москве

Источник: http://www.cntraveller.ru/articles/practice/CHiliyskie_vina_zanyali_pervye_mesta_v_Moskve_46052/

Текст публикации:

Чилийские вина заняли первые места в Москве

На "слепой" Берлинской дегустации в Москве тремя лучшими винами названы чилийские Seña 2001 года, Don Maximiliano 2009 года и Seña 2008 года. Их оценили выше, чем французское Château Margaux 2001 года, которое оказалось только на четвертом месте. На пятом – вновь чилийское Viñedo Chadwick. Перечитайте еще раз. Три чилийских вина обошли "Шато Марго". В слепой дегустации. В Москве.

Уже после того как подвели итоги, представлявший на суд свои вина Эдуардо Чедвик рассказал, что максимум, чего он ждал от российской дегустации, – это три бутылки собственного хозяйства Errazuriz в первой пятерке, так что результаты превзошли его надежды.

В Чили, действительно, производят много вина (причем 70% – на продажу в других странах), но не очень много по-настоящему топовых вин. Сам Чедвик взял курс на "суперчилийские" в конце 80-х, и первым его достижением стало Don Maximiliano Founder's Reserve урожая 1988 года.

Seña появилось только в 1995-м, так что его история по сравнению бордосскими гран крю – младенчество. Доказав в 2004 году на "слепой" дегустации в Берлине, что его вина могут конкурировать с лучшими французскими и итальянскими образцами, Чедвик устроил мировое турне – серию Берлинских дегустаций в главных городах планеты.

В Москве судьбы вершили вполне демократично: лучшие пять из десяти образцов выбирали около ста человек, имеющих отношение к вину, – продающих его или пишущих. Накрыли столы, для каждого участника – 10 бокалов с красным, бутылочка воды, белый подсушенный хлеб, ведерко, чтобы сплевывать (сплевывали не все). Игорь Сердюк, главный московский винный критик (больше 300 тысяч упоминаний в Google), объяснил, что куда вписывать, призвал не болтать на посторонние темы и объявил о старте дегустации.

Эдуардо Чедвик и Стивен Спурье (британский винный критик, больше 1,8 млн упоминаний в Google), сидевшие рядом с Игорем Сердюком за "столом президиума", в дегустации участвовали, но бланки организаторам не сдавали.

Все взбалтывали, смотрели на свет, нюхали, наклоняли бокалы, журчали, шептались, ели хлеб, просили заменить бокал и принести еще воды. Через полчаса зашумели, собрали результаты, началось обсуждение.

Обсуждали долго – было видно, что для многих именно это главное наслаждение дня. После каждого обсуждения с пронумерованных бутылок снимали бархатный футляр, лучшие образцы приветствовали аплодисментами.

Например.

[Сердюк] Номер пятый. Мне сложно тут оставаться объективным, это вино было в тройке моих личных лидеров, оно из числа тех вин, которые, конечно, немного льстят вкусу, из числа очень сочных, выдержанных, сбалансированных элегантных вин... Сочное, вкусное, слюноотделяющее вино. Мне нравится такой стиль.

[Спурье] Молодой цвет, в носу есть какая-то шоколадность, приятная фруктово-сочность. Очень мягкое, шелковистое, очень глубокое вино. Оно также в моих лидерах.

[Участник 1] Изъянов тут, в общем, нет. Я поставил 92 балла по стобальной шкале. Очень сбалансированный и полный вкус.

[Участник 2] Мне очень запомнилось это вино, при том что оно примерно равное среди нескольких, но я поставил его на первое место за то, что оно абсолютно сбалансированное. Здесь все элементы хороши, и все они в очень хорошей пропорции, ничто не выпирает.

Пятым образцом оказалось Seña 2001-го, в итоге забравшее первое место, и Чедвик взял слово.

[Чедвик] Это вино мы очень хотели презентовать на сегодняшней дегустации, так как у него есть история, в том числе история дегустации. В первый раз оно выступило в 2004 году, когда ему было всего ничего, когда оно было совсем ребенком, ему было меньше четырех лет. Теперь ему 11 лет, и оно показывает во всей красе баланс, гармонию, сложность в комплексе с шелковистостью. Я добавлю, что 2001 год был холодным, и это придало вину ту свежесть, за счет которой появляется идеальный баланс вкуса.

И так далее, и так далее, и так далее...

Результаты "слепой" Берлинской дегустации в Москве (по количеству баллов, в порядке убывания):

- 1 место – Seña 2001**
- 2 место – Don Maximiliano 2009**
- 3 место – Seña 2008**
- 4 место – Château Margaux 2001**
- 5 место – Viñedo Chadwick 2000**
- 6 место – Tignanello 2008**
- 7 место – Seña 1995**
- 8 место – Don Maximiliano 1995**
- 9 место – Château Lafite 1995**
- 10 место – Sassicaia 2001**

Автор: Антон Моисеенко

Название публикации:
Московский Вердикт: The Berlin Tasting

Источник:
www.wineself.ru/2012/05/30/berlin-moscow2012/

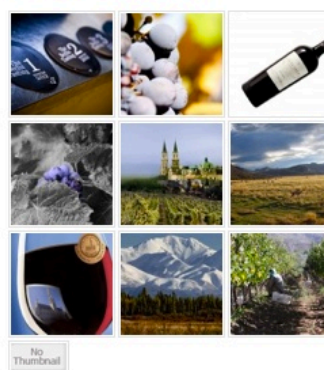
Начало публикации на сайте:



[ГЛАВНАЯ](#) [СТАТЬИ](#) [ССЫЛКИ](#) [ПОДПИСКА](#) [СВЯЗАТЬСЯ](#)



Последние Записи



Московский Вердикт: The Berlin Tasting

В 2008-м году я провел ночь с призраками семейства Чедвик в личном доме, принадлежавшем Альфонсо Чедвику-Эррасурису, отцу Эдуардо Чедвика, сегодняшнего владельца нескольких винных хозяйств в Чили. Точнее, владельца нескольких лучших хозяйств в Чили, талантливого предпринимателя, фаната вин своей страны и настоящего ее Посла (их так много сегодня!). В его активе не только топовые Viñedo Chadwick, Viña Seña, Viña Errázuriz, но и куда более масштабная Caliterra с потенциалом в 10 млн. литров (не пугаемся, используются не все), бывшая некогда в совладении с Робертом Мондави. Чедвик – не какой-то там талисман или пустопорожний «хранитель семейных традиций», какими иногда ради имиджа прикрываются крупные винодельческие монстры. Его деловая жилка держит на плаву не только собственный винный бизнес, репутацию вин Чили в целом, но и бизнес по дистрибуции вин в Великобритании. Компания Hatch Mansfield является совместным с Louis Jadot предприятием по импорту вин – как вы понимаете, не только своих собственных.

Автор: Антон Моисеенко

Название публикации: Московский Вердикт: The Berlin Tasting

Источник: <http://www.wineself.ru/2012/05/30/berlin-moscow2012/>

Текст публикации:

Московский Вердикт: The Berlin Tasting

В 2008-м году я провел ночь с призраками семейства Чедвик в личном доме, принадлежавшем Альфонсо Чедвику-Эррасурису, отцу Эдуардо Чедвика, сегодняшнего владельца нескольких винных хозяйств в Чили. Точнее, владельца нескольких лучших хозяйств в Чили, талантливое предпринимателя, фаната вин своей страны и настоящего ее Посла (их так много сегодня!). В его активе не только топовые Viñedo Chadwick, Viña Seña, Viña Errázuriz, но и куда более масштабная Caliterra с потенциалом в 10 млн. литров (не пугаемся, используются не все), бывшая некогда в совладении с Робертом Мондави. Чедвик – не какой-то там талисман или пустопорожний «хранитель семейных традиций», какими иногда ради имиджа прикрываются крупные винодельческие монстры. Его деловая жилка держит на плаву не только собственный винный бизнес, репутацию вин Чили в целом, но и бизнес по дистрибуции вин в Великобритании. Компания Hatch Mansfield является совместным с Louis Jadot предприятием по импорту вин – как вы понимаете, не только своих собственных.

Так вот, насчет той самой ночи. В доме Чедвика все, как 100 лет назад – старинная мебель, огромные фолианты семейных архивов и книг про поло (Альфонсо был фанатичным профессионалом), тяжеленные портьеры и огромные мягкие кровати для счастливых, кому повезет стать личными гостями. По странному стечению обстоятельств я посещал Чили именно в тот момент, когда страна прогремела на весь мир, и гипер-танинное **Clos Apalta 2005** от Casa Lapostolle завоевало первое место в рейтинге журнала Wine Spectator. Я говорю об этом событии потому, что Clos Apalta сделала это один раз. Эдуардо Чедвик (и могикан винного мира Стивен Спурье) делали это не раз и не два. Пятнадцать раз, включая последний раз в Москве, только что. Первое чилийское вино, **попавшее в рейтинг журнала Wine Spectator** – Viña San Pedro Cabernet Sauvignon Lontue Castillo de Molina 1979 – получило в 1987-м году оценку 81 балл (вполне неплохо для чилийского вина, которому было уже почти 10 лет). Комментариев к вину не было. Вероятно, самый низкий рейтинг чилийскому вину «удалось» получить в 2000-м году – вино Agricola y Vitivinicola Itata Chardonnay – рекордные 55 баллов. «Что-то тут не так. Тщательно разбавленное, с ароматом пробки, но не терпкое» – лаконично значит в описании вина. Со временем дела у чилийских вин пошли лучше. Два чилийских вина, перешагнувшие планку 80 баллов – Concha Y Toro Cabernet Sauvignon 1981 и Cousiño-Macul Cabernet Sauvignon 1981 – оба по 80 баллов. Первое чилийское вино, перешагнувшее психологический порог 90 баллов – Viña Santa Rita Chardonnay 1991. За ним последовали Viña Errázuriz Don Maximiano 1996 в 1998-м, Concha Y Toro Don Melchor 1994 в 2001-м, Viña Carmen Cabernet Sauvignon 1995 в 1998-м. Casa Lapostolle отметила своим Clos Apalta уже в 1999-м году и заработала 91 балл. Montel в 2002 году получил 92 балла за свое Folly Santa Cruz 2000. Те самые норвежцы Odfjell получили дважды по 91 баллу за вино Odfjell Aliara.

Благодаря **The Judgment of Paris** в 1976-м мир узнал о том, что вина Нового Света могут соревноваться на равных с винами Франции – за годы до того, как родились некоторые из сегодняшних винных журналистов и прочие винные профессионалы. Сегодня, через несколько дней после мероприятия, когда мы знаем имена участвующих вин и имена победителей, мне интересно, о чем узнал мир благодаря московскому этапу The Berlin Tasting 25 мая 2012 года. Это, и правда, вопрос.

И вопрос сложный. Оценивая результаты предыдущих Берлинских дегустаций, непросто сделать какие-то далеко идущие выводы – можно лишь сказать, что все вина (обычно) представляют достойное и высокое «качество». Кавычки здесь просто необходимы.

Например, вот какой вывод можно сделать из записи Джейми Гуда после **лондонской дегустации** в мае 2009 года: чилийские жемчужины явно имели более «здоровый» характер, нежели их европейские конкуренты — Sassicaia 2005, Latour 2005, Lafite 2005, Margaux 2005 — все они были с какими-то явными или неявными дефектами. И все равно (!) Джейми поставил их выше чилийских конкурентов. Обращает на себя внимание также и то, что от дегустации к дегустации Чедвик и Спюрье выбирают совершенно разные вина и разные винтажи и (что важно) соотношение между Европой и Новым Светом по винтажу тоже непостоянно.

Пригласилась мне **дегустация в Стокгольме** в 2009 году. Потому что это была, кажется, единственная Берлинская слепая, где члены жюри были разделены на две группы — журналисты и потребители. И результаты оказались довольно разными, взгляните только на таблицу (разве что качество Sassicaia 2004 устроило и тех, и других в минимальной степени). Если журналисты поставили на первое место Mouton 2004, то потребители — Don Maximiano 2005, а Мутон занимает лишь 7 место (кажется там опечатка с годом). Margaux 2004 у журналистов на почетном 3-м месте, а у потребителей — на 9-м. В общем, некоторые контрольные точки вызывают вопросы по поводу того, какой результат считать объективным, и как надо проводить дегустации. Собирают ли всех вместе, делить ли на журналистов и обычных потребителей? Бывает ли вообще объективный результат? Очевидно, нет.

Что касается **московской дегустации** — то у меня больше вопросов, чем ответов. Что показывает результат из трех Чили на первых местах? Лично я во время оглашения ориентировался лишь на мнение Спюрье, как наиболее опытного и уважаемого из присутствующих, хотя и Чедвик тоже важен, несмотря на то, что (вроде бы) лицо заинтересованное. Я остался доволен сравнением его оценок и моих личных, хотя были и разночтения. Второй вопрос — насколько подготовленной к такого рода дегустации была публика? Не только в плане дегустаторских навыков и способностей, но и в плане опыта дегустаций такого рода вин. Из опыта судейства на Concours Mondial de Bruxelles могу лишь сказать, что разносить 80-балльное вино от 90-балльного несравнимо легче, чем 93-балльное от 95-балльного. Это было по-настоящему сложно и таким опытом грешно разбрасываться. Сравнить вина высокого уровня сложно еще и потому, что каждое из них обладает ярким характером, который уже не связан с таким словом как «качество». Можно ли сказать, что Sassicaia 2001 в Москве была некачественной? Я не знаю, что-то с ней явно было не так, но сказать наверняка сможет только человек, пивший ее не раз и отлично понимающий ее характер. Третье — мы сравниваем французский Lafite 1995 и чилийский Don Maximiano 2009 — разница в 14 лет! Это как, почему? Хочется думать, что Lafite созревает дольше и потому был сделан такой выбор, но срок кажется перетянутым. Sassicaia 2001 и Tignanello 2008? Как видите, меня больше интересуют философские вопросы организации, чем результаты. Одно несомненно — думаю, что все, кто был на дегустации, получили опыт, который российской винной публике крайне необходим, за это спасибо и Лене Порман, и Чедвику, и Спюрье.

Результаты Берлинской дегустации в Москве:

1. Seña 2001
2. Don Maximiano 2009
3. Seña 2008
4. Château Margaux 2001
5. Viñedo Chadwick 2000
6. Tignanello 2008
7. Seña 1995
8. Don Maximiano 1995
9. Château Lafite 1995
10. Sassicaia 2001

Кому интересно, небольшая справка по истории вин Чили, которую я в свое время готовил для SWN

1548 — Франсиско де Карабантес, католический миссионер, прибывший в Чили вслед за конкистадорами, завез виноградную лозу (вероятно, паис). Вероятно, он действовал по приказу Кортеса.

1550 — Алонсо Морено производит первую зарегистрированную продажу вина

1555 — Родриго де Арайя делает первые вина в Сантьяго из сортов паис и москатель де Александрия

1557 — лозы пересекают Анды и попадают в Аргентину. Из Ла Серены их завозит туда монах Хуан Сидрон.

1810 — первое правительство чили после пленения короля Фердинанда vii. Образование первого государственного орган, регулирующего производство вина.

1830 — француз Клаудио Ге создает quinta normal — экспериментальную «оранжерею» экзотических растений и сортов (в том числе, и винограда).

1845 — в Чили прибывают новые сорта винограда — каберне совиньон, каберне фран, мальбек, мерло, пти вердо, карменер, совиньон блан, шардоне, семилон, рислинг, гевюрцтраминер.

1850-е — образование важного игрока на рынке чилийских вин — vicuna mackenna catalonians, торговавшей простыми винами оптом, однако придерживающейся довольно строгих стандартов качества.

1851 — Сильвестр Ачагавия занимается импортом саженцев благородных французских сортов и способствует прибытию в страну французских виноделов.

1860 — филлоксера атакует Европу и весь остальной мир. Виноградники Чили остаются нетронутыми.

1879 — филлоксера прибывает в Аргентину. Чили тщательно контролирует ввоз растений, чтобы избежать попадания тли на ее виноградники.

1887 — первый экспорт вин из чили (Макарио Осса, vina la rosa).

1900 — увеличение ирригации, постепенный отказ от безирригационных систем.

1900 — чилийское правительство посылает инженера Мануэля Рохаса по главным европейским винодельческим регионам. По возвращении тот пишет книгу viticultura y vinificacion. Возникают первые семейные хозяйства, выросшие из добывающей промышленности.

1910 — Vicuna Mckenna Catalinians контролирует торговлю вином в Сантьяго.

1930 — потребление вина в Чили — около 90 литров на человека.

1931 — за 4 года до первого АОС Франции принят первый закон в мире об апелласьоне (для писко).

1933 — первый национальный винный конгресс. Звучат предостережения о перепроизводстве вина и плохом его качестве.

1939 — принятие закона, запрещающего пересадку старых лоз на более производительные территории и запрещающего высадку новых виноградников. Опасения перепроизводства и алкоголизма. Левые пытаются активно контролировать и изживать производителей вина, многие виноградники выкорчевываются. Процесс стагнации охватывает всех, кроме самых крупных виноделен — Concha y Toro, Undurraga, Santa Carolina, San Pedro.

1958 — чили экспортирует 52 млн. Литров во Францию, пострадавшую в результате войны с Алжиром. Однако вина не соответствуют ожидаемому французами качеству, и Чили не удается закрепиться на французском рынке.

1959 — образование национальной ассоциации инженеров-энологов Чили.

1964 — первое появление стандартных 0,75 литровых бутылок на внутреннем рынке чили (винодельни Concha y Toro и Santa Teresa).

1970-е — упадок чилийского виноделия. Непоследовательные реформы социалистического правительства Сальвадора Альенде привели к более чем троекратному сокращению виноградников и упразднению школы энологов.

1980 — потребление вина в Чили — 42,7 литра на человека — и продолжает падать.

1990 — второе «открытие» Чили, рост внимания к стране иностранных виноделов и инвесторов. Бурное образование новых чилийских хозяйств, с 1990 по 2004 год появилось более 100 новых виноделен.

1994 — Жан-Мишель Бурсико из Монпелье идентифицирует лозы карменера, считавшиеся ранее лозами мерло. Vina Carmen, где и был определен карменер, впервые винифицирует его как отдельный сорт.

1997 — потребление вина в Чили — 13,1 литра на человека.

2003 — рост экспорта Чили в мире с 1990 года увеличился в 5,4 раза — до 5,3% мирового экспорта вина.

2004 — берлинская дегустация. Вина Vinedo Chadwick и Sena опережают топовые французские вина в слепой дегустации.

2007 — вино Concha y Toro Carmin de Peumo Carmenere получает рекордные 97 баллов у Роберта Паркера.

2008 — вино Clos Apalta 2005 от Casa Lapostolle возглавляет ежегодный рейтинг top-100 журнала Wine Spectator с 96 баллами. Винодельня Errazuriz — винодельня года по версии двух независимых источников. Топовые чилийские вина получают высокие оценки в ведущих изданиях наравне с винами из Европы.

Vinum.ru

29 мая 2012

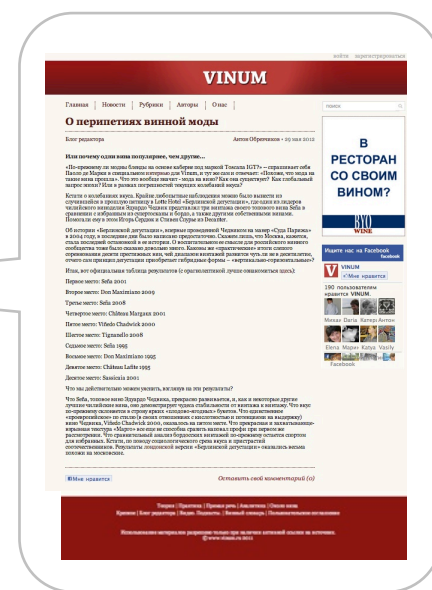
Автор: Антон Обрезчиков.

Название публикации:
О перипетиях винной моды

Источник:
www.vinum.ru/blogs/10-blog-redaktora/posts/184

Вид публикации на сайте:

Начало публикации на сайте:



Автор: Антон Обрезчиков.

Название публикации: О перипетиях винной моды

Источник: www.vinum.ru/blogs/10-blog-redaktora/posts/184

Текст публикации:

Или почему одни вина популярнее, чем другие...

«По-прежнему ли модны бленды на основе каберне под маркой Toscana IGT?» -- спрашивает себя Паоло де Марки в специальном [интервью](#) для Vinum, и тут же сам и отвечает: «Похоже, что мода на такие вина прошла». Что это вообще значит - мода на вино? Как она существует? Как глобальный запрос эпохи? Или в рамках погрешностей текущих колебаний вкуса?

Кстати о колебаниях вкуса. Крайне любопытные наблюдения можно было вынести из случившейся в прошлую пятницу в Lotte Hotel «Берлинской дегустации», где один из лидеров чилийского виноделия Эдуардо Чедвик представлял три винтажа своего топового вина Señal в сравнении с избранным из супертосканы и бордо, а также другими собственными винами. Помогали ему в этом Игорь Сердюк и Стивен Спурье из Decanter. Об истории «Берлинской дегустации», впервые проведенной Чедвиком на манер «Суда Парижа» в 2004 году, в последние дни было написано предостаточно. Скажем лишь, что Москва, кажется, стала последней остановкой в ее истории. О воспитательном ее смысле для российского винного сообщества тоже было сказано довольно много. Каковы же «практические» итоги слепого соревнования десяти престижных вин, чей диапазон винтажей разнится чуть ли не в десятилетие, отчего сам принцип дегустации приобретает гибридные формы – «вертикально-горизонтальные»?

Итак, вот официальная таблица результатов (с орагнолептикой лучше ознакомиться [здесь](#)):

Первое место: Señal 2001
Второе место: Don Maximiano 2009
Третье место: Señal 2008
Четвертое место: Château Margaux 2001
Пятое место: Viñedo Chadwick 2000
Шестое место: Tignanello 2008
Седьмое место: Señal 1995
Восьмое место: Don Maximiano 1995
Девятое место: Château Lafite 1995
Десятое место: Sassicaia 2001

Что мы действительно можем уяснить, взглянув на эти результаты?

Что Señal, топовое вино Эдуардо Чедвика, прекрасно развивается, и, как и некоторые другие лучшие чилийские вина, оно демонстрирует чудеса стабильности от винтажа к винтажу. Что вкус по-прежнему склоняется в сторону ярких «плодово-ягодных» букетов. Что единственное «проевропейское» по стилю (в своих отношениях с кислотностью и потенциями на выдержку) вино Чедвика, Viñedo Chadwick 2000, оказалось на пятом месте. Что прекрасная и захватывающе-взрывная текстура «Марго» все еще не способна сразить наповал профи при первом же рассмотрении. Что сравнительный анализ бордоских винтажей по-прежнему остается спортом для избранных. Кстати, по поводу социологического среза вкуса и пристрастий соотечественников.

Результаты [лондонской](#) версии «Берлинской дегустации» оказались весьма похожи на московские.

The Berlin Tasting - May,25, 2012 - Lotte Hotel Moscow - Russia - Press Coverage

Автор:
Ольга Ситникова

Название публикации:
Чилийские вина на столичной этапе «слепой» дегустации
превзошли европейские

Источник:
www.mirgurmanov.com/pro-pitanie/itogi-pervoy-berlinskoy-degustatsii-v-moskve.html

Начало публикации на сайте:

ГОРЯЧИЕ НОВОСТИ 32 Сеть ресторанов сербской кухни откроется в Москве... Поиск...

Мир Гурманов

на юг бесплатно! ОБМЕН ДОМАМИ
антикризисный туризм мирового стандарта

Главная ТОП-3 PRO-питание Кулинарное путешествие Гурман в Москве Отзывы Контакты Аргументы недели

Итоги первой «Берлинской» дегустации в Москве

Станьте первым комментатором!

Чилийские вина на столичной этапе «слепой» дегустации превзошли европейские



25 мая в Lotte Hotel прошла первая «Берлинская» дегустация. Ее ведущим выступил Эдуардо Чедвик, президент Vina Errazuiz, модератором — Стивен Спурье — специальный редактор британского журнала Decanter и ведущий российский винный эксперт Игорь Сердюк.

Берлинская дегустация — легендарная «слепая» дегустация знаменитых вин мира, в которой топовые чилийские вина выступают наравне с самыми звездными бордоскими шато и итальянскими супер-винами. Впервые была проведена в Берлине в 2004 году и стала «прорывом чилийского виноделия».

Погода

Москва
Преимущественно облачно
17°C
Влажность: 77 %
Ветер: Ю, 3 м/с

пт сб вс пн
20°C 10°C 20°C 13°C 22°C 13°C 21°C 17°C

Дания Индия алкоголь вино водка
дата дегустация диета еда
здоровье исследование кафе конкурс
кухня меню МОСКВА окрошка пиво
питание рекорд ресторан рис
соль суп суши фастфуд фестиваль
франция чили японская кухня



Автор: Ольга Ситникова

Название публикации:

Чилийские вина на столичной этапе «слепой» дегустации превзошли европейские

Источник:

www.mirgurmanov.com/pro-pitanie/itogi-pervoy-berlinskoy-degustatsii-v-moskve.html

Текст публикации:

Итоги первой «Берлинской» дегустации в Москве

Чилийские вина на столичной этапе «слепой» дегустации превзошли европейские

25 мая в Lotte Hotel прошла первая «Берлинская» дегустация. Ее ведущим выступил Эдуардо Чедвик, президент Vina Errazuiz, модератором – Стивен Спурье – специальный редактор британского журнала Decanter и ведущий российский винный эксперт Игорь Сердюк.

Берлинская дегустация – легендарная "слепая" дегустация знаменитых вин мира, в которой топовые чилийские вина выступают наравне с самыми звездными бордоскими шато и итальянскими супер-винами. Впервые была проведена в Берлине в 2004 году и стала «прорывом чилийского виноделия».

Подсчет баллов за каждое вино на Берлинской дегустации в Москве 25 мая проводился на основании списков 5 лучших вин от каждого участника дегустации (кроме Стивена Спурье и Эдуардо Чедвика) - вино на первой позиции получало 5 баллов, второе - 4 балла, третье - 3 балла, четвертое - 2 балла и пятое - 1 балл. В результате максимальное количество баллов получило вино Sena 2001 - 200 баллов. На десятом месте - Sassicaia 2001, 23 балла.

Официальный рейтинг:

- 1 место - Сенья 2001
- 2 место - Дон Максимилиано 2009
- 3 место - Сенья 2008
- 4 место - Шато Марго 2001
- 5 место - Виньедо Чеддик 2000
- 6 место - Тиньянелло 2008
- 7 место - Сенья 1995
- 8 место - Дон Максимилиано 1995
- 9 место - Шато Лафит 1995
- 10 место - Сассикайя 2001

Несмотря на то, что официальные итоги были окончательно подведены в пятницу, 25 мая, организатор Берлинской дегустации в Москве - Московская выставка Вино (Moscow International Wine Expo) – на специально созданной страничке мероприятия в социальной сети Facebook инициировала дискуссию среди профессионального сообщества уже в интернет формате. По итогам неофициального обсуждения, в ходе которого свой собственный рейтинг представили 17 участников дегустации, первая пятерка не сильно отличается от официальных результатов:

- 1) Сенья 2001
- 2) Виньедо Чеддик 2000
- 3) Дон Максимилиано 2009 года
- 4) Дон Максимилиано 1995
- 5) Шато Марго 2001

«Суть этой дегустации состоит в том, чтобы доказать мировой винной общественности, что чилийские вина от Эдуарда Чедвика способны выступать на равных с европейскими грандами, - отметил, комментируя итоги дегустации Андрей Ищенко (Mozart Wine House, Ростов-на-Дону). - Жаль только, что это вина от одного хозяйства, а не разных производителей, но будем надеяться, в Чили сильные мира сего обратят внимание на положительный опыт господина Чедвика и возьмут под свое крыло остальных.

Идея не нова и свои истоки берет в знаменитой Парижской дегустации 1976 года, вошедшей в историю, как «Judgement of Paris». Тогда в ходе слепой дегустации калифорнийские вина одержали ряд убедительных побед над Премьер Гран Крю Бордо».

Как признался на итоговой пресс-конференции Семен Соловьев – сомелье, управляющий в "Винотеке Соловьева" в Екатеринбурге, ему было довольно трудно сделать выбор между пятым и шестым образцом – Сенья 2001 и Шато Марго того же года. «Каждый образец был мной неоднократно продегустирован, я возвращался не по одному кругу, - рассказал он после обсуждения результатов. - Пятый и шестой образцы изначально были выбраны как приоритетные для меня, и стало ясно, что скорее всего 5 образец – однозначно Новый свет, 6 – скорее всего Старый Свет. Я - приверженец Старого света, воспитан на лучших винах Бордо – это авторитетные вина, наиболее значимые, апологеты вин.

Этому способствует и школа вин, которая имеется в России, поэтому опираешься на это как на некий правильный постулат. И в то же время, некая податливость, соблазнительность Нового Света – она приятна, но ты к ней относишься с опаской. Насколько это тебе будет интересно с 3-4 бокалом. И много раз подумав сегодня, я сделал выбор, наверное, в первый раз в своей жизни, в сторону Нового Света, поскольку вино должно быть понятным напитком для людей. Я уверен, что оно станет более интересным за большим столом. Уверен, что такой выбор был с моей стороны правильным». Сам Эдуардо Чедвик, комментируя итоги дегустации, отметил, что они «свидетельствуют о том, что чилийские передовые вина, как и многие топовые вина Чили, обладают качеством, породой и способностью к развитию, сравнимыми с качествами великих вин мира».

Чилийский бленд Сенья создается из винограда сортов Каберне Совиньон, Карменер, Мерло, Каберне Фран и Пти Вердо. Каберне Совиньон является основой структуры вина, в то время как Карменер отражает индивидуальность чилийского терруара.

Автор:
Александр Шумский

Название публикации:
Берлинский синдром

Источник:
www.whywhywine.ru/lajfstajl-1/sobytiya/-/berlinskij-sindrom

Вид публикации на сайте:



Автор:

Александр Шумский

Название публикации:

Берлинский синдром

Источник:

www.whywhywine.ru/lajfstajl-1/sobytiya/-/berlinskij-sindrom

Начало публикации на сайте:

08 июня 2012

Важно: LWW 2012, Русский Топ-25

ВОЙТИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ





Новости

Колонки

Эноквиз

Лайфстайл

Обучение

Статьи

Фото

Видео

Бутик

Чтиво

О проекте

Найти

[Аукцион](#) [Бренд](#) [Великие](#) [Вино и...](#) [Выставка](#) [Год](#) [Дегустация](#) [Исследование](#) [Лайфстайл](#) [Личность](#) [Любопытно](#) [Место](#) [Новый Свет](#) [Обучение](#) [Рейтинг](#) [Русское](#) [РЫНОК](#) [Сорт](#) [Старый Свет](#) [Технология](#)

[главная](#) > [лайфстайл](#) > [события](#) > берлинский синдром

Берлинский синдром



Берлинская дегустация, прошедшая в Москве 25 мая, стала не столько «знаковым и историческим» событием, где «легендарные чилийские вина превзошли первые вина Бордо и Тосканы», сколько продемонстрировала возможность и важность создания маркетинговых легенд и мифов

Ниспровержение началось в 1976 году. Тогда Стивен Спурье, успешный виноторговец и основатель частной винной школы L'Académie du Vin, организовал первую слепую дегустацию-соревнование калифорнийских и французских вин. Результаты известны, а если вы ничего не знаете об этом событии и его последствиях, то более подробно об этом можно прочитать в материалах «Стивен Спурье», «Обер де Виллен о Парижской Дегустации 1976 года», «Шардоне 1973» и др.

Названное чуть позже Judgment of Paris мероприятие вызвало множество самых разных откликов и стало баснословно известным в довольно консервативном и скучном мире вина того времени. Что бы ни говорил впоследствии Стивен Спурье, как бы ни пытался восстановить «справедливость» проводя другие «Парижские дегустации» (см. материал «Стивен Спурье: Французское вино - эталон»), в сознании некоторых винных «экспертов» и многих любителей вина прочно засел невольно созданный им миф - «калифорнийские вина



— Любопытно —



Спокойной ночи

Хорошая и отнюдь не первоапрельская новость для любителей вина, как, впрочем, и прочих алкогольных напитков. Американские ученые выяснили, что...

[Вино и...](#) [Исследование](#) [Любопытно](#)

05 июня | 11:40

The Berlin Tasting - May,25, 2012 - Lotte Hotel Moscow - Russia - Press Coverage

Автор: Александр Шумский

Название публикации: Берлинский синдром

Источник: www.whywhywine.ru/lajfstajl-1/sobytiya/-/berlinskij-sindrom

Текст публикации:

Берлинский синдром

Берлинская дегустация, прошедшая в Москве 25 мая, стала не столько «знаковым и историческим» событием, где «легендарные чилийские вина превзошли первые вина Бордо и Тосканы», сколько продемонстрировала возможность и важность создания маркетинговых легенд и мифов

Ниспровержение началось в 1976 году. Тогда Стивен Спурье, успешный виноторговец и основатель частной винной школы L'Académie du Vin, организовал первую слепую дегустацию-соревнование калифорнийских и французских вин. Результаты известны, а если вы ничего не знаете об этом событии и его последствиях, то более подробно об этом можно прочитать в материалах «Стивен Спурье», «Обер де Вилен о Парижской Дегустации 1976 года», «Шардоне 1973» и др.

Названное чуть позже Judgment of Paris мероприятие вызвало множество самых разных откликов и стало баснословно известным в довольно консервативном и скучном мире вина того времени. Что бы ни говорил впоследствии Стивен Спурье, как бы ни пытался восстановить «справедливость» проводя другие «Парижские дегустации» (см. материал «Стивен Спурье: Французское вино - эталон»), в сознании некоторых винных «экспертов» и многих любителей вина прочно засел невольно созданный им миф - «калифорнийские вина лучше французских». Желающих оспорить это, в общем-то, глупое утверждение в качестве «неоспоримого доказательства» отсылают к результатам дегустации 1976 года.

Можно обсуждать, спорить и не соглашаться с этим, но, на мой взгляд, Спурье весьма своевременно сделал то, что если бы не он, сделал кто-то другой. Он подал виноделам всего мира сигнал о наступлении. Скомандовал начать шторм долгое время казавшихся неприступными французских винных бастионов. На месте калифорнийских вин после 1976 года в качестве нападавших могли оказаться и так или иначе оказывались испанские, итальянские, австралийские и многие другие вина.

Как и Спурье, президент Viña Errazuriz Эдуардо Чедвик вовремя подхватил витавшую в воздухе идею. Он увидел маркетинговый потенциал «Парижской дегустации» и сделал все от него зависящее, чтобы в 2004 году провести Первую Берлинскую. Имя Стивена Спурье как «разрушителя легенд» помогло ему привлечь к событию внимание экспертов и создать формат, который не только гарантированно вызовет всеобщее восхищение, но и точно поможет его винам стать в ряд великих.

Впервые, в 2004 году, со стороны Errazuriz было выставлено 5 «бойцов» (Viñedo Chadwick 2000-2001, Señal 2000-2001 и Don Maximiano Founder's Reserve 2001), которым предстояло сразиться с Chateau Latour 2000-2001, Chateau Margaux 2000-2001, Chateau Lafite 2000 и Solaia 2000. Результат Первой Берлинской известен: Viñedo Chadwick 2000 - 1 место, Señal 2001 - 2 место, а Chateau Lafite 2000 - 3 место. Надо ли говорить, что после этого Берлинские дегустации начали победное шествие по городам мира во славу компании Viña Errazuriz, вина которой, как уже признали и еще не раз признают многие эксперты, действительно великолепны.

Прилетев из Лондона в 6 утра, я едва успел заскочить домой и переодеться. Очень хотелось спать и придумать какой-нибудь весомый повод для того, чтобы пропустить, но смутное осознание важности мероприятия привело к тому, что около 10 утра я уже был в Lotte Hotel и нетерпеливо ждал начала московской версии Берлинской дегустации. Семинар «Культовые вина мира» предварял дегустацию рассказами об успехах Берлинской дегустации в Пекине, Токио, Лондоне, Амстердаме, Гонконге и прочих мегаполисах, перечислять которые не имеет смысла. Рекомендую не полениться и посетить сайт [сайт Берлинской дегустации](http://www.berlintasting.ru), где можно подробно почитать как о самих мероприятиях и городах их проведения, так и об официальных результатах.



Московская Берлинская дегустация стала 15-ой по счету в серии мероприятий, на которых вина компании Viña Etxazuriz не только оказывались в десятке лучших, но и весьма успешно боролись за первые места с европейскими винами, одно название которых вызывает обильное слюноотделение. «Московские соперники» вин чилийского происхождения были неизвестны, однако то, что среди них спрячут Seña, Don Maximiano и Viñedo Chadwick, было очевидно.

Председательствующий на семинаре Игорь Сердюк говорил о том, что мы, в общем-то, не достойны мероприятия такого уровня и нам делают большое одолжение. Эдуардо Чедвик рассказывал о хозяйствах, виноградниках и своих винах, а Стивен Спурье - о роли и месте чилийских вин в мире. Семинар был интересен и познавателен, но более 80 его участников все-таки ждали главного - слепой дегустации.

Наконец, двери заветного зала распахнулись, и волна гостей хлынула к своим 10-ти бокалам. В тесноте, да не в обиде, кое-как рассевшись, опрокинув пару бокалов и несколько раз на всякий случай уточнив условия слепой дегустации у Сердюка, участники наконец затихли и только редкий звон посуды выдавал то, что ведется напряженная работа по идентификации и оценке интеллектуального напитка.

Было предложено не выставлять винам баллы, а выявить первую пятерку понравившихся вин и расставить их в порядке общей очереди. То есть баллы можно было ставить, но для себя, дегустационные же листы, на основании которых велся подсчет победителей, содержали только порядковый номер от одного до пяти. Как стало известно впоследствии, баллы начислялись по следующему принципу: вино, занявшее первое место - 5 баллов, второму - 4 балла и так далее до 1 балла за пятое место. Как уже говорилось, участники не знали ни названия вин, ни какие вина скрываются под каким номером.

Когда, наконец, последний дегустатор в зале сдал свой лист, началось обсуждение и явление миру образцов. Как Спурье, так и Сердюк были довольно осторожны в своих оценках и вежливо соглашались друг с другом, не раскрывая какое вино заняло у них первое место и максимум озвучивая лишь то, что вино вошло в первую тройку. Из представленных вин только два образца я сразу отодвинул в сторону, поскольку посчитал, что эти вина прошли свой пик. Над остальными пришлось подумать. Chateau Lafite 1995, Don Maximiano 1995, Seña 1995, далее начало 2000-ых - дегустация оказалась «вертикальной» и «обнажение» каждого нового образца вызывало оживленную дискуссию в зале.

Официальные результаты Берлинской дегустации в Москве оказались таковы:

Первое место: Seña 2001
Второе место: Don Maximiano 2009
Третье место: Seña 2008
Четвертое место: Château Margaux 2001
Пятое место: Viñedo Chadwick 2000
Шестое место: Tignanello 2008
Седьмое место: Seña 1995
Восьмое место: Don Maximiano 1995
Девятое место: Château Lafite 1995
Десятое место: Sassicaia 2001

Можно говорить о недостаточном профессионализме участников дегустации, можно ставить под сомнение выбор винтажей и условия хранения тех или иных вин, можно придумать много поводов и причин, чтобы объявить результаты недействительными и подтасованными, но удивительное дело - не хочется. Это какой-то «берлинский синдром»: за 15 дегустаций ни одного крупного скандала, ни одного возмущенного критика. Все счастливы, довольны и считают совершенно нормальным, что «победитель», продается в три раза дешевле «проигравшего». Сомнения если и есть, то их высказывать не принято. Хуже ли занявшее 10-ое место Sassicaia 2001 занявшего 1-ое место Seña 2001? А лучше ли калифорнийские или чилийские вина французских?



Как мне кажется, к Берлинской дегустации нужно относиться как яркому событию, великолепной провокации, красивому маркетинговому ходу, возможности соприкоснуться с удивительными винами.

Основная цель этой дегустации не раз и навсегда поставить все на свои места, а заставить задуматься над тем, что у каждого из нас есть своя «Первая Десятка», и мы можем много потерять, если она будет статична. Все-таки иногда расстановку сил необходимо пересматривать и находить новых претендентов на попадание в заветный список. Окажутся ли среди них Seña, Don Maximiano или Viñedo Chadwick? Почему бы и нет, эти вина того вполне заслуживают.

The Daily Winegraph

2 июня 2012

Автор:

Денис Руденко

Название публикации:

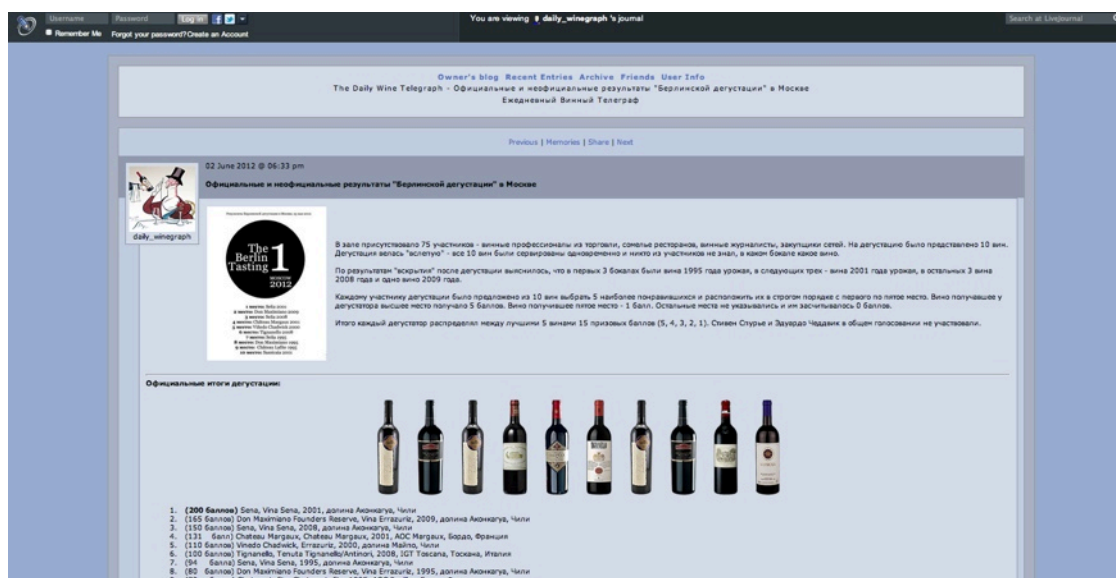
Официальные и неофициальные результаты
"Берлинской дегустации" в Москве

Источник:

<http://daily-winegraph.livejournal.com/779705.html>

Вид публикации на сайте:

Начало публикации на сайте:



Автор: Денис Руденко

Название публикации: Официальные и неофициальные результаты "Берлинской дегустации" в Москве

Источник: <http://daily-winegraph.livejournal.com/779705.html>

Текст публикации:

Официальные и неофициальные результаты "Берлинской дегустации" в Москве

Официальные итоги дегустации:

1. **(200 баллов)** Sena, Vina Sena, 2001, долина Аконкагуа, Чили
2. (165 баллов) Don Maximiano Founders Reserve, Vina Errazuriz, 2009, долина Аконкагуа, Чили
3. (150 баллов) Sena, Vina Sena, 2008, долина Аконкагуа, Чили
4. (131 балл) Chateau Margaux, Chateau Margaux, 2001, AOC Margaux, Бордо, Франция
5. (110 баллов) Vinedo Chadwick, Errazuriz, 2000, долина Майпо, Чили
6. (100 баллов) Tignanello, Tenuta Tignanello/Antinori, 2008, IGT Toscana, Тоскана, Италия
7. (94 балла) Sena, Vina Sena, 1995, долина Аконкагуа, Чили
8. (80 баллов) Don Maximiano Founders Reserve, Vina Errazuriz, 1995, долина Аконкагуа, Чили
9. (72 балла) Chateau Lafite, Chateau Lafite, 1995, AOC Pauillac, Бордо, Франция
10. **(23 балла)** Sassicaia, Tenuta San Guido, 2001, DOC Bolgheri Sassicaia, Тоскана, Италия

Личный рейтинг Стивена Спурье:

1. Vinedo Chadwick, Errazuriz, 2000, долина Майпо, Чили
2. Sena, Vina Sena, 2001, долина Аконкагуа, Чили
3. Sena, Vina Sena, 1995, долина Аконкагуа, Чили
4. Chateau Margaux, Chateau Margaux, 2001, AOC Margaux, Бордо, Франция
5. Sena, Vina Sena, 2008, долина Аконкагуа, Чили
6. Sassicaia, Tenuta San Guido, 2001, DOC Bolgheri Sassicaia, Тоскана, Италия
7. Don Maximiano Founders Reserve, Vina Errazuriz, 2009, долина Аконкагуа, Чили
8. Don Maximiano Founders Reserve, Vina Errazuriz, 1995, долина Аконкагуа, Чили
9. Tignanello, Tenuta Tignanello/Antinori, 2008, IGT Toscana, Тоскана, Италия
10. Chateau Lafite, Chateau Lafite, 1995, AOC Pauillac, Бордо, Франция

Личный рейтинг Дениса Руденко:

1. Vinedo Chadwick, Errazuriz, 2000, долина Майпо, Чили
2. Don Maximiano Founders Reserve, Vina Errazuriz, 2009, долина Аконкагуа, Чили
3. Chateau Margaux, Chateau Margaux, 2001, AOC Margaux, Бордо, Франция
4. Sena, Vina Sena, 2001, долина Аконкагуа, Чили
5. Chateau Lafite, Chateau Lafite, 1995, AOC Pauillac, Бордо, Франция
6. Sena, Vina Sena, 2008, долина Аконкагуа, Чили
7. Tignanello, Tenuta Tignanello/Antinori, 2008, IGT Toscana, Тоскана, Италия
8. Don Maximiano Founders Reserve, Vina Errazuriz, 1995, долина Аконкагуа, Чили
9. Sassicaia, Tenuta San Guido, 2001, DOC Bolgheri Sassicaia, Тоскана, Италия
10. Sena, Vina Sena, 1995, долина Аконкагуа, Чили

Alcoexpert.ru

31 мая

Автор:

Юрий Юдич

Название публикации:

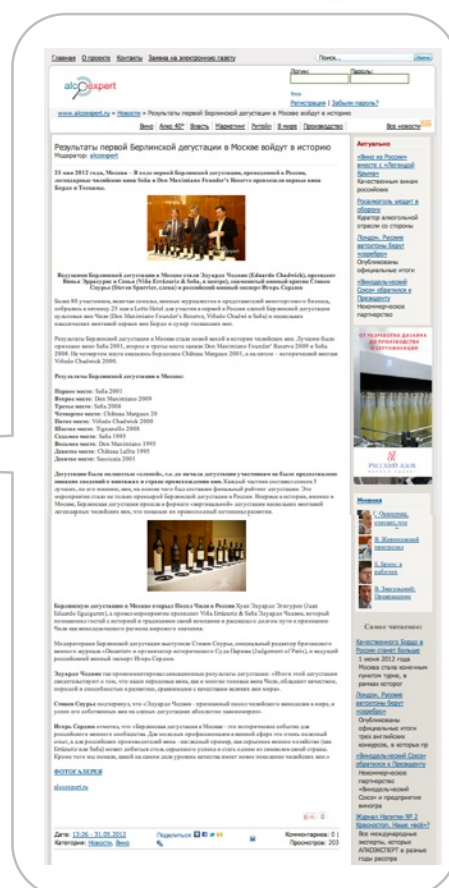
Результаты первой Берлинской дегустации в Москве войдут в историю

Источник:

<http://www.alcoexpert.ru/itnews/9321-rezultaty-pervoj-berlinskoj-degustacii-v-moskve-vojdut-v-istorii.html>

Вид публикации на сайте:

Начало публикации на сайте:



Автор: Юрий Юдич**Название публикации:** Результаты первой Берлинской дегустации в Москве войдут в историю**Источник:** <http://www.alcoexpert.ru/itnews/9321-rezultaty-pervoj-berlinskoj-degustacii-v-moskve-vojdut-v-istori.html>**Текст публикации:****Результаты первой Берлинской дегустации в Москве войдут в историю**

25 мая 2012 года, Москва – В ходе первой Берлинской дегустации, проведенной в России, легендарные чилийские вина Seña и Don Maximiano Founder's Reserve превзошли первые вина Бордо и Тосканы.

Ведущими Берлинской дегустации в Москве стали Эдуардо Чедвик (Eduardo Chadwick), президент Винья Эррасурис и Сенья (Viña Errázuriz & Seña, в центре), знаменитый винный критик Стивен Спурье (Steven Spurrier, слева) и российский винный эксперт Игорь Сердюк

Более 80 участников, включая сомелье, винных журналистов и представителей виноторгового бизнеса, собрались в пятницу 25 мая в Lotte Hotel для участия в первой в России слепой Берлинской дегустации культовых вин Чили (Don Maximiano Founder's Reserve, Viñedo Chadwick и Seña) и нескольких классических винтажей первых вин Бордо и супер-тоscanских вин.

Результаты Берлинской дегустации в Москве стали новой вехой в истории чилийских вин. Лучшим было признано вино Seña 2001, второе и третье места заняли Don Maximiano Founder's Reserve 2009 и Seña 2008. На четвертом месте оказалось бордоское Château Margaux 2001, а на пятом – исторический винтаж Viñedo Chadwick 2000.

Результаты Берлинской дегустации в Москве:

Первое место: Seña 2001
Второе место: Don Maximiano 2009
Третье место: Seña 2008
Четвертое место: Château Margaux 2001
Пятое место: Viñedo Chadwick 2000
Шестое место: Tignanello 2008
Седьмое место: Seña 1995
Восьмое место: Don Maximiano 1995
Девятое место: Château Lafite 1995
Десятое место: Sassicaia 2001

Дегустация была полностью «слепой», т.е. до начала дегустации участникам не было предоставлено никаких сведений о винтажах и стране происхождения вин. Каждый участник составил список 5 лучших, по его мнению, вин, на основе чего был составлен финальный рейтинг дегустации. Это мероприятие стало не только премьерой Берлинской дегустации в России. Впервые в истории, именно в Москве, Берлинская дегустация прошла в формате «вертикальной» дегустации нескольких винтажей легендарных чилийских вин, что показало их превосходный потенциал развития.

Берлинскую дегустацию в Москве открыл Посол Чили в России Хуан Эдуардо Эгигурен (Juan Eduardo Eguiguren), а провел мероприятие президент Viña Errázuriz & Seña Эдуардо Чедвик, который познакомил гостей с историей и традициями своей компании и рассказал о долгом пути к признанию Чили как винодельческого региона мирового значения.

Модераторами Берлинской дегустации выступили Стивен Спурье, специальный редактор британского винного журнала «Decanter» и организатор исторического Суда Парижа (Judgement of Paris), и ведущий российский винный эксперт Игорь Сердюк.

Эдуардо Чедвик так прокомментировал сенсационные результаты дегустации: «Итоги этой дегустации свидетельствуют о том, что наши передовые вина, как и многие топовые вина Чили, обладают качеством, породой и способностью к развитию, сравнимыми с качествами великих вин мира».

Стивен Спурье подчеркнул, что «Эдуардо Чедвик - признанный посол чилийского виноделия в мире, и успех его собственных вин на слепых дегустациях абсолютно закономерен».

Игорь Сердюк отметил, что «Берлинская дегустация в Москве - это историческое событие для российского винного сообщества. Для молодых профессионалов в винной сфере это очень полезный опыт, а для российских производителей вина - наглядный пример, как серьезное винное хозяйство (как Errázuriz или Señal) может добиться столь серьезного успеха и стать одним из символов своей страны. Кроме того мы поняли, какой на самом деле уровень качества имеет новое поколение чилийских вин.»

Mozart Wine House (Ростов-на-Дону)

6 июня

Автор:

Андрей Ищенко

Название публикации:

Берлинская дегустация

Источник:

http://mozartwine.com/news/photo/782/

Вид публикации на сайте:

Начало публикации на сайте:



Mozart Wine House (Ростов-на-Дону)

6 июня

Автор: Андрей Ищенко**Название публикации:** Берлинская дегустация**Источник:** <http://mozartwine.com/news/photo/782/>**Текст публикации:****Берлинская дегустация**

25 мая в Москве в Lotte Hotel прошла очередная «Берлинская дегустация». Названа она так по первой дегустации, организованной Эдуардо Чедвиком и Стивеном Спурье в Берлине в 2004 году. Суть этой дегустации состоит в том, чтобы доказать мировой винной общественности, что чилийские вина от Эдуарда Чедвика способны выступать на равных с европейскими грандами.

Жаль только, что это вина от одного хозяйства, а не разных производителей, но, будем надеяться, чилийские сильные мира сего обратят внимание на положительный опыт господина Чедвика и возьмут под свое крыло остальных. Идея не нова и свои истоки берет в знаменитой Парижской дегустации 1976 года, вошедшей в историю, как «Judgement of Paris». Тогда в ходе слепой дегустации калифорнийские вина одержали ряд убедительных побед над Премьер Гран Крю Бордо.

Организована дегустация была тогда еще просто виноторговцем Стивеном Спурье, ставшим сейчас маститым винным критиком, способным влиять на умы любителей вина.

Слепая дегустация, десять образцов, дегустаторам необходимо выбрать лучшие пять.

Вина на дегустацию были представлены в следующем порядке:

1. Chateau Lafite Rothschild 1995
2. Don Maximiano 1995
3. Sena 1995
4. Sassicaia 2001
5. Sena 2001
6. Chateau Margaux 2001
7. Vinedo Chedwick 2000
8. Tignanello 2008
9. Sena 2008
10. Don Maximiano 2009

Мой рейтинг выглядел следующим образом:

1. Don Maximiano 1995
2. Sena 1995
3. Chateau Lafite Rothschild 1995
4. Chateau Margaux 2001
5. Sena 2008
6. Sena 2001
7. Tignanello 2008
8. Vinedo Chedwick 2000
9. Don Maximiano 2009
10. Sassicaia 2001

Официальные итоги дегустации:

1. Sena 2001
2. Don Maximiano 2009
3. Sena 2008
4. Chateau Margaux 2001
5. Vinedo Chedwick 2000
6. Tignanello 2008
7. Sena 1995

8. Don Maximiano 1995
9. Chateau Lafite Rothschild 1995
10. Sassicaia 2001

Как сказал бы Остап Бендер: «Победила молодость». Не скажу, что согласен с официальными результатами, но реалии таковы: большинство дегустаторов привыкли или вынуждены пробовать лишь молодые вина.

Главная задача дегустатора — не определить, нравится ему вино или нет, а увидеть его перспективу и способность к выдержке. У фаворитов официального рейтинга был выраженный «новосветский стиль», и вся эта груда мускулов, и экспрессивная ароматика сделали свое дело. Большинство были очарованы силой, но не интеллектом.

Откровенно разочаровала Sassicaia 2001 года — плоское и невыразительное, без эволюции в бокале даже через полтора часа. Зато Don Maximiano 1995 поставил в тупик своим обильным разнотравьем и потрясающей мягкостью, это вино было ни на что не похоже и вызвало бурю эмоций.

Также поразил первый винтаж культового Sena 1995 — очень животное и неприветливое вначале, подышав, оно превратилось в целый калейдоскоп ароматов и ассоциаций, заставляя гадать над его происхождением. С возрастом у вина появилась стать и поистине бордоский лоск Chateau Lafite Rothschild 1995 заставляет снять шляпу перед своим сложным и многоуровневым ароматом, но его вкус возвращает вас на землю и предлагает уютно расположиться у камина и подождать годков так десять. Chateau Margaux 2001 — это вино, к которому я возвращался чаще других, и если оценивать образцы по количеству вина, оставшемуся в бокале по окончании дегустации, то это явный фаворит. Оно не отпускало с первой секунды, погружая в атмосферу: то осеннего леса, то лавки со специями, то кожевенной мастерской.

И если Sena 1995 было нужно время, чтобы, как титану, медленно подняться из-под земли, то Chateau Margaux 2001 было открыто с самого начала и манило пением сирен в танинный омут, щекоча рецепторы восхитительной свежестью. Оценка Sena 2008 была обозначена в категории лучшее вино с «новосветским характером». Все приведенные выше комментарии исключительно субъективны и являются результатом моего личного дегустационного опыта.

Подведем итоги: дегустация действительно задала много вопросов и заставила задуматься над позиционированием Нового Света на мировом рынке «высоких» вин. Возможно, уже пора коллекционерам отбросить снобизм и обратить свои взоры на вина Чили.

Здесь уже появились производители, нашедшие свой терруар и стиль, позволяющий увидеть поразительную метаморфозу превращения бодибилдера в интеллектуала и эстета, хотя бы на примере Don Maximiano. Отдельная благодарность Эдуардо Чедвику, он поразил своей фанатичной преданностью делу, которым занимается и любовью к винам своей страны, которой заражает всех окружающих, одна презентация чего стоит.

Автор - Вице-президент Восточно-европейской Ассоциации сомелье и экспертов Иценко А.М.

The Berlin Tasting Media Partners (May,25, 2012, Moscow):

simplewine news

The Daily Winegraph

The Berlin Tasting On-line:



www.facebook.com/MoscowWineExpo

www.facebook.com/simplewinenews

www.facebook.com/DailyWinegraph#!/events/317760041632646



Contacts:

Elena Porman

Moscow Wine Expo (Russia)

ep@krascci.ru

Verónica Steinbrügge

Viña Errázuriz (Chile)

vstein@chadwickwines.cl

Press Agent The Berlin Tasting (May,25, 2012, Moscow)

KateCommunicate

007.926.539.0366

info@katecommunicate.com press@moswineexpo.ru

info@katecommunicate.com

Moscow Wine Expo

www.moswineexpo.ru

