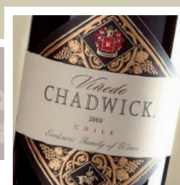


THE BERLIN TASTING

MOSCOW 2012



Viñedo
CHADWICK



DON MAXIMIANO
Founder's Reserve



Moscow
May, 2012



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

Press Coverage



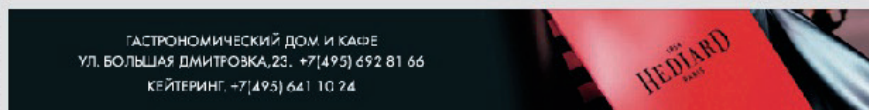
First Berlin Tasting in Moscow marked historical results

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

Moscow
March, 2012

Condé Nast Traveller Russia on Facebook  Like 4.9k

4148 РЕКОМЕНДАЦИЙ, 4484 ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ. [ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!](#)  [Connect with Facebook](#)



Condé Nast
Traveller

🔍 Поиск стран, адресов и идей для ваших путешествий

АДРЕСА СТАТЬИ ЖУРНАЛ

[RSS](#)
[IPHONE APP](#)
[IPAD APP](#)
[ПОДПИСКА](#)
[РАССЫЛКА](#)

Это интересно

КУДА ЕХАТЬ В СЕНТЯБРЕ?

● ИРИНА ШЕЙК В МЕКСИКЕ

● КОРОЛЕВСКИЙ ЮБИЛЕЙ

● ГЛАВНЫЕ СОБЫТИЯ МАЯ

+ ДОБАВИТЬ АДРЕС

[Главная](#) ▶ [Статьи](#) ▶ [Кто где был](#) ▶

В ЗАКЛАДКИ

Чилийские вина заняли первые места в Москве

ИРИНА ФИЛАТОВА, 28 МАЯ 2012

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 *Vinedo 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 Ertazuriz в первой пятерке, так что результаты превзошли его надежды.



Эдуардо Чедвик

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 "суперчилиийские" в конце 80-х, и первым его достижением стало Dom Maximiliano Founder's Reserve урожая 1988 года.

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

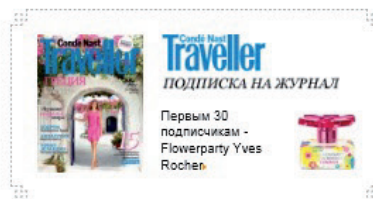
В Москве судьбы вершили вполне демократично: лучшие пять из десяти образцов выбирали около ста человек, имеющих отношение к вину, – продающих его или пьющих. Накрыли столы, для каждого участника – 10 бокалов с красным, бутылочка воды, белый подсушенный хлеб, ведерко, чтобы сплевывать (сплевывать не все).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



НЬЮ-ЙОРК! НЬЮ-ЙОРК!

Блог о главных местах и
событиях в Городе
большого яблока

LONDON CALLING.

Блог о главных местах и
событиях в столице
Британии



Берлинская дегустация в Москве

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, сиюминутное вино. Мне нравится такой стиль.

[Спурье] Молодой цвет, в носу есть какая-то шоколадность, приятная фруктовость, 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...

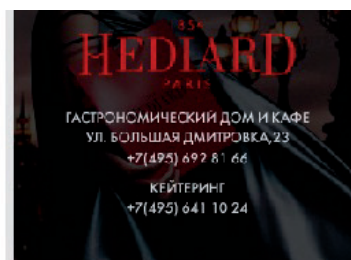



Берлинская дегустация в Москве


< 1 / 10 >

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





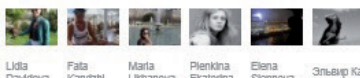


Вика Газинская
Дизайнер

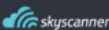


Геннадий Иозефович
Специальный корреспондент Condé Nast Traveller

ДРУГИЕ ЭКСПЕРТЫ



КАК СТАТЬ ЭКСПЕРТОМ?


Поиск авиабилетов

Откуда

Куда

Вылет из:

Обратно:

Пассажиры

Лучшие предложения:

15р. Москва - Мюнхен 5 871р. Санкт-Петербург - Фран

[Получить виджет](#)