

H O T E L • R E S T A U R A N T • C A F E

HoReCa magazine

WWW.HORECA-MAGAZINE.RU

Российский
деловой журнал
индустрии гостеприимства
и питания

№ 60

ДЛЯ ТЕХ, КТО В ДЕЛЕ



ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

16

Путешественник
будущего

РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

22

Выпить
и закусить

ВИНОВАТЫЕ

52

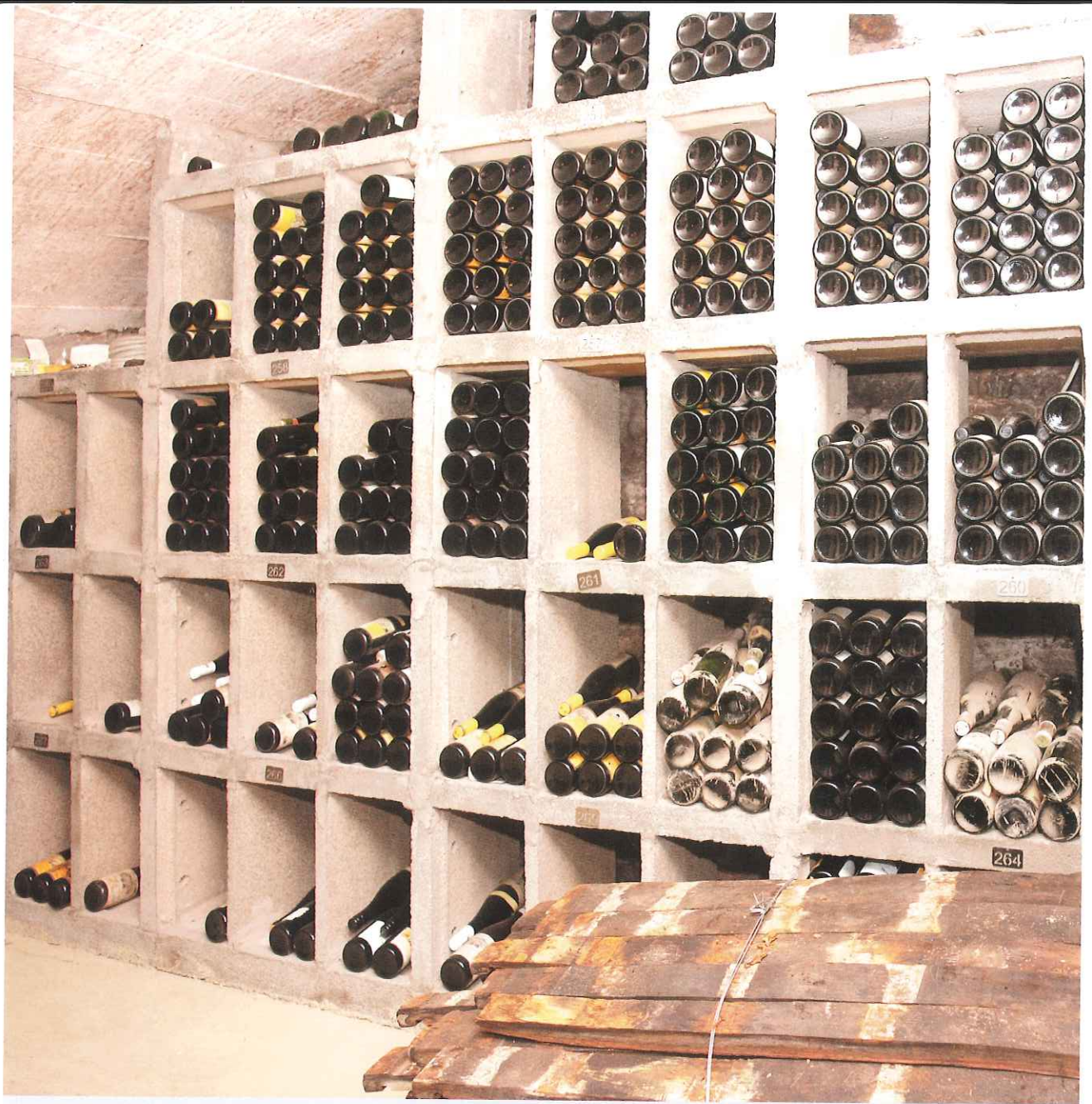
Винные реки
немецких бургов

89

Мастера
своего дела

18+

Гастропаб: как много в этом слове



Виноделие



44

**Украшение
принцессы**

*Княжна Наталья Строчи
считает, что театр и вино — не столь
далекие друг от друга культуры*



52

**Винные реки,
немецкие берега**

*На выставке в Дюссельдорфе
свои вина представили около
пяти тысяч компаний*

Украшение принцессы

Федор Кондратенко,
корреспондент



Наталья Строцци,
совладелица Guicciardini Strozzi

Княжна Наталья Строцци — совладелица одного из старейших винодельческих хозяйств Италии, потомок древнейших знатных родов Гуиччардини и Строцци — всесторонне талантливый человек. С изяществом и упорством, свойственным профессиональной танцовщице, она занимается театральной деятельностью и продвижением семейного производства. О красоте «тосканского характера», о винах и критиках, вызывающих разные чувства и эмоции, она рассказала в интервью НМ.

44



Horeca-magazine № 60, 2014

В пять лет Наталья Строцци начала заниматься балетом и еще ребенком уехала учиться в Вагановскую академию, где ее наставниками были Плисецкая, Барышников, Нуриев и Осипенко. Вернувшись в начале 2000-х в Италию, она присоединилась к семейному бизнесу — вместе с сестрой Ириной занялась экспортом и маркетингом вин.

Вы с детства занимались балетом. Как в итоге пришли к вину?

Я занималась танцами почти 20 лет. В начале 2000-х я уехала из России, написала книгу «Легко вспомнить» и увлеклась театром. Но пришло время думать о том, как войти в семейный бизнес. Нашему име-

нию более тысячи лет, и было бы странно не продолжить древнее дело нашей семьи. Это было мое решение, родители не заставляли. Я решила пройти курсы сомелье при AIS, чтобы понять, что же такое вино. Вот уже 14 лет я в этом бизнесе. Оказалось, что театр и вино — две культуры, которые очень хорошо сочетаются.

Какая история у Guicciardini Strozzi?

В этом году «Гуиччардини Строцци» исполняется 1020 лет: 994-м годом датирован самый ранний документ, в котором упоминается хозяйство Villa Cusona. Вино здесь впервые начали делать в XIII веке из верначчи. Об этом

вине упоминали Данте, Микеланджело, его воспевал Боккаччо. Даже наши враги Медичи пили его на дижестив.

Площадь Villa Cusona — 530 га. Имение находится в Сан-Джиминьяно, это примерно полчаса езды от Флоренции. Там можно и охотиться, и собирать белые трюфели. Также у нас есть виноградники в Болгери, Скансано, Монтереджио и на Сицилии. Мы производим 22 наименования вин, 1 млн бутылок в год. Для семейного производства это много.

Правда ли, что вы — потомок Моны Лизы?

Да, в пятнадцатом поколении. Недавно это стало точно известно.



www.horeca-magazine.ru

45



Кто определяет политику винодельни?

Мы принимаем все решения вместе — начиная от того, какое вино делать, и заканчивая дизайном этикеток. Но последнее слово всегда за отцом, он big boss.

Мой отец Джироламо Строцци — создатель и первый президент Консорциума верначчи (Consorzio della Vernaccia), 30 лет назад первым начал делать игристое вино из этого сорта.

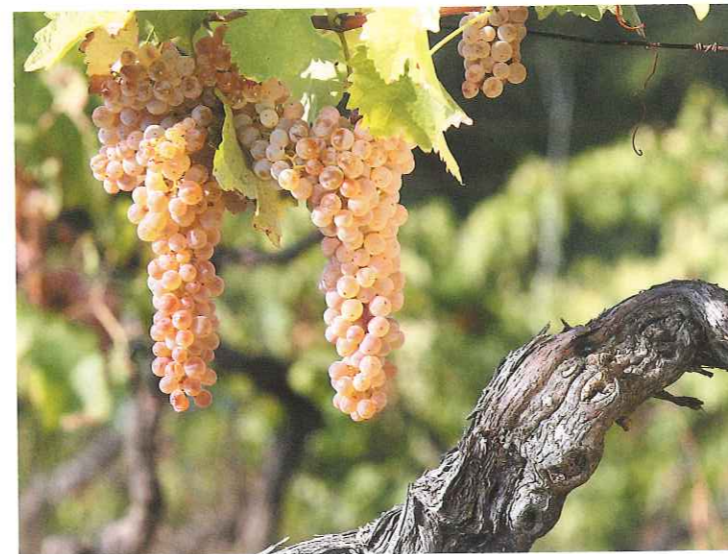
Когда мы выпустили вино Оса, соседи-виноделы критиковали нас за ценовую политику. Они переживали, что имидж «элитарного» региона будет испорчен. Отец сказал, чтобы они вели свою политику, как им хочется, а он будет вести свою. В итоге наше вино заняло первое место во многих гюдах по соотношению «цена-качество». Закончилось все тем, что появились и другие доступные вина из Болгери.



Компания занимается не только вином?

Да, мы производим оливковое масло в Villa Cusona и в Болгери. Эти зоны расположены почти рядом, но почвы очень разные, и терруар отражается на вкусе. В Болгери масло получается более «цепким», острым, чем в Сан-Джиминьяно, но все равно очень мягким.

Сестра занимается трюфелями. Мы выделили 15 га на территории Villa Cusona специально для «тихой охоты». Сезон длится с сентября по декабрь. Многие думают, что белые трюфели бывают только в Пьемонте, но это не так! Гости приезжают, «охотятся» на грибы с собаками (поиск трюфелей со свиньями в Тоскане почему-то запрещен). Можно



либо забирать трофеи с собой, либо отдать нашим поварам, и они покажут, как приготовить кулинарный шедевр.

Какие стили вин сейчас наиболее интересны вашей компании?

Мой отец всегда выступает за защиту терруара. Ему важно, чтобы во вкусе было не слишком много дуба, чтобы чувствовалась, что пьешь Тоскану. Очень много внимания уделяем продвижению нашего родного санджовезе и, разумеется, верначчи. Сейчас очень популярен Болгери, его называют итальянским Бордо, но там никогда не выращивали санджовезе! Этот регион славится французскими сортами. Они, к сожалению или к счастью, крайне востребованы, мы не можем игнорировать пожелания рынка. Но мы стремимся к тосканскому стилю, даже если используем международные бленды.

Что есть «тосканский характер»?

Вы имеете в виду характер вина или людей? Их невозможно разделить. Когда Владимир Познер спросил моего папу: «Кем вы себя считаете?», он ответил: «Я, прежде всего, флорентинец, потом тосканец, а уже потом итальянец». Тосканский характер можно описать так: ничего напоказ, вся красота внутри. Тосканские вина многослойны, может быть, не каждый способен их понять.

Какие вина нравятся лично вам?

Нет какого-то особенного, самого любимого вина. Естественно, я патриот, но надо все пробовать, все знать. Понравиться и запомниться мне, как потребителю, может только вино, вызывающее мысли и эмоции. Кстати, я всегда защищаю людей, которые говорят, что ничего не понимают в вине и оценивают его категориями «нравится —

не нравится». Это, по крайней мере, честно.

Вообще, честно говоря, я мало пью — дисциплина, театр, балет. Это можно не писать, плохой пиар! (смеется). Но дегустирую, естественно, очень много. Бывают дни, когда дегустации длятся по 12 часов.

Какое самое запоминающееся вино вы пробовали?

Из наших — верначчу 1933 года. Это был год, когда мой дедушка впервые разлил верначчу не во фляску, а в «бордолезе», бутылку бордоского типа. У нас еще лежат три или четыре таких бутылки в погребе, это реликвия. Цвет изменился, какая-то часть просто испарилась, но, несмотря на заметную окисацию, вино не «умерло»! А ведь, как правило, белые вина недолго хранятся. Зато вино 1966 года абсолютно «живое»! Верначча вообще стоит особняком — этот сорт называют «красным в белом платье».

Помимо наших вин, я фанат Cheval Blanc, мы дружим с производителями. Мне нравятся французские вина, но даже многие великие мне кажутся довольно однообразными. Cheval Blanc — исключение. Ну и конечно, не могу не упомянуть Chateau d'Yquem.

А какие другие напитки любите?

Сделаю страшное признание!

Неужели колу?

Да! Очень редко, но могу себе позволить, особенно после

Наталья Строщи часто бывает в России, с удовольствием общается с сомелье и другими представителями винного бизнеса



долгих ужинов и дегустаций, на дегустив!

Сложно ли продавать и продвигать вина в России?

В 90-х было очень сложно. Люди просто не представляли, что такое вино! Поразительно, как быстро все изменилось. Китай сейчас отстает от России лет на двадцать: там приходится объяснять базовые вещи. Поскольку здесь наши корни, нам очень приятно приезжать сюда. На своих презентациях я стараюсь не заикливаться на технических характеристиках вина, а рассказывать историю. Это воспринимается и запоминается лучше. Конечно, огром-

ный плюс — знание русского языка. Это очень импонирует людям.

Ориентируетесь в основном на HoReCa?

Да, но у нас есть два-три базовых вина и пара более дорогих, которые можно встретить в супермаркетах. Также делаем вина на заказ под другими этикетками. Иногда нас упрекают в том, что наше вино в ресторане стоит втрое дороже, чем в магазине, хотя это вообще вопрос не к нам, а к ценовой политике заведений. Лично я не сторонник очень жесткой сегментации, когда одни вина продаются только в ритейле, а другие —

в гостиницах, ресторанах и винных бутиках.

Сильно ли фирма зависит от экспорта?

Мы на нем держимся, так же, как и большинство других итальянских производителей. Примерно 60% продукции идет за рубеж, из них 10–15% — в Россию. Это немало, учитывая, что мы возим вино в великое множество стран: от Австралии до Китая. Продаемся даже во Франции!

Спрос растет?

Да, очень сильно. Есть и сложности — Москва очень избалована, и порой очень сложно



поставить вино в меню. Зато у регионов огромный потенциал.

Бизнес стало вести проще или труднее за последние несколько лет?

Конечно, труднее. Особенно когда у тебя тысячелетнее хозяйство — представляете, какая ответственность? Многие думают, что если у тебя полно титулов, то можно бездельничать. На самом деле, приходится работать вдвое больше. Конкуренция тоже становится жестче. Цены растут каждый год, но мы стараемся удерживать их на доступном уровне.

Что бы вы назвали своим главным успехом?

Первое — что я смогла познакомиться и работать с великими людьми: Плисецкой, Макаровой, Булановой, Васильевым, Нуриевым. Второе — что мама и бабушка передали мне русский язык и русскую культуру. Кстати, мы православные. Отец сначала сопротивлялся этому — ведь в семье Строщи были и кардиналы!

Что бы вы назвали своими основными принципами?

Родители научили нас трем главным вещам: уметь все делать самостоятельно (ведь сегодня у тебя есть все, а завтра может не быть ничего), уважать людей и быть скромными. Но скромность — са-

мое главное. Я общалась со многими великими людьми, и я могу сказать, что они все имели это качество. Кроме того, нужно очень много работать. Микеланджело говорил, что от таланта зависит сотая часть успеха, остальное — труд.

Как бы вы описали потребителей ваших вин?

Наши вина доступны всем. Сейчас все больше тянется к вину молодежь, и это замечательно.

Какие качества сейчас больше всего ценятся в вине?

Питкость, доступность для понимания, умеренная цена,

выраженность терруара и гастрономичность.

Что сейчас в тренде, а что уходит в прошлое?

В винном мире многое определяется модой. Одно время было безумно популярно Morellino di Scansano, его пили даже больше, чем кьянти. Потом был всплеск популярности розовых вин, они считались романтичными, и их все покупали. Мы тоже хотели сделать розовое, но подумали: а как оно будет продаваться через несколько лет? Стараемся делать то, что долго будет актуальным. Думаю, что всегда будет продолжаться соперничество бордоских blends с автохтонными сортами. Никогда не выходят из моды вина с историей, а история — то, что у нас никто не отнимет.

Какова роль хай-тека в виноделии?

Мой отец говорит, что задача новых технологий — обогащать вкус, не обрывая нить, которая соединяет нас с традициями.

Как относитесь к винным критикам и их оценкам?

Ой, сейчас я буду злиться! Я понимаю, что каждый делает свою работу. Но вы можете объяснить, в чем разница между оценками 99 и 100 баллов? Сегодня у меня хорошее настроение — я поставлю сто баллов, завтра не очень — поставлю 95. Для меня неприемлемо, чтобы люди покупали вино, ориентируясь на цифры! Мы ежегодно



высылаем критикам огромное количество вина, потому что так делают все и сегодня без этого нельзя. Так есть, и так пока будет. Это маркетинг. Но я говорю честно — это мне не нравится. Когда дегустаторы и журналисты сами приезжают в хозяйство, общаются с виноделами — это другое дело. Они видят все своими глазами.

Многие думают, что если у тебя полно титулов, то можно бездельничать. На самом деле, приходится работать вдвое больше

Критика тоже меняется. Раньше оценка «три бокала» Gambero Rosso означала действительно хорошее вино. Сейчас это бизнес, и оценки покупаются. Особенно плохо, когда только баллами критиков, и больше ничем, руководствуются сомелье и рестораторы.

Что бы вы назвали проблемами винного рынка?

В Италии — трудная ситуация в экономике. Мы просто не зна-

ем, что будет. Особенно тяжело семейным хозяйствам: многие закрываются, уходят с рынка, виноделы уезжают из страны. Надеюсь, что будет больше государственной поддержки.

Во всем мире — массовое производство одинаковых «модных» вин, рассчитанных на масс-маркет, бездушных, но прибыльных. В таких напитках

нет личности винодела и теряется терруар.

К чему все придет?

Я не бог! Я не могу и не хочу знать. Прошлое — это история, будущее — представление, а настоящее — подарок, который нужно ценить прямо сейчас. Present is a present.



think
Peach



Персик - вкусный, ароматный и питательный фрукт. Уникальный дар природы.

Протекающая по Северной Греции река Альякмон орошает плодородный край, благословенный самими богами. Жители региона любят свою землю, знают ее тайны и совершенствуют методы выращивания персиков.

Европейские персики, производимые в Греции, обладают всей необходимой сертификацией в соответствии со строжайшими греческими и международными нормами и протоколами, всемирно признанными в качестве гарантии их наивысшего качества и безопасности.



АКЦИЯ ФИНАНСИРУЕТСЯ СОВМЕСТНО ЕВРОПЕЙСКИМ СОЮЗОМ И ГРЕЦИЕЙ



Кулура, обл. Иматия, а/я 51, 59100, г. Верия, Греция
Тел.: +30 23310 97700, +30 23310 97710, Факс: +30 23310 97176, info@eupeaches.gr