

wine stage

TOM #10



18+



Манты и монраше

Как обстоят дела с вином на Мальдивах, куда всё больше россиян летят не только ради дайвинга и покоя, но и за гастрономическими радостями? Анастасия Прохорова поговорила с Пиялом Ратнайякой, шеф-сомелье шикарного маленького resorta Nautilus на атолле Баа.

Рифовая манта с размахом плавников до 6 метров чуть меньше океанической, а узнать её можно по белой букве Y на спинке. В заливе Ханифару сезон, когда можно поплавать с мантами, длится с мая по ноябрь.

ФОТО:

Мальдивы с их концепцией «Один остров — один отель» сейчас бурно растут среди направлений элитного туризма. Из 1192 островов архипелага обитаемыми считаются 200, а количество отелей-резортов в стране близится к 150: лишь за 2022 год появилось 13 новичков, а с 2017-го отметили полсотни открытий.

Большинство новых резортов вырастают на искусственных островах, ведь квоту на их возведение повысили в обмен на всеобщие усилия по защите экологии архипелага. В **Nautilus** в ритуальные боду-беру в честь открытия били в феврале 2019-го: отель — среди последних, кому достался настоящий природный маленький остров. К тому же у него удобный «домашний» риф, а это значит, что всего в паре гребков ластами от пляжа вы зависаете над пёстрым коралловым склоном, резко уходящим в тёмную глубину океана. Вдоль этой стены кишат миллионы ошеломительно ярких рыб, колыхаются мурены, а в глубоких слоях не редкость и акулы — безобидные рифовые и «няньки». «25% биоразнообразия планеты находится в коралловых рифах. Сравниться с ними могут только джунгли Амазонки», — говорит в мальдивском эпизоде сериала «Великая синяя бездна» шеф Морского исследовательского центра, который базируется на атолле Баа: там спасают черепах и думают над будущим островов. Полезно заранее полистать определитель морских обитателей (местные советуют приложение **Deep Blue Divers** от **Six Senses**), чтобы хотя бы отличать рыб-хирургов от клоунов и попугаев.

Кораллы

Вдоль рифа-горы остров можно оплыть вокруг за час — вместо пробежки. Риф «Наутилуса» живой и яркий. Говорят, Баа

меньше других атоллов пострадал от Эль-Ниньо в 1998-м и 2016-м и цунами 2004 года. Из-за этих катастроф погибли до 90% кораллов архипелага. В **Nautilus**, как и в других продвинутых отелях, гости могут принять участие в проекте реставрации кораллов, посадив маленький риф. Кусочки живых кораллов крепят к додекаэдру из стали, покрытому слоями песка, который морские биологи укрепляют где-то под водой. Акватория заполнена уже тысячами таких штуквин, и кораллы на них растут.

Атолл Баа знаменит ещё и тем, что здесь, в 15 минутах на лодке от «Наутилуса», находится залив Ханифару-Бей, где в период с мая по ноябрь собирается рекордное по меркам всей планеты количество рифовых мант — чёрных скатов с размахом «крыльев» до 6 метров. В Ханифару манты приплывают есть планктон, который тут очень хорош из-за каких-то особых водоворотов. Они выстраиваются в «хоровод» десятками особей: увидеть такое у дайверов считается большой удачей. Говорят, эти «нежные гиганты» очень умные и любопытные, у них самый большой среди морских обитателей мозг. В Ханифару заходят и китовые акулы, но на акулах специализируется другой атолл — Южный Ари, а Баа — главный по мантам.

Погреб

Баа — ещё и винный эпицентр. Среди соседей юного, но уже прогремевшего «Наутилуса», — резорт с говорящим именем **Cheval Blanc Randheli**, управляемый LVMH (его погреб называют «Музеем вина», впрочем, красен он лишь произведениями самого концерна), а также **Vakkaru** и **Anantara Kihavah** — первые два отеля Мальдив, получившие по две звезды Wine

WINE STAGE TOM #10



ФОТО:

The Nautilus Maldives



Поскольку гости проводят на маленьком острове недели, не выезжая никуда, кроме морских прогулок на яхте, Пиял всегда готов развлечь их захватывающей слепой дегустацией вина, джина, виски или рома. Он гордится своей коллекцией джина: 64 образца, больше ни у кого на Мальдивах нет, и виски у него аж 125 сортов.

Spectator за винные карты в 2020 году. «Анантара» гордится подводным погребом своего ресторана The Sea на глубине 6 метров со стеклянными стенами. У него карта на 450 этикеток, а в золочёных коридорах, ведущих в зал, хранится якобы 10 тыс. бутылок про запас.

Ракушка

От них и других топовых резортов «Наутилус» отличается в разных аспектах, но сложно не отметить дизайн вилл и всей экосистемы острова — он один из самых красивых и уютных на Мальдивах. На коралловом пятачке диаметром 250 метров и площадью в 6 га всё круглое и плавное, как спираль раковины наутилуса, ставшей символом отеля: здесь, кажется, вообще нет углов. Пространства в стиле бохо-шик дополнены штрихами островных ремёсел вроде гигантских люстр-макраме. Особенно впечатляющее кашпо из малахитовых бус украшает виллу класса Mansion площадью почти 1000 кв. метров. Стоимость этого бохо-палаццо в сезон доходит до \$40 тыс. за ночь, и его часто занимают наши соотечественники. У резорта уже есть гости, которые живут здесь по паре месяцев, потом ненадолго уезжают «поделывать дела» и возвращаются. Они

ценят Nautilus за ощущение приватности и свободы, ведь это один из самых маленьких люкс-резортов: всего 26 вилл разного класса по берегу и на воде, до 70 гостей в пик сезона и 160 человек персонала. И всё спроектировано так, что редко с кем видишься. Остров можно обойти вокруг по пляжу за 10 минут, а внутри — настоящие джунгли. Поддерживать такой плотный и буйный лесопарк на Мальдивах — отдельное научное мероприятие. В коралловом раю нет другой почвы, кроме открыточного белоснежного песка, а на нём естественным образом растут только кокосовые пальмы.

Кокосы и тунец — главные локальные продукты, и островная народная кухня во многом построена на их сочетаниях. К замечательному кокосовому карри с тунцом, который можно встретить среди десятков блюд для завтрака, шеф-сомелье Пиял Ратнайяка советует каву. А к гигантскому рифовому омару с жёлтыми или красными полосами на панцире (некоторые особи вырастают до 6 килограммов, но повара предпочитают маленьких), южноафриканскому абалону (самому дорогому и ценному моллюску), итальянским трюфелям и французской чёрной икре у него, конечно же, припасены Salon, Krug и Cristal.



Wine Stage: Пиял, как становятся сомелье на Мальдивах?

Пиял Ратнайяка: Я родом со Шри-Ланки, там туристическая индустрия старше, чем на Мальдивах, и свой путь барменом я начал ещё там, а с 2006 года работал в разных мальдивских резортах. Стоя за баром, я стеснялся вопросов гостей про вино и начал учиться. Сначала перевернул весь «Гугл», а потом понял, что нужен проводник в этот мир, и стал искать вакансию на резорте, где был бы сомелье. В Island Hideaway на атолле Хаа встретил своего первого наставника — итальянца Луиджи Панелли. На Мальдивах развита система курсов WSET. К нам на «Хайдэвэй» приезжал преподавать Энрико Донати, он 10 лет занимался винным образованием на Мальдивах, а теперь в Италии основал свою школу Veni Vidi Vini. На курсы WSET 3 на 14 дней собираются ребята с разных резортов, а курсы WSET 2 сами гастролируют по островам. Были и у нас в «Наути-

лусе»: здесь у нас двое с WSET 3 — я и мой ассистент, и 14 человек из 160 работников с WSET 2, ведь все хаус-мастера* должны уметь поддержать диалог о вине с гостями. Я сейчас учусь на WSET Diploma, экзамены буду сдавать, скорее всего, в Сингапуре. Хотя, конечно, мечтаю о Лондоне. Пока на Мальдивах только один коллега с WSET Diploma, работает в компании-дистрибьюторе, и ещё пара друзей учатся вместе со мной.

* **Хаус-мастер** (он же батлер или персональный дворецкий) ещё до прибытия гостей на резорт связывается с ними, например, в WhatsApp, чтобы уточнить пожелания по подушкам, размер оборудования для snorkling, желаемую температуру бассейна и прочие мелочи, включая особые просьбы по наполнению винного шкафа, который есть в каждой вилле. По умолчанию вы найдёте в нём Promis и Vistamare от Ca' Marcanda, совблан и пино от Cloudy Bay, бордо, мерсо, сансер, рислинг, Rock Angel от Château d'Esclans и комплиментарное шампанское Delamotte. Конечно, любое другое вино из погребка Пияла и бургундские бокалы Riedel можно получить за минуты в любой точке острова, стоит лишь черкнуть хаус-мастеру.

WS: А сколько вас всего коллег?
У вас есть ассоциация, конкурсы?

П.Р.: Нас человек 40, хорошие погреба, я думаю, у 15–20 резортов, ассоциации и национального конкурса нет. После Hideaway и Six Senses Laamu я пять лет работал на резортах группы Constance* на Мальдивах и Сейшелах. В Constance проводили внутренний чемпионат сомелье, причём призом за победу была годовая стажировка во Франции. Например, Жоральд Жюли стажировался в знаменитом ресторане Au Crocodile в Эльзасе. Но в Constance я был ещё только ассистентом сомелье и не мог участвовать. Сомелье я стал в Per Aquum Niyama, этот резорт принадлежит группе Доктора Манику, основателя Nautilus. Он меня заметил, и в Nautilus я уже с самого начала отвечаю за всё вино, sake и крепкий алкоголь, имею также квалификации по чаю и шоколаду.

WS: Была ли у вас возможность путешествовать по Европе?

П.Р.: Да, с коллегами у нас были уже две больших вылазки. В Италии мы проехали все регионы выше Монтальчино, вплоть до Барбареско и Фриули, с винами юга Италии комплексно познакомились на VinItaly, а потом уехали в Словению. Чили объехали всю от Лимари до Итаты. В наш регион часто приезжают виноделы, на днях я был в Дубае на салоне, где встретил 50 виноделов.

* В Constance винную экосистему с 2005 года построил француз Жером Фор, самый влиятельный сомелье островов Индийского океана по прозвищу Мистер Мотиватор. Он основал ассоциацию сомелье Маврикия и воспитал первого представителя островов Индийского океана на мировом чемпионате сомелье, Жоральда Жюли. В группе Constance с семью резортами на Сейшелах, Маврикии, Мадагаскаре и Мальдивах работают уже 97 штатных сомелье.

WS: Наверное, ассоциация сомелье Мальдив была бы чем-то нелогичным, ведь в стране запрещён алкоголь. А есть сомелье, которые не пьют?

П.Р.: Да, некоторые ребята разбираются в теории и хорошо делают свою работу, но сами не пьют. Но я не мальдивец.

WS: Правда ли, что в столице страны, на острове Мале, нет ни капли алкоголя?

П.Р.: Правда, ни капли! Иностранцы, живущие на Мале, если хотят выпить, едут на соседний остров — тот, где находится аэропорт. Там есть отель Hulhule, в котором разрешён алкоголь. А так вино и другие напитки есть только на резортах, но в изобилии!

WS: Откуда же вы берёте вино?

П.Р.: Мы сотрудничаем примерно с семью поставщиками, большая часть fine wines, как Domaine de la Romanée-Conti, — от компании MMI из Дубая: у них всё прямо из погребов виноделен и они являются частью LVMH. (Кстати, в MMI за направление fine wines отвечает Бинс Бутон, первый Master of Wine в Эмиратах. — Прим. WS). Поставки вин мы получаем каждые две недели, так что все вина постоянно есть в наличии. Если гость у себя на вилле хочет иметь какие-то другие вина и сообщит об этом за 21 день до приезда, он всё получит. Допустим, если он хочет не DRC, а Leroy. 21 день — необходимый срок для доставки и растаможки.

WS: Ваша винная карта для меня выглядит, как будто главным

поставщиком является компания Simple. Много старых знакомых — от La Scolca, Ca' del Bosco, Jean-Marc Brocard, Georges Vernay, Olivier Leflaive, Antonin Guyon до Tenuta San Guido, Quintarelli, Clos de Tart и Felton Road. И даже sake Dassai! (Саке, в отличие от другого алкоголя, идёт в карте вместе с вином, а разнообразие его поражает: около 30 образцов, из которых самое дорогое — бутиковое Dassai Beyond).

П. Р. : Мы стараемся поддерживать баланс между винами, которые знают и любят большинство гостей, и более редкими, которыми их можно удивить. Так завещал Доктор Манику*. От него я получил главную вводную — что этикеток должно быть ровно 300 и они должны охватывать все вкусы. Остальное — целиком мой креатив. О'кей, этикеток сейчас 306.

У нас есть все бордоские премье гран крю и культовая Калифорния, но в то же время много интересных вин Южного полушария, и есть такие страны, как Ливан и Словения.

WS: «Наутилус» — молодой резорт, хотя в карте есть бордо старых урожаев, как стобалльные Mouton 1982 и Château Margaux 1996, а также Pétrus 1986. А где

* **Ибрагим Умар Манику** из династии Манику, во многом благодаря которой в 1970-х возник туристический бизнес на Мальдивах. Он был к тому же первым врачом-анестезиологом в стране, поэтому все почтительно называют его Доктором. Компании Манику Universal принадлежат восемь резортов, включая Huvafen, и множество были в управлении. Nautilus основан самим Доктором как квинт-эссенция опыта и всего лучшего, чего он сам хотел бы получить от отеля, а сейчас входит в отельную группу Pulse его сына Санджая Манику. Доктор умер в 2020 году.



Лангустин с чёрным трюфелем, красной икрой, биском с белой спаржей и малдонской солью

на Мальдивах самый глубокий, в смысле старый винный погреб?

П. Р. : Один из крупнейших — в Huvafen Fushi на атолле Северный Мале. Он также был построен Доктором Манику: там очень красивый подводный погреб на глубине 8 метров, около 750 наименований в карте и до 20 тыс. бутылок на стоке. Но важно ведь не только количество продаваемых на резорте бутылок. Например, мы относительно нашего размера больше всех на Мальдивах уже продали Richebourg и La Tâche от Domaine de la Romanée-Conti, хотя это самые дорогие вина в карте. (La Tâche 2009 стоит 27 920 USD плюс 10% сервис, плюс 16% НДС. А начинаются цены на вино от \$85+.)

WS: А кто те люди, которые пьют, например, Screaming Eagle за \$17 200++?

П.Р.: Недавно открыли бутылку 2014 года для гостя из Великобритании. Но гости из США, России, Германии тоже любят хорошее вино.

WS: В отеле три великолепных разноплановых ресторана плюс концепция, что гости в любое время могут получить любое блюдо, которое себе нафантазируют. На чём держится такое многообразие?

П.Р.: Из 160 человек персонала 25 – повара! Они все из разных стран и все очень гибкие, могут приготовить что угодно вне меню. Экзекутив-шеф Кенго Томита – японец, но он долго работал в разных странах, даже в Москве, и более 15 лет составляет его опыт в Каталонии и Стране Басков, в том числе в ресторане Arzak.

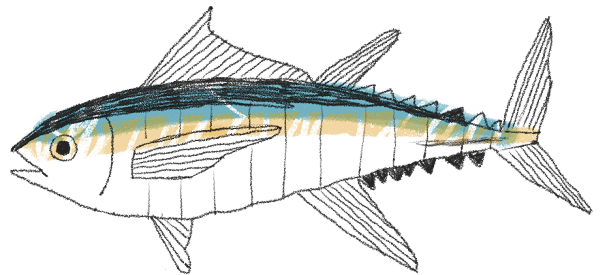
WS: Кухня всё же больше основана на дарах моря, а вы, как я вижу, не большой любитель подавать к рыбе красные вина. Подо что же пьются Бургундия и Пьемонт?

П.Р.: Под тунца или пасту с трюфелем! А в ресторане Ocaso у нас есть камера для выдержки мяса. Шеф Кенго выбирает лучшую говядину из Японии, Австралии, Аргентины. К ценнейшей мраморной говядине вагю Kagoshima A5 я предложу Barolo Sperss 2017 года от Gaja.

Но должен признать, что Montrachet от Domaine Jacques Prieur мы открываем гораздо чаще, чем бургундские и бордоские красные гран крю.

ПЯТЬ МАЛЬДИВСКИХ РЫБ И ВИНА К НИМ ОТ ПИЯЛА РАТНАЙЯКИ

Рыбу резорт берёт у местных рыбаков с соседних островов, где живут простые мальдивцы. Ближайшие – Камаду и Эйдхафуши. Кстати, для гостей есть опция морской рыбалки, которая обычно заканчивается успехом и радостным приготовлением улова. Все упомянутые рыбы – крупные, от метра и более.



ТУНЕЦ

Мальдивский желтопёрый тунец отличается от японского синепёрого более нежной консистенцией и сладким вкусом, но, как и японский, он тоже очень большой, до двух метров.

Такого свежего и ценного тунца гости особенно любят в виде сашими, севиче или тартара. Чтобы насладиться натуральной сладостью тунца, Пиял предлагает сопроводить его пюльни-монраше: [Les Combettes Premier Cru 2013 от Vincent Girardin](#).

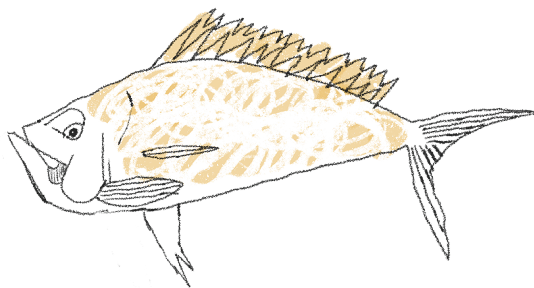
Но есть десятки способов готовки тунца! Например, к тунцу тепаньяки сомелье советует стобалльную по Паркеру [Sassicaia 2016](#).



МАХИ-МАХИ

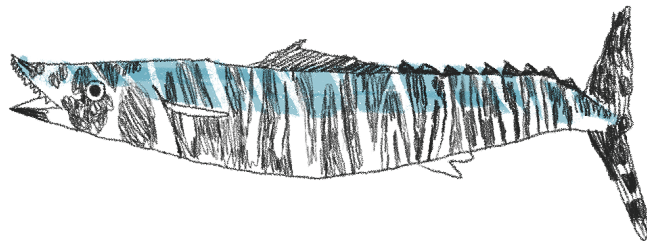
Метровая жирная рыба даёт много вкуса, поэтому вино нужно равное ей по силе, иначе рыба забьёт вино, и вы будете чувствовать только её.

Махи-махи шеф Кенго предпочитает готовить просто на гриле, а Пиял рекомендует к ней кондриё или белое шатонёф-дю-пап (соответственно, *Coteau de Vernon 2019 от Georges Vernay* или *Château Beaucastel 2020*).



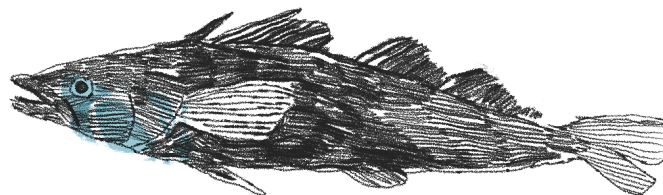
ДЖОБФИШ

Очень распространённая рыба на атолле Баа, её часто привозят с рыбалки сами гости. Готовится просто на гриле. У неё структурное, плотное мясо, что-то среднее между морским окунем и сибасом, при этом от вина нужна кислотность, чтобы притушить её жир. И выбор падает на тосканское верментино или знаменитую *Etichetta Nera от La Scolca*.



ВАХУ

Нежная рыба, очень вкусная в виде сашими, к которому Пиял выбрал бы старый рислинг, совиньон блан или шабли гран крю (*Valmur 2019 от Jean-Marc Brocard*). Но из ваху также готовят рыбный карри в мальдивском стиле, блюдо с ярким, свежим и пряным вкусом. К карри у Пияла припасены эльзасский рислинг и гевюрцтраминер. Но настоящей находкой он считает *Nova Domus от Cantina Terlano* из Альто-Адидже: ассамбляж, в котором фруктовость пино блан и шардоне поддержана кислотностью совиньона — всё, что нужно для карри.



ПАТАГОНСКИЙ КЛЫКАЧ

Очень большая рыба с белоснежным невероятно мягким мясом. К ней сомелье советует *альбариньо*: вино будет работать как лимонный сок, которым сбрызгивают рыбу.