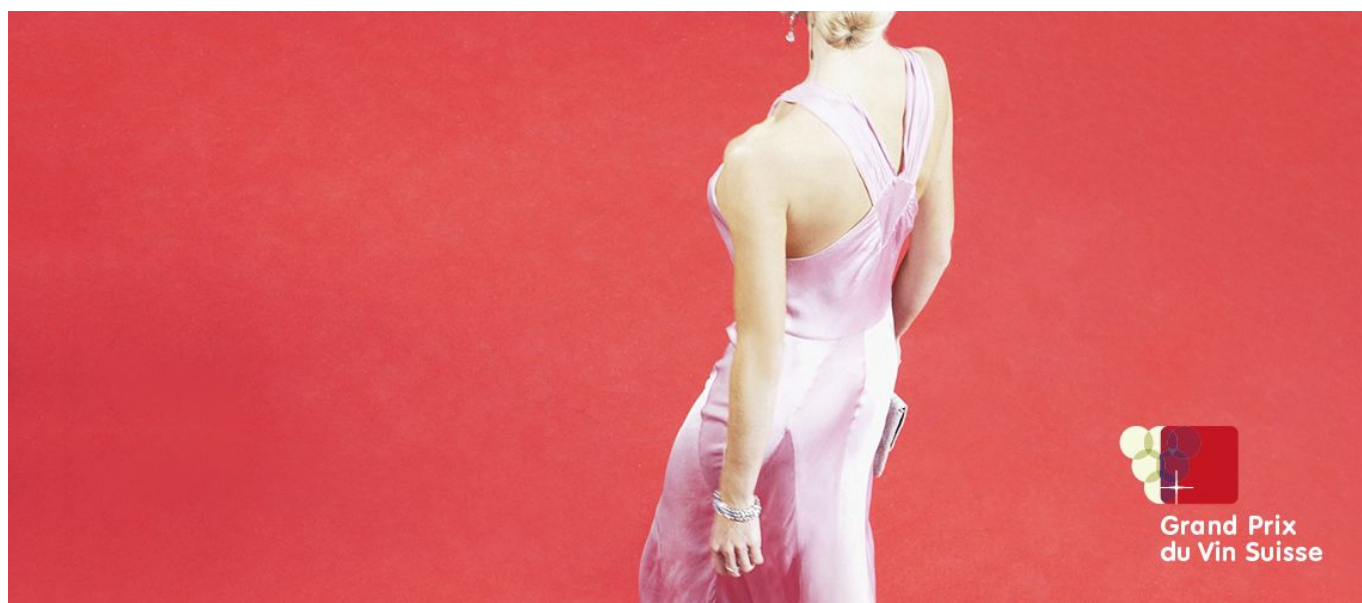


Швейцарский звездопад | Une pluie d'étoiles couvre la Suisse

Author: Надежда Сикорская, [Берн](#), 23.10.2024.



Не спрашивайте, почему именно так выглядит "заставка" Премии, - редакции это неизвестно! (DR)

Октябрь в Швейцарии – пора раздачи слонов. То есть призов. Имена победителей заинтересуют всех тех, кто не стесняется признаться, что путь к их сердцам лежит через желудок.

|

En Suisse, le mois d'octobre est le moment de distribution des prix. Les noms des gagnants intéresseront tous ceux qui n'ont pas honte d'admettre que le chemin vers leur cœur passe par l'estomac.

Une pluie d'étoiles couvre la Suisse

Вы интересуетесь винами, но никогда не слышали о Сустене? Не может такого быть! Эта деревушка в кантоне Вале, расположенная на левом берегу Роны и население которой едва превышает тысячу человек, прославилась в прошлом году далеко за пределами Швейцарской Конфедерации: местная винодельня Leukersonne Дамьяна и

Фабьенн Сивер получила награду «Швейцарский погреб года». А в этом году, словно следуя совету Михаила Горбачева «главное – начать», повторила рекорд! «Такого мы еще не видели!», признались устроители конкурса на прошедшей в бернском Kursaal церемонии в присутствии 560 представителей винодельческой индустрии, политической кругов, прессы, а также просто любителей и ценителей хороших вин. Действительно, победа два года подряд – первый случай за 18 выпусков Grand Prix du Vin Suisse – Большой премии швейцарских вин.

Эта премия существует с 2004 года. Идея заключается в том, чтобы привлечь внимание и признание к культурному достоянию, которым является вино, как в Швейцарии, так и за рубежом, а также повысить престиж швейцарских вин среди широкой публики и предложить виноделам платформу, на которой они смогут заявить о себе.

В этом году конкуренция усилилась: в конкурсе участвовали 2949 вин, что на 249 больше, чем в 2023-м. Свою продукцию представили 18 из 26 кантонов страны, при этом больше всего вин (1183) было представлено кантоном Вале, крупнейшим винодельческим регионом Швейцарии, далее кантоном Во (611) и немецкоязычной Швейцарией (439). Дегустация и оценка вин проводились международным жюри вслепую – каждое вино оценивают пять человек. В общей сложности было вручено 45 призов.

Помимо приза «лучшая винодельня года», винодельня Leukersonne победила также в категориях «красное», «Prix Vinissimo Rouge», со своим Cornalin Selection 2019, и Gamay, а в категории Chardonnay 2023 ей досталось почетное третье место. Вот такой урожайный год! «Лучшее место для дегустации и обсуждения вин Leukersonne – девятиметровый стол из массива дерева в новом сводчатом погребе с видом на бочки», утверждают знатоки, уже побывавшие на винодельне.

Фаворитом среди белых вин стало Chardonnay 2022 винодельни Domaines Chevaliers в Зальгеше (кантон Вале), получившее приз «Prix Vinissimo Blanc», а награда за лучшее органическое вино досталась винодельне Weinschmiede, также расположенной в Зальгеше, за ее Göttertrank 2022. Наконец, приз «Открытие» получили Андреа и Михаэль Вайнгартнер из Хюненберга (кантон Цуг), которые занимаются виноделием в Тичино уже более 20 лет.

Любителям мерло следует запастись Merlot Les Titans 2020 винодельни Provins SA из Сиона, шассла - Féchy Légende 2023 винодельни Domaine Kursner SA, из деревеньки Féchy в кантоне Во, а тем, кто предпочитает игристые вина, самое время отведать Brut du Valais Millésimé Jacques Germanier 2019, гордость Cave du Tunnel из местечка Сонте (Conthey) в кантоне Вале.

В целом Вале девять занял первое место в пятнадцати различных категориях. Еще два первых места получили вина из кантона Во, второго по величине винодельческого региона Швейцарии. Остальные первые места достались винам из Фрибурга, Женевы, Тичино и немецкоязычной Швейцарии.

Хотя в 18-м выпуске конкурса красных вин было больше, чем белых, белые вина с одного виноградаря традиционно являются самой сильной категорией, указывают организаторы. Здесь доминируют такие сорта винограда из Вале, как Heida, Petite Arvine и Johannisberg (Sylvaner). Но вообще шассела и пино нуар – самые сильные сорта винограда на этом конкурсе.

А в первый день этой рабочей недели путеводитель «Michelin» разбрасывал свои звезды в Лозаннской школе гостиничного бизнеса, ENH. Директор швейцарского отделения Michelin Танги Леон-Пфлигер открыл церемонию, сказав: «Если мой прогноз погоды верен, то сегодня вечером я смогу увидеть особенно звездное небо в Швейцарии!» Так и было.

Среди ресторанов франкоязычной Швейцарии одна звезда сияет особенно ярко. Это звезда Сары Бенамед, делящей свою жизнь Франком Пелюксом и рестораном Table в лозаннском Lausanne Palace и получившей награду за сервис. Француженка из Тэн-л'Эрмитажа уже получила первый приз за гостеприимство и сервис в ресторане Crocodile в Страсбурге в 2019 году, а теперь она стала первой, кто был удостоен такой награды дважды. «Когда мне посчастливилось стать мамой, я спросила себя, как я буду совмещать эти два занятия? Что ж, думаю, любовь моя, нам это удалось», - сказала она со сцены своему мужу и партнеру, с которым познакомилась в Бургундии, когда ей было 16 лет. Сара Бенамед призвала всех женщин, которые не хотят становиться матерями из-за боязни приостановить карьеру, решиться на это.

Знак отличия Bib gourmand, которым отмечают рестораны с наилучшим соотношением цены и качества, получил в этом году новый ресторан Là-Haut в Шардоне, которым управляют Жюльен и Морган Остертаг – быстро, если учесть, что новые менеджеры приступили к работе только в июле этого года.

Квентин Филипп из женевского ресторана L'Arakel получил свою первую звезду после того, как месяц назад был назван «Открытием года 2025» по версии Gault & Millau. Шеф-повар поблагодарил свою команду, едва сдерживая рыдания. Этот «маленький ресторан», открывшийся полгода назад, обещает стать одной из главных достопримечательностей города.

Еще одна звезда «упала» на Доминика Готье, шеф-повара ресторана F.P. Journe - Le Restaurant в Женеве, на открытии которого мы в свое время побывали и [поделились](#) с вами впечатлениями.

Только два новых ресторана были удостоены двух звезд, и оба находятся в немецкой части страны: Colonnade Гилада Пеледа в Люцерне (в гостинице Mandarin Oriental) и The Counter Мити Бирло в Цюрихе. Гид не преминул упомянуть ресторан Анн-Софи Пик в Лозанне и его нового шеф-повара Джордана Теуриллата, который сохранил свои две звезды, вновь открывшись этой осенью.

Сохранили свои три звезды и владеющие ими четыре ресторана на всю страну. Это ресторан Hôtel de Ville Франка Джованнини в Крисье, Cheval Blanc Петера Кногля (отель Trois Rois, Базель), Schloss Schauenstein Андреаса Каминады и его партнера Марселя Скиббы в Фюрстенау, кантон Граубюнден, и Memories Свена Вассмера, в Бад-Пагазе.

Награда Молодого шеф-повара досталась талантливому Жилию Вароне из городка Савьес в кантоне Вале, уже успевшему получить мишленовскую звезду за свой небольшой ресторан.

И еще об одном швейцарском достижении. Гид Michelin, хорошо известный своими звездами, присуждаемыми лучшим ресторанам мира, теперь распространяет свое влияние и на гостиничную индустрию, присуждая символические ключи исключительным заведениям. Девять швейцарских отелей получили три ключа, что

является максимально возможным в этом новом рейтинге. Среди них выделяются два женевских заведения, в том числе The Woodward, где особое внимание уделяется индивидуальному подходу к обслуживанию. Также в этом списке Grand Resort Bad Ragaz, Hotel Les Trois Rois в Базеле, Bürgenstock Resort, женевский Beau-Rivage, The Alpina в Гштааде и Badrutt's Palace Hotel в Санкт-Морице.

[швейцарские вина](#)

[лучшие рестораны швейцарии](#)



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Статьи по теме

[В Швейцарии вручили национальные кулинарные награды](#)

[Лучшие рестораны Женевы по версии неверных супругов](#)

[Ресторан, где все по часам](#)

[Встречайте шеф-повара года!](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskiy-zvezdopad>