

iWinemaker

Виноградник на урожай 2015 - www.i-winemaker.com



EDITO

Дорогие iWinemaker-ы и им симпатизирующие!

Наконец-то!!! Долгожданный, долгоиграющий с длительным послевкусием подарок у вас в руках. Прямиком из шато ваши именные бутылочки, историю происхождения которых вы прекрасно знаете.

Все началось несколько лет назад, когда ваши родные, близкие, друзья, коллеги подарили вам сертификат на аренду лоз. Ново, оригинально и многообещающе.

Обещанного, как говорится в русской поговорке, пришлось ждать три года. В начале пути ваш урожай развивался на лозах, затем – в дубовых бочках в шато de Pitray, а сейчас будет взрослеть в бутылках в вашем погребе, винном шкафу или в темном прохладном месте (16-18°C). Поэтому не торопитесь их раскупоривать. Одну – да, конечно, для пробы, что же там получилось? Не терпится попробовать! Однако велика вероятность, что вам не понравится ваше вино. Оно еще молодое, капризное, строптивое. Это же Бордо, а ему нужно время. Уберите подальше ваши оставшиеся бутылки, дайте им еще время на то, чтобы раскрыть свой потенциал. И вино вас приятно удивит, оно, как любовь: чем старше, тем лучше (испанская поговорка).

Нам было очень приятно начать это винное приключение вместе с Вами! Вы – наши первые арендаторы, 2015 – наш первый клубный урожай в рамках проекта “Виноградник на урожай”. Мы благодарим Вас за терпение и за тот путь, что мы вместе с вами прошли.

Всегда ваши, Сергей и Эльвира

SARL SEMFOR (Бордо,
Франция)
Виноградник на урожай 2015
Автор: Эльвира Газизова
сайт: www.i-winemaker.com
Фотографии: Laurent Meunier,
Sergey Sidorov, Elvira Gazizova,
Fotolia.com, dmitrimaruta,
kikisora, Thierry RYO, FreeProd,
saxoph, Jacques PALUT, Rido,
Daan, Eleonore H, kiri, konopliz-
kaya, svenaw, GaramiAA, igor
rotari, nd3000, bit24, Pascal
Moulin, Evelyne, anaumenko,
Tito, Gennadiy Poznyakov,
slast20, hcast, sherwoodd,
rh2010, HildaWeges





ВИНА БОРДО

Шеф-повар одного мишленовского
ресторана Бордо как-то сказал:
“Вся французская культура
представлена на столе”.



А вино является неотъемлемой частью застолья. Бордо – один из редких
винодельческих регионов мира, дарующих ценителю такую широкую гамму вин
с разным характером, стилем, цветом. Здесь производят красные, белые сухие,
десертные вина, розе и игристые вина. Chateau Margaux, Lafite, Mouton Rotschild,
Latour, Haut-Brion, d'Yquem, Petrus, Le Pin, Ausone, Cheval Blanc являются самыми
дорогими винами в мире, и все они производятся в Бордо!





Читая произведения русских классиков в школе, я думала, что Медок – это “мед” в уменьшительно-ласкательной форме. Моя первая поездка в Бордо состоялась в 2003 году и исправила этот школьный недочет. В этом регионе трудно не любить вино, такое чувство, что вся жизнь крутится вокруг него. Льет ли теплый дождь, падает ли снег, бьет ли ледяной град или палит жаркое солнце – все разговоры только о том, как это скажется на будущем урожае.



Хотя здесь нет ничего странного, ведь Бордо является самым большим по площади виноградником Франции и мировым лидером по производству марочных вин (AOC). Каждый шестой житель региона прямо или косвенно связан с виноделием. Будь то за столом переговоров или в ресторане, на отдыхе или в рабочей обстановке – рано или поздно разговор заходит о вине и о еде. Неизвестно, когда был разбит первый виноградник в Бордо. Однако с I века н.э. виноградными садами была покрыта вся Аквитанская провинция. Их было так много, что в 92 году императору Домициану пришлось не только наложить запрет на их дальнейшее распространение, но и приказать вырубить добрую половину уже существующих. Этот закон был отменен лишь в III веке императором Пробом.



ЗОЛОТОЕ ВРЕМЯ В ИСТОРИИ ВИНОДЕЛИЯ

Золотым временем в истории виноделия Бордо, бесспорно, были:

– XIII век, когда порт Ла Рошель, самый большой виноградник Аквитании, сдался французской короне и английским королям пришлось закупать вина в Бордо. Причем в то время Бордо был сборным портом вин из Бержерака, Каора, Гайяка и Памье. Однако это длилось недолго, и уже в середине XIII века Бордо получил от английских королей право первым продавать свои вина с берегов Гаронны. Тогда еще не умели стабилизировать вино, и оно постепенно превращалось в уксус. Поэтому привилегии на приоритетную продажу были очень важны: пока вино из соседних регионов становится уксусом, виноторговцы Бордо уже свое продали и даже успели подсчитать заработанные деньги.





– XVII – XVIII века, когда были проведены осушительные работы в Медоке, и на месте болот сформировались пригодные для виноделия земли. Бордоские парламентарии стали скупать эти территории и разбивать на них виноградники.

Так зародились замковые вина Медок.

– XXI век, когда азиатский рынок решил, что пить вина Бордо – престижно и цены гран кро поднялись до невиданных высот. Lafit, Margaux, Mouton и иже

с ними в превосходные года достигают нескольких тысяч евро. К счастью для обычных любителей, в Бордо есть вина менее известные, но очень даже достойные. Кстати, народная бордоская мудрость гласит: “В хороший год покупай вина маленьких шато, а в плохой – больших!”

“Чтобы стать прекрасной, лоза должна страдать!” Садистский подход в виноделии приносит свои плоды. “Страдание” лозы начинается с самого “детства”.





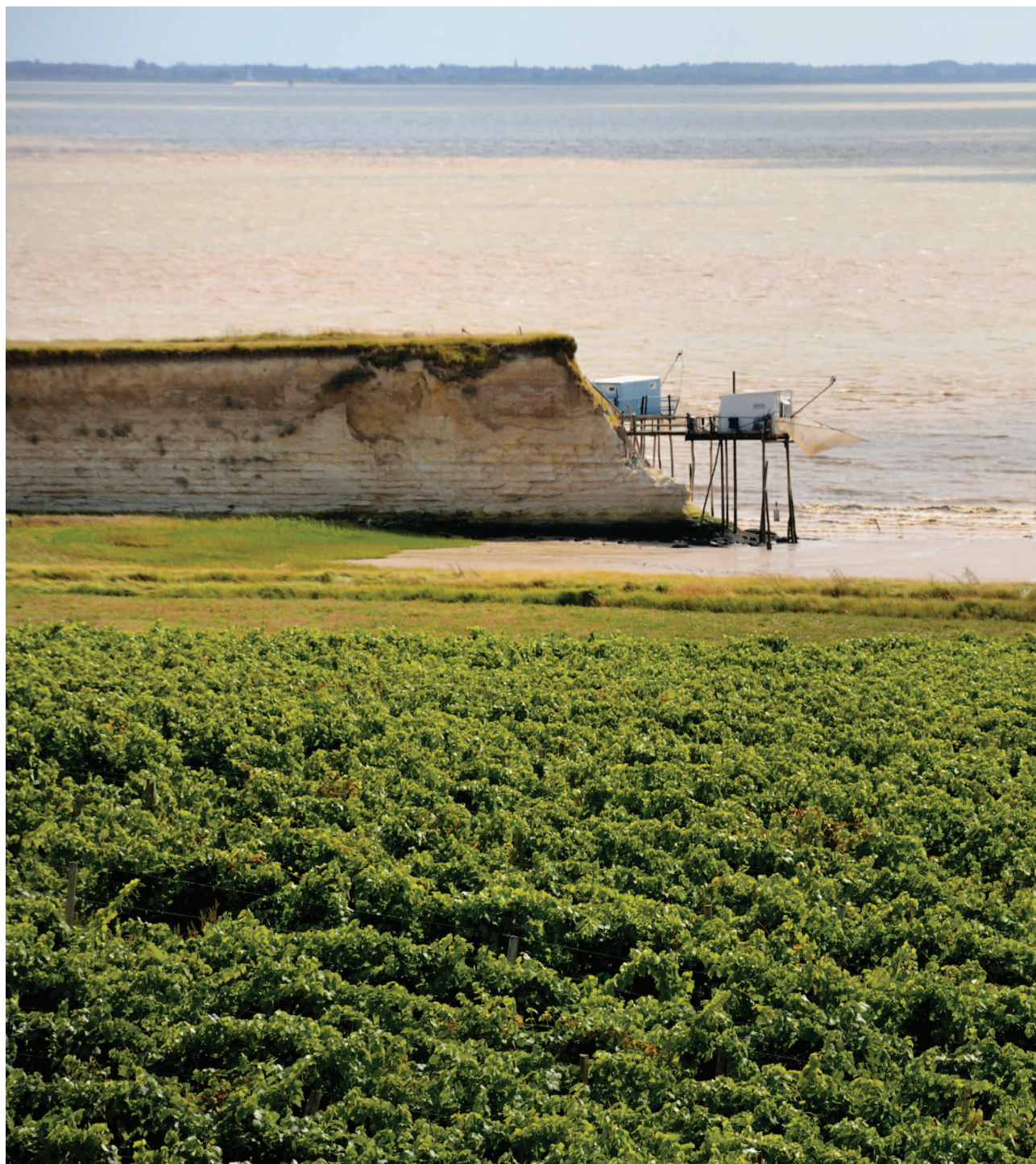
Сначала ее прививают к корневищу американской лозы. Это обязательное условие, которое было введено еще в конце девятнадцатого столетия в борьбе с виноградным вредителем филлоксерой (надсемейство тлей), привезенной из США. Корневые личинки этого паразита присасывались к корням непривитой лозы, и через три года она отмирала. Следующим этапом в “страданиях” лозы является посадка. В некоторых районах частота посадки достигает десяти тысяч кустов на гектар. Зачем? А затем, чтобы создать конкуренцию между лозами – “и пусть победит сильнейший!” И, наконец, запрещено поливать виноградники замковых шато (AOC), чтобы лоза сама искала влагу и питание в земных глубинах.



При упоминании о Бордо сразу возникает образ густого темно-красного вина. Не зря же само понятие бордовый цвет или цвет бордо произошло именно от цвета бордоских вин. Некоторые ценители называют вина Бордо “винами рек”, потому как границы винодельческих областей здесь очерчены плавными акварельными линиями трех главных рек: Дордони, Гаронны и Жиронды.

На левом берегу Гаронны и Жиронды находятся виноградники Медок, Грав и Сотернэ. Между Гаронной и Дордоной расположилась винодельческая область Антр-дэ-Мэр (в пер. с фр. между двух морей). На правом берегу Дордони уютно соседствуют винодельческие хозяйства Сент-Эмильона и его сателлитов, Помроля, Кастильона и др.





Это, конечно, самые знаменитые винодельческие области Бордо. В общем, здесь насчитывается свыше 57 апелласьонов, доверим их описание винным энциклопедиям. Энологи сходятся во мнении, что уникальные качества вин Бордо проявляются благодаря четырем основным факторам. Во-первых, мягкому климату и структуре почвы (терруар), во-вторых, используемым сортам



винограда, в-третьих, погодным условиям каждого года (миллезим) и, в-четвертых, знаниям и накопленному опыту винодела. Близость океана оказывает влияние на климат региона. Зимы здесь теплые, снег – явление редкое и мимолетное.

Бывают, конечно, исключения, подтверждающие общее правило. Январь 2007 года порадовал школьников снежной неделей, а виноделов заставил поволноваться.





В это время необходимо контролировать температуру в чане, чтобы она не поднималась выше 32°C, иначе дрожжи, которые перерабатывают сахар в этиловый спирт, погибнут. При брожении выделяется углекислый газ, который выталкивает виноградные кожицу и косточки на поверхность чана, образуя так называемую “шапку”. Сам по себе виноградный сок – бесцветный, все душистые вещества, цвет и танины находятся в кожице и косточках. Для экстракции этих элементов винодел проводит перемешивание сусла с “шапкой”, а затем уже и настаивание (мацерация).



В Бордо производят, в основном, купажные вина, которые представляют собой соединение виноматериалов различных сортов винограда. В этой провинции согласно установленным нормам разрешены к посадке всего двенадцать сортов – шесть красных и шесть белых. Самыми распространенными красными сортами являются мерло, каберне совиньон и каберне фран; среди белых можно выделить семильон, совиньон и мюскадель.

Белые сорта созревают чуть раньше красных, поэтому их сбор начинается уже в августе-сентябре. Для приготовления белых сухих вин виноградные грозди отжимают в прессах, сок сливают в большие чаны или бочки, проводят спиртовое брожение, а затем выдерживают вино в дубовых бочках 8 – 12 месяцев. Кстати, выдержка в бочках не является обязательной, многие хозяйства этого не делают.

Приготовление красных вин несколько отличается от белых. После сбора урожая виноград сортируют на отборочных столах. Очищенный от гребня виноград сдавливают на дробилках, чтобы надорвать его кожицу и высвободить сок. Далее, смесь виноградного сока, кожицы и косточек сливают в большие чаны. На этом этапе сорта винограда между собой еще не смешивают, все готовится по отдельности. Спиртовое брожение длится около 7 – 10 дней.





Полученное ароматное сусло бордового цвета отделяют от мезги, и проводят еще одно брожение – яблочно-молочное, его еще называют “кислым”, которое долгое время считалось болезнью, а сейчас является неотъемлемой частью процесса виноделия в Бордо. После этого вино отправляют в дубовые бочки, где оно будет выдерживаться 8 – 24 месяца. Все это время вино будет испаряться через поры дуба, поэтому виноделу необходимо постоянно его доливать, иначе не избежать окисления вина.



Особое внимание уделяется и выбору дубовых бочек. Все начинается с древесины.

Для производства бочек используется древесина дуба. Происхождение дуба может быть французским, восточноевропейским или американским. Однако большинство виноделов отдают предпочтение французскому дубу, и это несмотря на то, что бочки из американского на 30–40% дешевле. При этом из французских пород предпочитают древесину скального дуба, поскольку она обладает мягкими и утонченными дубильными веществами (танинами). В среднем возраст дуба достигает 150–200 лет. Самый старый, который приходит на ум, был дуб из Версаля, посаженный в 1681 году. В тени его ветвей любила отдыхать Мария-Антуанетта.





В 2003 году этот дуб не выдержал страшной жары, и его пришлось срубить. Из распроданной на аукционе древесины сделали винные бочки. Стоимость одной такой бочки доходила до 1500 евро (вместо 600–700 евро за обыкновенную). Кстати, объем бордоской бочки – 225 литров или 300 стандартных бутылок, а бургундская же вмещает в себя 228 литров. После того как дерево срубили, его раскалывают, а дубовые клепки (доски) оставляют под открытым небом на два–три года (бывает и на шесть лет). В это время древесина под солнечными лучами и дождем, на холоде и жаре будет сушиться в естественных условиях, теряя цвет,

танины и влажность с 80% до 15–18%. Только после этого почерневшие и окрепшие клепки попадают в руки к бондарю. Он их строгает, скрепляет обручами, подогревает на огне и смачивает древесину, делая ее более гибкой, а затем придает бочке нужную форму. И это еще не все. Для вина одним из определяющих факторов является степень обжига. Полуготовую бочку без дна и верха бондарь “одевает” на костер и обжигает ее внутренние стенки. При слабом обжиге бочка придаст вину ванильные ароматы, при сильном – нотки жареного кофе, карамели, дыма.



ВИНОГРАДНИК НА УРОЖАЙ

Два года назад ваши друзья, близкие или коллеги подарили вам подарок “Виноградник на урожай”. Долгоиграющим оказался подарок, с длительным послевкусием. “Виноградник на урожай” – это, прежде всего, “создатель” эмоций.

Эмоции от самой идеи: “Я – арендатор”, – да, это интересно, ново, оригинально, где-то там, в провинции Бордо, в самом старом семейном хозяйстве Кот де Кастийон. Но быть просто арендатором на урожай вовсе не интересно, хочется же понять, что вышло из этого урожая! И через два года, вот оно, именно вино вашего урожая со своей историей, которую вы знаете. И это еще не все!

Не торопитесь откупорить ваше вино. Дайте ему прийти в чувства, “отдышаться” от долгого путешествия. А уж если совсем не терпится, то одну бутылочку для пробы через две недели после доставки можно и открыть. И обязательно дайте ему подышать не менее часа, а лучше двух. А остальные – уберите подальше в винный шкаф. Этому вину есть, что вам рассказать, оно себя проявит сполна в ближайшие 5-15 лет.



CHÂTEAU DE PITRAY

история и традиции в одном бокале

Леса хозяйства de Pitray таят в себе невероятные сокровища. В гуще ветвей, пробираясь сквозь папоротник, можно выйти к древнему погребальному сооружению, которому более 8000 лет. На первый взгляд вам покажется, что это лишь каменные глыбы, но нет, это дольмен эпохи неолита, который, как утверждают историки, прекрасно сохранился до наших дней.

А что же сам замок с точеными башенками, бойницами, великолепной каменной лепкой, точь-в-точь, как из сказки? В 19 веке готический стиль вновь вошел в моду. Неоготика покорила сердца состоятельных господ, и они стали возводить замки, как из прошлого.





Поместье de Pitray – не единственный образец архитектурных предпочтений 19 века. Из самых известных можно вспомнить хозяйство Pape-Clement в Пессак-Леоньяне, которое принадлежит Бернару Магре. Множество церквей и поместий региона были построены в соответствии с канонами новой готики. Причем архитекторы и дизайнеры той эпохи не ограничивались лишь фасадами зданий, внутреннее убранство также напоминало интерьеры давно минувших дней. Достаточно вспомнить замки Ла Бред (родовое имение Монтескье) и Рокетайад.

Замок de Pitray – прекрасен, он укрыт в глубине платановой аллеи, окружен со всех сторон виноградниками, лесами и лугами. Жан де Буань, управляющий и наследник графа и графини де Буань, охотно рассказывает о своих предках, которые и основали это хозяйство. Шесть столетий шато de Pitray является родовой вотчиной семьи де Питрэй и передается из поколения в поколение. История винодельни de Pitray началась в 15 веке, когда Жеан де Лас Симас выкупил виноградник у своего соседа из Сент-Эмильона. В том же веке был построен первый замок.



Он устоял в религиозных войнах и во время Великой французской революции, но сгорел в 19 веке. Новое поместье было решено построить таким образом, чтобы технические здания не соприкасались с главным павильоном.

Среди многочисленных известных предков Жана де Буань можно вспомнить Ольгу де Сегюр, дочь Софьи Федоровны Ростопчиной. Внучка московского градоначальника, которого обвиняли в поджоге Москвы в 1812 году, гостила в замке де Питрэй и писала здесь свои рассказы. По приказу брата ее супруга генерала Луи де Симара де Питрэй и был построен замок таким, каким мы его сегодня знаем.

Граф де Буань любит шутить: "Из замка можно увидеть луга, леса, долину, платановую аллею, но не виноградники, которые напоминали бы о работе".

Именно в этом хозяйстве с богатейшей историей, многовековыми традициями и вызревал ваш урожай 2015 года. Каким же он был?



2015 ГОД

Что определяет качество урожая? Зрелость винограда. Достигли ли ягоды оптимальной зрелости или нет. А что нужно, чтобы виноград созрел? Конечно, солнце. Но не только. Как показали два последних года, важную роль играют и осадки. Во всем нужно равновесие. Чтобы насладиться гармонией в бокале, нужна гармония на винограднике.

Сразу оговорюсь, мы пытаемся разобраться во влиянии миллезима на вино, то есть климатических условий каждого конкретного года. Позволим себе вольность и абстрагируемся от роли терруара и винодела.

Жизнь виноградной лозы можно условно разбить на два периода – зимний, с ноября по март, когда лоза отдыхает; и собственно вегетационный, с апреля по октябрь, когда она растет, развивается, ягоды меняют цвет, наливаются сахаром, и наступает страдная пора. Эти семь месяцев и определяют, каким будет миллезим.

В марте лоза просыпается и “плачет”. Плачь лозы, или пасока – естественное состояние растения по весне, знаменующее ее пробуждение после зимней спячки: переход из пассивного состояния в активное. Плач лозы начинается с прогреванием почв на глубине 25 см свыше 10°C. Лоза питается, черпает воду, сок поднимается из корневой системы по стволу к кончикам побегов, где после зимней обрезки сформировались раны.



Лоза пробуждается, потягивается, зевает. В конце марта–начале апреля коричневатые чешуйки почек раскрываются в лучах теплого ласкающего солнца, и на свет появляются малюсенькие листочки. Каждая почка “произведет на свет” побег. Лоза развивается очень быстро. Весна – это тот самый период, когда актуально выражение “растет не по дням, а по часам”. К концу мая формируются соцветия винограда, в которых и происходит чудо – зарождение вина.





Лето начинается с цветения. Согласно местному поверью виноград можно собирать через 100 дней после цветения лозы. Что такое цветение? Это предпоследняя фаза вегетации, при которой цветок отделяется, тычинки распрямляются, пыльца высыпается, и куст оплодотворяется. Процесс опыления – очень серьезный этап в формировании будущего урожая. Если в этот момент природа сыграет с виноградарем злую шутку и “включит” дожди, “забросает” градом или придумает еще какое-нибудь испытание, то опыление пройдет с трудностями, что скажется, в первую очередь, на урожайности.

Июнь. Рост лозы, побеги несутся вверх, их нужно подвязывать. Для чего необходима эта операция? Помимо того, что вертикальное расположение побегов позволяет обрабатывать кусты машинным способом, оно еще увеличивает листовую поверхность. Вспомним из школьной программы по ботанике: лист – важный орган растений, который участвует в фотосинтезе, то есть образовании органических веществ. Подвязка побегов с формированием большей листовой площади улучшает фотосинтез и способствует созреванию ягод. Кроме того, листья участвуют в испарении влаги (движению питательных веществ по растению) и дыхании лозы.

Июль-август. Винодел ждет оптимальной зрелости винограда, чтобы в нем установился баланс между кислотностью и сахаром. Последний интенсивно накапливается в период созревания винограда, который в Бордо начинается в первых числах августа и сопровождается изменением цвета ягод, с зеленого в черный (красные) или желтый (белые).





Так каким же он был, урожай 2015? Год начался весьма успешно: цветение было быстрым и однородным по всей провинции Бордо благодаря солнечному июню. Дождливая зима позволила почве накопить достаточно влаги и отдать ее засушливым летом виноградной лозе. Июль был прекрасным, однако длительное отсутствие осадков в некоторых районах привело к “блокировке” роста лозы. Не спасли даже зимние запасы. Засуха заставила вспомнить виноделов о лете 2003 года. И содрогнуться. Созревание началось в первых числах августа с долгожданного дождя. Кстати, август 2015 запомнился дождливым: отдыхающие ждали солнца, виноделы же не могли нарадоваться Божьей благодати.



В сентябре дождь и солнце сменяли друг друга, причем осадков было меньше на Правом берегу (Сент-Эмильон и его сателлиты, Помроль, Кастийон и т.д.). Это позволило достигнуть винограду оптимальной зрелости (=содержание сахара в ягоде). Тем самым, после спиртового брожения в среднем по региону сорт мерло показал крепость свыше 14°, каберне – 13°. В целом, год был хорошим, несколько более успешным для Правого берега, чем Левого. Дженсис Робинсон об урожае 2015 Madame Chateau de Pitray “Темное вино рубинового цвета с фиолетовым оттенком. Нос мягкий. С выраженными ароматами пряностей. Несколько сухое послевкусие, но вместе с тем приятное и бархатистое. Рекомендуется пить: 2020-2026”.





Spécial pour iWinemaker

Natalia Golovanova



Club iWinemaker

2015

*Cette récolte a produit
environ 17000 bouteilles de la cuvée*

Madame Château de Pitray
75% Merlot · 23% Cabernet Franc · 2% Malbec

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU LE 18 JUILLET 2017

ПАСПОРТ ВИНА

или клубная этикетка

О, нет, мы – не первые и даже не вторые и, уверена, будем не последними, кто ввел традицию из года в год менять этикетки. Что объединяет Сальвадора Дали, Марка Шагала, Василия Кандинского или, скажем, Джузеппе Пеноне, кроме того, что это именитые художники? Каждый из них создал этикетку для хозяйства Мутон Ротшильд. Да-да, именно Филипп Ротшильд первым придумал и ввел такую практику в своем хозяйстве в далеком 1924 году. Кстати, эта традиция сохранилась и по сей день.

Однако мы несколько изменили подход: “Дорогу молодым!” Клубные этикетки iWinemaker создают молодые российские художники. А началось все с “Гигантской бочки”, нашего предпоследнего мега-арт-проекта. Ох уж эти амбиции, свойственный нашему человеку размах. Но обо всем по порядку.



Одним весенним воскресным утром надумали мы с Сергеем создать самую большую мозаику из винных пробок и выставить ее на празднике вина в Бордо. Да только мозаику на горизонтальной поверхности никто бы не увидел, поэтому было решено ее разместить на стенках гигантской бочки. Так, зародилась идея создания “Гигантской бочки”.

Выложить из пробок картину известного художника? Нет, это слишком просто. Мы обратились к московской художнице Наталии Головановой, которая и выполнила для мозаики три иллюстрации с общей темой: вино и гастрономия юго-запада Франции.

Для создания Бочки нам понадобилось 285 000 пробок, которые были отсортированы по размеру и цвету. Цвет, между прочим, был натуральным и образовался при длительном контакте с вином: темно-бордовые, черные, темно-красные, светло-красные, темно-фиолетовые и светло-фиолетовые пробки украшали наше творение. 118 дубовых щитов размером 400x4500мм, около 2т алюминия. В проекте приняли участие шесть волонтеров, шесть профессиональных бондарей и два безумных идейных вдохновителя.

Сочетание таких весомых “аргументов” позволило нашей команде побить мировой рекорд, зарегистрированный в 2008 году албанским художником Самиром Страти (91,87м2) и стать лучшим достижением 2014 года по мнению публики в Книге Рекордов Гиннесса.

Впервые “Гигантская бочка” выставлась на празднике вина в Бордо, который прошел с 26 по 29 июня 2014. Более 500 000 посетителей имели возможность увидеть вживую эту необычную художественную инсталляцию.



Афродита между двух рек

9м высотой и ~6м шириной

Самая любимая наша картина, где представлены два берега двух городов-побратимов – Бордо и Санкт-Петербург. Маленький намек на происхождение создателей Бочки. Каменный мост Бордо соединяет два города на мозаике, где стоит влюбленная пара.

Дионис и его наследие

9м высотой и ~5,7м шириной

Представлен сбор урожая в Сент-Эмильоне. Правда, никто уже не отжимает виноград, как это делал Челентано в «Укрощении строптивой», это скорее дань традициям.

Посейдон в своем атлантическом королевстве

9м высотой и ~5,4м шириной

Бухта Аркашон – райский уголок. Здесь можно забраться на Дюну дю Пила, самую большую дюну Европы, пересечь бухту на традиционной лодке пинасс, высадиться в Кап-Феррэ и отведать местных устриц в колоритной рыбацкой хижине.





ВСТРЕЧА КЛУБА

16

СЕНТЯБРЯ 2018

Все подробности на сайте:
www.i-winemaker.com

При чем здесь этикетка 2015? Ее автором является та самая Наталия Голованова, которая с блеском исполнила три иллюстрации к Бочке. На этот раз задача была нелегкой, мы предложили Наталии показать преемственность проектов: обязательное двойное прочтение и смысловая нагрузка - клуб единомышленников, которых объединяет любовь к вину и аренда лоз в хозяйстве de Pitray. А если Вы этого всего не увидели с первого раза, присмотритесь к этикетке, заметили силуэты людей? А бокалы? А винную бутылку? А лица? А замок de Pitray на втором плане?

На сей дружественной ноте позвольте закончить наш рассказ о "Винограднике на урожай 2015". Надеемся, что подарок Вам придется не только по душе, но и по вкусу, и вино вашего урожая порадует и приятно удивит Вас в ближайшие 5-10 лет!

Мы же продолжим наше винное приключение и в скором времени у нас появятся и другие хозяйства из провинции Бордо. А почему Бордо? Да потому что еще Александр Сергеевич говорил, что ...Бордо, подобен другу,

Который, в горе и в беде,
Товарищ завсегда, везде,
Готов нам оказать услугу
Иль тихий разделить досуг.
Да здравствует Бордо, наш друг!

