



Сегодня винодельня производит одиннадцать вин, отмеченных зарезервированным знаком происхождения Denominación de origen del Pla i Llevant de Mallorca.

## Проживший век, знает много историй

Виноградники «Микель Оливер» отметили 14 июня свой столетний юбилей.

### От редакции

Это был неповторимый праздник. Виноградники «Микель Оливер» (Miquel Oliver) отметили 14 июня свой столетний юбилей. Винодельня, расположенная в деревушке Петра (Petra), – одна из основоположниц этого ремесла на острове. За вековую историю семье виноделов всегда удавалось оставаться в центре внимания общественности за счёт новаторства. Вот уже четыре поколения продолжают дело, начатое в 1912 году Мельчором Оливером (Melchor Oliver). Через своего сына Франциско он передал дело внуку Микелю, который и увековечил фамилию предков в виноделии. Этим летом он отпраздновал своё 80-летие.

Микель Оливер ввёл много инноваций в виноделие. Так, именно он первым начал разливать вино по бутылкам. Здесь же, на винодельне в Петре, в 1987 году появились первые ферментационные бочки из не-



Сегодня винодельню возглавляет Пилар. Она считается одним из самых успешных виноделов Испании.

ржавеющей стали с механизмом терморегуляции.

Мускатное вино производства винодельни «Микель Оливер» стало сухим – впервые в Испании! А марка Rosé Son Carló стала первым вином на острове, получившим национальную премию.

Сегодня винодельню возглавляет Пилар, дочь Микеля. Она считается одним из самых успешных виноделов не только Майорки, но и всей Испании. Лучшим подтверж-

дением тому служат высокие оценки престижного винного каталога Penin.

Многие экспериментальные нововведения этой винодельни сегодня стали стандартом. Пилар Оливер не останавливается на достигнутом и ищет новые пути, чтобы хорошее превратить в лучшее. Именно поэтому она не использует на своих виноградниках гербициды. Конечно, это усложняет процесс ухода за виноградной лозой, но зато улучшает качество вина и не загряз-

няет окружающую среду.

Сегодня на винодельне производятся одиннадцать вин, отмеченных зарезервированным знаком качества (Denominación de origen del Pla i Llevant de Mallorca). Среди них уже упомянутый выше мускат. А такие названия, как Aía, Ses Ferritges, Mont Ferrutx, Son Caló Rosat, известны каждому знатоку майоркинских вин. Последнее вино, выпущенное к 100-летию юбилею, назвали 1912 Miquel Oliver.

Проживший век, знает много историй. Микель Оливер рассказал о майоркинском миссионере Джуниперо Сэрра (Junipero Serra), 1713-1784, основавшем в Северной Америке поселение, из которого впоследствии выросли знаменитые мегаполисы – Сан-Франциско, Лос-Анджелес и Сан-Диего. По его рассказам, миссионеры всегда увозили с родной земли виноградную лозу и сажали её на новом месте. Так что калифорнийское вино и вино из погребов «Микель Оливер» вполне могут оказаться «родственниками».

## Это вам не Магалуф

На Майорке чувствуются веяния Сан-Тропе и Майами

### Томас Цапп

Тёмный деревянный фасад загрохивает панораму пляжа. У двери стоит широкоплечий мужчина в белой тенниске с фирменной эмблемой клуба. Он явно очень часто посещает спортзал. «Мы не каждого пускаем сюда», – говорит Джессика Барнес (Jessica Barnes), ответственная за связи с общественностью «Никки-Бич Клуб» (Nikki Beach-Club) – нового клуба в Магалуфе. Понятно, кого она имеет в виду: английских туристов, любителей шумных празднеств. Ведь именно им обязан Магалуф своей дурной славой. Поэтому владельцы «Никки-Бич» отказываются быть частью Магалуфа, и предпочитают официальное название местности: Кала-Виньяс в Кальвиа-Бич (Cala Vinyes in Calvià Beach). Клуб на Майорке стал десятым в списке мировых курортов «Никки-Бич» вместе с Майями, Санто-Барт и Сан-Тропе. Заказать огромную бутылку шампанского Armande de Brignat обойдётся посе-

тителям в 10 тыс. евро. Барнес комментирует: «В Марбелье я сама четыре раза становилась свидетельницей таких заказов». Дела там шли настолько хорошо, что руководство приняло решение открыть ещё один клуб в Испании.

Интерьер «Никки Бич» выдержан в белом цвете, много дерева. Небольшой участок пляжа, бассейн, человек 20 персонала, диджей, открытая кухня, богатое меню и особые услуги, как, например, подача блюд на шесть персон в макете деревянного корабля (доплата 195 евро). «С 16 часов мы прекращаем впускать в клуб гостей с детьми», – рассказывает Джессика Барнес. Вечер – это время коктейлей и танцев. Наверняка гости, заплатившие за день аренды мягкой софы 180 евро, захотят насладиться отдыхом в спокойной обстановке.

«Никки-Бич» надеется покоришь Майорку и привнести в жизнь Магалуфа, простите Кальвиа-Бич, веяния Сан-Тропе и Майами. Поверьте, на это стоит посмотреть!



Интерьер «Никки-Бич Клуб» выдержан в светлых тонах и декорирован деревом.



**MAJORICA**  
1890

по заводским ценам

**SWAROVSKI**



**LLADRÓ**

Единственный магазин в городе в центре Пальмы  
Plaza des Mercat, 9  
(Calle Unión)

