## ИТОГИ ГОЛАРЕКОРДЫ



Мы уже писали о ней как о «героине месяца» в июльском номере. Новый повод нашелся после того, как она купила рекордный белый трюфель 2010 года на традиционном Международном трюфельном аукционе в Альбе, который состоялся 14 ноября. Дженни, объединившись с друзьями во имя добрых дел, купила 900-граммовый гриб за 105 тысяч евро. Вся выручка от аукциона, в котором в качестве специального гостя, кстати, участвовал Фрэнсис Форд Коппола (он тоже прикупил себе пару трюфелей), пойдет на благотворительность.

## 5 ФАКТОВ О ДЖЕННИ ЧО ЛИ

- Начинала в сфере бизнес-журналистики, но постепенно стала писать для винных журналов, а потом и вовсе забыла о финансах.
- В 2008 году стала Мастером Вина первой из Азии.
- Мать четверых детей и одной книги (The Asian Palate).
- С августа 2010 года лицо (а точнее глаза) косметической марки Estée Lauder в Гонконге. Дженни представляет ночную восстанавливающую сыворотку для кожи вокруг глаз под девизом «Глаза  $N^2$ 1 и вокруг глаз  $N^2$ 1».
- «Хотите денег? говорит Дженни. Тогда вам не в винную индустрию». Самой Дженни развернуться помогло замужество. Муж банкир Джозеф Ли думает о деньгах, а Дженни занимается любимым делом.

## ИТОГИ ГОДА ПО ДЖЕННИ

SWN попросил госпожу Чо Ли перечислить то, что для нее было самым важным в 2010 году.

- **9) Вино года:** DRC Montrachet 1995 самое мощное, насыщенное, идеально сбалансированное белое бургундское, какое мне доводилось пробовать в жизни.
- **>> Регион года:** Пенглай провинции Шаньдун самый бурно развивающийся винный регион Китая.
- **99 Герой года:** Жоэль Робюшон, который держит высочайшие стандарты кухни во всей Азии.
- >> Ресторан года: Kikunoi в Киото (за искусство kaiseki японский аналог haute cuisine).
- ур Событие года: вертикальная дегустация Château Margaux на Великой Стене, устроенная Корин Менцелопулос и Полем Понталье из Château Margaux.
- **уу Неприятность года:** кризис кимчи в Корее: неурожай капусты кимчи, без которой немыслима корейская кухня.
- **ЭЭ Дегустация года:** Domaine de la Romanée-Conti представил в Гонконге свои вина гран крю в расширенном формате за 15 лет, что я работаю с вином, это самая впечатляющая дегустация.
- **уу Книга года:** «Внутри Бургундии» Яспера Мориса очень глубокое и тщательное исследование региона.
- **99 Сочетание года:** тушёный абалон и Château Haut Brion 1959.
- **99 Девиз на 2011 год:** «Счастливого года Белого Кролика!»