

ЕВГЕНИЯ ОЗЕРНАЯ

РУССКОЕ ВИНО

ВРЕМЯ ОТКРЫТИЙ!



18+

Российские виноделы против самых распространенных винных заблуждений

Евгения Алексеевна Озерная
Русское вино. Время открытий!
Российские виноделы против
самых распространенных
винных заблуждений
Серия «Вина и напитки мира»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70307737

Русское вино. Время открытий! : российские виноделы против самых распространенных винных заблуждений / Евгения Озерная: Эксмо;

Москва; 2024

ISBN 978-5-04-198987-3

Аннотация

История русского вина не так велика, как история виноделия Европы, но однозначно она богата на события, начиная с яркой фигуры князя Льва Голицына до массовых уничтожений виноградников во время сухого закона.

В своей дебютной книге Евгения Озерная – гид, автор проекта «Вино и радости» рассказывает нам о новом витке истории русского вина, который зарождается на наших глазах. Евгения расскажет об увлеченных виноделах, о бунтарях-

гаражистах, о винных поместьях Крыма, Дона, Кубани и Краснодарского Края. Откроет нам секреты оранжевого вина и поделится невыдуманными историями из первых рук. Книга-гид по русскому вину и виноделию поможет вам сформировать свой уникальный винный вкус с качественным вином.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Миф 1	11
Миф 2	21
Конец ознакомительного фрагмента.	26

**Евгения Озерная
Русское вино. Время
открытий! Российские
виноделы против самых
распространенных
винных заблуждений**



© Кирякина А., илл, 2023

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024



Российское вино окутано множеством предрассудков и домыслов, а также совершенно нелепых мифов. Как и любой среднестатистический россиянин, я держала в голове их все, когда начала разбираться в этой теме. И прошла увлекательный путь от отрицания до восхищения.

Эта книга – моя попытка отделить для вас мифологию от правды, какой я ее теперь знаю. Спойлер: вопреки ожиданиям, правда эта оказалась совсем не горькой. Здесь просится

так себе шуточка про «а какой, сладкой или полусладкой»? Прекрасной! Эта правда оказалось прекрасной, вот какой. А начался мой увлекательный путь изучения российского вина так.

Иду я одним зимним днем по ГУМу. Здесь прямо вижу, как ухмыляется читатель: ну да, мол, москвичка, в «Пятерочку» ей недосуг зайти, надо по ГУМу шастать.

Оправдаюсь: гуляла в центре, здесь «Пятерочку» днем с огнем не сыщешь, пришлось зайти в ГУМ. Бублики я там люблю в местной пекарне гастронома. С маком. Как в детстве, помните?

Купила бублик, иду через винный отдел к кассе – красненького на вечер посмотреть. Конечно, я не камикадзе – вино в ГУМе покупать, но подумалось, не куплю – так приценюсь. Свернула к полкам, а там оно. Смотрит на меня заливчатским пиратом с этикетки, стоит подъемно – что-то в районе тысячи рублей. Сама не поняла как, но бутылку уже в руках держу. Читаю: «Морское», «Шары колдуна», «Шато Пино».

Чего? Кого шары? Какого колдуна?

Гуглю. Оказалось, это винодельня в Краснодарском крае, у подножия горы Колдун, в Новороссийске. Российское вино, стало быть. Дальше написано, что вино это изготовлено из винограда сорта «каберне-совиньон», а «Морское», потому что во время сбора урожая для этого вина с моря налетел сильный ветер норд-ост и принес на ягоды морские брызги,

что придало винограду, а стало быть и вину, солоноватый вкус.

Надо сказать, про существование российских виноградников я к тому моменту уже знала – выяснила опытным путем, когда накануне осенью впервые посетила Крым. Друзья мне сказали, что надо непременно отыскать там нормальное российское вино, попробовать и вынести вердикт, есть оно в природе или его придумали коварные московские хипстерские рестораторы.

Я съездила, виноградники посмотрела, вино попробовала – и правда, есть хорошее. Но так как в Москве его было не найти, как-то успокоила себя привычной Италией.

А тут, гляди ж, не крымское, а вовсе кубанское вино, да еще и на полке в ГУМе. Вообще чудеса какие-то. Сама не помню, как ушла в обнимку с этим вином из магазина. И не знала тогда, что эта бутылка перевернет мою жизнь.

Не прошло и года, как я оставила работу в корпорации и профессию, в которой за предыдущие шестнадцать лет достигла значительных успехов. Переехала из Москвы в Краснодарский край.

Получила диплом гида. Создала винный проект «Вино и радости». Это и небольшое такое СМИ, где я, амбассадор российского виноделия, делюсь с читателями своими винными открытиями и приглашаю в гости – на винные туры. Да-да, ко мне можно приехать, и я на месте покажу и расскажу, что к чему!

Еще я записываю подкасты с российскими виноделами, чтобы познакомить вас с теми, чей талант стоит за каждой бутылкой с российским вином. И наконец, пишу для вас эту книгу, которая, надеюсь, вдохновит вас на увлекательные открытия в мире российского вина.

На страницах этой книги вы найдете историю российского виноделия – в моем вольном пересказе, конечно же. Я не историк, но руководствуюсь тем, о чем читала и слышала от профессионалов или тех, кто лично застал события, о которых пойдет речь.

Здесь будут рассказы о реальных российских винодельнях и виноделах, которые прямо сейчас производят для нас с вами свои вина.

Периодически в книге я буду вставлять QR-коды. Наведя камеру на них, вы попадете на эпизоды подкаста «Дело винодела» и услышите историю героя из первых уст. Всего в книге вам встретится 22 подкаста. Поверьте, они заслуживают внимания!

В финале вы найдете несколько практических гайдов, которые помогут сориентироваться в выборе российского вина, научат правильно читать этикетку, развить культуру винопития, открыть для себя премудрости дегустации и даже спланировать собственный винный тур.

Настало время ваших винных открытий. Начнем!



Миф 1

**Все вино, которое производится
в России, – ерунда.**

Европейское вино качественнее

Когда речь заходит о российском вине, я часто вспоминаю анекдот. Девочка стоит перед тигром и, закрыв руками глаза, бормочет: «Здесь тигра нет!» На эту девочку похожи многие из нас, когда заходят в винотеку. До того как я начала осознанно искать на полках российское вино, я его в упор не видела. Оно физически было, но для меня лично не существовало. Удивительно, да? Думаю, многие сейчас поймали себя на мысли: «О, это ж и про меня тоже!»

Поймали?

Когда я попробовала то «Морское» из бутылки с таинственными шарами колдуна, то оно показалось мне... мощным и вкусным. Мои познания в вине были неглубоки, мягко говоря. Я оценивала вино как вкусное-невкусное, кислотное-некислотное. Еще различала терпкое, которое завязывает язык, и нетерпкое, которое его развязывает. А еще я точно знала, что хорошие вина делают во Франции, в Италии, в Испании. Еще в Чили и иногда где-то там в Австралии, кажется.

И все же то «Морское» меня поразило.

У наших сограждан где-то на подкорке прошита мысль, что в Европе трава зеленее, улицы чище, еда вкуснее, а вино натуральнее. И самой крутой похвалой у нас до сих пор считается сказать о каком-то красивом месте: «Как будто не в России». Словно это место случайно попало на карту, а его не создали те же россияне, что и мы сами.

Помню истерию вокруг сыра: «Что же мы теперь будем есть? Не будет больше нормального пармезана! Никогда теперь не видать нам вкусного бри!» И что?

Прошло не так много времени, а пармезан и бри уже не итальянские/французские, а наши, фермерские. И никто не умер, и, мало того, вкусно. Но страдания не прекращаются – это не то, он ненастоящий, нужен другой – как тот, который там. Однако страдальцы не понимают, что залог прекрасного сыра – прекрасное молоко. А оно получается естественным путем из коровки, которая, живая и настоящая, кушает травку здесь, в России, а не там. Поэтому совсем «прямо как там» не получится. Не в том смысле, что коровы у нас какие-то не такие или молоко у них недостаточно прекрасное. А в том, что оно другое. И пока одни люди страдали, другие пошли и сделали хороший сыр. Да, он по-прежнему российский, но хороший же!

Ровно то же сейчас происходит с российским вином. Разве что иностранное не запретили, а продолжают завозить. Да, чуть меньше, но все же еще достаточно, чтобы рука привыч-

но тянулась за «Анжуйским розе». И оно понятно.

Первое и основное. Во времена сухого закона были уничтожены многие виноградники, затем наступили голодные 90-е, выращивать виноград для производства вина стало невыгодно. Виноградарство – это высокорисковое сельское хозяйство, требующее больших, иногда непредсказуемых вложений без гарантии результата. Гораздо проще и выгоднее стало покупать винный материал (он называется «балк» или «вино наливом») в других странах. Там, где винограда выращивали много, поэтому излишки винопроизводства (не первый сорт, как вы понимаете) разливали в огромные танкеры и отправляли задешево в другие страны, включая нашу. Балк разливали по бутылкам, клеили этикетку «российское вино» (у нас разлито, значит, российское – такая примерно логика была) и ставили на полки супермаркетов по очень низкой цене. Качество, как мы все помним, соответствовало.

Дальше еще одна напасть. Виноделы рассказывают, что в Европе случился переизбыток вина. Новый урожай поспевает, его скоро разливать, а некуда: все емкости заняты. Ситуация неприятная и непростая. Решение нашли изящное – правительства освободили от уплаты налогов и дали субсидии тем виноделам, которые продавали вино на экспорт. Именно так в Россию хлынул поток дешевого европейского вина. Цена объяснялась тем, что изготовителям нужно было срочно от него избавиться. А в отсутствие налога выходило очень

недорого. Но, конечно, лучшие вина оставались дома, а нам сплавляли что попроще. И винолюбам, открыв такую недорогую, скажем, Францию, понимали, что не зря она такая недорогая.

Продолжаем перечень бедствий. Это винные школы, как бы странно это ни звучало. Казалось бы, цель благородная – научить людей разбираться в вине. И сомелье оттуда выпускают качественных, серьезных, обученных на классике, способных нести культуру питья в массы. Только учат их на европейских классических винах, и, выходя из этих школ, какое вино они начинают продвигать? Правильно! То, на котором учились, в котором уверены и хорошо разбираются. И происходит занятная вещь – свое хорошее вино у нас уже есть, но сомелье активно продолжают продавать клиентам европейское. Потому что их так учили.

И что же, спросит здесь пытливым читатель? Сами виноваты! Разливали не пойми что в бутылки и продавали, не думая о качестве. Чего теперь хотят?

А хотят виноделы справедливости. Факт в том, что, несмотря на большое количество недобросовестных производителей, у нас все равно оставались свои честные виноделы и качественные вина. Просто на общем фоне разглядеть их было невозможно. Но сейчас ситуация постепенно меняется, и не последнюю роль в этом играет законодательство, о котором расскажу позднее.

Да, у нас нет многих столетий истории, но все современ-

ные технологии в наших руках. Мы быстро учимся, перенимаем опыт, много экспериментируем, осваиваем свою землю. Пробуем выращивать разные сорта и делать вина в разной стилистике. И сегодня зачастую профессиональные сомелье в слепых дегустациях (это когда не знаешь, что в бокале) не могут отличить европейское вино от российского. Так выясняется, что и у них есть разное по качеству вино, не всё с иностранной этикеткой достойно внимания вдумчивого винолюбителя. Напротив, далеко не всё с российской этикеткой – «бурда».

Особенно заметны перемены по ресторанам, в которых сомелье все чаще ставят российские вина в свои карты, и по винным школам, которые включают отечественные образцы в обучение. Да и винотеки завели себе уютные, пусть небольшие, полки с российскими винами. Кое-где даже появились винотеки исключительно российских вин.

Как, опять же, говорят виноделы: «У нас никогда ничего быстро не происходит». Так что запасемся терпением, и российское вино когда-нибудь станет знаком качества, прежде всего для самих россиян.

Возвращаясь к анекдоту про девочку и тигра, с которого начиналась эта глава, – откройте глаза, господа, тигр стоит перед вами, и он уже совсем не маленький.

Винодельня «Шато Пино»

Когда впервые попадаешь в пространство агротуристиче-

ского комплекса «Шато Пино», кажется, что ты не в России. Да, именно так обычно говорят гости, приехавшие сюда впервые. А как иначе? Винодельня каскадом спускается с горы, виноградники живописно раскинулись вокруг и уходят вниз к морю, мимо величаво возвышающейся над ними горы Колдун. На горизонте бухта Новороссийска. В хорошую ясную погоду в морской глади отражается синее южное небо.

На территории, кроме самой винодельни, есть ресторан, отель, бассейн, парк ретроавтомобилей, ремесленные мастерские, улиточная ферма... Вам мало? В подвале бывшей винодельни – картинная галерея. Наверху большая открытая зеленая терраса с фонариками, качелями и пуфиками, где можно упасть летним знойным днем с закуской из ресторана и бокальчиком местного вина.

Виноделы говорят, что главное в их работе – не испортить то, что создала природа. По тому же принципу построена «Шато Пино», где сам ландшафт располагает к виноделию.

Так здесь появилась винодельня, построенная по принципу гравитации. Каждый этап работы проходит на своем уровне, и переход от этапа к этапу осуществляется под воздействием силы тяжести. Удивительно, правда?

Местный главный винодел Ольга Аурсалиди говорит, что у нее не винодельня, а космодром – настолько она технологичная. И позволяет создавать экспериментальные вина, используя самые необычные приемы.

По моим рассказам рисуется пасторальная картинка, но «Шато Пино» по праву носит звание самой хулиганской винодельни Краснодарского края. Здесь в фирменном магазине вас встретят линейки вина «Шары колдуна» и «Дикари». Названия вин тоже не отстают: «Кирпичи прилетели», «Тройничок».

Эта винодельня делает в том числе и кошерное вино, в процессе создания которого ни один человек, кроме раввина, не может прикасаться даже к винному проводу, по которому виноматериал перетекает из емкости в емкость. Винодел управляет созданием вина удаленно, давая указания священнослужителю.

Рок-н-рольщики и бунтари из «Шато Пино» следят за винной модой и одними из первых в России создали целую линейку молодых игристых вин в стиле «петнат» – это молодое вино, которое отправили дображивать в бутылки. Благодаря тому, что брожение продолжается в закрытом пространстве, получаются пузырьки, как в игристых винах.

Как петнаты создаются, я еще расскажу подробнее. А пока упомяну, что их очень боятся бармены. Пробка находится под таким давлением, что не облить гостей, открывая бутылку, практически невозможно.

Вообще, новаторство – это конек «Шато Пино». Здесь уже насчитывается 127 разных наименований вина, и каждый год винодел добавляет еще по 3–4.

Зачем? Ольга Аурсалиди говорит, что у винодела в жиз-

ни есть всего 40 попыток, 40 винодельческих сезонов (да, виноделы считают свой рабочий стаж не годами, а сезонами – от весны, когда лоза просыпается, до осени, когда собранный урожай переработан и отправлен на брожение в емкости). И скучно каждый сезон делать одно и то же, нужно пробовать разное. И Ольга с успехом пробует, экспериментируя не только со стилями вина, сортами винограда, но и с емкостями. У нее в хозяйстве есть и нержавеющей сталь, и дубовые бочки самых разных размеров и производителей, и бетонные «яйца», сделанные из местного новороссийского бетона.

Ольга говорит, что для винодела емкости – как приправы для повара. Каждому блюду нужны свои специи, а каждому вину – особая емкость.

Винодельня стремится заинтересовать вином молодежь, которая устала от обычного пива, перешла на крафтовое, от него к петнатам, а дальше и к чему-то более серьезному. Поэтому этикетки яркие, вина дерзкие, эксперименты не кончаются, и каждый год появляется что-то новенькое.

Подкаст

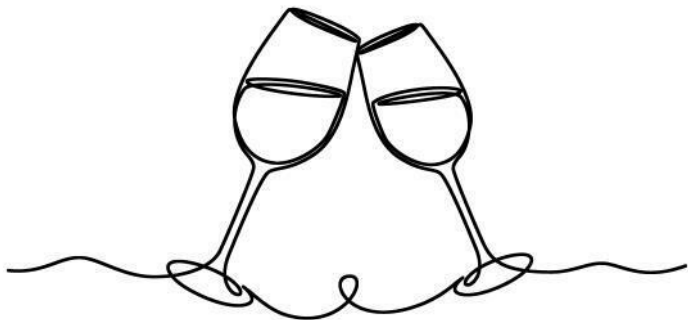
с Ольгой Аурсалиди, винодельня «Шато Пино»



Послушать полную версию подкаста с Ольгой Аурсалиди можно по этому QR-коду. Не забудьте запастись часом свободного времени и бокалом согревающего пино-нуара в северном стиле под звучным названием «Кирпичи прилетели». На этикетке сама винодел Ольга изображена в образе охотника с винтовкой. Она отстреливается от летящих в ее

сторону кирпичей от винных критиков.

Приятного прослушивания



Миф 2

Российского вина не существует

В том, что оно существует, надеюсь, я вас уже убедила. Вопрос – какое оно. Итак, приглашаю проследовать за мной дальше в мифологию «несуществующего» российского вина.

Откуда взялось это убеждение?

Помните лихие 90-е? Кассетные магнитофоны, пакеты «Марианна», кроссовки «Адибос» и примерку джинсов зимой на картонке посреди открытого вещевого рынка?

В том, что оно существует, надеюсь, я вас уже убедила. Вопрос – какое оно. Итак, приглашаю проследовать за мной дальше в мифологию «несуществующего» российского вина.

Откуда взялось это убеждение?

Помните лихие 90-е? Кассетные магнитофоны, пакеты «Марианна», кроссовки «Адибос» и примерку джинсов зимой на картонке посреди открытого вещевого рынка?

А вино в магазинах помните? Портвейн только? Ну как же! А неизменные спутники дачных шашлыков тетрапаки с краниками?

Так вот, это были «Адибосы» в мире вина, жалкое подобие из «дерьматина», разлитое в винную бутылку, чтобы запутать доверчивого россиянина. Своего винограда в количестве, достаточном для огромной страны, мы тогда не выра-

щивали, увы. И сделать качественное вино было просто не из чего, да и некому.

Зайдем еще немного глубже в историю. 1985 год и сухой закон Горбачева. Меня он не затронул, мне было 3 года, и к вину я была равнодушна, но виноделия нашей страны очень даже коснулся. Вырубались виноградники, что-то огромными усилиями удавалось спасти, превратив винное производство в соковое. Но далеко не все.

Есть история

Есть история, которую рассказывают экскурсоводы современной винодельни «Мысхако», о том, как председатель совхоза в Мысхако до последнего противился вырубке виноградных лоз (они в советское время делали известное на всю страну каберне, и вырубать столько ценной лозы председатель считал кощунством). И уже в 1986 году, когда случилась страшная трагедия на Чернобыльской АЭС, это самое каберне из сохранных в Мысхако лоз помогло многим пострадавшим. Научно доказано, что вещества, содержащиеся в красном вине, отлично выводят из организма радиацию. Здесь, казалось бы, должен быть хеппи-энд, но хозяйство в Мысхако, как и многие другие южные винные хозяйства, все равно утратит большую часть своих виноградников. Если не из-за сухого закона, так от бесхозяйственности и разрухи после развала Советского Союза.

Здесь мы снова оказались в том месте, с которого начали,

поэтому предлагаю открутить ленту истории к началу российского виноделия. Махнем лет эдак на 150 в Российскую империю. Пристегнитесь!

Нас встречает знаменитый завод шампанских вин в Абрау-Дюрсо, который к этому моменту уже обзавелся глубокими и длинными винными подвалами для выдержки шампанского. Зачем? Импортозамещение, ребята, оно родимое! Батюшка-император Александр III заметил, что его придворные очень до всего заморского охочи. Тут вам и минеральные воды из Карловых Вар, и картофель из Англии, и шампанское из Франции. И это все – мимо своей казны. Дворянство, конечно, носы поворотило (в те времена россияне тоже в свой продукт как замену западному не очень-то верили), но делать нечего. С императором не поспоришь.

Именно в то время в удельном имении «Абрау-Дюрсо» работал знаковый для российского шампанского персонаж – Лев Сергеевич Голицын. Гений, князь и винодел. Личность совершенно легендарная, окруженная не меньшим количеством мифов, чем современное российское вино.

Согласно одной такой легенде, Лев Сергеевич повез свое игристое во Францию на всемирную выставку. Вино было произведено по классической технологии из выращенного в окрестностях озера Абрау винограда. На выставке Лев Сергеевич лично представлял свое вино и получил много хвалебных отзывов от дегустаторов, но этого ему показалось недостаточно. На приеме в честь закрытия выставки он яко-

бы подговорил официанта, и тот налил в бокалы гостям вместо французского российское игристое. И вот председатель поднимает бокал за французских виноделов и произносит прочувственную речь – что-то о гордости за родное французское виноделие и его более чем столетнюю историю. Лев Сергеевич поднимается и заявляет, что благодарен за столь лестные отзывы о его российском шампанском и что он давно искал того, кто так красноречиво будет рекламировать во Франции его, Льва Голицына, игристое. А? Каково?

Или вот у Гиляровского в его знаменитой летописи столичной жизни «Москва и москвичи» упоминается магазин на Тверской, которым владел Лев Голицын. Фишкой этой винотеки, как мы бы сегодня это назвали, было недорогое вино (25 копеек бутылка) из натурального винограда, доступное каждому.

Это было своеобразным вкладом в развитие вкуса потребителя и в приучение рядовых москвичей того времени к культуре потребления вина.

На бизнес этот магазин не тянул. Он едва окупал затраты на собственное содержание. Но здесь и не стояло цели зарабатывать денег. Магазин работал ради миссии: чтобы каждый «рабочий, мастеровой, мелкий служащий пили хорошее вино».

Несмотря на то что идеи Голицына далеко не всем при дворе императора были по вкусу, он сумел оставить после себя новаторские для своего времени идеи и богатое насле-

дие в виде чудом дошедших до наших дней подвалов. В них и по сей день выдерживается игристое по классической технологии производства шампанских вин.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.