



Взятая высота

текст, фото
Антон Моисеенко

В 2008-м году на Чили обрушился град международных наград. Такого признания молодая чилийская индустрия вина ждала последние четверть века. «Куда двигаться виноделю Чили дальше?» – задавался вопросом редактор SWN Антон Моисеенко на просторах долин Кольчагуа, Майпо и Аконкагуа как раз в те дни, когда в свет вышел последний в прошлом году номер Wine Spectator. С чилийским вином, возглавляющим TOP-100 2008.

Хотя вино и делают здесь аж с 16 века, серьезно задумываться о его качестве стали лишь в конце 70-х. Кризисы, перепроизводство, снижение внутреннего спроса и массовый наплыв известных виноделов из Европы и США сделали Чили другой страной – смелым экспери-

ментатором и производителем вин, в теории способных соревноваться с лучшими образцами Старого Доброго Света. Потенциал к выдержке этим винам только предстоит доказать, но полученные в 2008 году многочисленные награды снова сконцентрировали на Чили внимание мировой винной обществен-

ности. Летом Эдуардо Чедвик, хозяин Errázuriz, совладелец Seña и Caliterra, провел в Европе слепую сравнительную дегустацию европейских гран крЮ с чилийскими топовыми винами, на которую, по традиции, съехались эксперты из разных стран, и хотя первое место на этот раз досталось бордо, но 2, 3, 4, 5 и 6



Фото предоставлено хозяйством Caliterra

Виноградники Caliterra в Кольчагуа: горы с трех сторон

места заняли вина Чедвика. А статус Señal, одного из первых исторически вин-икон Чили (первый винтаж был 1995 года), созданного совместно с Робертом Мондави, был в очередной раз подтвержден 94 баллами за урожай 2004. Из чилийских вин на балл выше у Паркера имеют только мифическое создание баронессы Ротшильд с ее друзьями из Сантьяго – Almadiva (за 2003 год), Viñedo Chadwick все того же Эдуардо и молодая суперзвезда, карменер от бутиковой винодельни Carmín de Peumo, чья отпускная цена вдвое выше. Чедвик, кстати, стойко придерживается идеи, что даже лучшие вина Чили не должны быть дорогими. Он говорит: «Señal в любом случае будет гораздо дешевле, скажем, супертосканских вин, не потому, что оно в чем-то им не равня. Просто в Чили все гораздо дешевле – и земля, и рабочая сила. Мы можем использовать для своих вин все самое лучшее и не бояться разориться». Эдуардо выглядит, как английский аристократ, – это отмечают все (его отец, кстати, был большим любителем поло, и в его поместье десяток гектаров использовался в качестве

поля для игры, а Эдуардо засадил его виноградом), давно уже без всякого смущения постоянно повторяет, что «чилийские вина могут быть не хуже европейских грандов». Отчасти за это его упорство одна из его виноделен, Errázuriz, и была признана «Хозяйством года» на International Wine & Spirit Competition. Не прошло и двух недель, как она же получила приз как «Винодельня года» от официального промоутера чилийских вин – Wines of Chile.

А самая ожидаемая (но все же ставшая неожиданной) награда ждала чилийцев в конце года – первая строчка в Top-100 журнала Wine Spectator для винодельни Александры Марнье-Лапостоль, переехавшей в Чили в середине 1990-х из долины Луары (представительницы семейства создателей ликера Grand Marnier) – Casa Lapostolle. Сообщение об этом взорвало винный мир. «Это очень хорошо для Чили – быть на вершине списка лучших вин. Десять лет назад чи-

I. Новые винные регионы

Никто не берется сказать, какие регионы будут признаны идеальным терруаром для тех или иных сортов в будущем – здесь каждый день открывают новые участки и экспериментируют с новыми для Чили сортами. Вчера на всю страну гремела Касабланка на побережье, а сегодня здесь активно развивается регион Аконкагуа, особенно долина Лейда, дающая ароматичные минеральные вина из совиньона блан. Наоборот, ближе к югу, в долине Био-Био, которая озадачивает виноделов непростыми погодными условиями, более сходными с европейскими, активно экспериментируют с шардоне, пино нуар, гевюрцтраминером и рислингом.


лийское вино не набирало и 90 баллов. Медленно и верно мы пришли к 93-95 баллам. И даже 96, – говорит главный винодел Almadiva Мишель Фриу. – Я думаю, что для Чили это просто великолепно. Для нас, производителей топовых вин Чили, очень важно донести до потребителя мысль о том, что и как мы здесь делаем».

ГНЕЗДО КУКУШКИ

Третье место в 2003-м, второе место в 2004-м. И первое в 2008-м. Не то, чтобы Casa Lapostolle внешне чем-то сильно выделялась на фоне своих соседей (здесь, в Апальте, все засажено виноградниками).



Виноградники Sena в долине Аконкагуа

Sena 2004, Simple 

А уж саму бodeгу, чье цилиндрическое здание, похожее на останки монтажа или гнездо гигантской птицы, врезалось в подножие холма, сразу и не разглядишь среди буйной зелени. У ворот не толпится куча журналистов, мечтающих взять интервью у владельцев, дорога не забита автомобилями туристов, спешащих посмотреть на победителя (а может, и прикупить бутылочку). Но воздействие американских винных критиков велико – проезжая через виноградники Clos Apalta, чувствуешь волнение, будто сейчас увидишь то, о чем так много писали и рассказывали.

КАК ЭТО БЫВАЕТ

Невзрачного вида электронное письмо из Америки, сообщающее о победе, – вот и все дела. Вообще-то в долине сейчас почти безветренно, но телефонные звонки, обрушившиеся на номер хозяйства, вполне могли создать нечто вроде мини-

урагана. Звонили со всего света желающие купить вино-победителя. На винодельне принимали поздравления и вежливо разочаровывали – простите, но вино давно распродано, еще до присуждения награды. Все, что осталось, хранится в личном подвале сеньоры Марнье-Лапостоль.

ВКУС ПОБЕДЫ

Интересно, что сейчас сказала бы семья Раба, вместе с которым семья Марнье первоначально создала совместное предприятие в долине Кольчагуа. Каких-то 10 лет назад тут делали дешевое игристое вино, «обезьянье», как его тут называют. Но бленд карменера, мерло, ка-

берне совиньона и пти вердо явно пришелся по вкусу американцам, в особенности Джеймсу Моулсворту, заведующему в журнале винами Чили. Глядя на ровные ряды карменера и каберне совиньона внизу, прислушиваясь к несмолкаемому чириканию птиц вокруг, пробуем вино-победитель – Clos Apalta 2005. Вообще-то я ожидал чего-то особенного, и оно не заставило себя ждать: плотный, насыщенный аромат парил над бокалом почти осязаемым облаком. Но меня ждал еще один сюрприз – во рту вино оказалось невообразимо молодым и агрессивным, первое впечатление – незрелая хурма, превращающая десны в бесчув-

2. Гравитационное виноделие

Подножья холмов в Чили просто созданы для того, чтобы строить здесь гравитационные винодельни, врезанные основанием в склон. Nagas de Pirque, Lapostolle, Montes, Maquis, Odfjell, Carmen, Viñedos Organicos Emiliana – далеко не полный список гравитационных виноделен в Чили.



Слева направо: Соледа Менесес, Карлос де Карлос, Игнасиа Сильва хозяйства Errázuriz, Arboleda

ственный камень. Вот так и приходит понимание американского вкуса: это вино явно нужно пить не в этом году, а может быть, и не в следующем. Горизонт потенциала до 2019 года? Что ж – того, кто продержит эту бутылку еще 10 лет, может ожидать приятный сюрприз. По крайней мере, по заверениям редакторов WS.

ЗА КАДРОМ

И все же, спускаясь по винтовой лестнице, уходящей в глубь скалы, задаешься вопросом «Почему именно им?» Что определяет победу – работа ли энолога, гравитационная ли винодельня, ручной сбор и ручное же гребнеотделение (причем исключительно женскими руками, так как они считаются более нежными),

биодинамика на виноградниках или ферментация в дубовых чанах из французского дуба? А может быть, дело в том, что стиль вина определяет «летучий» консультант Мишель Роллан? Как бы там ни было, заслуга Clos Apalta в первую очередь в том, что на виноделие Чили теперь смотрят по-другому.

«Некоторые склонны считать Wine Spectator в чем-то ограниченным, но, несмотря на это, потребители в США и других странах часто следуют его советам, – говорит Карлос Серрано, директор по экспорту хозяйства Montes. – И то, что чилийское вино заняло первое место – замечательная заслуга всего чилийского виноделия. В свое время я получал степень MBA в Бордо, и мой диплом был посвящен роли по-



Старые винные погреба Concha y Toro хранят множество тайн

3. Эксперименты с сортами

Чилийцы стараются избавиться от стереотипного образа страны, выращивающей лишь каберне совиньон и карменер. Вионье из Лимари и Кольчагуа, мальбек из Кольчагуа (да, чилийцы замахнулись на звезду аргентинского виноделия), кариньян и пти вердо из Майпо, рислинг и гевюрцтраминер из Био-Био, пино нуар из Мальеко – уже сейчас есть достойные образцы этих вин, а через несколько лет можно будет убедиться, насколько успешны эксперименты. Но избавиться от стереотипов чилийцам «мешают» объективные причины. Набор сортов в питомниках страны крайне ограничен, а в Чили до сих пор действует строжайший карантин на ввоз растений. Любой черенок из иностранного питомника проходит трехлетний карантин, а потом, после высадки, нужно ждать еще 3-4 года до первого урожая. Т.е. с момента принятия решения о посадке нового сорта до получения первых вин из него проходит минимум 8 лет. Чилийцы все еще не определились, будет ли виноделие страны представлено винами из карменера или других сортов (и каких) или все же топовыми блендами.



Страшная, но полезная машина для подрезки лоз. Незаменима на виноградниках



20 ЛЕТ СПУСЯ

Первое чилийское вино, попавшее в рейтинг журнала Wine Spectator, – Viña San Pedro Cabernet Sauvignon Lontué Castillo de Molina 1979 – получило в 1987 году оценку 81 балл (что тогда казалось сенсацией). Комментариев к вину не было. Зато несколько позже журнал так откомментировал одно шардоне из Итаты, дав ему 55 баллов: «Что-то тут не так. Тщательно разбавленное, с ароматом пробки, но не вязкое». Что было не так в Чили? – этим вопросом занялись в начале 1990-х, в первую очередь сами чилийцы из старейших хозяйств страны – Errázuriz, Concha y Toro, Montes. А потом... потом страну наводнило огромное количество виноделов из Европы и США, и не только таких солидных бордосцев, как Ротшильды в Almaviva, Бруно Пратс (Château Cos d'Estournel) или Поль Понталье (Château Margaux), создавшие проект Viña Aquitania, но да-

добных новостей – удивительно, насколько сильное воздействие оказывают эти вещи на имидж вин».

«В Чили не одно и не два вина достойны самых высоких наград, – продолжает Серхио Куадра, главный винодел Caliterra. – Эта награда поможет всем виноделам в Чили. Бренд «Чили» и, в частности, «долина Кольчагуа» останется в умах ценителей вина. В этом году наше упорство было вознаграждено достойно. Это, без сомнения, поворотный пункт для чилийского виноделия, если мы посмотрим на него в 20-30-летней перспективе».

4. Precision viticulture

Ведущие чилийские винодельни активно пользуются современными инструментами для мониторинга почв и воды, контроля за ростом листвы и урожайностью, а также составлением так называемых полигональных карт сбора урожая, когда урожай собирается только с тех участков, где он действительно готов к сбору. Данные собирают с помощью специальных машин, зондирующих почву и с помощью спутниковых снимков в различных волновых диапазонах. Вообще спутники и GPS – одно из главных новшеств того, что сейчас называют «точечное виноградарство» (Precision viticulture), и в Чили этими новшествами активно пользуются. Да, и еще телефонами Blackberry.



Мишель Фриу, главный винодел, Диего Гарз, коммерческий директор; Almaviva

же влюбленные в вино скандинавские бизнесмены. Скажем, норвежская семья Одфельд, испокон веков занимавшаяся морскими перевозками, приобрела землю в долине Майпо и производит ряд замечательных вин в крайне ограниченном объеме. Все они пришли в Чили за новыми идеями, горизонтами и экспериментами.

Первое чилийское вино, перешагнувшее психологический порог в 90 баллов, – Viña Santa Rita Chardonnay 1991. За ним последовали Viña Errázuriz Don Maximiano 1996 в 1998-м, Concha y Toro Don Melchor 1994 в 2001-м и Viña Carmen Cabernet 1995 в 1998-м. Casa Lapostolle отметила своим Clos Apalta уже в 1999 году и заработала 91 балл. Те самые норвежцы Odfjell получили дважды по 91 баллу за вино Odfjell Aliaga. В настоящий момент WS оценил почти 300 чилийских вин выше 90 баллов (многие – одни и те же вина разных годов уро-



Горные районы дают так ценимую в Чили разницу температур

5. Все выше и выше

В погоне за разницей температур, которую так ценят виноделы, у чилийцев есть выбор – либо двигаться ближе к прохладным океанским бризам на восток, либо уходить на юг страны (где их поджидает непогода и серьезные осадки), либо забираться выше в горы. В Чили есть кавалькада смелых виноделов-горцев, высаживающих лозу на немислимых ранее высотах. В самой северной долине Чили, Элки (севернее только пустыня Атакама), где есть лозы, они растут на рекордных высотах от 1700 до 2070 метров (хозяйство Viña Falernia). Там экспериментируют с педро хименесом, сира и пино нуаром. В долине Кольчагуа хозяйство Luis Felipe Edwards забралось так высоко, что сборщикам винограда пришлось освоить оборудование для скалолазов.

жаев, например, Almaviva имеет 10 оценок выше 90 – собственно, все вышедшие на рынок урожаи этого вина, начиная с 1996 года).

Кстати, Almaviva – это тот пункт, по которому сходятся Wine Spectator и Роберт Паркер (а у них обычно разные взгляды на вещи). У Паркера тоже все урожаи этого каберне имеют выше 90, как и пять урожаев Señal с 2000 года, а Clos Apalta 2005 – то самое вино-победитель WS с 96 баллами – у Паркера оценено на 91 балл, хотя паркеровскому вкусу вина Мишеля Роллана всегда считались особенно соответствующими.

ПРОГНОЗЫ ВИНОДЕЛОВ

Так или иначе, главные критики Чили благосклонно признали. Но, конечно, никто не собирается останавливаться на достигнутом, равно как никто не хочет пестовать имидж страны, как производителя горстки вин-икон. Основные усилия виноделы сегодня прилагают к развитию вин среднего ценового сегмента. «В любом ценовом уровне у вин Чили очень хорошие позиции и возможность получить долю рынка других стран, делающих вино такого же качества по более высокой цене», – говорит Хайме Ламолиатте, экспорт-директор Santa Carolina. Он считает, что в моду войдут сира и пино нуар из долин Касабланка, Лимари и Сан-Антонио, отмечая развитие производства игристых вин.

Серхио Куадра из Caliterra придерживается более традиционного взгляда, повторяя, что «главным трендом для нас должно оставаться развитие карменера как нашего флагманского сорта», но добавляет: «Совиньон блан тоже дает прекрасные результаты, особенно в новых регионах вроде Лейды; шардоне и сира выступают превосходно в Лимари и Элки, а пино нуар – в более прохладных южных регионах». По словам Карлоса Серрано из Монтес, то, к чему его хозяйство должно стремиться, – это производить более сложные и выразительные вина, но в то же

В Чили не боятся пересаживать старые виноградники на современный лад

Главные вехи:

1548 первые лозы появились в Чили (в католической миссии)

1555 первые вина в Сантьяго из паиса и москателя

1845 в Чили появляются каберне, мальбек, карменер, шардоне, рислинг

1851 Сильвестр Очагавия занимается импортом саженцев из Бордо

1887 первый экспорт вин из Чили (Макарио Осса, Viña La Rosa)

1930 потребление вина в Чили около 90 л на человека в год

1933 первый национальный винный конгресс. Предостережения о плохом качестве вина

1939 политики «левого» толка «изживают» виноделов, пеняя на перепроизводство. Выживают только крупнейшие винодельни

1958 Чили экспортирует 52 млн литров во Францию (оставшуюся без алжирских вин после конфликта с бывшей колонией). Но чилийские вина французов разочаровывают

1970-е упадок. Политика социалистического правительства Альенде приводит к сокращению виноградников больше чем в три раза

1990-е второе «открытие» Чили.

С 1990 по 2004 год появилось более 100 новых виноделен

1997 потребление вина в Чили 13,1 л на человека в год

1990-2003 экспорт вин Чили вырос в 5,4 раза — до 5,3% мирового экспорта вина

2001 первый урожай, несколько вин которого получают 95 баллов в WS

2004 первая «Берлинская дегустация» Чедвика. Viñedo Chadwick и Señal «бьют» бордоские гран-крю

2008 более 300 чилийских вин имеют больше 90 баллов в WS, 224 — у Паркера

6. «Простая» биодинамика

Будучи в Чили, не раз услышишь, что тут сама природа позволяет делать органические вина — и без особых проблем. Ни тебе филоксеры, ни особо вредных насекомых, ни дождей. Но реально очень немногие хозяйства стремятся заниматься именно биодинамикой — может, им не хватает веры в чудодейственное влияние звезд? Однако, имея в виду простоту, с которой здесь можно такие практики проводить, таких виноделен будет становиться все больше. Одними из немногих биодинамистов являются хозяйства Señal, Antiyal, Matetic, Reserva de Caliboro и Casa Lapostolle.



время такие, которые можно пить молодыми. И как можно меньше вмешиваться в природные процессы при выращивании винограда и его винификации. А вот Сальвадор Баррос из хозяйства Luis Felipe Edwards опасается, что в Чили будет продолжаться укрупнение и только действительно мощные компании смогут достойно играть на мировом рынке: «Главными игроками на рынке закупок станут супермаркеты, которые обычно имеют дело с крупными производителями. Поэтому последние усилят позиции, попутно покупая небольшие винодельни, которые не справились с ситуацией».

Но несмотря на кризис, который бушует где-то далеко-далеко от идеально ухоженных чилийских виноградников, пессимизм здесь никому не свойствен. Чилийцы на 100% уверены, что все лучшее еще впереди. Здесь все очень ново: новые баррики, новые сверкающие танки из нержавеющей стали, новые винодельни, и средний возраст самих виноделов вряд ли превышает 35 лет (кстати, в отличие от Аргентины, многие из них — женщины). Они легко расскажут, сколько процентов какой крови течет в их жилах. А мы послушаем... и выпьем бокал чилийского. ■